



**BASSA BERGAMASCA  
DISTRETTO AGRICOLO**



# PROGETTO SMART LAND

## Mission e obiettivi

### Mission

Nome progetto: "VALORIZZARE AGRICOLTURA, ALIMENTAZIONE E AMBIENTE: DALL'ALBERO DEGLI ZOCCOLI AL DISTRETTO AGRICOLO DELLA BASSA BERGAMASCA"

Il progetto consiste nel realizzare, negli istituti scolastici di tutti i livelli della Provincia di Bergamo, interventi educativi e formativi finalizzati a promuovere e a sviluppare i seguenti temi rientranti nelle azioni del Distretto Agricolo Bassa Bergamasca (DABB) e delle aziende, enti ed istituti ad esso aderenti: lo sviluppo economico dell'agroalimentare, la sostenibilità ambientale delle azioni di sviluppo, l'educazione alimentare, la conoscenza delle aziende agricole e agroalimentari, la conoscenza dei prodotti di qualità, l'orientamento scolastico e al mondo del lavoro nel settore agricolo e agroalimentare con riguardo alle opportunità offerte dalle aziende del DABB, la ricerca in ambito agricolo e agroalimentare.

Nei Comuni aderenti al DABB si proporranno interventi rivolti a tutta la cittadinanza che, prendendo spunto dalle profonde suggestioni dell'Albero degli Zoccoli, promuovano la conoscenza dell'agricoltura della bassa bergamasca, delle tradizioni rurali e contadine del territorio e delle azioni proposte dal DABB per valorizzarle in un'ottica di sviluppo moderno, secondo i criteri della mobilità sostenibile.

Sia per scuole che per le famiglie si prevedono open day nelle aziende del DABB.

Nell'anno del 40-esimo anniversario del film di Ermanno Olmi, si prende l'occasione di sensibilizzare la popolazione nei confronti di uno sviluppo sostenibile ed equilibrato, a partire dal settore agricolo e dall'evoluzione del rapporto tra territorio e una società che è passata da una situazione contadina di stampo ottocentesco a un comparto agroalimentare avanzato che convive con la globalizzazione sfidandola sui temi dell'innovazione e della ricerca, della produzione di alta qualità, dell'educazione alimentare.

### Obiettivi:

- informazioni su azioni di rete finalizzate allo sviluppo del comparto agroalimentare;
- divulgazione dei progetti e delle idee del DABB;

- sensibilizzazione alla realizzazione di progetti strategici di sviluppo territoriale capaci di coinvolgere diversi soggetti pubblici e privati eterogenei;
- promozione dell'economia locale ecosostenibile;
- salvaguardia e valorizzazione delle risorse ambientali;
- educazione ambientale.

## Partners istituzionali

Il progetto è stato presentato dal Comune di Spirano nell'ambito dell'Avviso Pubblico Smart Land – La rete dell'intelligenza sociale e dell'innovazione diffusa – Concessione di contributi agli enti (Provincia di Bergamo). Il DABB, contattato dal Comune di Spirano, ha inoltrato in data 11 dicembre 2017 la manifestazione di interesse a partecipare alla realizzazione del progetto.

Il DABB ha coinvolto, nella fase istruttoria della seguente proposta, le aziende associate e il Provveditore agli Studi di Bergamo, professoressa Patrizia Graziani, per definire il ruolo dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, partner strategico per l'organizzazione delle giornate informative e didattiche nelle scuole, che costituiscono il fulcro dell'interno progetto.

In data 22 settembre 2018 e in data 8 ottobre 2018 si sono tenuti due tavoli tecnici presso l'Istituto Rigoni Stern di Bergamo, coordinati dalla professoressa Paola Crippa, delegata dell'Ufficio Scolastico territoriale di Bergamo, e ai quali ha partecipato, oltre al DABB, una delegazione di insegnanti e di dirigenti scolastici.

## Proposta di realizzazione del progetto

La presente proposta è finalizzata all'organizzazione dell'intero progetto e presenta una revisione del progetto originario con il quale il Comune di Spirano ha partecipato al bando della Provincia di Bergamo tenendo in considerazione:

- la rimodulazione del progetto attuata dal Comune di Spirano e concordata con la Provincia di Bergamo in seguito all'assegnazione di fondi inferiori rispetto quelli previsti nel progetto iniziale;
- le osservazioni giunte dall'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo, partner strategico per l'organizzazione delle giornate informative nelle scuole.

## TARGET

Il progetto è rivolto a:

- 4 comuni per la serata rivolta ai cittadini.
- Scuole.
- Si ritiene opportuno accogliere tutte le richieste pervenute dall'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo. Quindi al progetto partecipano le 40 classi degli istituti elencati.

### Istituti selezionati:

#### Scuole primarie:

- Istituto comprensivo di Fara Gera d'Adda – Canonica
- Istituto comprensivo di Osio Sopra
- Istituto comprensivo di Spirano
- Istituto comprensivo di Covo

#### Scuole secondarie di primo grado:

- Istituto comprensivo di Fara Gera d'Adda
- Istituto comprensivo di Osio Sopra
- Istituto comprensivo di Spirano
- Istituto comprensivo di Covo

#### Scuole secondarie di secondo grado:

- Istituto agrario Rigoni Stern
- Istituto agrario Cantoni
- Istituto alberghiero Sonzogni
- Istituto alberghiero IPSSAR di San Pellegrino Terme
- Istituto alberghiero Galli
- Scuola per l'agroalimentare fondazione Maddalena di Canossa

# PROGETTAZIONE DIDATTICA PER LE SCUOLE

## Premessa e motivazione

La società civile è sempre più attenta alla valorizzazione di produzioni che tengano conto della biodiversità e della conservazione del territorio ed è aumentata la domanda dei consumatori per la salubrità delle culture, il benessere animale, i prodotti tipici e di qualità.

In particolare anche in Lombardia si registra la crescente richiesta di un'agricoltura di qualità rispettosa della salute, dell'ambiente e delle esigenze delle nuove generazioni. Si sta diffondendo fra i consumatori la ricerca di prodotti "della tradizione" per una sana alimentazione, con la conseguente richiesta per prodotti locali e una più dettagliata richiesta di informazione sui processi di produzione. L'agricoltura lombarda offre concrete prospettive di impiego e realizzazione professionale.

- ❖ **Finalità del progetto** è ricostruire negli studenti la consapevolezza della connessione del cibo con la sua origine e il mondo da cui proviene con particolare attenzione ai prodotti del territorio della pianura Bergamasca.

**Il cibo** di un territorio racconta in maniera semplice e diretta il rapporto tra l'uomo, il suo paesaggio e l'ambiente. Quando è davvero genuino, il cibo è sintesi degli elementi naturali e dell'intervento dell'uomo che seleziona, raccoglie e mescola gli ingredienti, calibrando aromi e sapori secondo la disponibilità dei prodotti presenti nella sua terra.

Tuttavia il cibo oggi non è più ricercato solo per soddisfazione di esigenze vitali, ma diventa ricerca di qualità, cultura, legame con il territorio e l'ambiente.

Di fronte all'omologazione crescente dei gusti e alla massificazione distributiva alimentare è sempre più importante educare i cittadini-consumatori nella scelta dei prodotti, in modo da preferire il KM 0, la produzione del luogo, quella più genuina ma anche più sobria ed essenziale, quella che ha culturalmente un maggior legame con la propria storia locale e con la cucina del territorio.

Il rapporto ricco e complesso tra la terra e l'uomo è caratterizzato da alcuni fenomeni che lo hanno oggi profondamente mutato rispetto al recente passato e si offrono sfide e nuove opportunità. Tra queste in particolare **l'innovazione tecnologica nelle pratiche di coltivazione, la ricerca di un'agricoltura di qualità, la richiesta di scelte sostenibili**. Il cittadino comune è più accorto e consapevole dei vari aspetti positivi così come di quelli critici. Se pensiamo alla più libera circolazione delle merci basata sulla competitività, ci rendiamo conto che accanto al piacere per la

disponibilità di prodotti agricoli anche provenienti da altri Paesi, è aumentata nella gente la richiesta di buone pratiche agricole che pongano più impegno per la qualità dei prodotti così come per il benessere degli animali.

### ❖ Alcune scelte di progetto

La scelta di rivolgere l'attività alle classi terminali del secondo grado degli istituti statali agrari e alberghieri della provincia e di coinvolgere le stesse scuole-classi nella proposta per le classi inferiori, nasce dall'obiettivo di fare assumere maggiore consapevolezza della responsabilità civica e sociale sia di ognuno di noi nelle scelte quotidiane, sia dei ruoli professionali.

In generale abbiamo ritenuto importante che le attività indirizzate a promuovere una maggiore consapevolezza negli studenti rispetto alla propria alimentazione, fossero accompagnate da un percorso di conoscenza della filiera bergamasca, del KM 0 e del BIO, come pure di alcune scelte tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti agroalimentari "dal campo alla tavola". Questo verrà realizzato con l'intervento in classe di rappresentanti delle aziende e, se consentito, con assaggi di degustazione guidata. Durante le successive visite ad aziende del distretto agricolo si daranno spunti di riflessione sulle implicazioni ambientali, etiche e sociali insite nella produzione e nel consumo alimentare.

### ❖ Obiettivi del progetto

**Ob. 1:** Passare da una educazione ambientale e alimentare, ad una **educazione agro-alimentare**, rintracciando e riannodando in vecchie e nuove trame la fitta rete di relazioni che esistono tra alimentazione, ambiente e agricoltura. Abbiamo inteso valorizzare le produzioni che tengano conto della biodiversità e della conservazione del territorio di un'agricoltura di qualità rispettosa della salute, dell'ambiente e delle esigenze delle nuove generazioni alla ricerca di prodotti per una sana alimentazione.

**Ob. 2:** Promuovere negli studenti dei diversi gradi di scuola l'interesse e l'informazione **sui profili professionali** richiesti dall'agricoltura e dalla ristorazione di oggi: quali sono i saperi necessari all'agricoltore e al cuoco o ristoratore riguardo le scienze agrarie e della nutrizione, le scelte produttive scientifiche e tecnologiche e comprendere come da esse discenda l'impronta del lavoro e dell'attività economica intrapresa.

**Ob.3: Promuovere la cultura della sostenibilità.** Ogni attività di produzione e trasformazione alimentare implica degli effetti sull'ambiente e sull'organizzazione sociale. La conoscenza della piramide alimentare sostenibile mostra come la Sostenibilità delle scelte alimentari sia parametro qualitativo imprescindibile, direttamente legata all'impatto che le produzioni agroalimentari hanno sull'ambiente e sull'organizzazione sociale, considerando anche gli aspetti etici, dalla produzione al consumo, con valutazioni e socio economiche e politiche sempre più collegate.

❖ **Percorsi tematici affrontati durante l'attività in classe di circa 3-ore:**

**Tema 1. Prodotti e Sapori della nostra terra a Km 0:**

Gli studenti metteranno a confronto le caratteristiche prodotto locale ↔ prodotto globale, i prodotti e sapori della nostra terra tradizioni e usanze della bassa pianura bergamasca, promozione dei prodotti a Km 0, educazione agli acquisti Bio o sostenibili nell'abito nella spesa quotidiana per la famiglia.

Nel promuovere la conoscenza e il consumo di alimenti provenienti da produzioni regolamentate, si mostrerà come qualità e genuinità vanno di pari passo con la tradizione consolidata nelle attività di coltivazione e di allevamento delle comunità locali, frutto di esperienze millenarie sulle quali si sono innestate forti innovazioni scientifiche e tecnologiche.

**Tema 2. Produzioni d'eccellenza e a Km 0 del distretto agricolo per l'alta cucina**

La strada della tipicità dei prodotti agricoli tradizionali é oggi un filone produttivo altamente ricercato e apprezzato, capace di creare nicchie di mercato remunerative, stimolanti anche sul piano sociale e culturale oltre che economico e volto a sostenere ed espandere il mercato per le eccellenze di alta cucina.

**Tema 3. Il P.S.R.** (Programma di sviluppo rurale) della pianura bergamasca e le scelte dell'imprenditore: case study di gestione e ottimizzazione della produzione di aziende innovative del distretto agricolo.

❖ **Scelta dei percorsi**

Agli studenti degli Istituti Agrari verrà proposto il percorso tema 3 + visita di una mattina in aziende del distretto.

Agli studenti degli Istituti Alberghieri classe 5^verrà proposto il percorso tema 2 + visita di una mattina in aziende del distretto (es. Cascina Italia).

Agli studenti degli Istituti Alberghieri classe 2^verrà proposto il percorso tema 1 con cenni del tema 2 + visita di una mattina in aziende del distretto.

Gli studenti della secondaria di primo grado o Primaria volgeranno l'intero percorso tema 1 + *se permessa* la degustazione di alcuni prodotti in classe.

## Struttura dell'intervento

La durata complessiva dell'intervento è di circa 3h.

I relatori (rappresentante del DABB, imprenditore, docente) presenti svilupperanno il tema scelto.

Responsabile organizzativo: DABB.

Responsabile didattico (gestione lezione e interventi) di ciascun incontro: Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo.

Gli imprenditori che interverranno rappresentano aziende che impiegano tecniche innovative e d'avanguardia per prodotti d'eccellenza.

### Scuole primarie:

2 classi per volta, incontri aperti ai genitori: indicativamente le classi quarte e quinte.

Panoramica sul Distretto Agricolo raccontato ai bambini dagli agricoltori:

- la cura degli animali, i segreti delle stalle, come si producono le cose che mangiamo (formaggi, vegetali ecc);
- come mangiare bene: quali sono i prodotti sani, come si legge un'etichetta su prodotti, prodotto locale vs. prodotto globale (esperto di educazione alimentare sostenibile);
- cucina (collegamento tra prodotto di alta qualità organolettica e sistema di produzione);
- esperienza di micro-caseificazione o esperienza con le uova.

*Ogni incontro si specializzerà su una o alcune delle tematiche sopra proposte con una sperimentazione in aula consona all'argomento trattato.*

*Al termine verrà offerto un assaggio di degustazione dei prodotti del DABB agli studenti.*

### **Scuole secondarie di primo grado:**

2 classi per volta: indicativamente le classi del secondo/terzo anno.

Panoramica sul Distretto Agricolo raccontato ai ragazzi dagli agricoltori e dagli imprenditori agricoli:

- cosa è il Distretto Agricolo Bassa Bergamasca;
- come mangiare bene: quali sono i prodotti sani, come si legge un'etichetta su prodotti, prodotto locale vs. prodotto globale (esperto di educazione alimentare sostenibile);
- cucina (collegamento tra prodotto di alta qualità organolettica e sistema di produzione);
- esperienza di micro-caseificazione o esperienza con le uova;
- rappresentazione dei possibili successi professionali nell'ambito agricolo e della ristorazione. A supporto ci sarà l'intervento dell'imprenditore agricolo.

*Ogni incontro si specializzerà su una o alcune delle tematiche sopra proposte con una sperimentazione in aula consona all'argomento trattato.*

*Al termine verrà offerto un assaggio di degustazione dei prodotti del DABB agli studenti.*

### **Scuole secondarie di secondo grado:**

2 classi per volta: indicativamente le classi quinte.

Panoramica sul Distretto Agricolo raccontato ai ragazzi dagli agricoltori e dagli imprenditori agricoli:

- cosa è il Distretto Agricolo Bassa Bergamasca;
- come mangiare bene: quali sono i prodotti sani, come si legge un'etichetta su prodotti, prodotto locale vs. prodotto globale (esperto di educazione alimentare sostenibile);
- PSR (Piano di Sviluppo Rurale) e certificazioni;
- lavorare con le eccellenze (riscontro organolettico a partire dai metodi di produzione);
- intervento di un imprenditore che utilizzi sistemi BIO (esperienza e difficoltà); possibilità di confronto con az. agr. che utilizza sistemi tradizionali efficientati;

- input di marketing.
- Rappresentazione dei possibili successi professionali nell'ambito agricolo e della ristorazione. A supporto ci sarà l'intervento dell'imprenditore agricolo.

*Ogni incontro si specializzerà su una o alcune delle tematiche sopra proposte.*

## Calendario degli incontri e delle visite in azienda

Le attività in aula e le visite in azienda si concluderanno entro il 30 novembre.

Per le visite verranno coinvolte aziende in ambito caseario, ortofrutticolo, di ricerca e altre (è stata già accolta la disponibilità di Cascina Italia e del caseificio Arrigoni). Le visite in azienda sono aperte solo alle classi superiori e saranno inerenti al tema trattato. Ogni visita prevede 4 classi e le date ipotizzate sulla base della disponibilità delle aziende per ora sono il 15 e il 16 novembre.

## Credits

*Progettazione grafica e coordinamento del progetto a cura della segreteria del DABB.*

*Si ringrazia il comune di Spirano.*

*Si ringrazia il Gruppo di progetto Scuole:*

*Paola Crippa (U.S.T. BG) - Carmelo Scaffidi (D.S. Rigoni Stern) - Simona Tommasoni (D.S. Cantoni), Louise Sage (D.S. Sonzogni) - e i proff. Brignoli Manrico (IPSSAR San Pellegrino), Nesi Sergio (I.I.S. Galli), Pinotti Orietta (ITAS Cantoni), Stefanelli Giuseppe (ITAS Rigoni), Romano Renato (IPSSAR Sonzogni).*