

Descrizione

Sulle Orme dell'evento enoturistico più importante in Italia L'IIS "A.Serpieri" di Avezzano ha deciso di aprire le porte a tutto il pubblico del territorio allo scopo di far conoscere la propria realtà scolastica e produttiva, ponendo l'accento sull'aspetto della ricerca-analisi laboratoriale necessaria per la realizzazione di un prodotto di qualità.

Cantine Aperte nell'Istituto "A.Serpieri" sarà quindi un viaggio tra sapori, colori e odori del territorio, ma anche un tuffo nella tradizione e nella cultura, con l'occhio rivolto al futuro.

Si avrà la possibilità di acquistare i vini direttamente in azienda e di entrare nella cantina dell'Istituto per scoprire i segreti della vinificazione e dell'affinamento, con l'opportunità di osservare da vicino tutti gli step necessari per testare la qualità del prodotto finito. Ai visitatori sarà data l'opportunità di far analizzare un campione del proprio vino nel nuovo **Enolab del Serpieri**.

Nell'Ambito di tale manifestazione verrà **premiato il vincitore del Concorso "Vesti....il Vino"** e saranno consegnati agli alunni degli Istituti aderenti al progetto "Alla scoperta dei Tesori di Gaia" gli attestati di partecipazione alle attività laboratoriali realizzate nei mesi di Novembre e Dicembre.

Parte attiva di tale manifestazione saranno gli studenti dell'IIS "A. Serpieri" che verranno affiancati dai docenti nei vari momenti della manifestazione.

Quando: La manifestazione si terrà nell'IIS "A.Serpieri" di Avezzano il **giorno 14 Dicembre 2018 dalle ore 10:30 alle ore 17:00.**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "A.SERPIERI"

AVEZZANO

VIA BUONARROTTI N.1 67051 AVEZZANO (AQ)

TEL 0863 441014 FAX 0863 35123

E-MAIL aqis01700x@istruzione.it

WEB www.agrarioavezzano.edu.it

I giovani oggi sentono l'esigenza di verifiche personali dirette e vogliono essere soggetti attivi del processo didattico educativo. In tal direzione si muove il progetto presentato che prevede una interazione tra gli studenti dell'Istituto Serpieri di Avezzano e gli alunni delle classi II e III delle Scuole Secondarie di I Grado del territorio. L'Istituto "A.Serpieri" si trasformerà in un centro laboratoriale in cui gli studenti saranno protagonisti dell'apprendimento in un contesto operativo che sviluppa aspetti trasversali, quali la capacità di risolvere i problemi e lo spirito d'iniziativa ed imprenditorialità.

L'attività di laboratorio in modalità Peer To Peer è sicuramente un punto di incontro tra lavoro applicativo e quello cognitivo intellettuale.

I percorsi laboratoriali predisposti sono stati sviluppati in modo da essere in linea con le finalità e gli obiettivi in chiave di cittadinanza europea degli Istituti stessi, come da indicazioni ministeriali.

Inoltre, con lo scopo di integrare i ragazzi nel territorio e di renderli consapevoli e osservatori attivi delle filiere produttive, sarà parte integrante del progetto, la partecipazione alla **Terza Edizione del Concorso** denominato "**Vesti ... il Vino**".

Tale concorso è stato bandito per rendere partecipi i ragazzi nell'ideazione di una etichetta da vino che verrà selezionata per una edizione speciale di *Vino Rosso Biologico* per l'anno 2018/2019 prodotti dall'Azienda dell'Istituto e che ci rappresenterà alla XVII Manifestazione Nazionale "*Bacco e Minerva*".



Istituto di Istruzione Superiore

"Arrigo Serpieri" AVEZZANO

SEDI COORDINATE: CASTEL DI SANGRO - PRATOLA PELIGNA
SULMONA (CASA DI RECLUSIONE)

Istituto Tecnico Agrario

indirizzo Agraria - Agroalimentare - Agroindustria

Istituto Professionale per l'Agricoltura

Settore servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale

ALLA SCOPERTA DEI TESORI DI GAIA

AUTUNNO 2018



ATTIVITA' LABORATORIALI

TENUTE DA DOCENTI E STUDENTI

DAL 21 Novembre al 5 Dicembre 2018

presso I.I.S Serpieri sede di Avezzano

CONCORSO "VESTI....IL VINO"

Realizzazione etichetta per

Edizione Speciale di vini dell'Istituto

consegna elaborati entro il 7 dicembre 2018



ATTIVITA' LABORATORIALI

Quando: le varie attività avranno la durata di una mattinata e saranno organizzate dal **21 Novembre al 5 Dicembre**.

Ogni giorno saranno ospitate, dalle ore **9:30 alle ore 12:30**, 2 classi della scuola secondaria di primo Grado in base alle prenotazioni che verranno. La data esatta verrà comunicata con largo anticipo.

Alunni coinvolti: Classi II e III degli Istituti secondari di I Grado del territorio

Dalla Provetta ... al Campo

Laboratorio di Micropropagazione :

Alla scoperta della vita affascinante di un Meristema

Il Laboratorio di micropropagazione permette agli studenti di applicare una moderna biotecnologia che, in campo agricolo, occupa un particolare interesse scientifico ed economico: la coltura in vitro.

La micropropagazione è una tecnica relativamente nuova messa in atto solo da qualche decennio che consente di riprodurre, tramite determinati frammenti di tessuto, (chiamato meristemato dove le cellule sono ancora indifferenziate) centinaia di piante tutte identiche.

Fasi del laboratorio:

- Presentazione delle principali attrezzature del laboratorio
- Preparazione di un substrato di coltura
- Espianto di un meristema
- Moltiplicazione
- Sala di crescita
- Dalla provetta ... alla serra
- Dalla serra ... al campo



Dall'Uva ... al Vino

Laboratorio Enologico:

Alla scoperta del "Nettare degli Dei"

Il laboratorio dell'Istituto viene utilizzato dagli allievi per trasformare le uve aziendali provenienti dai poderi del "Serpieri" presso Capestrano e Pratola Peligna. Durante le varie operazioni enologiche gli alunni possono operare materialmente in tutte le fasi che caratterizzano i vari diagrammi di flusso di vinificazione in bianco, in rosato e in rosso. Risulta, pertanto, un momento applicativo di notevole importanza in quanto gli studenti applicano le nozioni teoriche illustrate dagli alunni del Serpieri con la guida dei docenti.

Fasi del Laboratorio:

- Nelle varie attività laboratoriali della cantina i ragazzi avranno modo di apprendere:
- La composizione del grappolo (raspo, acino, vinaccioli, polpa, buccia e lieviti);
 - Pigiatura e diraspatura
 - Analisi del mosto (zuccheri, PH, acidità totale);
 - Determinazione anidride solforosa, grado alcolico e torbidità del vino



La Magia ed i Segreti... della Natura

Da sempre i fenomeni naturali, fisici e chimici hanno suscitato interesse e curiosità. I laboratori proposti hanno lo scopo sia di chiarire e far comprendere alcuni aspetti dei vari fenomeni che in qualche modo ci riguardano e coinvolgono nel quotidiano, sia di far emergere attitudini ed interesse verso argomenti di carattere scientifico.

Laboratorio di Pedologia

Fasi del laboratorio:

Analisi di materiale roccioso per comprendere i meccanismi che portano alla formazione dei terreni; analisi della struttura di terreni differenti e separazione meccanica delle varie frazioni.

- Composizione di un terreno
- Indagine per verificare la presenza di acqua e aria nel suolo

Laboratorio di Chimica

Fasi del laboratorio:

- Esperienze relative ai miscugli eterogenei: proprietà che consentono la distinzione dei componenti; individuazione degli zuccheri negli alimenti; composizione dell'aria

Laboratorio di Fisiologia Vegetale

Fasi del laboratorio:

- L'azione della fotosintesi clorofilliana
- Il trasporto dei liquidi
- Scambi gassosi durante la respirazione
- La risalita dell'acqua nei fusti
- La traspirazione.

Laboratorio di Biologia

Fasi del laboratorio:

- La gemmazione dei lieviti (microscopio)
- Sviluppo delle muffe
- Estrazione del DNA dalla frutta

Laboratorio di Botanica

Fasi del laboratorio:

- Riconoscimento ed identificazione degli organismi vegetali attraverso un'accurata osservazione e comparazione dei principali elementi di differenziazione.
- Applicazione dei principi dell'inquadrimento tassonomico per la classificazione di alcuni campioni di specie vegetali.

Laboratorio di Dendrologia

Fasi del laboratorio:

- Applicazione di alcune metodologie che consentono di misurare l'accrescimento delle piante arboree e di calcolarne il volume, attraverso specifici strumenti di saggio e di rilievo.
- Realizzazione di un erbario.

Concorso

"Vesti ... il Vino"

L'Istituto "A. Serpieri", dando seguito alla propria vocazione di sostenitore e promotore di manifestazioni culturali e di espressioni artistiche, indice la **Terza Edizione del Concorso** denominato "**Vesti ... il Vino**" per la realizzazione di un'etichetta da vino che verrà riportata in una serie speciale di bottiglie di **Favassero Vino Rosso Biologico**, ottenuto dalle uve della propria azienda e vinificate nel proprio laboratorio enologico.

Il bando del Concorso è scaricabile dal sito web dell'Istituto:

<http://www.agrarioavezzano.edu.it/progetto-alla-scoperta-dei-tesori-di-gaia-2018/>

Termini e modalità di partecipazione :

Possono partecipare al concorso **tutti gli alunni delle classi II e III delle scuole di Istruzione Secondaria di I Grado del Territorio**.

I candidati interessati dovranno presentare:

1-apposita istanza di partecipazione, redatta sul modulo inviato o scaricabile dal sito <http://www.agrarioavezzano.edu.it/progetto-alla-scoperta-dei-tesori-di-gaia-2018/>, che dovrà essere datata e sottoscritta dalla scuola partecipante

2 - l'elaborato, formato etichetta, dovrà essere inviato tramite mail o posta ordinaria entro il **7 Dicembre 2018** a: **Istituto IIS "Arrigo Serpieri" via Buonarroti 1, 67051 Avezzano(AQ) Tel. 0863.441014 – Fax 0863.35123 email: aqis01700x@istruzione.it**

Premio:

All'autore dell'opera individuata dalla Giuria come vincitrice, verrà assegnato un premio.

La proclamazione del vincitore e la consegna del premio verranno effettuate in occasione della giornata "Cantine Aperte" organizzata dall'Istituto Arrigo Serpieri il **14 Dicembre 2018**.

