

# PROGETTO D ISTITUTO: SAPERI E SAPORI D ABRUZZO

Mer, 20/06/2018 - 21:50 - Anonimo

Siamo a raccontarvi la fase finale del **Progetto d'Istituto** che ci ha fatto compagnia in questo anno scolastico, progetto ispirato al 2018 - anno europeo del Patrimonio culturale - e prontamente intitolato "**Saperi e Sapori**", vagheggiando le bellezze sia artistiche che culinarie della nostra Italia e del nostro Mediterraneo.

Il nostro Istituto, si sa, è formato da indirizzi ed articolazioni che risultano, in taluni casi, anche molto eterogenei tra loro. Pianificare un'attività inerente il proprio corso di studi e nel contempo modularla su un tema generale ci era sembrato complesso.

Ma... non si trattava esattamente di ciò che chiediamo spesso alle nostre studentesse e ai nostri studenti? Non significava forse andare oltre i meri contenuti disciplinari? E allora perché tirarsi indietro? Abbiamo accettato la sfida.

I lavori sono cominciati già da inizio anno. Non è stato sempre semplice, ma ci siamo dati da fare. Ogni classe che ha aderito si è dotata di un referente per raccordare le proprie attività con quelle del progetto coordinato dal **prof. Stefano Cesinaro** e dopo viaggi di istruzione, ricerche etnologiche, scoperte impensate, eccoci a produrre documentari, interviste, cartelloni, presentazioni, materiali multimediali alla fine convogliati nell'accattivante sito Internet <https://saperiesapori.cf> [1] realizzato da **Lorenzo Contessa** della 3AI e **Antonio Masi** della 3BI, i quali dirigendo i loro compagni di classe nelle operazioni di caricamento e rifinitura dei materiali hanno dimostrato ottime doti di organizzatori sotto l'occhio attento delle loro **professoresse Rita Crocetta e Rossella Paoni**.

Ed eccoci dunque alla giornata del 6 giugno, alla "**Nostra Verifica**", sì, una verifica perché certamente nel mondo della scuola ogni attività si conclude con la relativa verifica.

Ne è risultato un momento di festa in cui sono state condivise tutte le attività poste in essere. Certo con le osservazioni sulle migliorie da apportare, ma facendo prevalere l'allegria e la soddisfazione per aver fatto del proprio meglio.

[Vai alla galleria...](#) [2]

I lavori prodotti sono stati presentati in Aula Magna, o esposti nel secondo androne dai ragazzi delle varie classi partecipanti, alunni tra i più ardimentosi e spigliati che hanno affrontato la platea dei loro compagni e delle loro compagne per parlarci di ricettari moderni e antichi, illustrarci la bellezza dei luoghi visitati, consigliarci sul nostro stile di alimentazione, incuriosirci con la vita delle api, appassionarci a temi di ecosostenibilità grazie al fascino dei plastici, dei robot analogici e tanto altro ancora. Coinvolte più di trenta classi, del primo e secondo biennio con tutti i genitori invitati a partecipare, un bel via vai insomma.

A latere altre attività di rilievo hanno accompagnato questa giornata conclusiva: la proiezione del video realizzato dell'alunna **Alessia D'Aurora** sul **viaggio delle eccellenze 2017/2018** a Malta;

le **finali di calcetto Triennio e Biennio** disputate ai campi sportivi, e ultima ma non ultima l'esibizione in aula conferenze degli alunni **Nicola Camplone, Federico Di Giovanni, Daniele Di Nicola, Lorenzo De Letteriis, Alessandro Marino Falchi Passeri, Alessandro Giraldi, Stefano Granchelli e Alessio Tatoni**, nello spettacolo teatrale curato dal **prof. Paolo Diodato**.

**L'Istituto Volta vi saluta così, buone vacanze!**E a presto, quando ci risentiremo per le novità relative al prossimo anno

scolastico.

In evidenza:

NO

I.I.S. "Alessandro Volta" di Pescara - via Alessandro Volta, 15

Tel. 085 431 38 48 - Fax 085 431 61 59

[peis00600b@pec.istruzione.it](mailto:peis00600b@pec.istruzione.it)

[Privacy](#) - [Note legali](#)

Realizzazione specializzazione [informatica](#).

---

**URL di origine:** <http://iisvoltapescara.gov.it/content/progetto-d-istituto-saperi-e-sapori-d-abruzzo>

**Links:**

[1] <https://saperiesapori.cf>

[2]

<https://photos.google.com/share/AF1QipP6JVhq5Ktyj8rzeCI00NYMroNwdfL3NtTDiPR5TfIkiaSrMgYXx8przG6oh7K7>