

La Scuola secondaria di primo grado Luigi PIANCIANI di Spoleto si aggiudica il primo posto al concorso nazionale “Appuntamento all’uliveto”

Gli studenti della secondaria Pianciani, protagonisti di un eccellente risultato in una gara tra scuole. Al progetto-concorso “ Appuntamento all’Uliveto-Mò e la favola dell’olio” promosso dall’azienda Monini e gestito da La Fabbrica, hanno partecipato, lo scorso anno scolastico, le classi seconde dei corsi A-C-D della Scuola secondaria di primo grado Pianciani guidate dalla prof. Zinghini.

Gli alunni con impegno e serietà si sono preparati accuratamente su argomenti di educazione alimentare e hanno affrontato una serie di prove a quiz online, nella prima fase del concorso. Nella seconda parte hanno prodotto presentazioni sul tema dell’olio ed elaborati video, in particolare uno ha ottenuto il massimo del punteggio dalla giuria esaminatrice (link al video: <https://youtu.be/v6jiOak2D90>). La partecipazione al progetto è stata una sfida cooperativa divertente e impegnativa, un modo diverso per comprendere il valore della corretta alimentazione. In questi giorni la giuria si è espressa complimentandosi, con la scuola e l’insegnante, per la creatività e la competenza dimostrata dagli alunni che hanno così vinto un voucher di mille euro con cui si faranno acquisti tecnologici che andranno a potenziare ulteriormente le dotazioni della Scuola secondaria di primo grado Luigi Pianciani.

Il progetto si è inserito perfettamente nella programmazione prevista per le classi della secondaria di primo grado ed ha permesso di fare ampie riflessioni che hanno toccato lo stile di vita, la conoscenza e il rispetto del lavoro agricolo, il benessere dell’ambiente e l’impatto dei processi di produzione sulla vita del Pianeta e, più in generale, la storia, l’innovazione tecnologica e la stessa identità dei popoli che hanno scelto la Dieta Mediterranea come stile di vita alimentare. Parlare con gli studenti di olio EVO ha significato mettere al centro della corretta alimentazione un prodotto alimentare sano e una presenza costante sulle tavole, non solo italiane. L’obiettivo è stato quello di diffondere una vera cultura dell’Olio Extravergine di Oliva, basata sulla conoscenza del funzionamento dell’intera filiera di produzione, con attenzione alle “cultivar” tipiche regionali umbre e alle caratteristiche dell’agricoltura Bio, alle proprietà nutrizionali del prodotto e al modo migliore di consumarlo.