

Spett.le dott. Maschietto Beniamino

p.c. dirigenti istituti scolastici città di Fondi (LT)

Fondi (LT), 21/09/2022

Oggetto: progetto “la scuola incontra i sapori del territorio”

L'Associazione Decant opera nel territorio fondano dal 2013 e dedica il proprio impegno alla promozione enogastronomica e alla valorizzazione del patrimonio ambientale, storico, artistico e gastronomico. Ritenuto fondamentale educare i giovani sin dall'età scolare alla conoscenza dei prodotti che la terra produce e che il nostro territorio offre e al mangiare sano attraverso una corretta e consapevole alimentazione, grazie all'esperienza maturata negli anni, Decant vuole affiancare i docenti in un percorso alimentare educativo.

Il progetto ha quindi lo scopo di diffondere e rafforzare i principi dell'educazione alimentare legata al territorio e ai prodotti che esso offre per guidare gli alunni verso l'acquisizione di un atteggiamento più consapevole e responsabile nei confronti dell'ambiente e della cultura culinaria italiana.

Un primo focus del progetto è dedicato alla produzione di olio extra vergine di oliva e vedrà alternati momenti di aula ad uscite (visita guidata). Le attività prevedono la collaborazione di esperti e produttori e vanno realizzate entro e non oltre il 23 novembre 2022. Altri focus su prodotti del territorio pontino potranno essere successivamente sviluppati e realizzati mantenendo lo stesso format.

“Il ciclo di produzione dell'olio extra vergine di oliva, dalla pianta di olivo alla trasformazione in olio in frantoio, alla commercializzazione del prodotto. Cosa finisce sulle nostre tavole?”

1) Momento in aula con un esperto:

- cenni sulla pianta di olivo e sul suo ciclo di vita (su quali terreni cresce, quando inizia a fruttificare, come va curata);
- principali cultivar italiane con particolare riferimento alle cultivar presenti nel nostro territorio;
- cenni alle tecniche di raccolta delle olive;
- cenni sui principi nutrizionali dell'olio, su odori e sentori che caratterizzano un olio extra vergine di oliva.

Durata 1 h

2) Visita guidata presso un frantoio

- Accoglienza e introduzione alla visita;
- Visita al frantoio con spiegazione e dimostrazione delle varie fasi di produzione dell'olio (raccolta, lavaggio, molitura, gramolatura, spremitura, imbottigliamento);
- Assaggi guidati, anche attraverso giochi, di vari oli e/o derivati per capire e indovinare odori e sentori che caratterizzano un olio extravergine di oliva ricco di polifenoli e sostanze nutritive;
- degustazione di prodotti delle Aziende Agricole visitate;

Durata 2 h più tempo di percorrenza per raggiungere l'Azienda Agricola (circa 40 min).

I frantoi aderenti al progetto sono: *Azienda Agricola Iannotta Lucia* via Capocroce 10, Sonnino (LT) e *Azienda Agricola Quattrococchi S.S.* 148 km 99 Terracina(LT).

3) Quiz di fine progetto con domande semplici su quanto appreso durante il percorso.

Durata 15 min

Alla classe che riporterà il punteggio più alto verrà dato un omaggio a cura dell'Associazione Decant.

Come già da noi indicato durante l'ultima riunione, il presente progetto è riferito solo alle classi quinte elementari e prime medie e tiene conto di quanto affermato dai dirigenti dei singoli istituti coinvolti per i quali ogni classe potrà partecipare ad una sola uscita. Potrà aggiungersi una definitiva giornata di "chiusura progetto" da svolgersi presso le stanze di Palazzo Caetani (o in altra location che si potrà scegliere insieme) le cui modalità di organizzazione saranno definite in seguito ma che già vedono confermata la partecipazione di chef del territorio, che prepareranno semplici finger a base di olio di olive.

Dichiariamo la nostra massima disponibilità fin da ora a lavorare su eventuali integrazioni di giornate da svolgersi in istituto e presso le aziende, relativamente a progetti anche ampliando il presente, che possano coinvolgere ulteriori eccellenze del nostro territorio come la produzione e coltivazione di lumache, miele, salsiccia fondana, mozzarella di bufala, ortaggi della nostra piana etc.

Distinti Saluti

Associazione Decant