

Programma

VENERDÌ
17 MAGGIO 2024

ORE 9:00 - 13:00
LABORATORI APERTI SCUOLE PRIMARIE
E SECONDARIE DI PRIMO GRADO

SABATO
18 MAGGIO 2024

ORE 9:00 - 13:00 / 15:00 - 18:00
LABORATORI APERTI SCUOLE SECONDARIE
DI PRIMO - SECONDO GRADO

- 9:45 Inaugurazione del nuovo laboratorio di trasformazione agroalimentare e del laboratorio di micropropagazione
- 10:00 Apertura del convegno "Innovare per un futuro sostenibile: Ambiente, Alimentazione e Progresso"
Saluti Istituzionali
Interventi:
- **"La micropropagazione per il risanamento e il recupero delle colture di interesse ecologico e agronomico"** (Laboratorio di micropropagazione e microbiologia ambientale, sezione di Scienze Ambientali -MeSVA, Università degli Studi dell'Aquila). Pace L., Pellegrini M., Farda B.
 - **"Dall'orticoltura tradizionale alla produzione di alimenti funzionali e nutraceutici"**. Prof. Luigi di Camillo, ITS Academy Sistema Agroalimentare di Teramo.
 - **"Le tecnologie nelle trasformazioni agroalimentari 4.0"**. Dott.ssa Amedea Visone, Azienda Roboqbo srl.
Dimostrazione Roboqbo presso il nuovo laboratorio di trasformazione con degustazione dei prodotti e visita ai laboratori dell'Istituto.

12:00 "Lecture in musica" presso il giardino roccioso

12:30 "Aperitivo in vigna"

15:30 "L'Eco-commedia" del Serpieri

15:30 "Tecniche di Innessi" a cura dell'associazione Tutela IGP della Castagna "Roschetta" della Valle Roveto;

16:00 Workshop- FlyDrone/BioPlanet "Trasformazione digitale ed ecosostenibile: l'agricoltura passa attraverso i droni".
Dimostrazioni pratiche

16:30 Dimostrazione Scuola Tartufi Majella

17:00 Caffè letterario nel giardino roccioso dell'Istituto

18:00 "Pizza e vino: gli straordinari prodotti dei lieviti"
degustazione di vini e prodotti da forno.

DOMENICA
19 MAGGIO 2024

10:00 Apertura laboratori

10:15 Workshop - "Tecniche di Innessi" a cura dell'associazione Tutela IGP della Castagna "Roschetta" della Valle Roveto;

10:30 Workshop - Progetto Erasmus+ COACH- "Il coaching scolastico. Il partenariato di cooperazione COACH"

In collaborazione con
Marsicaland - Festival diffuso dell'agroalimentare

11:15 Inaugurazione mostra iconografica **"Fucinoland"** a cura di Alessandra Condello e Francesco Scipioni.

11:30 Conferenza - **"Le potenzialità del sistema agroalimentare verso un progetto retro innovativo della Marsica"** - Prof. Ernesto Di Renzo, antropologo, Università di Roma "Tor Vergata";

12:00 **"L'Aperitivo del Serpieri"** con presentazione delle tecniche enologiche applicate per la produzione del vino rosato "Capo La Costa" vincitore del primo premio al Concorso Nazionale degli Istituti Agrari, "Bacco e Minerva 2024"

16:00 Workshop FlyDrone/BioPlanet
"Dimostrazioni pratiche con droni".

16:30 Dimostrazioni prodotti caseari filati Azienda agricola zootecnica CIANFLOCCA VINCENZO

17:00 "Progetto e-commerce dei prodotti agricoli" Coop. Agricoltori Custodi Abruzzesi s.r.l.

17:15 "Tecniche di Innessi" a cura dell'associazione Tutela IGP della Castagna "Roschetta" della Valle Roveto;

18:00 Saluti e concerto di chiusura della manifestazione

Nel corso di entrambe le giornate e per l'intera durata della manifestazione saranno sempre accessibili:

- **LA FIERA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI:** esposizione dei prodotti agroalimentari tipici del territorio a cura delle aziende facenti parte della Condotta Slow Food L'Aquila;
- **LA FIERA DEGLI ANIMALI DA CORTILE:** esposizione di animali da lavoro e da cortile a cura degli studenti dell'Istituto e delle aziende del territorio; territorio, ITS Academy;

- **ESPOSIZIONE DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA:** le nuove frontiere della meccanizzazione a cura degli studenti dell'Istituto;
- **BESr flower corner:** confezionamento e vendita di piante ornamentali a cura degli studenti;
- **Erasmus+ Corner:** Progetto COACH - "Il coaching scolastico. Il partenariato di cooperazione COACH"
- **ANGOLO DELL'ORIENTAMENTO:** Università del territorio, ITS Academy;

ATTIVITÀ SPERIMENTALI NEGLI SPAZI LABORATORIALI INTERNI:

- Laboratorio di micropropagazione. la coltivazione in vitro dei tessuti vegetali
- Laboratorio sensoriale: il panel test dell'olio di oliva
- Laboratorio di chimica: Bioplastiche-sperimentazione di diverse procedure per la realizzazione dei polimeri. Ideazione di manufatti e packaging realizzabili con diverse tipologie di polimeri.
- Laboratorio enologico: le fasi della vinificazione.
- Laboratorio serra convenzionale: la produzione di piante orticole e ornamentali.
- Laboratorio serra aeroponica: tecniche di coltivazione fuori suolo.
- Laboratorio di Trasformazione agroalimentare.
- Laboratorio STEM: le tecnologie nella didattica.
- Laboratorio di biologia: Estrazione del DNA dalla frutta.
- Laboratorio sportivo: "Alla scoperta di una nuova disciplina sportiva: Il pickleball"

ATTIVITÀ SPERIMENTALI NEGLI SPAZI LABORATORIALI ESTERNI:

- "Il gioco della tavola Period-OCA": gioco a squadre con domande di scienze.
- Stazione meteo e sostenibilità. Utilizzo e vantaggi del modello previsionale 4.0 sulla peronospora della vite.
- "Memory chimico" - gioco con simboli degli elementi della tavola periodica.
- Misurazione PH di soluzioni.
- Bioarchitettura: l'utilizzo del legno nelle costruzioni.
- "Fame d'amore". L'esperimento di Harlow e la teoria dell'attaccamento.
- "Il caffè letterario": lettura di brani di autori del territorio e/o scritti dagli alunni, intervallata da interventi musicali
- "Alla scoperta dei cereali": osservazioni delle fasi fenologiche dei cereali su parcelle didattiche
- Laboratorio di riproduzione e di propagazione vegetativa.
- "Il mondo delle fermentazioni"