Ministero dell'Istruzione

Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

ISTITUTO COMPRENSIVO "CARLO PISACANE" PONZA(LT)

Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I° e II° "ITT"

04027 PONZA Via Sindaco Vincenzo De Luca snc - ☎ 0771820060
C.F. 90027980599 – Codice Univoco UF697K C.M. LTIC826001 – D.S. LT 49
IBAN Banca D'Italia: IT26Q0100003245341300312630 – CC/Postale: 000060038536
IBAN Monte dei Paschi di Siena: IT93B0103074070000000800053
http://www.istitutopisacaneponza.edu.it
✉ ltic826001@istruzione.it ltic826001@pec.istruzione.it

PROGETTO da inserire nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa – TRIENNIO 2019/22
Annualità 2020/2021
(sintesi Progetto/Attività)

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA 2020/2021

Titolo del progetto	LE ERBE PONZESI IN ENOGASTRONOMIA

Breve abstract	Nella cucina ponzese ci sono numerose pietanze che hanno una caratterizzazione data dall'utilizzo di erbe aromatiche. La tradizione orale sull'utilità delle erbe commestibili era la fonte principale di conoscenza che con gli anni si è persa venendo meno la necessità di farne uso. Le erbe spontanee sono ricche di sali minerali, vitamine, fibre e contribuiscono, quindi, a migliorare il valore organolettico delle pietanze. Con questo progetto si intende ricercare e trasmettere il bagaglio storico e culturale di Ponza.

Docente Referente	ANGELIDA CIVITA COSTANZO

Gruppo di Progetto	ALUNNI ITT COMUNE DI PONZA (Assessore al Turismo/Assessore alla Cultura/Assessore all'Istruzione) PRO LOCO-PONZA ASSOCIAZIONI CULTURALI presenti sul territorio IMPRESE TURISTICHE E NON OPERANTI SUL TERRITORIO DOTT.SSA TIZIANA BRIGUGLIO –AGROALIMENTARE IN ROSA

Destinatari	ALUNNI SECONDO BIENNIO ITT / CLASSE V ITT

Finalità	1. Valorizzare le eccellenze storiche, paesaggistiche e agroalimentari dell'isola di Ponza, negli stessi luoghi dove queste vengono coltivate, prodotte e commercializzate per una maggiore consapevolezza della gestione delle risorse del proprio territorio 2. Riscoprire le erbe officinali utilizzate nella tradizione culinaria ponzese e proporre le ricette realizzate con queste piante 3. Creare rapporti tra Scuola/Enti ed Aziende presenti sul territorio al fine di integrare la formazione scolastica con le competenze richieste dal mercato del lavoro sull'isola

Obiettivi	**GENERALI** ✓ Conoscere il proprio territorio dal punto di vista storico-culturale e naturalistico ✓ Favorire il contatto con le realtà produttive ed economiche dell'isola ✓ Incrementare le opportunità di lavoro e le capacità di orientamento degli studenti **SPECIFICI** ✓ Introdurre alla conoscenza delle peculiarità dell'isola di Ponza anche attraverso lo studio delle tecniche di coltivazione agronomiche ✓ Valorizzare le eccellenze agroalimentari, storiche e paesaggistiche dell'isola di Ponza ✓ Dimostrare che l'uso delle erbe deve essere studiato e raccontato per poter essere valorizzato ed utilizzato in cucina ✓ Far acquisire la consapevolezza che i profumi e i sapori di un territorio sono il frutto della Storia, la tradizione e la cultura del territorio da cui provengono

Durata	Gennaio - Giugno 2021

Calendarizzazione attività (orario curricolare/extracurriculare)	Orario curriculare ed extra-curriculare

Risorse umane	REFERENTE **Prof.ssa Angelida Civita Costanzo** (Redige il progetto; predispone tutto il materiale necessario; gestisce il rapporto tra i genitori, studenti, scuola e esperti esterni; lavora in team con gli studenti e gli esterni; organizza attività di preparazione delle attività e feedback; ha responsabilità connesse alla progettazione, monitoraggio e valutazione finale dell'esperienza)

	DOCENTI dell'Istituto (Lingue straniere, Legislazione Turistica, Arte e Territorio, Geografia, Discipline Turistico-aziendali, Scienze) GUIDE TURISTICHE/NATURALISTICHE ESPERTI ESTERNI

Attività previste (lezioni interattive, convegni, uscite didattiche, ecc.) e Metodologia	PRIMA FASE • Preparazione teorica, dedicata all'esplorazione del territorio e all'acquisizione di conoscenze e competenze utili ad approcciare il tema proposto, antecedente alla partecipazione alle attività finali • Individuazione/studio e mappatura di: ◦ siti storici/archeologici/naturalistici ◦ strutture ricettive/ristoranti tipici ◦ prodotti tipici ◦ sagre e feste tradizionali • Riscoperta delle tradizioni, piatti tipici e antichi mestieri legati alle specie officinali autoctone • Preparazione di eventi/fiere/manifestazioni • Attività di preparazione con lezioni frontali/interattive/ simulazioni; attività di feedback; attività di accoglienza/assistenza ad eventi sia interni che esterni SECONDA FASE • Attività di partecipazione ad eventi/manifestazioni di promozione del territorio a Ponza o fuori dall'isola, una vera e propria "cattedra ambulante" nella quale il momento conviviale sarà frammisto alla didattica • Percorsi di alternanza scuola-lavoro • Stages • Visite aziendali • Organizzazione attività ed eventi. TERZA FASE • Valutazione finale della qualità degli interventi (effettuata anche dai soggetti esterni), di feedback finale per la rielaborazione delle esperienze e di bilancio Le competenze acquisite saranno verificate attraverso: colloqui, questionari

Risorse materiali	P.C., STAMPANTI, LIM, FOTOCOPIATRICE DIVISE CARTELLINE CARTELLINI, CARTONCINI

Prodotto finale	In collaborazione con gli Enti e le Aziende coinvolte: • si potrà dar vita ad una serie di incontri in cui gli alunni del Turistico di Ponza, supportati dagli esperti, illustrino in modo coinvolgente gli usi e costumi dell'isola legati alla tavola, facendo poi seguire alla narrazione una degustazione di piatti tipici a base delle PIANTE OFFICINALI curata dai ristoratori locali; • Percorsi turistici a piedi, in autobus (idea di sfruttare le fermate della linea urbana) e in barca alla scoperta dell'agricoltura eroica e delle ricchezze storico – paesaggistiche dell'isola. Saranno realizzati dei segnalibri contenenti le informazioni botaniche, le tradizioni e gli utilizzi delle erbe, che potranno essere usati come materiale conoscitivo dell'Isola.

Valutazione Progetto	**VERIFICHE** 1. Somministrazione di questionari rivolti agli alunni e agli operatori per valutare la corrispondenza tra gli obiettivi programmati ed i risultati raggiunti (verifica finale) 2. Incontri con Enti ed Operatori per valutazioni e proposte per attività future Al termine dell'esperienza saranno richieste agli alunni delle relazioni che saranno poi esaminate dal gruppo progettuale per le valutazioni del caso. L'attività sarà seguita dal gruppo progettuale che, mediante l'analisi delle relazioni scritte e la valutazione degli interventi potrà verificare la rispondenza degli obiettivi programmati con i risultati raggiunti. Tale diagnosi consentirà di cogliere i punti di forza/debolezza del progetto al fine di apportare gli opportuni correttivi alle attività future. Le relazioni degli alunni saranno attentamente valutate per cogliere soprattutto le motivazioni e l'apprendimento effettivo. Al termine del progetto gli alunni dovranno dimostrare di: 1. Aver sviluppato o migliorato la capacità di comunicare e di relazionarsi 2. Saper organizzare il proprio lavoro anche in gruppo 3. Comprendere l'importanza dello studio teorico ai fini di una concreta applicazione pratica 4. Aver acquisito una maggior conoscenza del proprio territorio dal punto di vista storico-culturale, enogastronomico e ambientale

Risorse Finanziarie	COMUNE DI PONZA AZIENDA CASALE DEL GIGLIO PRO LOCO PONZA PONZATOUR ASSOCIAZIONE COMMERCIANTI

	ASSOCIAZIONE ALBERGATORI AGENZIE TURISTICHE OPERATORI TURISTICI LOCALI
Ore	

Il/La Docente Referente
Angelida Civita Costanzo

_____

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Anna Maria Masci

PIANO FINANZIARIO ANALITICO

Azioni rivolte alle persone		Ore
Spese Insegnanti		
Tipologia	**Nominativo**	
Docenti interni: (attività di progettazione e coordinamento)		

Docente referente

_____

Parte a cura degli uffici di segreteria						
		Ore	**Costo orario**	**Costo totale**	**Totale**	**Totale azione**
Compensi personale Amministrativo e ATA						
Tipologia	**Ore previste**					
Docenti						
D.S.G.A.						
Ass. Amministr.						
Ass. Tecnico						
Collab. scolastico						
Spese allievi						
Trasporti e altro (eventi esterni):				€ 1300	**€ 1300**	
Spese di gestione e funzionamento						
Materiale di consumo: didattico, esercitazioni pratiche, divise, cartellini ecc.				€ 700	**€ 700**	
TOTALE GENERALE PROGETTO					**€ 2000**	

Il DSGA

Simonetta Ialongo

Il Dirigente Scolastico

Prof. Mario Fiorillo

Ponza (LT),