

Un Ponte tra Generazioni all'IIS "Ramacca-Palagonia"



Foto: Confronto generazionale a IIS "Ramacca-Palagonia"

Scritta dalla prof.ssa Di Stefano R.

Il 13 novembre, presso l'IIS "Ramacca-Palagonia", si è tenuto un seminario di educazione ambientale ideato dalla prof.ssa Fiorito A., che ha visto gli alunni dell'istituto intervistare i rappresentanti di Unitre, sede di Ramacca. L'evento è stato un susseguirsi di storie, racconti, confronti e condivisione di tradizioni, cultura e cibi tradizionali.

Testimonianze dei Rappresentanti di Unitre
Alunna F.: Quali erano i cibi utilizzati nella vostra infanzia?

- Risposta: "Quello che c'era. Per colazione si comprava il latte direttamente da chi vendeva porta a porta, mungendo direttamente la capra. Per pranzo, pasta

con la salsa, verdura raccolta negli orti e legumi. La carne solo di domenica, se andava bene. Come dice il signor Giuffrida, i fagioli e i ceci erano la carne dei poveri. Per la merenda, la mamma chiedeva:

Come vuoi il pane, dolce o salato?

Alunno G.: Dove si comprava il cibo?

- Risposta: "Il cibo si reperiva dall'orto, dal pollaio o dai venditori. Quasi tutte le famiglie avevano 2-3 galline per le uova. La mia mamma, racconta la signora Moschetto, quando raccoglieva i fichi d'India, li metteva in una bacinella e cominciava a pulirli, distribuendoli a noi bambini in cerchio. **Era un momento di felicità e condivisione.**"

Come si conservavano i cibi?

- Risposta della signora Saita: "**Sole, sale, zucchero erano i nostri conservanti.** Si facevano insaccati, baccalà, marmellate, estratto di pomodoro, acciughe, olive sotto sale, ecc."

La signora Moschetto racconta un aneddoto del 1943, quando gli americani entrarono a Ramacca. Un soldato assaggiò l'estratto di pomodoro e disse: "Tomato, mhhh good". Non aveva mai provato quel sapore."

Il seminario ha proseguito affrontando tematiche come il miglioramento della cultura gastronomica locale, il ruolo delle nuove generazioni e i pro e contro del progresso nell'alimentazione sana. La giornata si è conclusa con una visita alla serra idroponica

dell'istituto, dove si producono alimenti di qualità con tecniche sostenibili.

Ringraziamenti

Un ringraziamento speciale va ai rappresentanti dell'Unitre, agli insegnanti coinvolti e agli alunni dell'IIS "Ramacca-Palagonia" per la loro partecipazione e curiosità. Inoltre, desideriamo esprimere la nostra gratitudine al dirigente scolastico per il suo continuo supporto e per credere fermamente nell'importanza di queste giornate di educazione ambientale.

La nostra Scuola Idroponica

Scritta dalla prof.ssa Omeri M.

L'IIS "Ramacca-Palagonia" ha adottato il nome "Scuola Idroponica" sui social media per presentare storie e reels legati alla loro innovativa serra di agricoltura 2.0, realizzata grazie a un bando PNRR.

Origine del Nome

Il nome deriva dall'uso di tecniche di coltivazione idroponica, che permettono di coltivare piante nell'acqua, rispettando e conservando le terre coltivabili.

Risparmio Idrico ed Energia Solare

L'acqua ricircola nell'impianto 24 ore su 24, utilizzando anche le acque piovane. La serra è alimentata da un impianto fotovoltaico, riducendo l'impatto ambientale.

Automazione e Controllo

La serra è automatizzata e controllata tramite sensori, riducendo l'uso di insetticidi e pesticidi e garantendo alimenti di alta qualità.

Conclusione

La "Scuola Idroponica" dell'IIS "Ramacca-Palagonia" è un esempio di innovazione tecnologica applicata all'agricoltura per promuovere la sostenibilità ambientale.

Foto & Eventi

Seminario di Educazione Ambientale a IIS Ramacca-Palagonia



Cibi tradizionali

*Buon gusto senza spreco!
La valorizzazione delle erbe spontanee
e del cibo selvatico.*



Melo Cotogne

Raccolto nello spazio verde della nostra scuola



La cotognata

Ideato e preparato dalla prof.ssa Di Stefano R. e gli alunni della 2A e 2B nel laboratorio di Scienze



Marmellata di mele cotogne

Ideato e preparato dalla prof.ssa Di Stefano R. e gli alunni della 2A e 2B nel laboratorio di Scienze



La torta alla carruba

Ideato e preparato dalla prof.ssa Di Stefano R.



La torta alle Ortiche

Ideato e preparato dalla prof.ssa Omeri M.



Tisana alle erbe aromatiche

Ideato e preparato dalla prof.ssa Omeri M.



La crostata di marmellata di melo cotogne

Ideato e preparato dalla prof.ssa Fiorito A.



Decotto di fiori di fichi d'India

Ideato e preparato dalla prof.ssa Maggiore A.G.



Mostarda di Fichi d'India

Ideato e preparato dalla prof.ssa Maggiore A.G.



Cotoletta di pala di fico d'India

Ideato e preparato dalla prof.ssa Maggiore A.G.

Giornata di foraging

Uno sguardo del nostro territorio alla ricerca di piante e erbe aromatiche spontanee

Scritto dalla prof.ssa Omeri M. , Di Stefano R. & Fiorito A.

Il 18 novembre 2024, i nostri alunni hanno avuto l'opportunità di partecipare a un'uscita didattica alla scoperta di piante spontanee e piante aromatiche del nostro territorio. La guida d'eccezione è stata il dott. Cucuzza A., storico e profondo conoscitore del nostro territorio. La giornata è iniziata con la partenza dalla scuola verso le campagne di Ramacca. Lungo i bordi delle strade, gli alunni hanno potuto osservare piante di borragine, asparagi selvatici e finocchio rizzi. Addentrando nelle campagne, abbiamo scoperto piante di alloro, origano, timo, ortica e mandragola.



Durante l'uscita, il dott. Cucuzza ha intrattenuto gli alunni con una discussione interessante sulle piante del nostro territorio, loro utilizzo e anche un pò di cenni di storia della nascita del nostro paese. Dopo una pausa merenda, siamo rientrati tutti arricchiti da questa esperienza, con una maggiore conoscenza del nostro ambiente naturale. Abbiamo raccolto finocchi rizzi, erbe aromatiche e ortiche.

Questa esperienza è stata così positiva che speriamo di poterla ripetere in futuro. Ringraziamo il dott. Cucuzza per la sua disponibilità e competenza, e ci salutiamo con un caloroso "Alla prossima".



Alla scoperta delle piante aromatiche di Ramacca con i nostri alunni



Momenti



Giornata di foraging

