

Prot. n. 144/2018

Cabras, 10/10/2018

Alla cortese attenzione

Dirigenti scolastici

LORO SEDI

**Oggetto: Piano d'Azione del FLAG Pescando Sardegna Centro Occidentale: avvio Misure 1.A.1 – "Scoprendo", 1.B.1 - "Cucinando" e 3.B.1 – "Pulendo".
Richiesta adesione per attività laboratoriali rivolte agli studenti.**

Gent.mi,

L'Associazione FLAG Pescando Sardegna Centro Occidentale è il Gruppo di Azione Locale nel settore della Pesca (associa i rappresentanti del mondo della pesca, le imprese, 15 amministrazioni comunali), che persegue lo scopo di promuovere uno sviluppo socio-economico sostenibile e di migliorare la qualità della vita e il benessere sociale del territorio di sua competenza, in particolare valorizzando i prodotti ittici locali e accorciando la filiera della pesca.

Per dare attuazione agli obiettivi della propria Strategia di Sviluppo Locale, il FLAG si è dotato di un Piano d'Azione, denominato "Pescando – Partecipare è Fare", che prevede diverse Misure. Tra quelle attualmente in fase di realizzazione, sono comprese le Misure "Scoprendo", "Cucinando" e "Pulendo":

- **"Scoprendo"**: campagna di sensibilizzazione, rivolta alla popolazione e alle scuole, a carattere informativo ed educativo, a favore del consumo del pesce;
- **"Cucinando"**: campagna di promozione di una linea gastronomica specifica dei prodotti ittici della costa centro-occidentale;
- **"Pulendo"**: campagna per la riduzione dei rifiuti nell'ambiente marino e costiero attraverso un'azione partecipata tra operatori del settore della pesca e Comuni per l'individuazione di piani di bonifica delle coste e di monitoraggio dei rifiuti abbandonati (Marine Litter e Ghost Fishing) e una campagna di sensibilizzazione rivolta ai cittadini per una corretta gestione dei rifiuti (Marine Litter).

Per la concreta implementazione di tali Misure, il FLAG si è dotato di partner operativi, che hanno il compito di realizzare una serie di attività, alcune delle quali, di carattere laboratoriale, sono rivolte ai bambini delle scuole primarie e secondarie di primo grado. I partner in questione sono **ALEA Società Cooperativa**, incaricata dell'attuazione delle Misure "Scoprendo" e "Pulendo", e **Cultour Società Cooperativa Sociale Onlus**, incaricata dell'attuazione della Misura "Cucinando".

Nell'ambito della Misura **"Scoprendo"**, ALEA realizzerà laboratori a carattere esperienziale e ludico con educatori e animatori qualificati che vedranno come protagonisti gli studenti delle classi 4^e e 5^e delle scuole primarie (con la partecipazione di 2 classi per ogni laboratorio) dell'intera area FLAG, ma anche genitori e insegnanti, presso i luoghi della pesca, con la collaborazione di imprese di pesca, ristorazione e acquacoltura operanti nel territorio. Inoltre, sarà organizzato un concorso di idee, riservato agli alunni delle scuole aderenti al progetto, per la realizzazione di un ricettario con ricette a base di

ASSOCIAZIONE **FLAG PESCANDO** SARDEGNA CENTRO OCCIDENTALE

Corso Italia 108, 09072 CABRAS (OR) • T. +39 0783 391097 | info@flagpescando.it • www.flagpescando.it | Codice Fiscale 90053070950

pesce, recuperate dalla tradizione locale o di nuova creazione, che sarà successivamente stampato in formato cartaceo e reso disponibile anche in versione digitale, scaricabile gratuitamente dal sito web del FLAG.

Per quanto riguarda la Misura **"Pulendo"**, invece, si provvederà all'organizzazione di giornate ecologiche, rivolte non solo agli studenti, ma a tutta la popolazione, e laboratori del riciclo, che coinvolgeranno gli alunni delle scuole aderenti nella realizzazione di installazioni artistiche con utilizzo di materiali recuperati in mare o nella fascia costiera nei Comuni all'estremità del territorio del FLAG Pescando senza un compendio di pesca ma poco distanti dalla costa.

Nell'ambito della Misura **"Cucinando"**, Cultour realizzerà i laboratori **"ANCHE IO IN CUCINA"**, nel corso dei quali gli alunni saranno portati alla scoperta del cibo a base di pesce appartenente al territorio in cui la scuola opera, attraverso la rappresentazione grafica, la ricerca e la preparazione dei piatti tradizionali ittici locali. I laboratori avranno la durata di 4 ore, suddivise in n. 2 ore, durante le quali sarà spiegato agli studenti cosa c'è dietro quello che mangiano e si spiegherà come scegliere prodotti freschi e genuini e a KM zero, e n. 2 ore di laboratorio effettivo. La presentazione sarà nello specifico dedicata ad apprendere le specie ittiche presenti nel nostro territorio, all'importanza del pescare secondo ciclicità e mangiare pesce fresco imparando ad amare il mare, ciò che ci caratterizza rispetto agli altri territori e le bontà che esso offre. Per la scuola primaria il mondo del mare e la filiera del pesce saranno raccontati sotto forma di storia animata, messa in scena dagli operatori con l'ausilio di immagini, suoni e disegni di scena. Una volta terminato il racconto ogni studente potrà mettere in moto la propria fantasia e creatività, riproducendo la filiera del pesce attraverso disegni e colori che andranno a formare il loro piccolo "Libro del Pesce". Per la scuola secondaria di primo grado la filiera ittica verrà illustrata con la proiezione di un filmato cui seguirà un quiz a squadre interattivo che vedrà il coinvolgimento diretto di tutti gli studenti partecipanti.

La seconda parte del laboratorio (n. 2 ore) vedrà gli studenti protagonisti di un laboratorio di cucina dove, spiegati e forniti gli ingredienti necessari, potranno in prima persona preparare i piatti tradizionali locali dell'area di interesse; a seconda della scuola coinvolta infatti si darà maggiore importanza ad un piatto piuttosto che ad un altro (ad esempio a Cabras si preparerà la *burridda*, ad Oristano il *muggine arrosto*, a Terralba le *cozze nieddittas*, e via dicendo). Nei limiti del possibile i piatti verranno preparati proprio in classe, unendo i diversi ingredienti già pronti o realizzati dagli studenti con il supporto di uno chef e degli operatori; in caso contrario i piatti che necessitano di una cottura e/o frittura verranno consegnati agli studenti in appositi contenitori ermetici e si potranno cucinare a casa in autonomia.

L'obiettivo generale è far acquisire ai partecipanti una consapevolezza diretta del pescato e di una qualità del cibo migliore attraverso l'attivazione di esperienze tattili e visive dei prodotti e delle ricette locali sul pesce. Il progetto mira da un lato ad incentivare i bambini ad ampliare la conoscenza sul loro territorio, dall'altro ad accrescere la consapevolezza del benessere alimentare che porterebbe la consunzione abitudinaria del pesce fresco.

Alcune delle attività sopra descritte verranno attuate a breve, già a partire dalla fine del mese di ottobre. Per questo motivo, ALEA e Cultour si occuperanno di contattarVi in tempi rapidi, per chiedere la Vostra disponibilità a partecipare ai laboratori previsti per le diverse Misure e definire in dettaglio le modalità di svolgimento.

Certi del Vostro interesse per le attività proposte e in attesa di un Vostro rapido riscontro, l'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

Il Direttore del FLAG Pescando
Mauro Tuzzolino