



Istituto di Istruzione Superiore

“VANVITELLI STRACCA ANGELINI”

Via Umberto Trevi, 4 - 60127 Ancona - Tel. e Fax 071 4190711 - 0714190712

C.F. 93084450423 - Cod. meccanografico ANIS00400L - Sito: www.istvas.gov.it

email: anis00400l@istruzione.it - anis00400l@pec.istruzione.it - scuola@istvas.it

Codice univoco fatturazione UF01E9 - Codice IPA: [istvas.gov.it](http://www.istvas.gov.it) - [istvas.gov.it](http://www.istvas.gov.it)



INDIRIZZI DI STUDIO: Agraria Agroalimentare e Agroindustria - Amministrazione, Finanza e Marketing – Chimica, Materiali e Biotecnologie (Ambientali e Sanitarie) - Costruzioni, Ambiente e Territorio - Sistema Moda



PON PER LE COMPETENZE DI BASE

PON “LABS FOR THE FUTURE”

Gli alunni partecipanti al progetto PON in visita all’azienda agricola “LA CAMPANA”



Gli studenti iscritti al progetto PON “Labs for the future” si sono recati, accompagnati dagli esperti, dai tutor e da alcuni docenti, in visita alla azienda agricola La Campana che si compone di molti aspetti: frutteti, uliveti, vigneti, seminativi, boschi, orti. Il sistema di coltivazione scelto è quello del

Basso Impatto Ambientale. Nell’azienda si pratica anche la lotta guidata ai parassiti ed alle malattie, partecipando ai programmi regionali di cattura e monitoraggio di vari insetti dannosi. Tutti gli alunni, inoltre hanno assistito ad una dimostrazione di tintura naturale del Dott. Butta che fa parte dello staff della Campana e si occupa di piante tintorie dagli anni '90. Oltre alla coltivazione, vengono praticati in azienda anche l'estrazione dei pigmenti e la tintura di fibre naturali. Durante la visita sono state presentate le principali piante tintorie utilizzate in Italia e in Europa, di alcune si sono dati anche cenni storici. Si è parlato dei processi di estrazione (differenti a seconda delle essenze), di mordenzatura e delle particolarità di tintura soprattutto del Guado, che La Campana ha collaborato a riscoprire con il Progetto Cilestre, ormai risalente al 1995, in collaborazione con l'Università di Bologna. Il tintore ha mostrato, alle classi, nella pratica i punti salienti del processo di tintura di seta e lana e i materiali necessari a ripetere l'esperienza.





E' stata illustrata, ai partecipanti, l'attività di bachicoltura, anche se l'allevamento del baco da seta si concentra nella seconda metà di Maggio e prima parte di Giugno, è stato presentato del materiale video e delle esperienze degli allevatori per avere comunque una panoramica del settore: cenni di storia della Bachicoltura, sia generale che locale, e alcune fasi di sviluppo del Bombyx mori (larva

di falena conosciuta come baco da seta) approfondendo poi gli aspetti della preparazione dei bozzoli per la lavorazione. Si è visitato anche il laboratorio Agroalimentare dell'azienda La Campana, nato proprio per valorizzare la produzione della tenuta e le sue diverse varietà, in particolare per quello che riguarda la frutta. Molte delle confetture e dei succhi di frutta sono infatti mono-varietali. I ragazzi hanno potuto vedere la produzione di circa una trentina di differenti tipi di confetture e composte di frutta.



Le classi interessate sono state:

1Am Sistema Moda (Modulo PON "La Chimica è colore")

1Ag Agraria, Agroalimentare e Agroindustria (Modulo PON "Pillole di Chimica")

1DbA Biotecnologie Ambientali (Modulo PON "Scienza e coscienza: primo non inquinare")



Prof.ssa M. Ambrogio

