

“PIANTE E SPEZIE- UTILIZZO E TRADIZIONI IN UN PERCORSO DI CULTURA TRA I POPOLI DEL MEDITERRANEO”

Il progetto **“Piante e Spezie – Utilizzo e tradizioni in un percorso di cultura tra i popoli del Mediterraneo”** è inserito all’interno del progetto capofila **Mare Nostrum**, articolato in quattro aree progettuali:

- *Piante e Spezie*
- Laboratorio di ceramica e rame
- Il mare, risorsa da tutelare
- Attività sportive

Tutte le attività sono rivolte a studenti e minori stranieri non accompagnati, con l’obiettivo di promuovere inclusione, dialogo interculturale e valorizzazione del territorio.

Promotori

- Rotary Club Salerno
- Inner Wheel Club Salerno
- Interact Club Salerno
- APS Gazania

Ente che presenta il progetto:

APS Noi di Torraca

FINALITÀ E OBIETTIVI

Il progetto intende valorizzare il patrimonio botanico, gastronomico e culturale del Cilento, con particolare attenzione a piante aromatiche e officinali, spezie, grano, ulivo, vite e miele.

Attraverso un percorso di ricerca e di esperienza diretta, gli studenti saranno guidati nello studio delle origini storiche, geografiche e culturali delle principali specie vegetali mediterranee, dei loro percorsi commerciali e migratori e dei loro usi medicinali, culinari e rituali, con un focus sulle varietà più diffuse nell’entroterra cilentino.

DESTINATARI

Il progetto è rivolto agli studenti della prima classe del biennio dell’IPSEOA di Sapri, diretto dalla Dirigente scolastica Maria Teresa Tancredi.

Gli studenti saranno accompagnati, tramite autobus, nelle diverse località del Golfo di Policastro coinvolte nelle attività progettuali.

Il percorso rappresenta per gli studenti un importante stimolo formativo e orientativo, capace di arricchire e integrare il percorso didattico curriculare attraverso esperienze concrete,

interdisciplinari e coerenti con l'indirizzo dell'Istituto.

Le attività proposte favoriscono l'acquisizione di competenze trasversali, rafforzano la motivazione allo studio e offrono spunti utili per approfondimenti didattici, elaborati, progetti successivi e possibili sviluppi futuri, contribuendo a valorizzare le attitudini personali degli studenti e il legame tra scuola, territorio e mondo professionale.

DURATA E ARTICOLAZIONE

Il progetto si svolgerà **da febbraio a giugno**, attraverso incontri teorico-pratici e attività sul territorio secondo il seguente calendario indicativo (da concordare insieme):

- Febbraio – Sapri
- Marzo – Torraca
- Aprile – Casaletto Spartano
- Maggio – Torraca
- Giugno – Caselle in Pittari

ATTIVITÀ PREVISTE

- visite guidate e passeggiate naturalistiche;
- laboratori di cucina, gelateria, panificazione ed erboristeria;
- incontri con esperti locali;
- testimonianze legate alla memoria popolare e alle tradizioni rurali.

In particolare:

- **Torraca:** biodiversità mediterranea, apicoltura, piante spontanee e tradizioni rurali, passeggiata naturalistica sul Monte Grottillone;
- **Sapri:** utilizzo gastronomico delle spezie, con focus su gelateria e pasticceria;
- **Caselle in Pittari:** grani antichi, visita al Monte Frumentario e al mulino a pietra, laboratorio di impasto del pane;
- **Casaletto Spartano:** visita guidata alle Cascate “Capelli di Venere” e approfondimento sul patrimonio naturalistico del Cilento.

SCAMBIO ESPERIENZIALE

È previsto uno scambio esperienziale tra la delegazione dell'IPSEOA di Sapri e l'Inner Wheel Club di Salerno, attraverso una manifestazione culturale e culinaria aperta alla partecipazione pubblica.

EVENTO CONCLUSIVO

Il progetto si concluderà con un evento finale a **Torraca**, che prevede:

- mostra-laboratorio con stand didattici della scuola;
- degustazioni a tema;

- presentazione di ricettari e schede botaniche realizzate dagli studenti.

RISULTATI ATTESI E VALORE FORMATIVO

Il progetto “Piante e Spezie” rappresenta un’importante opportunità formativa in quanto:

- arricchisce l’offerta didattica con attività innovative e radicate nel territorio;
- favorisce lo sviluppo di competenze trasversali;
- promuove inclusione e dialogo interculturale;
- integra teoria e pratica, in coerenza con la missione dell’Istituto Alberghiero;
- rafforza l’educazione ambientale e l’identità territoriale.

Con questo percorso, l’IPSEOA di Sapri conferma il proprio impegno nella realizzazione di esperienze educative attente al territorio, alla sostenibilità e alla valorizzazione del patrimonio mediterraneo.

Il progetto Piante e Spezie, inserito in Mare Nostrum, nasce dell'insieme di popoli, saperi e profumi.

Un viaggio tra natura e memoria che racconta un Mediterraneo vivo, condiviso, dove le piante e le spezie diventano linguaggio comune e patrimonio da custodire.