

A CURA DEL PROF. CARMINE SCARLATELLA

ANNO SCOLASTICO 2022/23

PROGETTO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE ALIMENTARE

DALLA LITOSFERA AL PIATTO

LA LITOSFERA TERRESTRE ALLA BASE DI TUTTE LE ATTIVITA' DELL'UOMO

ALL'INTERNO

Le risorse rinnovabili e non rinnovabili.

L'importanza della litosfera per i settori dell'economia.

I processi di disgregazione meccanica e alterazione chimica delle rocce

La formazione del suolo e i processi pedogenetici.

La classificazione dei suoli.

La diversità del suolo italiano.

Le eccellenze agroalimentari Italiane e della Campania.

80 ricette che il mondo ci invidia.

Alcuni piatti tipici del BelPaese.



IL SUOLO È IL SOTTILE STRATO DI MATERIA CHE RICOPRE LA SUPERFICIE DELLA TERRA LA PELLE DELLA LITOSFERA



GIUSTIFICAZIONE

Spesso quando si parla di Litosfera si fa riferimento ai fenomeni vulcanici, ai terremoti, ai processi litogenetici, alla tettonica a zolle, alla deriva dei continenti, ma poco si parla dello spessore più superficiale (la sua pelle) detto comunemente suolo.

In realtà il suolo svolge delle importantissime funzioni che sono alla base della vita sulla terra.

Il suolo ospita le grandi foreste che assicurano l'ossigeno a tutto il Pianeta, è una risorsa per le economie degli Stati della Terra poiché è indispensabile per l'agricoltura e l'allevamento (il settore primario dell'economia). Tutto ciò che arriva sulle nostre tavole è in diretta relazione del suolo.

SUOLO PULITO VUOL DIRE ANCHE CIBO PULITO.

Dalla Litosfera al Piatto vuole essere un progetto che mette insieme la Geologia, l'Ambiente, il Territorio con i prodotti tipici delle varie aree geografiche e quindi alle ricette che si realizzano nelle Regioni Italiane che sono il vanto della nostra cucina.

Un legame fortissimo tra Litosfera, Territorio, Ambiente e Tavola dove in mezzo vi è la sapiente mano dell'uomo che nel corso dei secoli attraverso i prodotti tipici della campagna ha realizzato una miriade di eccellenze culinarie che ci invidia tutto il mondo.

Tutte le caratteristiche organolettiche delle pietanze sono legate intimamente al suolo e al sottostante substrato geologico.

Tutto quello che mangiamo che beviamo è fortemente connesso alla geologia dei luoghi e ai processi pedogenetici che sono alla base della formazione del suolo.

Il risultato finale è una infinità di prodotti tipici molto apprezzati dai consumatori e che tutto il mondo ci invidia. Basti pensare al "Greco di Tufo", che viene prodotto su terreni con elevato contenuto di zolfo, o il pecorino di "Carmasciano", che deve il suo successo alle esalazioni sulfuree delle Mefite di Rocca san Felice che investono i pascoli presenti nella valle d'Ansanto in provincia di Avellino, il Pomodorino del Piennolo dei terreni vulcanici del Vesuvio, le Arance Rosse della Sicilia e i Limoni della costiera Amalfitana in suoli dal colore bruno e di natura argillosa.

Tutto quello che arriva sulle nostre tavole, che mangiamo, sono in strettissima relazione con il suolo, **ma soprattutto con il tipo di suolo.**

Il suolo è anche l'interfaccia tra LITOSFERA, ATMOSFERA, IDROSFERA e ospita gran parte della BIOSFERA. Esso oltre a sostenere la vita delle piante è caratterizzato da una flora e fauna propria e da una particolare presenza di acqua e si suddivide in orizzonti aventi caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche proprie.

Per queste sue caratteristiche importantissime rappresenta una risorsa non rinnovabile in tempi brevi.

Il suolo quindi fornisce anche gli elementi necessari per il sostentamento alle società umane che, di contro, lo trattano troppo spesso come un contenitore degli scarti della produzione umana oppure un mezzo da sfruttare con una scarsa consapevolezza degli effetti derivanti dalla perdita delle sue funzioni.

FINALITÀ

Con questo progetto ci si propone di offrire occasioni di socializzazione e di scambio di informazione, favorire l'acquisizione di un linguaggio specifico e rigoroso, che la litosfera è alla base di tutte le attività economiche dei singoli Stati, che esiste un legame e fortissimo tra il pianeta e tutto quello che arriva sulle nostre tavole, che i processi pedogenetici sono alla base della formazione dei suoli, che il suolo è alla base dello sviluppo dell'agricoltura e dell'allevamento, *che le eccellenze alimentari che l'Italia possiede sono in strettissima relazione con il tipo di suolo e dei processi pedogenetici, che molti piatti tipici del territorio Italiano sono il vanto della cucina Italiana nel mondo.*

I DESTINATARI

I destinatari di tale progetto sono i corsisti delle classi 3a, 3b, 2a del CPIA di Avellino ambito in cui mi trovo ad operare.

Dal punto di vista didattico, le classi risultano divise, in seguito ai test di ingresso effettuati, in tre fasce di livello:

I fascia: è costituita da corsisti che hanno padronanza dei contenuti, capacità di transfer e di autonoma applicazione delle conoscenze acquisite;

II fascia: è costituita da corsisti che non hanno una completa padronanza dei contenuti ed hanno ancora bisogno di essere guidati per migliorare la loro capacità di analisi e di sintesi;

III fascia: costituita da corsisti che evidenziano lentezza nell'apprendimento, capacità di osservazione impacciata con parziale ed inadeguato possesso di linguaggio scientifico.

INTERDISCIPLINARITA'

L'interdisciplinarietà è con le scienze naturali, la chimica, la fisica, la geologia, la biologia, la matematica, la storia, la geografia, la sociologia, la politica, l'economia, l'educazione civica e la tecnologia.

PREREQUISITI

La litosfera. Importanza della litosfera per la natura. Vulcani e terremoti. Il ciclo litogenetico. Le rocce ignee, metamorfiche e sedimentarie. Il clima. Elementi e fattori climatici. I grandi distretti climatici del pianeta. Il clima mediterraneo. Il clima in Italia.

OBIETTIVI

- Sapere la differenza tra risorse rinnovabili e non rinnovabili;
- sapere che le risorse della litosfera sono alla base della economia di uno Stato;
- sapere quali sono i processi pedogenetici e quale è la loro importanza per la formazione di un suolo;
- sapere che il suolo è alla base del settore primario dell'economia dei singoli Stati;
- rendersi conto che un suolo inquinato produce cibi inquinati che poi arrivano sulle nostre tavole;
- sapere che le eccellenze alimentari della nostra Italia sono in stretta relazione con il tipo di suolo;
- sapere quali sono i prodotti tipici culinari della Campania;
- sapere che i piatti tipici del BELPAESE sono in stretta relazione con le eccellenze agroalimentari dei vari territori;
- conoscere alcuni piatti tipici del territorio Italiano che sono il vanto della cucina Italiana nel mondo.

CONTENUTI

Le risorse rinnovabili e non rinnovabili.

L'importanza della litosfera per i settori dell'economia.

I processi di disgregazione e alterazione chimica delle rocce.

La formazione del suolo e i processi pedogenetici.

La classificazione dei suoli.

La diversità del suolo italiano.

Le eccellenze agroalimentari Italiane e della Campania in relazione al tipo di suolo.

Alcuni piatti tipici del BelPaese.

MEZZI

Tra gli strumenti didattici e il materiale che è possibile reperire si possono utilizzare

- Audiovisivi: registrazioni tv, films, fotografie, diapositive e diaproiettore, lucidi e lavagna luminosa, cartelloni;
- Biblioteca: libri, riviste scientifiche, enciclopedie e quotidiani;
- Computer: test multimediali, pacchetto office (word e PowerPoint)
- Laboratorio di informatica.
- Schede di lavoro (tabelle, elenchi, schede di consultazione, test ecc..)
- Schede per la valutazione iniziale, intermedia e finale.

METODI

Nell'ambito dei metodi si farà riferimento alle tre grandi aree della comunicazione:

Area comunicativa. Si prediligerà l'area comunicativa attraverso lezioni frontali, lavori di gruppo, conversazioni e dibattito di classe, proprio per stimolare nei corsisti l'approccio all'argomento in senso problematico, stimolando in loro la curiosità e l'interesse a proporre e a trovare contemporaneamente le soluzioni che poi saranno oggetto di confronto e discussione in modo che ogni discente impari a vedere i problemi e rendersi disponibile ad esaminare soluzioni diverse e alternative così da formarsi una mentalità aperta critica e costruttiva.

Sarà data grande importanza alle personali osservazioni o esperienze dei corsisti; si prediligerà la comunicazione di tipo democratico.

Questa fase sarà di grande importanza poiché mi permetterà di riaggiustare gli obiettivi volta per volta.

Si passerà successivamente alla presentazione delle lezioni attraverso la lavagna luminosa in word e PowerPoint.

Nell'esposizione dei contenuti affinché si possa richiamare anche i corsisti con capacità di osservazione impacciata e parziale ed inadeguato possesso di linguaggio scientifico, in un primo momento si utilizzerà un linguaggio semplice facendo riferimenti a fatti situazioni esperienze che vedono costantemente nelle loro esperienze quotidiane, per poi passare a concetti via via più particolari e complessi usando una terminologia sempre più specifica e appropriata e facendo spesso collegamenti con altri argomenti scientifici in modo tale da approfondire le conoscenze per quei discenti che hanno padronanza dei contenuti, capacità di transfer e di autonoma applicazione delle conoscenze acquisite.

La discussione, la conversazione e il dibattito di classe sono utilissime per fa conoscere le complesse relazioni tra i processi pedogenetici, la formazione del suolo ma soprattutto dei tipi di suolo.

La discussione può orientarsi sulla organizzazione dei loro gusti alimentari, provenienti dai prodotti tipici del territorio, sui pasti giornalieri, sul tempo dedicato ad attività quotidiane, sulle loro abitudini di vita.

Area esperienziale: Si prevede visita guidata presso azienda agrituristica.

Area della ricerca: si proporrà un argomento facendo scaturire il problema dalla consultazione di libri, enciclopedie, riviste, quotidiani, da un film ecc. Si utilizzerà quindi il modello metodologico del problem-solving.

L'utilizzo di internet si rivelerà di grande aiuto per avere una visione dettagliata, precisa e completa degli argomenti trattati.

Partendo dalla visione ad es. di un filmato sulla formazione del suolo e dei processi pedogenetici aprire una discussione di classe sulla importanza di avere cibo genuino sulle nostre tavole.

In questo modo si favorirà lo scambio dei messaggi e il confronto positivo e costruttivo fra i vari gruppi. Sarà data grande importanza alle osservazioni personali; si prediligerà la comunicazione di tipo democratico in cui al centro non è la figura dell'insegnante ma quella dei discenti.

SPAZI

L'aula della classe, il laboratorio di informatica.

VERIFICA finale a livello individuale e collegiale.

La verifica individuale prevede lo svolgimento di un test nel quale si andrà a valutare il raggiungimento di tutti gli obiettivi prefissi inizialmente.

Questa fase è in stretta relazione con gli obiettivi, i contenuti e il metodo.

Importante ai fini della valutazione è la conoscenza della terminologia, la capacità di interpretare i fatti, la capacità di analisi, la capacità di evidenziare gli elementi fisici significativi, le capacità espositive.

TEMPI

Il progetto verrà realizzato durante il corso dell'anno scolastico per un numero totale di 10 ore e in orario extracurricolare.

Lo scrivente provvederà alla stampa di un opuscolo (allegato di seguito), scaturito dalle lezioni realizzate del corso e che sarà di riferimento per gli apprendenti riguardo agli argomenti svolti in classe, alle tematiche trattate e come verifica finale.

Avellino settembre 2022

Il docente

