



Ottimi risultati dell'ITCG "F. Niccolini" di Volterra al Festival conclusivo del progetto Erasmus+ "Green skills for social agriculture". Momento conclusivo di molte attività ed esperienze condotte dagli studenti nei due anni del progetto, come l'ideazione e la creazione della campagna promozionale del loro "quality food" per una competizione amichevole tra i partners, il **Festival europeo del cibo di qualità**

, tenutosi in Bulgaria, ha visto i ragazzi dell'istituto volterrano ottenere traguardi importanti: premio alla migliore rilevanza della campagna promozionale e al miglior design dello stand. Una giuria composta da

docenti e autorità locali ha valutato e quindi assegnato i premi in base a criteri definiti: innovazione e creatività dello slogan, design dello stand, presentazione del lavoro del team, rilevanza della campagna promozionale, migliore rappresentazione del territorio di origine del prodotto.

Da Martedì 8 a sabato 12 maggio gli studenti Dario Pitti, Diego Martinelli, Matteo Pugliesi, Irene Costa, Arianna Granchi, Alessia Gervasio e Lavinia Vitone dell'ITCG NICCOLINI delle classi 3CA-3AP coinvolti nel progetto Erasmus+ "Green skills for social agriculture", accompagnati dai docenti **Nuccio Osso, Alessandro Salvini, Giovanni Mazzau e Simona Sacchini**, hanno partecipato all'ultimo meeting a Sandanski (Bulgaria). L'evento principale del meeting era costituito dall'

### **European Festival of Quality Food - I eat a masterpiece**

. Vi hanno partecipato tutte le scuole del partenariato: Italia, Spagna, Grecia, Romania, Ungheria e Bulgaria. Ognuna ha allestito lo stand per presentare il proprio masterpiece, il prodotto agroalimentare di qualità tipico, identitario del proprio territorio. Sabato mattina sulla piazza principale di Sandanski gli stand allestiti hanno attratto molti visitatori che hanno apprezzato i prodotti presentati da ogni scuola, facendo domande, degustando gli assaggi offerti e in alcuni casi anche acquistando direttamente il prodotto. L'istituto Niccolini ha

presentato l'Olio Extra vergine di oliva IGP di Volterra, l'eccellenza del territorio volterrano che i visitatori hanno dimostrato di apprezzare molto, degustando bruschette per 2 chili di pane di Montegemoli, acquistandolo in bottigliette, lattine al gusto di agrumi e peperoncino, e nelle creme alle olive nere e verdi. Ha ottenuto un buon successo anche lo scrub prodotto interamente dagli studenti delle classi quarte nel laboratorio chimico dell'istituto, ottenuto dalla lavorazione di polvere di alabastro volterrano, cera e oli essenziali alla lavanda e al limone.

Per la settimana del meeting la scuola bulgara, un istituto professionale ad indirizzo agrario, aveva organizzato altre attività: un laboratorio di chimica per l'analisi dei nitrati presenti nella frutta e nella verdura e la quantità di zucchero contenuta nelle bevande; una lezione di cucina, in cui l'impasto del pane è stato lavorato con il vino rosso prodotto dalla scuola bulgara per ottenere piccoli pani gustosi. Molto interessante anche la lezione di lingua bulgara per facilitare la decifrazione dei caratteri cirillici. Infine nel pomeriggio di mercoledì tutti gli studenti dei 6 paesi hanno investito tutte le loro conoscenze e capacità intellettuali in una competizione in forma di quiz, 14 domande per riconoscere il nome le proprietà di alcune piante non sempre comuni! Erano state organizzate anche attività agricole nell'azienda della scuola, in cui gli studenti sono stati impegnati nella raccolta di prodotti biologici, nella scuola-guida di macchinari agricoli e nell'operazione di ripulitura delle viti. Non sono mancate però visite a luoghi di particolare interesse religioso, come il monastero di Rila, proclamato patrimonio dell'umanità dall' UNESCO, alla regione vitivinicola di Melnik che dà il suo nome al vino e ad una azienda vitivinicola che produce un vino IGP Medi Valley, molto noto e apprezzato in Bulgaria.

Settimana impegnativa per docenti e studenti che hanno rinnovato il piacere dell'incontro o la gioia di stringere nuove amicizie. Triste per tutti il momento della partenza ma ognuno coltiva nel cuore la speranza e la volontà che il cammino dell'amicizia sia più lungo della durata dei progetti.

Un caloroso ringraziamento alla **Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra**, in particolare all' **Ing. Augusto Mugellini**, ed

al nostro stakeholder "

**Frantoio dei Colli Toscani**

" -

**Jonni Guarguaglini**

e

**Annamaria Barberini**

- per il preziosissimo supporto che ha consentito di portare a termine tutte le numerose attività legate al progetto.

## Gallery

{morfeo 22}

**A lesson in the Bulgarian language** with participants from Spain and Italy in the project "Green Skills for Social Agriculture" - 9.05.2018, Sandanski

{youtube}zs2YGmTJoZ0{/youtube}

Volterra, 13 maggio 2018

Comunicazione

Responsabile della

Volterra

ITCG "F. Niccolini"