

# Coltivato in Europa



**Immagine::** l'azienda agricola Eriksgården, a Sjöbo (Svezia), ha come attività principale la coltivazione di piccoli frutti: fragole, lamponi, mirtilli e more. Nel 2010 accanto all'azienda sono stati costruiti un ristorante e un negozio per la vendita dei prodotti. C'è anche un cortile con un'area giochi per i bambini.

Foto di Andreas Hillergren

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/photo/P-035145~2F00-43>

<b>Panoramica generale</b>	<b>3</b>
<b>Attività 1 - Cosa hanno in comune la feta e il miele?</b>	<b>3</b>
Scheda descrittiva dell'attività	4
Fase 1	4
Risorse - Fase 1	5
Fase 2	5
Risorse: - Fase 2	6
<b>Attività 2 - Quanti anni avrai nel 2050?</b>	<b>9</b>
Descrizione dell'attività	9
Scheda descrittiva	9
Fase 1	9
Risorse	12
<b>Attività 3 - Cambiamento climatico</b>	<b>13</b>
Descrizione dell'attività	13
Scheda descrittiva dell'attività	14
Fase 1	14
<b>Attività 4 - Andiamo alla fattoria</b>	<b>18</b>
Descrizione dell'attività	18
Scheda descrittiva	18
Fase 1	18
Risorse	19

## Panoramica generale

A livello mondiale la produzione alimentare dovrà raddoppiare per nutrire una popolazione di 9 miliardi di persone nel 2050. Nei Paesi dell'UE ci sono circa 11 milioni di aziende agricole ed il comparto alimentare è quello che fornisce la maggiore occupazione, con circa 44 milioni di posti di lavoro (che rappresentano circa il 7% del prodotto interno lordo dell'UE). L'UE sostiene gli agricoltori perché la produzione alimentare è esposta a rischi a causa di fattori al di fuori del controllo degli agricoltori, come crisi economiche, ambientali o meteorologiche. Tramite le politiche agricole e le risorse fornite, l'UE svolge un ruolo importante nel garantire la sicurezza alimentare dei suoi cittadini.

Gli studenti sono guidati a scoprire che gran parte di ciò che consumano e usano ogni giorno proviene da un'azienda agricola: latte, carne, frutta, verdura, pane, olio d'oliva, uova, fiori, abbigliamento, cosmetici e così via. Scopriranno quanto sia importante non perdere il contatto con il mondo agricolo e aiutare i produttori.

Le esercitazioni si applicano ai corsi di formazione professionale nel settore HORECA.

## Attività 1 - Cosa hanno in comune la feta e il miele?

Lo scopo di questa attività è mostrare come l'agricoltura faccia parte della vita di ogni cittadino e del suo background europeo e quanto influenzi la nostra vita quotidiana. L'agricoltura è sempre stata l'attività principale di ogni famiglia, fino alla rivoluzione industriale e alla costruzione delle città.

Oggi la popolazione mondiale è di 7 miliardi di persone, ma nel 2050 dovrebbe raggiungere i 9 miliardi. A livello mondiale, la produzione alimentare dovrà raddoppiare per poter nutrire 9 miliardi di persone. Poiché c'è poco spazio per estendere l'area di produzione mondiale, gli agricoltori dovranno produrre più cibo e con meno risorse. Ciò significa che gli agricoltori dovranno coltivare in modo più efficiente. Anche gli sprechi alimentari dovranno essere ridotti.

L'agricoltore medio dell'UE ha solo 12 ettari di terra, l'equivalente di circa 20 campi da calcio. Ciò si confronta con dimensioni medie per azienda agricola di 64 ettari in Brasile, 180 ettari negli Stati Uniti e oltre 3000 ettari in Australia. L'elevata percentuale nella UE

di aziende agricole relativamente piccole a conduzione familiare significa che i nostri agricoltori devono coltivare in modo efficiente al fine di fornire ai consumatori un approvvigionamento sicuro di alimenti di alta qualità. Spesso gli agricoltori vendono direttamente ai consumatori nei mercati dei contadini. Perché pensi che sia questa la situazione?

L'attività può essere svolta durante le lezioni di materie di carattere generale, di Scienze dell'alimentazione, Informatica, HACCP, Cucina.

## Scheda descrittiva dell'attività

### Fase 1

**Durata:** 3 ore

**Istruzioni:** L'attività si svolgerà principalmente in aula, con l'intera classe. Gli studenti ricercano ricette o prodotti possono lavorare in piccoli gruppi di 3 o 4 studenti e anche a casa individualmente.

L'esercizio inizia con una breve spiegazione sui marchi europei, prosegue con una ricerca online, un brainstorming, alcune altre ricerche e può essere concluso (anche in più di una sessione) con una lezione di cucina.

Il vasto patrimonio dei prodotti locali europei è valorizzato da vari marchi di qualità, conosciuti e condivisi a livello nazionale ed europeo. L'insegnante mostra agli studenti i marchi consultando [lista dei prodotti certificati appartenenti alla UE](#) sui quali fare un'indagine: quanti di questi prodotti sono stati assaggiati dagli studenti? L'indagine può essere svolta a livelli nazionale o locale.

**Livello:** Base

**Obiettivi:**

- Migliorare la comprensione delle informazioni scritte
- Ampliare la conoscenza del vocabolario
- Imparare ad apprezzare la diversità culturale
- Acquisire l'utilizzo di base di dispositivi e software
- Imparare a lavorare in maniera collaborativa in gruppo

### Competenze chiave:

- Competenza di alfabetizzazione funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza digitale
- Competenza imprenditoriale

## Risorse - Fase 1

Risorse umane: Insegnanti/formatori di materie di carattere generale, Alimentazione, Scienze, Informatica, HACCP, Cucina.

Risorse tecniche/Attrezzature: Computer e connessione Internet, mappe, videoproiettore  
Ingredienti e utensili da cucina.

Risorse online:

L'attività è stata ispirata dalle risorse a disposizione degli insegnanti dalla Direzione generale dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale:

[https://ec.europa.eu/info/departments/agriculture-and-rural-development\\_it](https://ec.europa.eu/info/departments/agriculture-and-rural-development_it)

[https://europa.eu/learning-corner/home\\_it](https://europa.eu/learning-corner/home_it)

## Fase 2

**Durata:** 2 ore

**Istruzioni:** Molte specialità e molti piatti tradizionali hanno storie secolari, documentate, poiché ricette e procedimenti sono stati spesso tramandati di generazione in generazione.

La classe è invitata a fare brainstorming e creare un elenco di cibi tradizionali regionali e locali, legati alla cultura locale e alle sue tradizioni culinarie. Se ci sono studenti provenienti da Paesi diversi dall'Italia condivideranno i loro cibi tradizionali regionali e locali.

La classe sa come cucinarli? Ogni studente sceglierà una ricetta e chiederà la ricetta a un membro della sua famiglia, o ai formatori oppure la troveranno online.

La classe può impegnarsi nella preparazione di alcuni di questi piatti, i formatori decidono quale piatto è migliore in base al livello e alla preparazione della lezione.

Gli studenti possono anche produrre un foglio / opuscolo con la ricetta scelta, compresi ingredienti, foto e procedimento.

**Livello:** Intermedio

**Obiettivi:**

- Imparare ad apprezzare la diversità culturale
- Migliorare la conoscenza dell'utilizzo di base di dispositivi e software
- Imparare a lavorare in maniera collaborativa in gruppo
- Suscitare la consapevolezza della diversità e delle identità culturali in Europa
- Iniziare a conoscere le dimensioni multiculturali e socioeconomiche delle società europee e come l'identità culturale nazionale contribuisca all'identità europea.
- Migliorare la conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali, comprese le loro lingue, il loro patrimonio espressivo e le loro tradizioni, e dei prodotti culturali, oltre alla comprensione di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui.

**Competenze chiave:**

- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza multilinguistica
- Competenza digitale
- Competenza imprenditoriale
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

## **Risorse: - Fase 2**

Risorse umane: Insegnanti/formatori di materie di carattere generale, Alimentazione, Scienze, Informatica, HACCP, Cucina

Risorse tecniche/Attrezzature: Computer e connessione internet, mappe, videoproiettore

Ingredienti e utensili da cucina.

Risorse online:

Tabelle dell'UE e designazione dei prodotti di qualità:

**DOP - Denominazione di origine protetta - Marchio europeo di qualità:**



La denominazione di origine protetta (PDO) è accordata ai prodotti che sono prodotti, trasformati, preparati in una data area geografica utilizzando tecniche e competenze riconosciute.

**IGP - Indicazione geografica protetta - Marchio europeo di qualità:**



Nel caso dell'Indicazione geografica protetta (IGP), almeno una delle fasi di produzione, trasformazione o preparazione deve avvenire nell'area geografica. Inoltre, il prodotto deve beneficiare di una buona reputazione.

## **STG - Specialità tradizionale garantita - Marchio europeo di qualità:**



Il marchio STG (Specialità tradizionale garantita) non fa riferimento all'origine ma valorizza la natura tradizionale del prodotto, sia nella composizione che nei metodi di produzione.

## **BIO - Etichetta di agricoltura biologica - Marchio europeo di qualità:**



I consumatori che acquistano prodotti con il logo dell'UE possono essere certi che:

- almeno il 95% degli ingredienti del prodotto di origine agricola sono stati prodotti biologicamente;

- il prodotto è conforme alle norme del protocollo di controllo ufficiale;

- il prodotto proviene direttamente dal produttore o dal confezionatore in una confezione sigillata;

- il prodotto porta il nome del produttore, del confezionatore o del venditore e il nome o il codice dell'organismo di controllo.

Gli studenti cercano la mappa dei prodotti agricoli dei loro Paesi ed elencano le colture o i tipi di bestiame allevati che conoscono.



L'agricoltura europea ci offre una gamma impressionante di prodotti di qualità, provenienti dalle nostre tradizioni e dal nostro patrimonio. L'UE lavora costantemente per proteggere e preservare l'autenticità di questi prodotti in modo che possiamo continuare a consumarli e a gustarli.

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-162789>

Nel 2016 Phil Hogan, membro della Commissione Europea, responsabile per l'agricoltura e lo sviluppo rurale, ha intrapreso sei viaggi con delegazioni aziendali in Paesi terzi, con l'obiettivo di promuovere l'agricoltura e i prodotti alimentari europei e di aprire nuove porte all'esportazione per l'agroalimentare della UE. I Paesi visitati sono Colombia e Messico, Cina e Giappone, Vietnam e Indonesia. In totale 117 tra aziende e organizzazioni del settore agricolo-alimentare hanno partecipato a queste missioni.

<https://audiovisual.ec.europa.eu/en/video/I-132911>

## Attività 2 - Quanti anni avrai nel 2050?

### Descrizione dell'attività

L'attività vuole sensibilizzare gli studenti sul legame tra agricoltura e vita quotidiana e su quanto sia importante salvaguardare le produzioni agricole per le generazioni future.

L'attività può essere svolta durante le lezioni in materie di carattere generale, Economia, Informatica, Cucina, Cittadinanza.

### Scheda descrittiva

#### Fase 1

**Durata:** 4 ore

**Istruzioni:** L'attività viene svolta sia in piccoli gruppi (quando la classe va al mercato o prepara il cartellone) che con l'intera classe, quando si guarda un video o per il brainstorming.

Ci sono anche esercizi da svolgere individualmente (ad esempio quando gli studenti annotano quanto cibo che viene scartato a casa propria).

L'attività inizia con alcune domande e risposte in aula, quindi gli studenti vanno al mercato dei contadini e lì lavorano in piccoli gruppi intervistando gli agricoltori e scattando foto, prendendo appunti.

Gli stessi piccoli gruppi tornano in aula e creano un collage per presentare l'un l'altro le aziende agricole incontrate al mercato.

La classe guarda uno o più video sullo spreco alimentare e continua il lavoro individuale a casa.

Successivamente gli studenti vengono divisi in due gruppi per creare due cartelloni.

Viene organizzata un'uscita per andare al mercato dei contadini.

Prima di andare gli studenti fanno un brainstorming per individuare le domande da porre agli agricoltori sulle coltivazioni e sulle sfide e i vantaggi di essere un produttore agricolo.

Gli studenti sono inoltre invitati a pensare a quanto segue:

- Quali prodotti coltivati localmente ti aspetteresti di vedere in un mercato dei contadini nel luogo in cui vivi?
- Quale frutta e verdura ti aspetti sia venduta in questa stagione?
- Come pensi che siano determinati i prezzi di frutta e verdura?

Gli studenti sono invitati a porre le stesse domande a due o tre agricoltori e / o venditori di alimentari due o tre gruppi che scelgono bancarelle diverse.

Vengono anche proposti dei volontari per porre altre domande, mentre gli altri studenti prendono appunti e scattano foto. Le domande potrebbero includere:

- dimensioni dell'azienda
- coltivazioni
- edifici
- macchinari e tecnologie impiegati
- rotazione delle colture
- utilizzo di fertilizzanti e controllo delle malattie



Erasmus+



VERITage  
Programme Erasmus+  
Culture et patrimoine

- costi e impiego dell'acqua (per es. sai quanto piove nella tua regione durante l'anno?).

Gli studenti sono invitati a fare domande agli agricoltori sulla lavorazione e il confezionamento dei prodotti alimentari e su come li commercializzano. Chiedono anche come vengono destinati gli ortaggi che hanno una forma irregolare o insolita, e non assomigliano ai prodotti "perfetti" che siamo abituati a vedere nei negozi, oltre che le verdure o la frutta che non vengono vendute.

Durante la visita al mercato gli studenti porteranno con loro macchine fotografiche / telefoni, prenderanno nota di eventuali pratiche agricole sostenibili, come l'uso di fertilizzanti naturali e la conservazione dell'acqua, e chiederanno agli agricoltori come contribuiscono alla protezione dell'ambiente.

Una volta rientrati in aula lavoreranno a gruppi. Creeranno un collage su una lavagna A3 per descrivere e raccontare alcune delle caratteristiche delle aziende agricole incontrate e della frutta / verdura coltivata dai contadini e venduta al mercato.

Gli studenti tornano quindi al tema dello spreco alimentare: hanno idea di cosa succede alle coltivazioni e ai prodotti che non vengono venduti al mercato? Guardano i video elencati dalla sezione Risorse.

**Livello:** Base and Intermedio (competenza imprenditoriale)

**Obiettivi:**

- Imparare i principi etici e le sfide dello sviluppo sicuro e sostenibile
- Conoscere meglio l'utilizzo di base di diversi dispositivi
- Saper creare e condividere contenuti digitali
- Comprendere i codici di comportamento e le norme di comunicazione
- Acquisire l'abilità di comunicare in ambienti diversi e collaborare nel lavoro di gruppo
- Partecipare alle attività della comunità
- Avere la consapevolezza di contesti e opportunità diversi nei quali è possibile trasformare le idee in azioni
- Conoscere le sfide dello sviluppo sostenibile

**Competenze chiave:**

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza in scienze
- Competenza digitale
- Competenza imprenditoriale

## Risorse

Risorse umane: Insegnanti/formatori di materie di Scienze, Igiene, Cucina. Il mercato dei contadini.

Risorse tecniche/attrezzature: macchina fotografica/telefono, quaderno, connessione Internet, lavagna, stampante per stampare le foto, agenda,

Risorse online:

Per la discussione sullo spreco alimentare si possono guardare uno o più dei seguenti video:

<https://youtu.be/IKNwEUYtDto>

Ogni anno nell'UE vengono sprecate circa 88 milioni di tonnellate di cibo, con costi stimati di 143 miliardi di euro. Lo spreco di cibo non è solo una questione etica ed economica, ma contribuisce anche a svuotare l'ambiente delle risorse naturali limitate.

<https://youtu.be/0eqxgvZNn0I>

Video educativo, pensato per aiutare i ragazzi a comprendere il problema dello spreco alimentare e ad adottare comportamenti responsabili a livello ambientale e sociale. Sensibilizzare, trasmettere il messaggio, influire sul comportamento dei genitori e degli altri bambini, apportare cambiamenti.

<https://youtu.be/g3VtpgzNMIE>

Buttare il cibo nella spazzatura non solo è uno spreco di risorse, ma contribuisce anche al cambiamento climatico. La buona notizia è che ci sono molti modi per affrontare questo problema e dar da mangiare alle persone allo stesso tempo.

La classe può essere invitata a guardare la seguente lista di progetti (esempi) sullo spreco di cibo in Europa:

<https://tool.reducefoodwaste.eu/>

Gli studenti conoscono iniziative analoghe in atto nella loro città/regione?

## Brainstorming:

È importante non sprecare gli alimenti che per crescere/essere prodotti hanno richiesto agli agricoltori molto tempo e molte energie. Cosa possiamo fare per ridurre gli sprechi alimentari (a casa o a scuola)? Che ne dici di lanciare una "sfida del raccolto 2050" per ridurre la quantità di cibo buttata via?

Quando buttiamo via il cibo non stiamo solo sprecando il cibo, ma anche il lavoro dell'agricoltore e le risorse della terra come l'energia, il combustibile, il tempo e l'acqua che sono stati impiegati per farlo crescere, per raccogliarlo, conservarlo, imballarlo, trasportarlo, commercializzarlo e cucinarlo.

Gli studenti sono invitati a iniziare l'attività annotando su una agenda per una settimana tutto il cibo scartato e gettato a casa propria. Nella sessione successiva, dopo una settimana, discuteranno il tipo e la quantità di alimenti scartati, i modi migliori per acquistare cibo, i modi per evitare gli sprechi alimentari e come utilizzare gli alimenti che non abbiamo mangiato.

La classe è divisa in due gruppi di lavoro per creare due cartelloni, uno da mostrare a scuola e uno a casa, chiamato "10 consigli per ridurre gli sprechi alimentari": I cartelloni includeranno un elenco di azioni che possono essere intraprese a livello scolastico, individuale e domestico per non sprecare cibo. L'insegnante può trovare alcuni suggerimenti e materiali qui <http://www.reducefoodwaste.eu/index.html#>

Il cartellone può essere realizzato usando [padlet.com/](https://padlet.com/) o [Canva](https://www.canva.com/) oppure semplici fogli di carta.

# Attività 3 - Cambiamento climatico

## Descrizione dell'attività

Quasi la metà della superficie europea è coltivata. L'Europa ha bisogno che i suoi agricoltori affrontino la sfida di fornire alla popolazione europea alimenti sicuri e nutrienti e di proteggere le campagne e l'ambiente. Gli agricoltori sono i primi a rendersi conto della necessità di prendersi cura delle nostre risorse naturali: dopotutto gli agricoltori contano proprio sulle risorse naturali per il loro lavoro e quindi per la loro sopravvivenza quotidiana.

Si prendono cura della campagna a beneficio di tutti noi. Forniscono "beni pubblici": la buona cura e la manutenzione dei nostri suoli, dei paesaggi, degli ecosistemi e degli



Erasmus+



VeriTag  
Programa Erasmus+  
Cultura e Patrimonio

habitat e di una grande diversità di fauna e flora. Gli agricoltori non sono ricompensati per questi servizi.

L'attività può essere svolta durante le lezioni di materie di carattere generale, Scienze dell'alimentazione, Informatica, Sviluppo sostenibile.

## Scheda descrittiva dell'attività

### Fase 1

**Durata:** 2 ore

**Istruzioni:** L'attività viene svolta con l'intera classe al fine di stimolare la discussione e la conoscenza di alcuni fenomeni.

L'attività è principalmente un brainstorming che cerca di trasmettere il messaggio che tutto ciò che facciamo e mangiamo è collegato all'ambiente.

I formatori / insegnanti elencheranno i seguenti accadimenti su una lavagna e chiederanno agli studenti di cerchiare tutti quelli che si possono considerare avversi, legati al clima e che hanno avuto luogo e hanno influenzato l'agricoltura e la produzione di alimenti nel loro Paese nell'ultimo decennio. Gli studenti possono cercare su Internet notizie e articoli.

Si può utilizzare questa mappa per la discussione <sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> European Environment Agency - EEA



Erasmus+



VETriTage  
European Commission  
Culture and Heritage

Arctic region

- Temperature rise much larger than global average
- Decrease in Arctic sea ice coverage
- Decrease in Greenland ice sheet
- Decrease in permafrost areas
- Increasing risk of biodiversity loss
- Some new opportunities for the exploitation of natural resources and for sea transportation
- Risks to the livelihoods of indigenous peoples

Atlantic region

- Increase in heavy precipitation events
- Increase in river flow
- Increasing risk of river and coastal flooding
- Increasing damage risk from winter storms
- Decrease in energy demand for heating
- Increase in multiple climatic hazards

Mountain regions

- Temperature rise larger than European average
- Decrease in glacier extent and volume
- Upward shift of plant and animal species
- High risk of species extinctions
- Increasing risk of forest pests
- Increasing risk from rock falls and landslides
- Changes in hydropower potential
- Decrease in ski tourism

Coastal zones and regional seas

- Sea level rise
- Increase in sea surface temperatures
- Increase in ocean acidity
- Northward migration of marine species
- Risks and some opportunities for fisheries
- Changes in phytoplankton communities
- Increasing number of marine dead zones
- Increasing risk of water-borne diseases

Boreal region

- Increase in heavy precipitation events
- Decrease in snow, lake and river ice cover
- Increase in precipitation and river flows
- Increasing potential for forest growth and increasing risk of forest pests
- Increasing damage risk from winter storms
- Increase in crop yields
- Decrease in energy demand for heating
- Increase in hydropower potential
- Increase in summer tourism

Continental region

- Increase in heat extremes
- Decrease in summer precipitation
- Increasing risk of river floods
- Increasing risk of forest fires
- Decrease in economic value of forests
- Increase in energy demand for cooling

Mediterranean region

- Large increase in heat extremes
- Decrease in precipitation and river flow
- Increasing risk of droughts
- Increasing risk of biodiversity loss
- Increasing risk of forest fires
- Increased competition between different water users
- Increasing water demand for agriculture
- Decrease in crop yields
- Increasing risks for livestock production
- Increase in mortality from heat waves
- Expansion of habitats for southern disease vectors
- Decreasing potential for energy production
- Increase in energy demand for cooling
- Decrease in summer tourism and potential increase in other seasons
- Increase in multiple climatic hazards
- Most economic sectors negatively affected
- High vulnerability to spillover effects of climate change from outside Europe



## Argomenti per la discussione

- Inondazioni e tempeste invernali
- Raccolto scarso o perso
- Stagione secca e calda
- Mancanza di piogge estive
- Innalzamento del livello del mare
- Variazioni stagionali nell'epoca di crescita delle coltivazioni
- Erosione del suolo
- Problemi di salute degli animali
- Danni all'ambiente a causa della siccità
- Carenza d'acqua
- Aumento di parassiti

L'insegnante / formatore posizionerà due cartelloni, uno per "Sono d'accordo" e l'altro per "Non sono d'accordo", alle pareti ai lati opposti dell'aula. Un volontario legge un'affermazione e ognuno studente si posiziona, in risposta alla affermazione, su un lato della stanza. Il volontario chiede agli studenti perché hanno scelto un cartellone o l'altro. Gli studenti sono liberi di spostarsi se vengono convinti dalle argomentazioni portate, ma devono spiegare perché sono stati convinti a spostarsi.

- ▶ Per garantire di essere in grado di nutrire le popolazioni future dobbiamo concentrarci maggiormente sulla produzione sostenibile.
- ▶ I metodi di agricoltura biologica possono essere il modo più sostenibile di coltivare, ma non saranno in grado di nutrire una popolazione mondiale di 9 miliardi entro il 2050.
- ▶ Dobbiamo coltivare il cibo in modo più efficiente anziché tagliare alberi e foreste per l'agricoltura.
- ▶ Dovremmo dipendere meno dagli alimenti importati e concentrarci maggiormente sull'agricoltura locale per avere sicurezza alimentare.



► Dobbiamo mangiare più prodotti di stagione per contribuire alla tutela dell'ambiente, anche se potremo acquistare certi prodotti, come le fragole, tutto l'anno.

**Livello:** Intermedio

**Obiettivi:**

- Migliorare la comprensione delle informazioni scritte.
- Imparare come cercare ed elaborare le informazioni.
- Acquisire l'abilità di comprensione orale delle lingue, di iniziare, sostenere e concludere conversazioni.
- Acquisire i principi base del mondo naturale, i concetti, le teorie, i principi e i metodi scientifici e comprendere l'impatto delle scienze e dell'attività umana sull'ambiente naturale.
- Imparare i principi etici e le sfide dello sviluppo ambientale sicuro e sostenibile
- Acquisire conoscenza degli eventi contemporanei
- Sensibilizzare sui cambiamenti climatici e demografici a livello mondiale e sulle cause sottostanti.

**Competenze chiave:**

- Competenza di alfabetizzazione funzionale
- Competenza multilinguistica
- Competenza in scienze
- Competenza in materia di cittadinanza
- Competenza imprenditoriale

Risorse

Risorse umane: Insegnanti/formatori di Scienze, Geografia

Risorse tecniche/Attrezzature: lavagna/LIM, connessione Internet

# Attività 4 - Andiamo alla fattoria

## Descrizione dell'attività

L'agricoltura è una delle attività economiche principali nella maggior parte delle aree rurali dell'UE. Ci sono quasi 44 milioni di persone impiegate nel settore agroalimentare, che lavorano nelle aziende agricole e nei settori correlati quali le attrezzature, i macchinari agricoli o nella trasformazione, nella distribuzione e nella vendita al dettaglio degli alimenti. I settori agricolo ed alimentare rappresentano insieme circa il 7% del prodotto interno lordo (PIL) nell'UE e questo costituisce un dato incoraggiante per chi desidera trovare occupazione nel campo della alimentazione. Ciò significa che per gli studenti di questo settore possono esserci buone opportunità di impiego..

L'attività può essere svolta durante le lezioni in materie a carattere generale, Economia, Turismo e ospitalità, Informatica.

## Scheda descrittiva

### Fase 1

**Durata:** 4 ore

**Istruzioni:** L'attività si svolge in piccoli gruppi e alcune discussioni coinvolgono l'intera classe. L'attività inizia con dibattiti in piccoli gruppi, che vengono poi condivisi in aula. Gli studenti, sempre in piccoli gruppi, devono creare materiale pubblicitario e navigare in un sito web per analizzare le opzioni di volontariato nelle aziende agricole in Europa e segnalandole alla classe.

Gli studenti, in piccoli gruppi, discutono le seguenti domande. Possono usare Internet per cercare informazioni:

- Che cosa si intende per agriturismo?
- Quali vantaggi porta agli agricoltori?
- Quali sono i benefici per la comunità locale?
- Che cosa si intende per vendita diretta?



Erasmus+



VETriTag  
Programa Erasmus+  
Cultura, Juventud e Sport

- Quali sono i benefici per gli agricoltori?
- Quali sono i benefici per i consumatori?

Gli studenti riferiscono l'esito del confronto al resto della classe e la discussione continua coinvolgendo tutti gli studenti: qualcuno ha visitato un'azienda agrituristica o ha acquistato prodotti direttamente in una fattoria? Gli studenti sono invitati a cercare online attività agrituristiche o agriturismi nella propria zona e cercare di capirne le peculiarità.

Quindi, sempre in piccoli gruppi, immaginano di essere un contadino che ha appena rinnovato alcune stanze per gli ospiti o aperto un negozio all'interno della sua azienda. Creano un opuscolo pubblicitario con Canva, o strumenti open source simili, per promuovere la nuova impresa e incoraggiare le persone a visitare la fattoria.

**Livello:** Base/ Intermedio per la competenza imprenditoriale

**Obiettivi:**

- Conoscere l'utilizzo di base di diversi dispositivi
- Capacità di creare e condividere contenuti digitali
- Capacità di trasformare le idee in azioni
- Iniziare a fare progetti
- Imparare a lavorare in gruppo

**Competenze chiave:**

- Competenza digitale
- Competenza imprenditoriale

## Risorse

Risorse umane: Insegnanti/formatori di Economia, Cucina, Geografia

Risorse tecniche /Attrezzature: Internet, programmi online per realizzare opuscoli, computer.

Risorse online:

Se l'attività ha esito positivo, i formatori potrebbero fornire agli studenti alcune idee per fare volontariato all'estero o nel proprio Paese con il seguente compito:



Erasmus+



VeriTag  
Programa Erasmus+  
Cultura e Mobilità

gli studenti visitano il sito <https://wwooof.net/> (o la versione del proprio Paese indicata di seguito)

<http://wwooof.lt/lt/kas-yra-wwooof> (per la Lituania)

<https://wwooof.se/> (per la Svezia)

<https://wwooof.es/> (per la Spagna)

<https://www.wwooof.it/it/> (per l'Italia)

cercano tra gli host e dicono alla classe dove vorrebbero andare per fare l'esperienza di volontariato. Devono spiegare il motivo della scelta a tutta la classe ed evidenziare i lati positivi e negativi delle destinazioni / padroni di casa che hanno scelto.