



# Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"

Via S. Faustina Kowalska, 1 – 70033 CORATO (BA) – ITALIA



Codice M. I. U. R. BAIS054008 – C. F. 93437770725 - Tel: 0808721047 – Fax: 0808722199

Sito web: [www.orianitandoi.edu.it](http://www.orianitandoi.edu.it) - E-mail: [bais054008@istruzione.it](mailto:bais054008@istruzione.it) - PEC: [bais054008@pec.istruzione.it](mailto:bais054008@pec.istruzione.it)

	BAPC05401G Liceo Classico "A. Oriani"		BARC054017 Istituto Prof. Servizi Comm. "L. Tandoi" (Sez. Assoc.)
---	--	---	--

## Avviso Pubblico per il sostegno ad azioni inerenti il Programma di Educazione Alimentare D.G.R. 282 del 07/03/2022 Allegato 1 Art. 3 lettera D, approvato con Determinazione n. 00067 del 05/05/2023

### 1. TITOLO DEL PROGETTO

LA GAIA TAVOLA

### 2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto:	Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani - L. Tandoi" Sede Associata Istituto Professionale "LucianoTandoi"
Codice Meccanografico:	BAIS054008
Indirizzo:	Via S. Faustina Kowalska, 1
Tel./ Fax	Tel: 0808721047 – Fax: 0808722199
e-mail	<a href="mailto:bais054008@istruzione.it">bais054008@istruzione.it</a> PEC: <a href="mailto:bais054008@pec.istruzione.it">bais054008@pec.istruzione.it</a>
Dirigente Scolastico	Prof. Francesco CATALANO

### 3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA RETE

ISTITUZIONI SCOLASTICHE	COMUNE
I.C. Tattoli-De Gasperi	CORATO
I.C. Cifarelli – Santarella	CORATO
I.C. Imbriani -Piccarreta	CORATO
I.C. S. M. Vittorio Emanuele III- S. M. Dante	ANDRIA
S.M. Vaccina	ANDRIA

4. **IMPRESE/ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE**

<b>ENTI E ASSOCIAZIONI</b>	<b>COMUNE o PROVINCIA</b>
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI Bari –Distretto del Cibo	BARI
Comune di Corato	CORATO
Pro Loco Corato	CORATO
ABAP PUGLIA (Biologi ambientalisti)	BARI
Soc Co. A.P.OL	BARI
Legambiente	CORATO
Confcommercio	BARI
Ass. Terra di Coratina	BARI
Ass. La Puglia che c'è	MOLFETTA
Masseria Didattica Coppa	RUVO DI PUGLIA
Masseria Didattica Zucaro	CORATO
Rsa Regeneration Home	CORATO

**5. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)**

**CONTESTO DI PARTENZA E FINALITA'**

La città di Corato, vivace nell'ambito delle attività economiche, in particolare agroalimentari, vanta la possibilità di poter crescere in tali ambiti promuovendo una nuova consapevolezza, soprattutto nelle giovani generazioni. Il progetto proposto ha l'obiettivo di accrescere la cultura della corretta e sana alimentazione attraverso la comunicazione ed il coinvolgimento dei consumatori, degli insegnanti, degli studenti, degli operatori del settore sanitario e di quanti sono protagonisti delle scelte alimentari; intende inoltre promuovere il territorio, attraverso il sostegno ad attività svolte nel comune interessato e collegate al turismo agroalimentare. Mette inoltre a frutto le competenze e le abilità di studenti e docenti dell'Istituto di Istruzione superiore Oriani-Tandoi, in particolare dell'indirizzo Professionale Alberghiero, annoverando gli stessi studenti fra gli ANIMATORI e i FACILITATORI nell'ambito di alcune delle attività previste. Fondamentale sarà il coinvolgimento degli studenti con bisogni educativi speciali per permettere a tutti di partecipare attivamente a percorsi di cittadinanza consapevole, divenendo parte attiva di processi di cambiamento che coinvolgano l'intera comunità.

**OBIETTIVI**

- Attuare azioni di educazione alimentare tramite metodologie di apprendimento flessibili sotto il profilo educativo e culturale che colleghino la formazione a scuola con l'esperienza pratica.
- Stimolare interesse per le tematiche di corretta alimentazione e ambientali attraverso un percorso che favorisca consumi e azioni consapevoli e il riconoscimento del grande valore delle produzioni locali.
- Aprire la scuola alla società civile e al territorio puntando alla tutela e alla valorizzazione dei suoi prodotti agroalimentari tipici.
- Valorizzare i talenti personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali, favorendo atteggiamenti di cittadinanza attiva.
- Avvicinare il mondo della scuola ai temi fondamentali legati alla transizione ecologica.

**DESTINATARI**

- Comunità scolastica dell'Istituto Oriani Tandoi
- Popolazione studentesca degli Istituti Scolastici di Corato, Ruvo di Puglia e Andria;
- Cittadini del Comune di Corato

**ATTIVITA'**

L'attività si concretizzerà in diverse fasi così organizzate:

1. SEMINARI FORMATIVI CON ESPERTI (MEDICI - DOCENTI - RICERCATORI - OPERATORI DEI SETTORI TURISTICO AGROALIMENTARE E AMBIENTALE - FORMATORI - FACILITATORI - ETC..)

**DESTINATARI:** Studenti e Docenti dell'Istituto Oriani - Tandoi (eventualmente aperti alla cittadinanza, anche con modalità on line)

**TEMATICHE:**

- Tecniche di formazione e animazione sociale
- Educazione alimentare ed ambientale
- Principi di Nutraceutica nell'ambito delle tipicità territoriali
- Lotta agli sprechi – promozione delle tipicità – economia circolare e cucina sostenibile
- La formazione alimentare e ambientale nell'esperienza delle masserie didattiche
- Diretta streaming di 5 seminari

2. ATTIVITA' INTERNE ALL'ISTITUTO ORIANI - TANDOI:

- Produzione di funghi da fondi di caffè, principalmente del bar didattico dell'istituto
- Produzione di birra da pane raffermo
- Preparazione di Merende green
- Allestimento e cura di un orto di quartiere (eventualmente con attività da orto terapeutico) su terreno comunale vicino all'Istituto.
- Realizzazione di eventi sociali: cene o merende da "scarti" alimentari o da prodotti a Km0
- Creazione di un sito con Dominio ad hoc
- Osservazioni organolettiche ed esperienze sensoriali
- Campagne Social dell'Istituto di seguito proposte nei concorsi
- Realizzazione di Giochi da Tavolo su tematiche di Educazione Alimentare
- Realizzazione del sapone e olii essenziali con l'impiego di olio esausto e fragranze naturali

3. ATTIVITA' IN ISTITUTO PER ESTERNI:

- **Giornate al Tandoi** con esperienze sulle attività interne destinate agli istituti scolastici in rete, in cui gli alunni dell'Istituto Oriani-Tandoi, attraverso workshop e attività pratiche, esplicano azioni di educazione alimentare e ambientale nei confronti degli studenti ospiti (tutoring, cooperative learning).
- Video ripresa di una delle giornate al Tandoi
- **Organizzazione e realizzazione di Concorsi on line, nella forma di Contest fotografico con scheda - ricetta allegata.** Costituzione di giurie istituzionali e assegnazione di eventuali premi sulle tematiche di seguito proposte:
  1. **SoloxAmore:** preparazione di portate e mise en place con prodotti di recupero o a km 0.
  2. **Semi di Venere:** preparazione a base di legumi, alimenti cardine della dieta mediterranea e a basso impatto ambientale.
  3. **Miss Viride:** preparazione di insalate, privilegiando i prodotti tipici e stagionali.
  4. **Cibo di casa mia:** preparazione di portate con prodotti autoctoni e tipici della Puglia.
- **Campagne social:** soloxamore – Miss Viride – Semi di Venere – Cibo di casa mia

4. **Quattro giornate in masseria didattica** per ragazzi delle scuole medie, animate da studenti e docenti dell' Oriani Tandoi:

- **Lezione degli studenti dell'ORIANI TANDOI**, sulle tematiche di: educazione alimentare, ambientale, ingredienti di recupero e prodotti a km 0.
- **Attività laboratoriali di semplici preparazioni:** utilizzando prodotti a km 0 e attraverso la suddivisione, in gruppi, degli studenti che aderiscono all'iniziativa.
- **Metamerenda:** merenda commentata (dal punto di vista nutrizionale, dell'impronta ecologica, della sostenibilità etica,....) guidata, con tipicità della struttura ospitante.
- **Attività ludiche sul tema**
- Video ripresa di una delle giornate in masseria

Giornate in **ORTO** per gli alunni delle scuole in rete DOTATE DI UN ORTO DIDATTICO D'ISTITUTO, animate da studenti e docenti dell' Oriani Tandoi:

5. **Attività teorico-pratica su:** educazione alimentare, ambientale, sprechi, prodotti a km 0, facendo riferimento ai prodotti dell'orto ospitante.
6. **Attività laboratoriale di semplici preparazioni** (suddivisa in gruppi per i ragazzi della scuola media, utilizzando prodotti dell'ORTO scolastico).
7. **Metamerenda** ( merenda commentata dal punto di vista nutrizionale dell'impronta ecologica, della sostenibilità etica.....) guidata, con prodotti dell'ORTO scolastico.
8. **Attività ludiche sul tema**
9. Video ripresa di una delle giornate dedicate all'orto
10. - **Esperienze di ORTO TERAPEUTICO** presso l'ORTO DI QUARTIERE, in cui animatori, docenti, esperti, rappresentanti di associazioni/cooperative socio-culturali e studenti dell'Istituto Oriani-Tandoi, attraverso workshop e attività pratiche e testimonianze, esplicano azioni di educazione alimentare, ambientale e sociale, nei confronti dei partecipanti, durante alcuni eventi aperti al pubblico.
  - **FESTIVAL Cittadino "LA GAIA TAVOLA"** presso l'orto di quartiere con presentazione alla cittadinanza delle esperienze vissute da tutti i soggetti in rete attraverso la realizzazione di un video.
  - Diretta streaming dell'evento finale e video conclusivo

<b>DENOMINAZIONE PROGETTO: LA GAIA TAVOLA</b>		
<b>B 1</b>	<b>PREPARAZIONE</b>	
<b>B 1.3</b>	<b>Informazione, Pubblicità e Documentazione</b>	
	Stampa locandine	200,00
<b>B 1.4</b>	Registrazioni video (streaming e registrazioni video)	2800,00
<b>B 2</b>	<b>REALIZZAZIONE</b>	
<b>B 2.1</b>	<b>Docenza/orientamento</b>	
	Docenti Universitari, medici, docenti scuola secondaria 150 euro a seminario (n. 5)	600,00
<b>B 2.1.10</b>	Orientatori (25 h per 70 euro/h)	1400,00
<b>B 2.2.1</b>	Tutor	700,00
<b>B 2.3</b>	Personale tecnico amministrativo 20 per 17,50	350,00
<b>B 2.4.12</b>	<b>Visite didattiche</b>	
	Masserie didattiche 10 euro a studente (massimo 300 previa eventuale adesione della scuola partecipante)	3000,00
<b>B 2.4.13</b>	Trasporto Partecipanti 8 euro a studente (massimo 300 previa eventuale adesione della scuola partecipante)	2400,00
<b>B 2.6.1</b>	Materiale didattico individuale	450,00
<b>B 2.6.2</b>	Materiale didattico collettivo	1250,00
<b>B 2.6.3</b>	Materiale d'uso per esercitazioni	1000,00
<b>B 2.6.5</b>	<b>Indumenti protettivi</b>	
	Camici monouso (300 pezzi)	300,00
	Cuffie monouso (300 pezzi)	75,00
<b>B 2.6.7</b>	<b>Licenze d'uso di software</b>	
	Creazione dominio ad hoc	375
<b>B 2.11</b>	Rendicontazione	150,00
<b>B 3</b>	<b>DIFFUSIONE</b>	
<b>B 3.3</b>	Manifestazioni conclusive	350,00
<b>B 4</b>	<b>CONCORSI</b>	
<b>B 4.3</b>	Componenti interni giuria	700,00
<b>B 4.4</b>	Componenti esterni giuria	1400,00

<b>B 4.5</b>	Premi, gadget e attestati (4 premi per ciascuno dei 4 concorsi)	<b>500,00</b>
<b>TOTALE PROGETTO</b>		<b>18.000,00</b>

