



MEDITERRANEO:Culture a Confronto



Debly

Il Patrimonio dell'Umanità tra Legalità, Ricerca, Alimentazione.



Per la Commissione Tecnico Scientifico dell'Associazione Diritti Umani Contro Tutte le Violenze
Anna Maria De Blasi

Titolo del Progetto : Mediterraneo: Cultura a confronto	
Denominazione della Rete di scuole:	Scuola in rete
elenco scuole coinvolte:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Liceo Classico Ximenes 2. Liceo Scientifico Fardella 3. Liceo Artistico statale "M. Buonarroti" 4. Ist. Tecnico Industriale "L. Da Vinci" 5. Ist. Alberghiero " I. e V. Florio" 6. Ist. soc. Magistrale "Rosina Salvo" 7. S. M. "Livio Bassi_S.Catalano-D. Rubino" 8. Ist. Comp. "C. Montalto" 9. Ist. Comp." Collodi Sturzo" 10. Ist. Comprensivo "G. Falcone" 11. Istituto Comprensivo "Pagoto" 12. S. M. "Nunzio Nasi" 13. S.M.S. "A. De Stefano" Erice 14. Istituto Comprensivo "G. Mazzini" Erice 15. I.T.C. "L. Sciascia" Erice 16. Direzione Didattica "I Circolo di Trapani L. Da Vinci" 17. Ist. Comprensivo "Giovanni XXIII" Paceco 18. Ist. "Manzoni Pitre" Castellammare del Golfo 19. Ist."LombardoRadice-Fermi-G.Pascoli" Castellammare del Golfo 20. I.T.C. "G. Caruso" Alcamo 21. Scuola Media "Pietro Maria Rocca" Alcamo 22. Scuola Media "S. Bagolino" Alcamo 23. I.C. "Nino Navarra" Alcamo

SCHEDA DI PROPOSTA PROGETTUALE

Titolo del Progetto: Mediterraneo: Cultura a confronto

Descrizione sintetica della proposta progettuale:

E' un progetto trasversale, attraverso il quale l'Associazione Diritti Umani Contro Tutte Le Violenze in sinergia con lo Sportello Antiviolenze "Diana", intende dare voce ai "Diritti Umani", ovvero alla consapevolezza degli stessi come processo che interessa ciascun cittadino e/o alunno, attraverso percorsi conoscitivi ed esperienziali che toccano tutti gli ambiti della vita e dello studio.

Descrizione sintetica della Rete e del relativo contesto territoriale ed operativo:

Alla rete di scuole sopra elencate si affianca la rete degli Sportelli Antiviolenza e sedi distaccate dell'Associazione CO.TU. Le VI. del territorio.

- Per la Provincia di Trapani (Alcamo, Favignana, Custonaci, Buseto Palizzolo e Erice)
- Per la Provincia di Palermo (Palermo, Gangi, Corleone, Termini Imerese e Partinico)
- Per la Provincia di Messina (Mistretta, Pettineo, Santo Stefano di Camastra, Rocca di Capri Leone e Roccavaldina)
- Per la Provincia di Agrigento (Montevago e Santa Margherita di Belice)

Obiettivi generali del Progetto:

Il progetto risponde all'esigenza di educare gli attuali studenti e futuri cittadini europei alla scoperta dei valori culturali delle varie nazioni, a sentimenti di collaborazione, accoglienza e di pace che, pur nel rispetto della propria identità etnica e culturale, possono nascere soltanto dall'empatia con ciò che è diverso e dal confronto con l'altro.

E' stata presa in considerazione l'esigenza di educare l'alunno a confrontarsi con all'altro e con le sue esigenze, stimolando la riflessione sul tema 'Indifferenti o solidali?', con l'utilizzazione di materiale diverso a seconda del livello scolastico. La scarsa capacità di interrogarsi sui bisogni altrui e di mettere in discussione la propria cultura o il proprio benessere è infatti una delle caratteristiche che vengono attribuite ai giovani di oggi. Se stimolata, questa capacità può diventare il fondamento per migliorare la convivenza democratica a tutti i livelli sociali.

Il progetto si sviluppa affiancando la scoperta del cibo come patrimonio culturale.

Oltre agli alimenti, i prodotti da un'agricoltura determinata da clima, terra, storia e molti altri fattori,



la cucina è un vero e proprio patrimonio culturale delle nazioni e/o regioni che risponde a un'architettura e a delle regole ben precise.

Nelle grandi città, in cui l'amalgama delle popolazioni è significativo, questi riferimenti culinari sono meno marcati. In Francia, per esempio, la presenza a Parigi delle cucine regionali la rende la capitale nazionale, mentre i ristoranti che propongono tutte le cucine del mondo ne fanno una capitale internazionale... Altro confine, stavolta sociale, tra la cucina "popolare", fatta di piatti semplici e sostanziosi, e la cucina "raffinata", che propone piatti complessi e prodotti più rari. Tuttavia, secondo i sondaggi relativi al consumo alimentare, i confini tra categorie socioeconomiche per l'alimentazione sono sempre meno nette.

Obiettivi specifici del Progetto:

- Conoscere meglio se stessi e riconoscere gli altri attraverso la consapevolezza delle reciproche culture di appartenenza
- Saper costruire coscienze ispirate all'accettazione della realtà nella sua pluralità
- Riconoscere il valore della solidarietà e la necessità di superare pregiudizi e stereotipi, per apprezzare la diversità come risorsa.
- Riuscire ad acquisire il pensiero globale e l'agire locale: vivere a livello planetario cominciando dalle piccole cose vicine.
- Sviluppare atteggiamenti e praticare comportamenti mirati a costruire sane relazioni interpersonali.
- vivere la "tavola" come punto d'incontro tra i popoli per mettere a confronto le antropologie culturali alimentari. Sarà importante permettere ai ragazzi di fare CONCRETE ESPERIENZE sui VALORI, attraverso comportamenti di ACCOGLIENZA, ASCOLTO, CONDIVISIONE, DIVERSITÀ E SOLIDARIETÀ'.

Descrizione delle attività di Progetto:

Fasi di sviluppo del Progetto:

- Mare Nostrum "La tavola" luogo di accoglienza e incontro tra i popoli

Cena di beneficenza "DACCI OGGI IL NOSTRO PANE QUOTIDIANO", Conferenza stampa di presentazione progetto

Degustazioni specialità e prodotti

In sinergia con IPSAR "I.e V. Florio" di Trapani

Degustazione con tre tipi di pane Pane D. Q.C. (a qualità controllata), Pane mezzo sale, Pane di Kamut, a cura dell'Associazione Panificatori Trapani.



- Cibo e culture: Conoscere, Modificare, Migliorare

Conoscere è premessa dell'agire, per modificare e migliorare la realtà. Dall'inizio della crisi economica l'Italia ha aumentato di oltre il venti per cento l'importazione di prodotti alimentari dall'estero. La maggior parte di questi sono prodotti di basso prezzo e bassa qualità, ma anche veri e propri surrogati ed equivalenti artificiali. In moltissimi di questi prodotti sono stati riscontrati dall'organismo di controllo europeo livelli preoccupanti, per tipo, quantità e frequenza, di residui chimici. Non sempre, questo tipo di informazione è davvero efficace nel prevenire consumi poco salutari. Perché lo sia, occorre che i consumatori sappiano come interpretarla.

- Mediterraneo: Immigrazione - il caporalato

Incontro dibattito con le forze dell'ordine e sindacati

- Dibattito Made in Italy e contraffazione

Mangiare, vestirsi, apparire, muoversi, curarsi. La contraffazione oggi si è impadronita di tutti i principali momenti della nostra vita. I "falsi" costituiscono un dramma sociale spesso trascurato dai media e non percepito nella sua pericolosità dai consumatori. Provocano danni alla salute di chi li acquista e distruggono economia, lavoro, diritti sociali, dignità umana e identità del made in Italy.

Ne parliamo con:

- Coldiretti
- GAC
- GAL
- Dirigente Dipartimento di Prevenzione della Salute ASP -TP

- DIETA Mediterranea, Come difenderla dalle frodi? (DOP, OGP, IGP,...)

La Dieta si fonda sul rispetto per il territorio e la biodiversità e garantisce la conservazione e lo sviluppo delle attività tradizionali e dei mestieri collegati. A fronte di ciò è ampiamente documentato che nei nostri porti si scaricano milioni di tonnellate di prodotti ittici, olive e cereali esteri sempre più spesso inseriti nella Dieta Mediterranea in sostituzione dei nostri prodotti come se fossero equivalenti. Frodi alimentari, uso improprio e fraudolento dei marchi, collettivi e non, DOP, DOC, STG e IGP, messa in vendita di falsi prodotti in Internet, e contraffazione dei contenuti del singolo prodotto, quali gli strumenti giuridici e tecnici che legge e tecnologia ci mettono a disposizione per la lotta alla contraffazione del prodotto alimentare?

Ne parliamo con:

- Presidente Camera di Commercio di Trapani
- Rappresentante Camera di Commercio per l'agricoltura



- Presidente Coldiretti
- Dirigente Dipartimento di Prevenzione della Salute ASP -TP

- Viaggio nelle tribù alimentare

Siamo ciò che mangiamo e siamo ciò che non mangiamo. La società contemporanea codifica ciò che viviamo in un comportamento alimentare: sindrome del "cibo senza". Una parte del mondo ha fame assoluta e l'altra parte del mondo cerca di controllare l'appetito.

L'intolleranza alimentare è erede di quella che una volta era intolleranza religiosa. Non abbiamo il demonio ma demonizziamo continuamente qualcosa.

Tra crudisti, sushisti, vegetarianei, vegani, gluten free e no carb, mangiare è un atto politico. Le scelte alimentari non sono "innocenti", hanno implicazioni di vasta portata delle quali non sempre siamo consapevoli. Interrogativi di ordine etico-legale si impongono all'attenzione di medici e operatori sanitari.

Ne parliamo con:

- Medici dietisti
- Sociologi

- Proiezione film Ambiente e sostenibilità ...

Film da concordare con i docenti

- Mito e storia di uno stile di vita... tradizioni culturali e una lunga storia di convivialità.

Dieta mediterranea è più di un regime alimentare: in essa trovano espressione antiche tradizioni culturali e una lunga storia di convivialità.

Ne parlano con:

- membro della Commissione nazionale per l'UNESCO
- professore di Storia dell'Alimentazione
- chef

- Consumo consapevole

Quando si parla di cibo, i comportamenti etici non si esauriscono nell'evitare gli sprechi, nello scegliere prodotti legati alla stagionalità e a un basso impatto ambientale, nel favorire il consumo di prodotti sostenibili, nel mangiare con la testa oltre che con la bocca. Quando si parla di cibo, un'attenzione particolare va posta a chi quel cibo lo ha prodotto. - Criminalità in agricoltura: la distruzione del tessuto sano dell'imprenditoria italiana L'attacco della criminalità organizzata nel settore agroalimentare mette a rischio la sicurezza alimentare del nostro cibo, la salute dei cittadini e il nostro settore primario in generale. Discariche abusive, macellazioni clandestine, danneggiamento alle colture, aggressioni, truffe nei confronti dell'Unione europea, "caporalato", abusivismo edilizio,



saccheggio del patrimonio boschivo. L'agromafia penalizza inoltre i produttori onesti che rispettano le leggi, i contratti e il lavoro.

Ne parlano con:

- Associazione Antiraket
- Forze dell'ordine
- Magistrati

-Un patto nel nome della legalità e buone pratiche per una nuova rinascita

Quando si parla di cibo si parla di modelli di produzione, sfruttamento delle risorse naturali, di sostenibilità, di accesso alla terra, di distribuzione, di filiere. E di lavoro. Perché ogni singolo prodotto presente sullo scaffale di un supermercato o sui banchi del mercato di quartiere, viene coltivato, trasformato e distribuito. Come dar vita a una filiera agroalimentare trasparente che sia garanzia per il consumatore e risponda alle esigenze di un sano sistema economico territoriale nel quale i giovani possano trovare spazi di inserimento lavorativo? Un impegno forte e deciso per definire una strategia che sarà la bussola per orientare e coordinare le azioni, gli strumenti e gli obiettivi di tutti gli attori coinvolti

Beneficiari del Progetto:

tutti gli studenti delle scuole coinvolte
i soci dell'associazione CO.TU. Le VI.
I docenti delle scuole coinvolte

Raccordi con il Territorio, Enti pubblici e Associazioni:

Rete di scuole
i soci dell'associazione CO.TU. Le VI.
I docenti delle scuole coinvolte
Confindustria di Trapani
Coldiretti
C.S.I. Centro Sportivo Italiano comitato di Trapani
Camera di Commercio di Trapani
Ambasciata Marocco e Tunisi in Italia
Associazione panificatori
Croce Rossa di Trapani
Magistrati
Associazione Antiraket
Dipartimento di Prevenzione della Salute ASP -TP

Strategie metodologiche, mezzi, strumenti e tempi di realizzazione:

Incontri frontali con esperti, magistrati, avvocati, psicologi, sociologi, giornalisti, rappresentanti delle Forze dell' Ordine, Scienziati, medici, chef, dietologi
Dibattiti, Brain - storming (questionari), problem-solving.
Proiezione di un film con dibattito finale.



Produzione di un elaborato finale (Immagini, Foto, Articoli giornalistici, Documentari, Interviste, Componimenti scritti).

Coinvolgimento di rappresentanti della Camera di Commercio, Confindustria, Coldiretti, CRI
Presentazione e proposte di lettura di libri in presenza degli autori.

Visita guidata alla Casa Circondariale di Trapani.

Gli elaborati sviluppati dagli studenti saranno esaminati e valutati da una commissione di esperti, i migliori componimenti verranno premiati.

Manifestazione conclusiva di confronto e scambio di esperienze, nonché consegna dei report elaborati dalle singole scuole.

Rappresentazione dei laboratori di lettura

Modalità di valutazione di medio termine:

sommministrazione di questionari di customer satisfaction

Modalità di documentazione, valutazione e comunicazione dei risultati finali del Progetto:

Foto documentative;

Slide riassuntive delle attività;

Realizzazione di un prodotto multimediale delle singole attività realizzate;

Realizzazione di un prodotto multimediale finale che riassume tutte le attività sviluppate;

Sommministrazione di questionario finale per la rilevazione dei punti di forza e di debolezza;

Report finale dei dati della rilevazione dei punti di forza e di debolezza emersi;

Aspetti di innovatività, riproducibilità del progetto e diffusione dei risultati:

realizzazione video e pubblicazione degli atti del progetto;

Pubblicità progresso – spot;

realizzazione foto e cartelloni illustrativi delle attività svolte;

per la Commissione Tecnico Scientifico dell'Associazione Diritti Umani Contro Tutte le Violenze

Anna Maria De Blasi

Associazione Diritti Umani Co.Tu.le Vi.
Presidente Palma Camelia Aurora Ranno

© copyright Vietata la copia e la riproduzione non autorizzata, tutti i diritti del produttore e il materiale sono riservati
Il materiale contenuto in questo file è ad uso esclusivo dell'Associazione Diritti Umani Co.Tu.le Vi.
Ogni altro uso (uso in pubblico e diffusione) è strettamente proibito senza il permesso esplicito dell'Associazione Diritti Umani
Co.Tu.le Vi.