

Fotogallery

*Progetto orto didattico
IIS Salvatore Puglisi*



LA VISIONE DA CUI NASCE IL PROGETTO

In foto
Il Dirigente
dell'Istituto
Salvatore
Pugliatti, il
Prof. Luigi
Napoli



Anche quest'anno la primavera ha inaugurato la stagione dell'orto! L'idea di fare «inclusion» con un orto nasce già lo scorso anno scolastico, realizzandosi in un luogo in cui coltivare assume anche una valenza metaforica: la piantina, l'ortaggio che prende vita e forma richiama il significato stesso dell'orto, in cui non solo si acquisiscono le conoscenze inerenti la stagionalità dei prodotti, l'innesto di una piantina, il terreno e clima più adatto ecc.. Ma si fa leva sul coinvolgimento delle competenze trasversali le quali, in un progetto come l'orto, trovano ampia possibilità per crescere. Lo spiega bene il Dirigente dell'Istituto Pugliatti, Prof. Luigi Napoli, quando sostiene che l'inclusione, in questo senso, richiama le competenze trasversali nel momento in cui i ragazzi vivono il valore della collaborazione in team, della comunicazione e condivisione di idee e soluzioni, della predisposizione progettuale anche servendosi di competenze informatiche e, ancora, competenze che riguardano la capacità di ripristinare un'area della scuola o del proprio ambito territoriale, sviluppando il sentimento di avere un ruolo preciso nel costruire la cittadinanza attiva. Va sottolineato come questo progetto abbia ricevuto un importante contributo da parte di esperti agronomi e ciò mette in risalto la caratteristica della progettazione in rete con le altre realtà locali del territorio.



Competenze interculturali

Uno degli obiettivi dell'orto è quello di riuscire a rappresentare per tutti gli studenti il contesto favorevole per mettere in pratica concrete e buone prassi inclusive. L'orto è uno spazio di lavoro, di lavoro condiviso, dunque un' occasione per intessere profonde e significative esperienze relazionali.



Il progetto Erasmus è il momento centrale e adatto per maturare atteggiamenti orientati all'intercultura. Ogni anno L'istituto accompagna i propri studenti in altri paesi d'Europa e ospita, a sua volta, gli studenti delle zone visitate, con il fine di perfezionare la conoscenza della lingua, specialmente per ciò che attiene il versante comunicativo: vivere la cultura dell'altro entrando nelle sue stesse dinamiche, abitudini, dimensioni di vita, significa assumere un punto di vista completamente rinnovato. Il «diverso da me» assume contorni meno rigidi e stigmatizzati con effetto di caduta delle barriere mentali, sollevate verso ciò che si conosce poco.

Il progetto Erasmus





COLTIVARE L'INCLUSIONE...

... PERCHE' NON C'E' NIENTE DI ECCEZIONALE AD ESSERE NORMALE



A spasso nell'orto


Il percorso nell'orto è fortemente proiettato a cogliere il valore intrinseco della diversità, che, lungi dall'essere solo una bella parola che contemporaneamente mette in risalto una visione di differenza con accezioni negative e limitanti, contrapposta ad una presunta quanto totalmente ideale normalità, vuol essere risposta concreta che abbraccia le richieste di tutti, i bisogni di ciascuno, le eccezionalità che possono celarsi in altri. I prodotti dell'orto consentono di ripristinare e coinvolgere la multisensorialità nell'esplorazione della conoscenza. Per questo non ci si limita a classici modi di trasmettere il sapere ma vengono coinvolti tutti i sensi, specialmente nel caso di prodotti, ortaggi, piante aromatiche, dal profumo intenso, dal sapore tradizionale, dall'aspetto accattivante quando assume forme e colori rigogliosi, dalla freschezza del prodotto, percepita al tatto, quando è colto dalla terra morbida.





**IL LAVORO TENACE CON IL
CONTRIBUTO DI TUTTI!**

**Come si evidenzia, l'orto
richiede il lavoro di tutti e
appassiona tutti! In foto
docenti e alunni si
impegnano nella
realizzazione dell'obiettivo!**





I FRUTTI MIGLIORI DELLA SCUOLA!

In foto alcuni studenti si riposano prima di riprendere i lavori nell'orto

COME NATURA CREA

L'istituto Pugliatti accorpa al suo interno l'indirizzo turistico e alberghiero, curando attentamente la formazione di studenti che acquisiscono una preparazione tra le più complete sul fronte sia delle basi teoriche, sia delle abilità tecniche. In tal senso l'orto si pone come continuità di una «filiera» che conduce dalla produzione dell'ortaggio, tutta made in school, fino al suo impiego per la preparazione di piatti prelibati. In foto un momento di convivialità in cui studenti dell'istituto e i loro ospiti attendono di gustare le pietanze



UN VIAGGIO TRA I PROFUMI DELL'ORTO



Prima di concludere con la fotogallery dell'orto e delle attività che intorno ad esso ruotano, la presentazione riporta anche un breve tour tra i profumi delle piante aromatiche. Il lavoro di ricerca e traduzione delle proprietà organolettiche, con l'annesso elemento gustativo e olfattivo infuso nel cibi, è stato portato avanti dagli studenti della classe 3 E SIA, il tutto con la supervisione della Professoressa di inglese, Marcella Bucalo. Ogni pianta è esposta in inglese e arricchita di ulteriori collegamenti, che rimandano ai luoghi che sono associati alle erbe con ulteriori video che raccontano particolari preparazioni.



SAGE [click to watch video](#)

The common sage is native to the Mediterranean basin and can also be found spontaneously in Italy. It has thick leaves and a very intense scent, silvery green in color and covered with fluff. The leaves are harvested throughout the year, but the best are those harvested in spring, before flowering. In the kitchen it is used to flavor roasts, and to flavor cuts such as knots or escalopes. Makes fatty meats more digestible. It is very fragrant, which is why it is best to use it in small doses. It is also used as. flavoring for soups, vegetables, cheeses, oil, butter, vinegar. It can be found on sale either fresh in trays, or in pots or dried.



LAUREL Click to watch Forza d'Agrò

The laurel is an aromatic plant which belongs to the family of Lauraceae, widespread in the Mediterranean basin. It appears in the form of a shrub of various sizes but it is a real tree up to 10 m tall, with thin and glabrous branches that form a dense pyramidal crown. The wood of the plant is aromatic and emanates the typical scent of the leaves, the stem is erect, the bark blackish green and they are also very fragrant. It usually grows in the south of the Italy. It's often used in the sicilian cuisine and it has been inserted in the list of the italian agri-food products. It's usually used to aromatize meat and fish, but it's also used to make a digestive liquor, moreover an healthy oil can be extracted from the berries, while leaves are used to make "crowns" of laurel.



LAVENDER click to discover Castemola



Lavender is a member of the family of mint, rosemary, sage and basil. Lavender is a perennial plant and produces purple flowers, which contain high levels of essential oil showing remarkable antiseptic and antimicrobial action. Its flowers are very rich in nectar and attract bees and other pollinators. After being cut and dried, lavender flowers are used in the aromatic fragrance industry. Lavender plants are also grown as ornamental.



LAVENDER

The leaves, which are also edible, are very delicate and this characteristic makes them suitable for savoury dishes. In the beekeeping sector, wild lavender is an interesting plant. *Lavandula stoechas* honey is the only lavender honey that can be obtained in Italy in conspicuous quantities. It is produced especially in Sardinia and is very suitable for treating bronchopulmonary affections. Normally lavender is rarely used for food purposes. However, it is used to flavour white wine and vinegar, to make jelly, to flavour sweets.



ROSEMARY click to discover Agrigento

Rosemary is native to the Mediterranean and Asia.

The plant flowers in spring and summer in temperate climates, but the plants can be in constant bloom in warm climates; flowers are white, pink, purple or deep blue. Rosemary is a medicinal plant that contains essential oils in its leaves and has useful properties for the body. It is considered the best known balsamic plant and used since ancient times for its medicinal properties. Rosemary is also an effective antimicrobial herb.



ROSEMARY

Rosemary leaves are used as a flavouring in foods, such as stuffing and roast lamb, pork, chicken, and turkey. Fresh or dried leaves are used in traditional Mediterranean cuisine. They have a bitter, astringent taste and a characteristic aroma which complements many cooked foods. Herbal tea can be made from the leaves. When roasted with meats or vegetables, the leaves impart a mustard-like aroma with an additional fragrance of charred wood that goes well with barbecued foods. It is often added on focaccia. Rosemary leaves can be eaten fresh or dried.



LEMON BALM

Lemon balm (*Melissa officinalis*) is native to south-central Europe, the Mediterranean Basin, Iran, and Central Asia, but now it can be found everywhere. The second name, *officinalis* (Latin, 'of the shop'), originates from the use of the herb by apothecaries, who sold herbal remedies directly to their customers.

The plant is grown and sold as an ornamental plant, and for attracting bees. The essential oil is used as a perfume ingredient and in toothpastes.

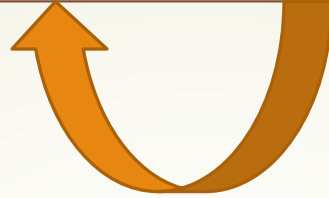


LEMON BALM

Lemon balm is also used as a flavouring in ice cream and herbal teas, often in combination with other herbs such as spearmint. It is a common addition to peppermint tea, mostly because of its complementing flavour. Lemon balm is also used with fruit dishes or candies. It can be used in fish dishes and is the main ingredient in lemon balm pesto.



OREGANO (click here)



Oregano is a native to the [Mediterranean region](#) largely used as culinary herb, especially in Greek, Spanish, Italian, Mexican, and French cuisine. Oregano is used for the flavour of its leaves, which can be more intense when dried than fresh. It has an earthy, warm, and slightly bitter taste, which can vary in intensity. Factors such as climate, season, and soil composition may affect the aromatic oils present, and this effect may be greater than the differences between the various species of plants. Oregano's most prominent modern use is as the staple herb of [Italian cuisine](#)



OREGANO click to discover San Vito lo Capo

Its popularity in the U.S. began when soldiers returning from World War II brought back with them a taste for the "pizza herb", which had probably been eaten in southern Italy for centuries where it is most frequently used with roasted, fried, or grilled vegetables, meat, and fish. Oregano combines well with spicy foods popular in southern Italy. It is less commonly used in the north of the country, as marjoram is generally preferred.



THYME

Thyme is known for the aroma and flavour of its dried leaves and flowering tops. It is native to Eurasia and is **cultivated** throughout the world. It is used to flavour a wide range of foods, including poultry, stuffings, fish, eggs, meats, sauces, soups, vegetables, cheeses, and pastas. It is one of the herbs used to flavour Benedictine liqueur and is a characteristic seasoning in some traditional English dishes. Thyme is a small low-growing shrub and is commonly cultivated as an **annual**, though it can persist as an **evergreen perennial** in warm climates. **Bees** are attracted to the flowers, and the thyme honey of Sicily has been famous for hundreds of years.



MINT

All mints thrive near pools of water, lakes, rivers, and cool moist spots in partial shade. In general, mints tolerate a wide range of conditions, and can also be grown in full sun. Mint grows all year round. They are fast-growing. The leaf, fresh or dried, is the culinary source of mint. Fresh mint is usually preferred over dried mint when storage of the mint is not a problem. The leaves have a warm, fresh, aromatic, sweet flavour with a cool aftertaste, and are used in teas, beverages, jellies, syrups, candies, and ice creams. In [Middle Eastern cuisine](#), mint is used in [lamb](#) dishes, while in [British cuisine](#) and [American cuisine](#), [mint sauce](#) and mint jelly are used.



MINT

Mint is a staple in Indian cuisine, used for flavouring curries and other dishes. In Sicilian cuisine it is used in pastry or to flavour typical dishes such as caponata, sweet and sour courgettes or pumpkins, fish etc. Mint essential oil and menthol are extensively used as flavourings in breath fresheners, drinks, antiseptic mouthrinses, toothpaste, chewing gum, desserts, and candies, such as mint (candy) and mint chocolate.



In foto il Dirigente Luigi Napoli con alcuni docenti e studenti, tra i quali gli studenti ospiti dell'istituto



UNA TERRA PROMESSA...

Siamo ragazzi di oggi
Zingari di professione
Con i giorni davanti
E in mente un'illusione
Noi siamo fatti così
Guardiamo sempre al futuro
E così immaginiamo
Un mondo meno duro
Finché qualcosa cambierà
Finché nessuno ci darà
Una terra promessa
Un mondo diverso





Le bandiere
non tracciano
confini ...



...ma risaltano le
identità di tutti...



...Il valore di ciascuno...



...non mettendo limiti e guardando
oltre...

















NON C'E' UNO SENZA TUTTI!
GRAZIE...E A PRESTO!!!



2022/05/10 10:39