



Settimana
della
Biodiversità
Pugliese

Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

16-21
MAGGIO
2022



**Settimana
della
Biodiversità
Pugliese**
Agricoltura
Alimentazione
e Ambiente

**16-21
MAGGIO
2022**

CIME DI RAPA EDUCATION

Cime di Rapa,
un progetto di riscatto,
un luogo sano.
Un modello basato su
cultura, educazione,
economia sociale ed
economia circolare.

OBIETTIVO: DIFFONDERE L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Storici della cucina, nutrizionisti, agricoltori, cuochi, designer e formatori insieme per sostenere le future generazioni in un grande progetto di **Educazione Alimentare**.

Nelle Scuole Primarie, con il progetto «**Piccole Cime Crescono**», i bambini imparano a tutelare e conoscere la Biodiversità, prendendosi cura di orti didattici.

Nelle Scuole Secondarie, con il progetto dei «**Bar Didattici**» si educano gli studenti a fare impresa e a promuovere cibo sano.

Nelle Amministrazioni Comunali, con il progetto «**Non Solo Cime di Rapa**» si valorizzano i Prodotti Agroalimentari Tradizionali studiando i territori e codificando le antiche ricette.

PICCOLE CIME CRESCONO LA FESTA DELLO SCAMBIO DEI SEMI 22 maggio, LECCE

PICCOLE CIME CRESCONO
LA FESTA DELLO SCAMBIO DEI SEMI

22 MAGGIO 2022
DALLE 10:00 ALLE 17:00
ISTITUTO MARCELLINE - VIALE OTRANTO 67, LECCE

INGRESSO GRATUITO

ISOLE GIOCO - CACCIA AL TESORO
SCAMBIO DEI SEMI - SEMINARIO SULLA BIODIVERSITÀ

EVENTO E AREA FOOD TRUCK A CURA DI
CIME DI RAPA

La Festa giunge al termine di un **percorso educativo** rivolto ai bambini, le «piccole cime» che hanno sperimentato la costruzione di un *orto didattico*.

L'obiettivo è dare valore alla cura della terra e dei prodotti vegetali. **Tutelare la biodiversità** significa preservare la nostra storia, la nostra identità e la nostra tradizione agricola, alimentare e culturale.

Scambiarsi i semi rappresenta un piccolo gesto reale, dal forte valore simbolico: rimetterne sempre di nuovi a cultura garantisce il naturale ricambio, in un principio basilare di rotazione e dinamicità della terra.

Cime di Rapa Education entra nelle scuole perché queste rappresentano il luogo privilegiato per svolgere un'indispensabile azione preventiva, in cui sostenere lo sviluppo di stili di vita corretti, al fine di attivare abitudini alimentari sane e sostenibili.

IL BAR DIDATTICO LA FORMAZIONE DEL SETTORE RISTORATIVO INCONTRA IL MONDO DEL LAVORO

L'iniziativa è rivolta agli Istituti Superiori, di ogni ordine e grado. È finalizzata a promuovere la formazione ed accrescere le competenze degli studenti, dando loro l'opportunità di confrontarsi con la realtà operativa.

PER IMPARARE QUALSIASI COSA BISOGNA FARLA!

Il Bar Didattico è per definizione il luogo dedito, come da sua missione fondamentale, alla **formazione di figure professionali attraverso la simulazione della gestione di un'impresa.**

Tutte le aree disciplinari sono coinvolte e concorrono a formare le competenze professionali richieste nel mercato del lavoro.

VALORIZZAZIONE DELLE FILIERE AGROALIMENTARI



La semplificazione e la perdita delle biodiversità dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) incide sull'insicurezza alimentare, impattando negativamente anche sulla salute umana.

L'impegno di Cime di Rapa è quello di **valorizzare il patrimonio agroalimentare, espressione dell'identità culturale di un luogo**, a partire dalle specificità alimentari «codificate».

I PAT sono il simbolo delle tradizioni enogastronomiche italiane: raccontano il passato di un luogo e sono in grado di catturare l'attenzione del consumatore-visitatore, **sostenendo il turismo di nicchia**, generalmente declinato nelle tre forme di turismo dei luoghi, turismo enogastronomico ed ecoturismo.



IMPATTO EDUCATIVO

Il progetto *Cime di Rapa Education*, così, ha l'obiettivo di **contrastare la povertà educativa** rivolgendosi a soggetti in disagio sociale e economico, offrendo contenuti educativo/culturali in diversi ambiti di apprendimento, coinvolgendo aziende attive sul territorio che possano offrire concrete opportunità di impiego.

IMPATTO AGROALIMENTARE

Cime di Rapa persegue inoltre l'obiettivo di tutelare la biodiversità agricola e salvaguardare le varietà di piante antiche a partire dal grande patrimonio di ecotipi e tecniche di coltivazione tramandati in Puglia. **Un sistema di filiera chiusa che inizia dalla coltivazione dei prodotti e si conclude in cucina.**