

DISSEMINAZIONE SOSTENIBILITA'

piano di formazione 2019/21

Gruppo di lavoro: Camilli Stefania, Cantagallo Donatella, Cardarelli Francesco, Coccia Valentina, Gaetano Assuntina, Pellei Gabriella, Petritola Verdiana, Poli Cinzia, Polidori Monica, Romani Manuela, Stipa Ermelinda, Vittori Sandra.

Docente referente: prof.ssa Camilli Stefania

TEMI E CONCETTI DI BASE DELLA SOSTENIBILITA'

C'è un prezzo per lo sviluppo che pagano tutti nel mondo.

Il **Rapporto sui limiti dello sviluppo** (dal libro *The Limits to Growth*), commissionato al MIT (*Massachusetts Institute of Technology*) dal Club di Roma, fu pubblicato **nel 1972** da Donella Meadows, Dennis Meadows, Jørgen Randers e William W. Behrens III.

«IL FUTURO DI TUTTI»

- È il titolo del libro che fu pubblicato nel 1986
- Contiene le definizioni di **sviluppo sostenibile**



«Sviluppo che soddisfi i bisogni del presente senza compromettere la capacità delle generazioni future di soddisfare i propri»

L'energia è il motore dello sviluppo. Come possiamo produrre di più con meno energia? Occorre un grande sforzo tecnologico (esempio: il riciclo di materiali che alleggerisce l'uso di materie prime).

L'idea di LIMITE

- La nostra generazione ha pensato che non ci fossero limiti perché l'idea di limite contrastava con il diritto al benessere e al consumo (anni Ottanta).
- E' necessario fare un **corretto uso** delle **risorse** (esempio: riduzione degli imballaggi).

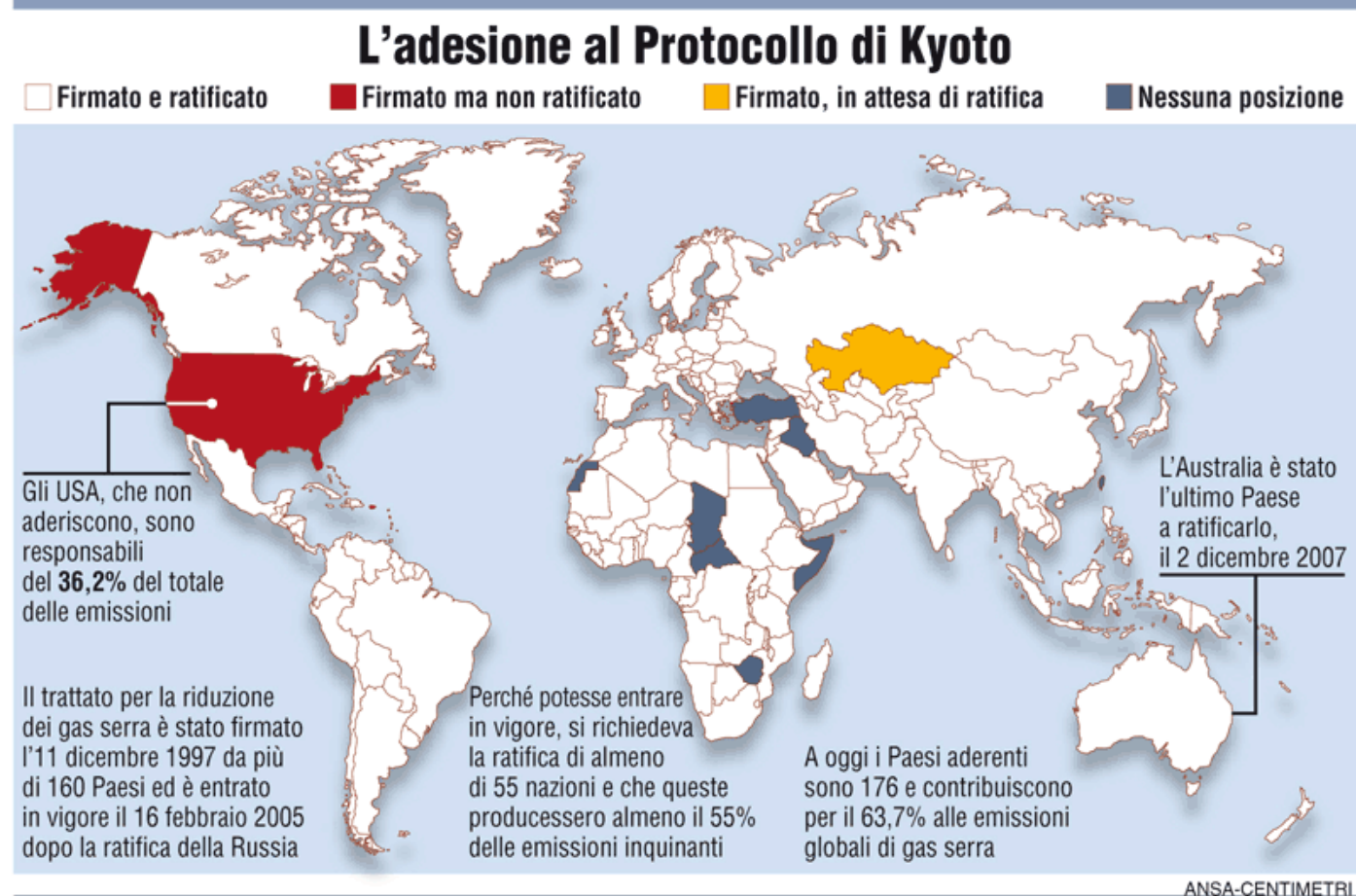
1992: Conferenza delle Nazioni Unite su ambiente e sviluppo

- i rappresentanti di 172 Paesi si sono incontrati nell'ambito della «United Nations Conference on Environment and Development, UNCED» di Rio de Janeiro, per cercare di risolvere problemi quali la povertà, la crescente disparità tra Paesi industrializzati e Paesi in via di sviluppo nonché le difficoltà sempre maggiori negli ambiti sociali, economici ed ambientali, gettando le basi per uno sviluppo sostenibile a livello mondiale.
- I Paesi partecipanti hanno sottoscritto tre accordi **non vincolanti a livello internazionale** (l'Agenda 21, la Dichiarazione di Rio, la Dichiarazione dei principi per la gestione sostenibile delle foreste) e due Convenzioni **giuridicamente vincolanti** (la Convenzione quadro sui cambiamenti climatici, la Convenzione sulla diversità biologica).
- L'**Agenda 21** è un programma d'azione globale in tutti i settori dello sviluppo sostenibile. Il suo limite è che ogni Stato doveva finanziarsi da solo il progetto, ognuno doveva dare il proprio contributo, ma la sostenibilità è un progetto **MULTIDISCIPLINARE**.

1997: IL PROTOCOLLO DI KYOTO

- La **Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici** ha l'obiettivo di stabilizzare le emissioni di gas a effetto serra ad un livello che non metta in pericolo il clima mondiale. Solo con il **Protocollo di Kyoto**, però, sono state fissate in modo giuridicamente vincolante le riduzioni delle emissioni dei sei gas ad effetto serra più importanti.
- Il Protocollo di Kyoto è un **accordo internazionale** per contrastare il **riscaldamento climatico**. Il trattato climatico, di natura volontaria, è stato sottoscritto l'11 dicembre 1997 durante la Conferenza delle parti di Kyoto (la COP3) ma è **entrato in vigore solo il 16 febbraio 2005** grazie alla ratifica del Protocollo da parte della Russia.

I PAESI E IL PROTOCOLLO DI KYOTO



2015: AGENDA 2030

- Sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite, e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU, l'Agenda è costituita da **17 Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile** inquadrati all'interno di un programma d'azione più vasto costituito da 169 *target* o traguardi, ad essi associati, da raggiungere in ambito ambientale, economico, sociale e istituzionale **entro il 2030**.
- L'attuazione dell'Agenda 2030 richiede un **forte coinvolgimento di tutte le componenti della società**, dalle imprese private al settore pubblico, dalla società civile agli operatori dell'informazione e cultura.

OBIETTIVI DI UNO SVILUPPO SOSTENIBILE



INTERCONNESSIONE DEGLI OBIETTIVI

- Ad esempio l'obiettivo 5 è sia sociale che politico: l'eguaglianza di genere comporta la possibilità per le donne di avere accesso all'istruzione come i maschi.
- **SOSTENIBILITA' POLITICA:** come si fa a diventare soggetti attivi della comunità in cui si vive?

Occorre **sentirsi parte della comunità**, occorre essere messi in grado di **partecipare alle decisioni**.

Esempio: il CCR perché è CITTADINANZA ATTIVA.

- **SOSTENIBILITA' SOCIALE:** occorre **prendersi carico degli altri**, degli attori deboli, dei «senza voce» chiedendosi che cosa può essere di interesse dell'altro.

«Atlante delle nature urbane» di Corrado e Lambertini

Nel libro si afferma che ci aspetta un futuro urbano: la qualità della vita nel XXI secolo dipenderà non solo dalle modalità con cui verranno orientate le trasformazioni fisiche, morfologiche, socio-economiche delle nostre città, ma anche dalla disponibilità collettiva e individuale a voler coltivare una **coscienza ecologica e paesaggista**.

"L'Atlante delle nature urbane" tenta di comporre una piattaforma composita di riflessione critica sulla città contemporanea, letta come **territorio disponibile ad accogliere in forma equa e diffusa la rete della vita**: biologica, sociale, culturale ed economica.

SOSTENIBILITA' TERRITORIALE

- La **SOSTENIBILITA' TERRITORIALE** si fonda sulla consapevolezza: ognuno di noi deve capire perché si agisce in un certo modo e c'è il dovere di farlo: il mondo si difende se lo si conosce.
- Significa ridare senso ai luoghi, si tratta di un modo per curarli, difenderli.



Attraverso lo strumento didattico delle **MAPPE DI COMUNITA'**



rappresentazioni partecipate e collettive
un percorso di sostenibilità

che successivamente deve essere condivisa e diventare pubblica.

Come si costruisce una mappa di comunità

Per dare sistematicità alla quantità di informazioni che man mano incrementano il bagaglio di elementi da rappresentare sulla mappa, è preferibile lavorare per **filoni tematici**, individuandone almeno cinque:

1. Patrimonio costruito (vie, piazze, edifici,...)
2. patrimonio archeologico
3. patrimonio agricolo e artigianale
4. costumi e tradizioni
5. saperi e produzioni locali

Per ognuna di queste aree si nomina un **referente**.

Raccolta dei materiali

Il referente raccoglie i dati e il materiale iconografico relativo al tema, effettuando ricerche, consultando diverse pubblicazioni oppure interpellando altri abitanti. Le informazioni raccolte forniscono il **quadro di riferimento**.

Sulla base del “censimento” di beni materiali o immateriali stilato dal referente, per ogni area tematica si stabilisce quali di questi elementi siano effettivamente quegli più sentiti dalla maggior parte degli abitanti come caratterizzanti la propria storia, la propria cultura e il proprio territorio. Così i partecipanti scrivono gli elementi che sono per loro imprescindibili per raffigurare le componenti relative ai cinque ambiti presentati.

IL METODO DELLA PASSEGGIATA

Una volta stabiliti gli elementi da inserire, i partecipanti iniziano la ricerca di fotografie, vecchie cartoline e disegni che raffigurano gli elementi scelti. In questo modo si può costruire un repertorio iconografico utile alla restituzione grafica della mappa.

- **Le passeggiate**

Esiste un passeggiare curioso, per cui la passeggiata finisce sempre per rappresentare una camminata nella memoria, immersi in un percorso di segni che si richiamano al passato. La passeggiata non è solo praticabile in campagna, ma la si può anche fare in un centro abitato. Cambiano soltanto i segni: le facciate delle case, i portali, le chiese, i monumenti, le insegne dei negozi, ecc..

VALORIZZAZIONE DELLA SCOPERTA

Ogni elemento della città rimanda ad un **periodo storico** e ad una **modalità di utilizzo** dell'ambiente urbano.

Soffermandosi, ci si concede una pausa di riflessione, quindi la possibilità di trovare una spiegazione logica per tutti gli elementi visibili e invisibili che si incontrano camminando senza fretta.

- Le passeggiate fuori porta servono per poter capire che esistono differenti punti di vista da cui guardare un ambiente considerato familiare e che, invece, risulta ampiamente ignorato.
- A livello territoriale questa dinamica è molto importante perché non si va alla ricerca di oggetti che sono lì e che vanno semplicemente raccolti. Al contrario, si va svegliare (e a risvegliare) la **memoria** di “storie invisibili”, ponendosi al servizio e nella condizione dell'ascolto, suscitando dinamiche.

Fase preparatoria



Esempio: ecomuseo delle case di terra Villa Ficana

- Villa Ficana è un borgo di case in terra e paglia, situato nella periferia di Macerata.

Mappa di comunità di VILLA FICANA SANTA CROCE E MONTALBANO

"Ficana" è un toponimo antico, forse etrusco, diffuso in tutta Italia. L'origine di quello nome è milleriana, ma l'ipotesi più accreditata lo ricollega a "campo di fichi", albero molto comune e coltivato nella zona.

VILLA FICANA

Villa Ficana è un intero borgo di case in terra e paglia sopravvissuto all'edificazione selvaggia degli anni Settanta. La sua origine risale presumibilmente al 1862, come recita una targa in pietra incastonata in una delle antiche case, e nasce come borgo di case economiche che i proprietari davano in affitto ai braccianti - i cosiddetti "casanolanti". Si tratta di piccole case, costruite da due piani con scala di collegamento esterna, dove generalmente al piano terra trovava spazio la cucina, dotata dell'immanicabile camino, e al piano superiore un unico ambiente era utilizzato come camera da letto da tutta la famiglia. Il materiale che costituisce le case di Villa Ficana è un impasto di terra, paglia e acqua, con eventuali aggiunte di ghiaia, macerie di case dislocate e radici. La paglia funge da armatura, in grado di dare stabilità e coesione all'impasto una volta essiccato. L'impasto veniva lavorato con mani e piedi, sino ad ottenere una massa plastica, simile alla massa del pane; l'intera famiglia prendeva parte ai lavori, sostenuta dalla solidarietà che veniva definita "scambio d'opere" tra vicini.

EX MANICOMIO

Il primo Regolamento Provinciale di Pazzi venne ricostituito, intorno al 1822, in una ex-fabbrica di cera nella zona della Coccola (tra il duomo e lo Sferisterio). Chiaramente il luogo non era adatto a questo scopo e infatti in una relazione del 1843 si legge che "questi stabilimenti dovevano situarsi all'aria libera, fuori dell'abitato, lungi da clamori della città". La zona venne individuata nel 1859 fuori Porton Pio nell'area dell'attuale Campo dei Pini e Camillo Prosperi, ingegnere provinciale, fu incaricato di redigere il progetto. I lavori iniziarono immediatamente ma furono subito sospesi perché il Comune, nell'aprile 1861, propose alla Provincia di sismare il manicomio nel convento di S. Croce ottenendone in cambio il terreno di Porton Pio e il vecchio manicomio alla Coccola.

VILLA COLA

Villa Cola di stile neoclassico sorge poco distante dal centro storico, su una collina da cui la vista spazia dai Sibillini all'Adriatico, presenta un buono stato di conservazione, è sede dell'Università degli Studi di Macerata. La costruzione fu commissionata da Vincenzo Adelfo all'architetto fiorentino G.B. Del Buono che la progettò nel 1872 come casino di villeggiatura e fu realizzata tra il 1878 al 1880 dall'imposta del capomastro Bianchini.

CHIESA DI SANTA CROCE

La parrocchia che i maceratesi comunemente chiamano di S. Croce era dedicata all'Immacolata Concezione e la chiesa, alla quale fino al secolo scorso era annesso un convento francescano, in origine era detta della Pietà Nuova. Il primo insediamento a carattere religioso sul colle di S. Croce risale all'inizio del XVI secolo quando qui si trasferirono i Frati Minori della Regolare Observanza (detti anche Zoccolanti perché calzavano semplici scarpini di legno) provenienti dall'antico convento di S. Maria della Pietà situata esattamente lungo via dei Velini. Secondo uno storico onegginense tale trasferimento sarebbe avvenuto il 4 ottobre 1505 ma è molto probabile che ciò non si realizzò in un solo giorno. Tuttavia già all'inizio del 1507 il trasferimento doveva essere avvenuto perché il Comune decise di demolire il vecchio convento.

IL CANTO DEI MESI

In uno dei primi giorni dell'anno si usava fare una sorta di canto propiziatorio: una commedia di tredici cantosi, che rappresentavano l'anno nuovo e i singoli mesi, girava per le campagne di casa in casa cantando e suonando, e ricorava in cambio salsicce, formaggio, uova o vino. Si trattava del "Canto dei mesi", un canto popolare che racconta dell'Anno che ha allevato i suoi dodici figli: Gennaio gira l'arrostato sul fuoco, Febbraio è soppo perché ha meno giorni degli altri mesi, Marzo è invernato perché porta la Quaresima, Aprile scioglie il canto degli uccelli, Maggio è forte, Giugno muore, Luglio trebbia, Agosto porta con sé il caldo torrido, Settembre dà frutti in quantità, Ottobre semina, a Novembre aumentano le ore di buio, Dicembre sta davanti al fuoco e per questo, secondo un antico detto, sente caldo davanti e freddo alle spalle.

CACCIAMARZO

"Fieri marzo, deridato aprile, fieri le crivole de le fi. Se se lava la carne, se se soppa la pipolla, fieri soppa d'aver l'va. Se ce dai qualche contra tutto lo fi se se refrice; se ce dai così cò se se secca tutto addò."

I mesi di Gennaio, Febbraio e Marzo portano freddo, pioggia e neve, perciò c'era l'usanza di "caccià marzu" negli ultimi giorni di marzo un gruppo di giovani passava per le case dei contadini, con l'accompagnamento dell'organetto, cantando questi versi e chiedendo doni alla signora.

IL SALTARELLO

La danza più vivace, sul tempo dei 6/8, e la più diffusa è il saltarello (o sandarello), le cui origini si perdono in tempi lontani era originario nell'area, specialmente dopo la mistiatura e la trebbiatura e la spinnocchitura e gli altri lavori dei campi, accompagnato una volta dal violino e dal flauto, poi dall'organetto, e talvolta anche dal cembalo e dal triangolo. Il saltarello è un vero e proprio ballo di corteggiamento, che si articola, pur nella varietà a seconda del luogo, in tre parti o momenti fondamentali: *spondià o spondiapè, fìli o filino, sarpèpià.*

IL MALOCCHIO

Credevano nell'esistenza delle forze del bene e del male, nel potere magico della fede e della preghiera, nella guarigione per intervento divino o comunque per opera di una virtù eccezionale. Avene fede nella "virtù" era tipica, in quel misterioso stato, della zona rurale la trasformazione in cui erano sopravvissuti modelli arcaico-tradizionali e modelli connessi ai processi di modernizzazione, per cui la medicina popolare si può leggere come un fenomeno di persistenza culturale. Una interessante lista, che ha la virtù della vecchiaia che

Scuola Elementare
Lavandaie
Manicomio
Villa Cola
CHIESA DI SANTA CROCE
EX MANICOMIO
IL MATTONAIO
IL CALDERAIO
INDOVINELLO
"Ci ho crivole, e non ce vico, se partiva come un cico, ovvio de mala figura, che me dilpa, non se parte."

LE LAVANDAIE

Le donne lavoravano come lavandaie. Un loro salario era molto ridotto rispetto a quello che percepivano gli uomini. Il loro lavoro era collegato con lavoro di braccianti, lavoratori manuali, soprattutto uomini, che inoltre praticando il lavoro delle proprie braccia - da cui anche il

I BRACCIANTI E I CASANOLANTI

Il casanolo era colui che non aveva né casa, né terreno da coltivare e nemmeno un mestiere. Era un lavoratore giornaliero, che lavorava saltuariamente a giornata, prestando il lavoro delle proprie braccia - da cui anche il

IL MATTONAIO

Il lavoro del mattonaio si svolgeva con un metodo regolare, sempre lo stesso. Il macchio di argilla si faceva asciugare al sole e all'aria, poi le mattoni venivano frantumati da una macina e ridotte in polvere finissima.

IL CALDERAIO

Per fare caldaie, si accatastrano le forme nella fonderia di Villa Potenza, che venivano poi allargate a colpi di mazza. I recipienti a mano libera richiedevano maggiore perizia, forgiati da fuggi di rame. Per preparare una brocca da un litro occorrevano tre giornate di lavoro. Si partiva dal fondo, poi

VINCISGRASSI

Ingredienti: prosciutto crudo, salsiccia, parmigiano e una salsa a base di latte e farina, con i quali si condiscono gli libati di pasta all'uovo.

Rappresentano il piatto più caratteristico della cucina maceratese. Secondo l'ipotesi più antica, la parola vincisgrassi deriva da Windich Graetz (oppure Gratz) nome di un generale austriaco che, nel 1799, durante le guerre napoleoniche, era di stanza con le sue truppe ad Ancona. Vari scrittori sono però concordi nel sostenere che i vincisgrassi furono sì il piatto preferito dal generale austriaco, ma che erano già stati inventati. Ciò sarebbe provato dal fatto che, in un manuale gastronomico del 1784, "Il Cocio Maceratese" di Antonio Nebbia, era riportata la ricetta di una salsa per pringirne già in uso nel maceratese.

PASTA MATTÀ

Ingredienti: farina e acqua, senza uova.

La pasta matta, si preparava soltanto con acqua e farina e si impregnava del gusto del suo condimento, semplice, ma saporito. In questi impasti, il fior di farina, cioè la farina bianca molto fine, non veniva quasi mai usata, perché era troppo pregiata per queste preparazioni piuttosto rustiche. Con questo impasto di acqua e farina si preparavano tanti tipi di pasta: gli strangozzetti, le stremche, stringozze, i cencioni, i soricelli, i tacoli, le picciantele e i badellotti. Si differenziano essenzialmente per il formato e per qualche ingrediente.

TAJULI' PILISI

Ingredienti: farina di grano con molta quantità di farina di granturco ben setacciata e acqua.

Poiché non era facile disporre esclusivamente di farina di grano, si optava così alla mancanza avendo a piccoli quantitativi della prima più ingenti quantità di farina di granturco ben setacciata, nascono così le tajuli pilisi, tipica pasta nelle case di campagna e della cucina marchigiana. Data la composizione estremamente semplice e la mancanza di coesione dell'impasto, questi in cottura cedevano leggermente la farina di grano dando così luogo alla formazione di quel velo esterno, tipico, che li rendeva leggermente vellutati, da qui "pilisi".

PIZZA DI PASQUA AL FORMAGGIO

Ingredienti: farina di grano, lievito di birra, uova, pecorino stagionato grattugiato, pecorino tagliato a grossi scaglie, olio, latte, limone, sale e pepe.

Questa antica preparazione, che anche il Leopardi ricorda con nostalgia in una sua lettera alla sorella Paolina, chiamandola crescia, ancora oggi viene confezionata esclusivamente nel periodo pasquale. Viene chiamata anche crescia brusca o de cacio.

FRASCARELLI

I frascarelli sono uno dei piatti poveri della cucina contadina del maceratese, si tratta di una polenta di farina bianca di grano tenero. Nel caso vi si aggiunga il riso, prende il nome di "riso campo", coticato.

Ingredienti: 400 g di farina di grano 1 cipolla, olio

Condimento: 50 g pancetta 1 cipolla, olio 1 cucchiaino di conserva di pomodoro sale, pepe 50 g di formaggio

Preparazione: Versare la farina di grano in acqua bollente mescolando costantemente. Contemporaneamente nella pentola bollente

Ipotesi di selezione contenuti

CLASSI PRIME:

- **MONUMENTI:** Chiesa di S. Maria della Rocca (leggenda della pecorella, del Serpente Aureo, leggenda di S. Michele Arcangelo) e mura castellane; chiesa di S. Giovanni, chiesa di S. Michele (lettere e arte)
- Flora e fauna (scienze)
- I parchi (scienze motorie)
- Prodotto tipico locale (lingue straniere)
- Le Muse e il teatro (musica)
- Carnevale tra sacro e profano (religione)

CLASSI SECONDE

- Monumenti: Chiesa di S. Maria della Rocca, Chiesa Collegiata, Chiesa dell'Addolorata, Ex convento e chiostro di S. Francesco (lettere)
- Tombolo e monumento alle merlettaie (lingue straniere)
- Monumento alle merlettaie e lo scultore Aldo Sergiacomi (arte)
- Palazzetto dello sport, campi sportivi (scienze motorie)
- Conservazione e restauro dei monumenti (scienze)
- Tradizione del Cristo morto e Miracolo eucaristico (religione)
- Musica del Carnevale storico offidano (musica)

CLASSI TERZE

- Luoghi di aggregazione giovanile: S. Maria della Rocca, lavatoio, piazza della dea Flora, Muretto dei quattro angeli, chiesa della Madonna Assunta (lettere)
- Vulcanelli e calanchi (scienze)
- Orienteering (scienze motorie)
- Vita e produzione artistica di Aldo Sergiacomi (arte)
- Beato Bernardo (religione)
- Teatro e tradizioni musicali del carnevale (musica)