

Fondazione Cariplo

BANDO “SCUOLA 21”

“Un menù biodiverso in un piatto per tutti”

Percorso didattico sul tema della biodiversità

A cura di ABF – Centro Formazione Professionale di Treviglio, Cooperativa “Alboran”, Slow Food

Contesto progettuale

Il progetto sviluppa un percorso didattico focalizzato sul tema della biodiversità. Tale percorso prevede la progettazione culturale, culinaria ed enoica di un menù biodiverso legato alle tradizioni alimentari regionali.

Il progetto mira in particolare alla riscoperta di prodotti e ricette tipiche della tradizione contadina lombarda, con riferimento alla tradizione bergamasca, considerata dal punto di vista del suo valore storico-culturale e agro-alimentare, frutto di processi evolutivi che hanno agito sulle caratteristiche specifiche di alcuni prodotti del territorio.

Considerando il recente interesse dimostrato dai mezzi di comunicazione di massa per la cucina e la ristorazione, si è pensato di rilanciare in chiave moderna un fenomeno di fatto antichissimo – qual è la “biodiversità” – elaborando un menù professionale, accessibile a tutti, forse precursore di una nuova e auspicabile tendenza a non dimenticare il fondamentale equilibrio tra uomo e madre Terra.

Il progetto, inoltre, si connota per il suo legame con il territorio e le sue genti. “Un menù biodiverso in un piatto per tutti” si pone infatti l’obiettivo di integrare nello stesso piatto, sullo sfondo della biodiversità, prodotti che esprimono origini, storie, antropologie differenti, generando così un *topos* inedito di interazioni non consumistiche tra natura e cultura.

1. L'ANTIPASTO.

Tonno di maiale nostrano del norcino al Moscato Giallo con pane rustico croccante

L’usanza di aprire la cena con qualcosa di stuzzicante che non fosse una pietanza abbondante e impegnativa risale alle tavole ricche dell’antica Roma. La *coena*, il pasto più importante e sostanzioso che cominciava all’imbrunire, iniziava infatti con il *gustatio*: ostriche, polpette di pesce, ortaggi insaporiti da salse agrodolci e piccanti, salsicce, le onnipresenti uova sode e molti altri stuzzichini accompagnati dal *mulsus*, un vino mielato.

Il tonno di maiale è una ricetta tipica contadina. In passato, quando nelle cascine venivano macellati i maiali, non esistendo i frigoriferi vennero inventate ricette per conservare più a lungo la carne. Si chiama in questo modo poiché la carne, stando nell’olio per qualche giorno a macerare, diventa tenera come il tonno. Deve necessariamente essere cucinato almeno un giorno di anticipo e pare che questo piatto sia nato per far sì che contadini, tornando dal lavoro sui campi, potevano immediatamente rifocillarsi trovando e un piatto già pronto per

essere consumato. La carne di maiale lessata e lasciato a macerare nell'olio diventa tenerissima e si può gustare anche freddo in estate.

Il vitigno **Moscato Giallo** è di probabili antiche origini siriane (è infatti anche noto come *Moscato Sirio*), ed è giunto a noi importato con tutta probabilità dalla Grecia ad opera di mercanti Veneziani, che ne hanno favorito la diffusione in tutto il nord-est d'Italia. Appartiene alla famiglia dei Moscati, vitigni aromatici il cui nome deriva da *muscum*, muschio, il cui aroma caratteristico si ritrova nell'uva.

Il **pane rustico** è un pane ricco di fibra ma con aromi diversi e più ricchi rispetto al comune prodotto di solo frumento integrale. La presenza di fibra insolubile e solubile (betaglucani), in abbinamento con lievito madre e arricchita di acido lattico, consente un notevole abbattimento dell'indice glicemico. Il germe di grano incrementa l'apporto di sapore e nutrienti.

2. IL PRIMO.

Riso integrale mantecato con crema della Valtaleggio e pere antiche, con riduzione di Valcalepio rosso DOC

I primi piatti, sovente a base di riso, verdure, legumi, pesci, paste alimentari, sono importantissimi, specialmente nella cucina popolare. Infatti, mentre la cucina classica dei ceti più elevati si avvale dei secondi piatti a base di carne, pesci, selvaggina, le cucine regionali di origine popolare hanno sempre dovuto fronteggiare il problema del nutrimento con alimenti poveri ma ricchi di potere energetico. In Francia e in tutto il nord Europa le prime portate sono costituite quasi esclusivamente da zuppe, minestre, creme e preparazioni liquide e semiliquide servite calde per ovvie ragioni climatiche (nelle regioni fredde non c'è niente di meglio che un buon brodo per riscaldare lo stomaco e prepararlo alle altre portate). L'Italia si distingue dalle altre nazioni per la ricchezza, la varietà ed il valore gastronomico dei suoi primi piatti.

Il **riso integrale** è di fatto il riso a tutti noto che non viene privato della pellicina (lolla) che ricopre il chicco e che, oltre ad avere un caratteristico colore scuro, è ricca di fibre e di sostanze con proprietà benefiche. Il riso, nome scientifico *Oryza Sativa*, è una pianta classificata come cereale ed appartenente alla famiglia delle Graminacee; tra i cereali il riso è in assoluto il più consumato al mondo e rappresenta l'alimento base di circa un terzo della popolazione mondiale. Il riso integrale si differenzia dal riso brillato per il differente metodo di lavorazione a cui viene sottoposto che è molto più semplice; infatti, non subendo la separazione delle parti esterne al chicco, ha solo bisogno di essere confezionato sottovuoto al fine di evitare facili fenomeni ossidativi

L'origine del nome **Taleggio**, deriva dalla base latina *Tilietulum* nel significato di "piccolo tiglietto" e attraverso una forma di *Tiletum* diventa poi *Tilleggio*. I primi abitanti furono probabilmente cacciatori o pastori, si dice provenienti dalla vicina Valsassina, che via via trasformarono le basi di pascolo in sedi stanziali. Nel dialetto gli echi di linguaggi prelatini, liguri, retici, celtici, ma tanto, tantissimo latino. I documenti ci portano all'età carolingia

quando questo territorio fu dato in possesso al vescovo di Milano. Poi l'arcivescovo Roberto Visconti lo cedette in feudo a Bernabò e Galeazzo Visconti. Proprio sotto Bernabò, nella seconda metà del Trecento, la valle dovette mandare come tributo a Milano 200 forme di formaggio "*bene stationatum*".

La posa, che durò poco, ci dà la chiave di lettura dell'attività economica principale dei valtaleggini lungo i secoli che è stata, e in parte lo è ancora, quella dell'allevamento del bestiame e della lavorazione del latte, attività che ha portato i bergamini valtaleggini sulle strade delle trasumanze e ad installarsi un po' ovunque nella fertile piana lombarda, specie nel milanese e nel lodigiano, e ha regalato al mondo un formaggio tenero che è noto, appunto, come Stracchino Taleggio.

Parlare di **pere antiche** è improprio nella misura in cui le varietà attualmente più diffuse e coltivate risalgono all'Ottocento. Forse questo è dovuto al fatto che produttori e consumatori di pere sono molto conservatori o, probabilmente, alla caratterizzazione molto spiccata delle varietà che rende difficile l'introduzione e affermazione di nuove. Mentre nel melo esistono dei gruppi varietali (le Red Delicious a frutto rosso, il gruppo Golden a frutto giallo ecc.), le singole varietà di pere hanno caratteri molto differenti. Solo per citare le principali: Abate Fetel ha frutto di una forma allungata unica; Kaiser si distingue per la buccia rugginosa color bronzo; William si ricorda per l'aroma del frutto e la tipica forma a "pera". Come per altre specie da frutto sono comunque numerose le varietà di pere conosciute solo a livello locale, regionale o di piccoli comprensori, che hanno caratteristiche interessanti, a volte particolari, e meritano di essere conosciute e salvaguardate.

La zona di produzione del Valcalepio si trova nella provincia di Bergamo ed è compresa nella fascia collinare che va dal lago di Como al lago di Iseo. Il ventaglio ampelografico bergamasco è decisamente vasto e variegato. Il **Valcalepio Rosso DOC** si ottiene da uve di vitigni Cabernet Sauvignon in percentuale variabile dal 25 al 60% e, per la rimanente parte, da Merlot. Le uve vengono vinificate in purezza, ossia vendemmiate e fermentate separatamente: questo modo di procedere consente di raccogliere le due singole varietà al massimo grado di maturazione fenolica, Cabernet Sauvignon e Merlot hanno infatti due epoche di maturazione differenti e vengono vendemmiate ad un paio di settimane di distanza. Si procede poi al taglio a freddo bordolese nelle percentuali che vengono indicate dal disciplinare di produzione. A questa fase segue un invecchiamento della durata di almeno dodici mesi, dei quali almeno sei in botti di rovere.

3. IL SECONDO.

Bocconcini di coniglio nostrano aromatizzati al Valcalepio bianco con crema di polenta rustica

I secondi piatti, con la loro infinita varietà, sono quelli che consentono allo Chef di esprimere al meglio la propria fantasia arricchendo carne e pesce con tantissimi altri ingredienti e con presentazioni decisamente invitanti. È con i secondi piatti che l'Italia in cucina si differenzia dal resto del mondo e nello stesso tempo è la grande varietà di proposte che differenziano grandemente una regione dall'altra.

Parlando di **coniglio nostrano** è bene ricordare che negli ultimi anni il patrimonio di razze e popolazioni locali è andato aumentando grazie all'impegno e alla costanza di agricoltori, tecnici, ricercatori e amministratori che hanno dato una maggiore attenzione nei confronti di animali che già da tempo popolavano i cortili delle case rurali. Il tacchino di Corticella, la Gallina di Polverara e la Bionda Piemontese, il coniglio Leprino di Viterbo, il coniglio Grigio di Carmagnola e il coniglio "Nostrano" Veneto, ecc., sono solo un esempio di quanto vasto è il nostro patrimonio di biodiversità zootecnica spesso ignorato.

Il **Valcalepio Bianco DOC** è un vino pregiato, prodotto su terreni più leggeri della stessa zona di produzione del Valcalepio Rosso DOC. Si ottiene da uve di vitigni Pinot Bianco e Chardonnay in percentuale variabile dal 55 all'80% e da uve di Pinot Grigio per la parte restante. Le uve vengono vinificate in bianco, cioè senza il contatto delle bucce con il mosto. Caratteristiche salienti della lavorazione sono la pigiatura soffice delle uve, la fermentazione a temperatura controllata (in alcuni casi in botti o barriques di rovere) e l'imbottigliamento del vino giovane, che contribuiscono alla caratterizzazione del bouquet e dell'aroma sottile.

La **polenta** rappresenta uno dei piatti forti dell'alimentazione contadina, sin da quando in epoca romana veniva confezionata con la farina di farro e chiamata *puls*. Oltre ai romani anche i babilonesi, gli assiri, gli egiziani facevano la polenta con farro, miglio, sorgo, grano saraceno e altri cereali. Fu poi Cristoforo Colombo, sbarcato a Hispaniola a trovare i grani d'oro del mais, alimento che gli indigeni Tainos chiamavano *mahiz*. Gli antichi abitanti del Messico, Guatemala e Honduras, i Maya, coltivavano il mais già da tremila anni, tanto che proprio a questo cereale dedicarono il culto del dio Xiloti. Dopo la scoperta dell'America, si aggiunse la farina di mais (presenza documentata durante la carestia di Venezia del 1630). L'affermazione definitiva della polenta di granturco avvenne nel '700, prima come esotica preparazione dei ceti abbienti, poi quale cibo contro la fame diffuso presso tutte le classi sociali.

La polenta rustica è preparata con la farina di mais bramata, di grana grossa, macinata a pietra e di grande tradizione. È molto apprezzata per il suo sapore e per la rusticità.

4. **IL FINE PASTO.**

Centrifugato di patate e finocchi dell'ortolano con more selvatiche al profumo di melissa limoncella

Da sempre siamo abituati a mangiare la frutta e il dolce a fine pasto. Il risultato, per molti è sempre stato uno stomaco gonfio e con indesiderati processi fermentativi. Questo perché la frutta, non dovendo praticamente subire alcuna digestione nella bocca e nello stomaco, passa più rapidamente nell'intestino degli altri cibi, se viene consumata a stomaco vuoto come pasto a sé, al mattino o merenda, mentre se entra a far parte di un pasto complesso, deve seguirne necessariamente il processo digestivo. È bene quindi intensificare il consumo di verdura cruda (sotto forma di centrifugati), che consente di soddisfare anche il maggior fabbisogno vitaminico in condizioni di stress che inducono ad un aumento dell'attività metabolica. Molte sono infine le verdure con proprietà digestive intrinseche.

La differenza tra alimenti biologici e convenzionali è assolutamente abissale. Le **patate** e i **finocchi** dell'ortolano sono prodotti biologici che vengono coltivati senza l'uso di pesticidi dannosi, grazie ad un lavoro volenteroso, condotto in assoluta armonia con l'ambiente e con l'ecosistema.

Le **more selvatiche** si possono raccogliere nei boschi e nelle campagne, anche lungo i margini della strada, bisogna però fare attenzione alle spine, estremamente appuntite, presenti sui rovi. Le varietà di rovo coltivate non presentano spine. Maturano in piena estate, generalmente tra inizio luglio e metà settembre. Sono un frutto poco presente sulle nostre tavole e piuttosto sottovalutato.. Le more hanno un sapore dolce-acidulo, ma bisogna mangiarle ben mature perché siano gustose. Contengono antocianine e flavonoidi, due sostanze antiossidanti. Sono inoltre diuretiche, dissetanti e depurative. Grazie alla loro azione aiutano a mantenere pulite le arterie e sono dunque valide alleate della prevenzione cardiovascolare. Sono piuttosto ricche di fibra e quindi contribuiscono al buon funzionamento dell'intestino. Ricche di vitamina C, contengono anche una discreta quota di vitamina A.

La **melissa limoncella**, originaria dell'Oriente, cresce spontanea anche in tutta Europa e si può tranquillamente piantare nel giardino o nell'orto di casa. L'infuso è un ottimo tonico stimolante, purificante e decongestionante. La melissa era una componente della nota *Acqua di Melissa* dei padri Carmelitani e veniva utilizzata per sedare le più svariate forme nervose quali l'isterismo, l'epilessia, gli svenimenti.

5. IL DESSERT.

Resumada della tradizione con uova di galline ruspanti al Moscato di Scanzo DOCG

Il dessert è una portata dolce che viene normalmente servita alla fine del pasto. La parola, infatti, deriva dal verbo francese *desservir* che significa "sparecchiare". Sebbene l'usanza di mangiare frutta fresca o secca a fine pasto sia molto vecchia, il dessert entra a tutti gli effetti a far parte del pasto occidentale in tempi relativamente recenti. Prima del XIX secolo, che ha portato l'ascesa della classe media e la meccanizzazione nell'industria dello zucchero, i dolci erano un privilegio dell'aristocrazia o un raro diversivo riservato alle feste. Quando lo zucchero diventa più economico e maggiormente disponibile cresce parallelamente lo sviluppo e la popolarità del dessert.

La **Resumada** era la merenda dei nostri nonni lombardi. Vino rosso, di quello buono. E poi quattro uova freschissime ed altrettanti cucchiaini di zucchero: basta veramente poco per avere a disposizione una delle bevande più dissetanti, tradizionali ed al contempo poco conosciute della Lombardia.

Il suo nome è *rüsümada* o *rosümada* (le piccole varianti del nome dipendono dalla dizione dialettale) e la tradizione fa risalire la sua provenienza al territorio del lecchese, con particolare riferimento alla Valsassina. Ciò che subito si intende parlando di *rüsümada* sono gli ingredienti principali, quelli necessari a prepararla. Parliamo delle uova, che in dialetto si chiamano

proprio *“rüss d’ooj”* o *“rüsümm”*. I bambini di un tempo amavano berla per dissetarsi o ricaricare le energie dopo i giochi all’aria aperta. I grandi, invece, sceglievano la sua variante al caffè, altrettanto gustosa e nota come *“na rüsümada fresca de caffè”*, che offerta agli amici oppure consumata in famiglia, era ottima per rinfrescarsi la gola durante i pomeriggi di afa. Una merenda e un corroborante che, in qualunque dialetto la si pronuncia, rimanda al rosso dell’uovo, che deve essere freschissimo e con il quale deve essere assolutamente preparata. Ma la rüsümada è soprattutto una ricetta velocissima, pratica, e che i nostri nonni sceglievano anche per le sue proprietà ricostituenti, soprattutto nel periodo estivo e per contrastare i malanni causati dal raffreddamento.

Per disciplinare la coltivazione del **Moscato di Scanzo** è consentita solo nella fascia collinare del Comune di Scanzorosciate, nella maggior parte in vigneti coltivati a pergola su cordone speronato e gouyot. La vendemmia è tardiva (ottobre). Le uve vengono fatte appassire per un periodo che va da 20 a 50 giorni su graticci e anche in ambienti condizionati con temperatura non superiore ai 15 gradi. Dopo la torchiatura, il prodotto viene conservato in vasi vinari di acciaio e potrà essere imbottigliato per la vendita solo dopo un minimo di due anni di invecchiamento. In bottiglia lo si può conservare anche per lunghi periodi, sempre in condizioni ambientali favorevoli. Il Moscato di Scanzo è un vino prettamente da meditazione, di colore rosso rubino carico, estremamente profumato, speziato, con sapori, di prugna, frutti di bosco, rosa canina, marasca e salvia sclarea e con retrogusto amarognolo, classico dei moscati.

Sfogliatina di mele cotogne con marmellata di melone retato di Calvenzano e nocciole selvatiche

La **mela cotogna**, che vanta un passato letteralmente leggendario, subisce un presente purtroppo di gran lunga meno interessante. La leggenda narra che la mela cotogna rappresentò l'emblema di Venere, simbolo di buon auspicio e fecondità nei banchetti matrimoniali al tempo degli Dei. La mela cotogna è originaria della zona caucasica e dell'Asia Minore, ed è tuttora diffusa nei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo Occidentale ed in Cina. Attualmente, in Italia è un frutto poco rinomato: la produzione ha subito una drastica contrazione a partire dagli anni Sessanta del Novecento. La polpa, compatta e soda, è astringente ed acidula: a rigor di ciò, il frutto solo difficilmente viene consumato fresco. Ad ogni modo, la carne del frutto è ricchissima di pectine, il che rende la mela cotogna particolarmente adatta per la preparazione di marmellate e come addensante. Il sapore acidulo e poco dolce della mela cotogna non dipende dall'assenza di zuccheri, quanto piuttosto dalla presenza degli stessi sotto forma di lunghe catene. Con il trattamento termico, dunque attraverso la cottura delle mele cotogne, le lunghe catene glucidiche si frammentano, perciò la massa assume un sapore più dolce ed intenso, liberando un odore gradevole, molto simile al miele.

Il **melone retato di Calvenzano** è un melone molto particolare dalla forma allungata, dal peso considerevole (dai 2 ai 5 Kg e oltre) e dalla tipica scorza rugosa detta appunto rete o ricamo. Storicamente il melone è stato importantissimo per Calvenzano e ha avuto il suo massimo

splendore negli anni 20 e 30; vi fu un periodo in cui veniva consumato nei più importanti ristoranti di Parigi. Negli anni 30 è stato consegnato alla residenza estiva dei reali d'Inghilterra che alla Cooperativa, secondo testimonianze di soci produttori di meloni, fecero avere un certificato di stima. Più recentemente una versione della confettura di melone di Calvenzano è stata inserita dal Ministero delle Politiche Agricole fra i prodotti gastronomici che hanno rappresentato l'Italia alle Olimpiadi di Atene 2004. Oggi questa prelibatezza è disponibile in due varianti: la Confettura, ideale per dolci, per prime colazioni, e in particolare in abbinamento a formaggi moderatamente piccanti e la Senapata più adatta ad accompagnare arrostiti, bolliti e formaggi di media stagionatura.

La **nocciola** è uno dei frutti **selvatici** di cui l'uomo ha scoperto il valore nutritivo sin dall'antichità. Pianta apprezzata già dai Greci, fu poi raccomandata anche da Catone che ne consigliava la coltivazione negli orticelli cittadini dell'antica Roma. Plinio sosteneva che questi frutti provocavano oltre a emicranie e flatulenze anche un ingrassamento del corpo, ma che se tostati curavano il mal di gola. A giudicare da quanto si legge nei poeti classici, le regioni mediterranee dovevano essere ricche di noccioli, perché sono molti i pastori o le ninfe che innalzano lamenti d'amore stando seduti sotto la sua ombra. Il nome botanico *Corylus avellana*, gli fu attribuito dai romani che utilizzarono la parola greca "còrys", significante 'casco o copricapo', come la ghianda del nocciolo che è protetta da una brattea fogliosa. Fin dall'antichità il legno di nocciolo era considerato la difesa più sicura contro le serpi o tutto quello che strisciava, e per questo i pastori lo usavano per costruirsi il bastone. I fiori del nocciolo compaiono d'inverno, il frutto matura a fine estate, e lo si raccoglie in autunno. In Italia la coltivazione del nocciolo è sviluppata un po' ovunque nelle zone collinari, e i suoi frutti sono utilizzati in molte ricette di dolci tradizionali. Le nocciole possiedono innanzitutto molte proprietà positive per quanto riguarda il benessere dell'apparato cardiovascolare e la salute del cuore. La presenza di grassi monoinsaturi come gli apprezzati Omega-3 e Omega-6 permette di contrastare l'incremento del colesterolo cattivo (LDL) a favore di quello buono. Questo favorisce un'ottima attività di prevenzione per quanto riguarda patologie come ictus, infarto e diabete, meglio se in combinazione con un'alimentazione secondo le regole della Dieta Mediterranea. Grazie al loro contenuto di vitamina E, C e antiossidanti si rivelano una soluzione efficace per contrastare l'invecchiamento del corpo, dalla pelle fino alle stesse pareti venose. Utile per il benessere della cute anche l'olio di nocciole, a elevata azione reidratante, simile a quella garantita dall'olio d'oliva.

Obiettivi generali

- Affrontare il tema della biodiversità in riferimento alla realtà territoriale regionale e bergamasca prendendo coscienza di esso non solo in forma teorica, ma anche e soprattutto a partire dai saperi pratici osservabili e documentabili attraverso l'esperienza sul campo.
- Attivare percorsi interdisciplinari utili a riconoscere la complessità e le sue antropologie, in collegamento con gli Obiettivi Specifici di Apprendimento (OSA) previsti dalla progettazione dei corsi di Cucina e di Panetteria/Pasticceria dell'Istruzione e Formazione Professionale

(leFP), costruendo Unità di Apprendimento (UdA) in cui far convergere gli insegnamenti dell'area trasversale e quelli dell'area tecnica-professionale.

- Stimolare i docenti all'elaborazione di nuovi approcci metodologici in grado di facilitare l'integrazione tra teorie e pratiche al fine del raggiungimento del successo formativo in termini di sviluppo di competenze-chiave di cittadinanza da un lato e di specifiche conoscenze, abilità e competenze professionali dall'altro lato.
- Sostenere cambiamenti di comportamento, mentalità e visione del mondo negli studenti promuovendo la biodiversità come sinonimo di ricchezza derivante dalla coesistenza di svariate forme di vita, non più classificate come migliori o peggiori, normali o anormali, belle o brutte e così via, ma tutte utili e selezionate nel corso della storia e dell'evoluzione della vita sulla Terra.
- Attivare percorsi condivisi con realtà extrascolastiche prevedendo la collaborazione e il supporto di altre agenzie formative per affrontare in maniera efficace il focus del progetto nel contesto territoriale in cui si trova la scuola.

Obiettivi specifici

Il progetto articola un Piano didattico in tre fasi che mira a:

- far conoscere agli studenti le tradizioni legate al territorio, alle sue genti, promuovendo nei gruppi-classe una riflessione di ampio respiro culturale e scientifico sulle agricolture del passato attraverso la ricerca di relazioni tra passato, presente e futuro nell'ottica di una semantica dei tempi storici che consenta di cogliere i rapporti di causalità dei fenomeni contemporanei che si prenderanno in esame;
- far comprendere agli studenti gli effetti a lungo termine delle scelte effettuate a breve termine dalle società;
- ricercare relazioni, influenze e interazioni in tutte le discipline affinché l'apprendimento sia coerente, unitario e non frammentato;
- offrire la possibilità agli studenti della scuola di sperimentare il processo evolutivo di alcune coltivazioni e forme di allevamento;
- valorizzare gli interessi e l'apprendimento cooperativo (*cooperative learning*) fondato sull'esperienza (*experiential learning*).

L'articolazione del Piano didattico in tre fasi consente di raggiungere differenti obiettivi didattici che accompagnano e sostengono lo studente in una crescita sempre più importante e densa di significato, attraverso gli ambiti della costruzione di sé, della relazione con gli altri e del rapporto con la realtà. Ciò dentro la cornice della progressiva costruzione di un approccio alla vita e di una visione rinnovata delle sempre più stringenti problematiche umane cui va incontro la nostra società che possa generare nello studente competenze-chiave di cittadinanza attiva e responsabile.

Il cambiamento che l'intervento intende produrre riguarda in modo prioritario la scuola che, avvalendosi di una proposta interdisciplinare, presuppone una convergenza delle materie nelle Unità di Apprendimento (UdA) in grado di incidere sull'impianto della programmazione delle singole discipline.

Il dover affrontare una fondamentale tematica culturale, scientifica e ambientale, qual è la biodiversità, secondo angolazioni prospettive interdisciplinari, implica la progettazione di un differente assetto didattico e metodologico.

Tale cambiamento avrà sicuramente una ricaduta sugli studenti in termini motivazionali e di apprendimento: l'approccio interdisciplinare e esperienziale-laboratoriale che caratterizza il progetto vuole portare i gruppi-classe a raggiungere gli obiettivi didattici ribaltando i tradizionali processi di trasmissione delle conoscenze basati sulla strutturazione di percorsi centrati più sulla teoria che sulle pratiche.

La conoscenza del tema della biodiversità "in situazione" intende sostenere quell'azione di sensibilizzazione e di acquisizione di abilità e di competenze a partire dall'azione che rappresenta la vera base di una politica di tutela della biodiversità.