



Istituto Comprensivo Statale Giovanni XXIII

Via Ofanto 29 - 76017 San Ferdinando di Puglia (BT) - Tel. e fax Presidenza: +39 0883 621135 - Tel. Segreteria: +39 0883 621186
e-mail: fgic871006@istruzione.it - e-mail PEC: fgic871006@pec.istruzione.it - Sito WEB:- <http://www.icgiovanni23.edu.it/joomla3/> -
Codice Meccanografico: FGIC871006 - Codice Fiscale: 90095100724 - Codice Univoco Ufficio: UF5J1I

San Ferdinando di Puglia 06/11/2021

Circolare n. 50

A:
Docenti scuola secondaria di I grado
Genitori classi 3^D e 3^F
Direttore SGA
Personale ATA
Sito WEB

Oggetto: Partecipazione al Progetto "Oleum" organizzato dalla locale Pro Loco per il 15 Novembre 2021- Classi Terze della Scuola Secondaria di Primo grado

Si comunica che il giorno 15 Novembre 2021, nell'ambito delle attività organizzate dalla Pro Loco di San Ferdinando di Puglia" due classi terze della Scuola Secondaria di primo grado parteciperanno alla **Visita guidata presso la Coop. Coldiretti di San Ferdinando di Puglia.**

Le classi in uscita, 3^D e 3^F, sorteggiate alla presenza del Dirigente Scolastico, si recheranno presso la Coldiretti di San Ferdinando di Puglia, (scortati dai volontari di Associazioni locali), accompagnati dai seguenti docenti:

ORA	CLASSI	DOCENTI ACCOMPAGNATORI
8:10	3 D	Prof.ssa A. Camporeale
8:10	3 F	Prof.sse A. Caiaffa e S. Di Pace

Durante il percorso gli alunni saranno invitati ad osservare i luoghi che attraversano, nell'ottica del turismo esperenziale e sensoriale e che punta alla salvaguardia dell'ambiente, della cultura e delle tradizioni.

Inoltre, avranno l'opportunità di essere guidati in un tour che consenta loro di conoscere le modalità di raccolta, stoccaggio e trasformazione delle olive. Sarà, inoltre, possibile visitare l'area "museale" dove

potranno confrontare i metodi di lavorazione del passato con le più moderne tecniche di lavorazione meccanizzate.

L'itinerario prevedrà anche la visita presso gli oliveti di proprietà dei soci della Cooperativa Coldiretti con esperienza sul campo della raccolta del prodotto e ricerca delle essenze spontanee utilizzate nella cucina popolare.

Inoltre, è previsto un momento di **Degustazione e gastronomia**: sarà offerta ai ragazzi una "merenda d'altri tempi" a base di pane ed olio, nel rispetto delle norme anti-contagio da Covid-19.

La degustazione sarà un importante momento per spiegare le proprietà nutrizionali dell'olio dell'oliva e occasione per promuovere una prima consapevolezza relativamente alla necessità di mangiar sano.

I quattro momenti più significativi del tour riguardano:

1. Produzione – esperto dott. Stella Salvatore- agronomo
2. Trasformazione – Visita guidata al frantoio a cura di Distaso Salvatore, perito agrario e produttore
3. Aspetti nutrizionali – dott. Carlo Casamassima- gastroenterologo
4. Consumo di olio – aspetti sociologici e salutistici – Dott.ssa Fiorentino Sabrina

Accompagnamento: animatore (racconto e intrattenimento)

Angolo della degustazione

Al termine dell'attività le classi summenzionate faranno rientro a scuola.

DIRIGENTESCOLASTICO
Prof. Pasquale NAPOLITANO
art. 3, c.2 del Dlgs39/1993