

"P. L. NERVI - G. GALILEI"

Viale Padre Pio da P. snc - 70022 ALTAMURA
Cod. Mec. BATL07000T
Presidenza 080 3149864
Segr. ITG 080 3147459 - Segr. ITIS 080 3147426 - Fax 080 3144161
www.nervigalilei.gov.it

Prot. n.

Altamura, lì 17 maggio 2019

Ai Colleghi Dirigenti scolastici Altamura e Gravina in Puglia 1º Ciclo e 2º Ciclo Loro sedi

Ai Docenti della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria Loro Sedi Istituzionali

Prof. OSTUNI Nicola Dottore Agronomo e Docente Settore Agroalimentare ITT - "P.L. Nervi – G.Galilei" Viale Padre Pio da Pietrelcina sn, 70022 Altamura (Ba)

> Ai Sig.ri Docenti ITT "P.L. Nervi – G. Galilei" Sede

> > All'ALBO della scuola Al SITO della scuola

Oggetto: Convegno "Io studio agro" - Settore AGROALIMENTARE - Sede ex Monastero del Soccorso di Altamura, Giovedì 23 maggio 2019.

INVITO.

Tra i principali indicatori che descrivono lo stato di salute del settore agroalimentare in Italia, spicca la grande "resilienza" che lo caratterizza, in particolare nella sua componente agricola, in termini di buona tenuta economica e sociale nel corso del decennio di crisi e di capacità di ripartire per agganciare la ripresa.

I segnali positivi sono numerosi: produttività del lavoro in crescita nel decennio della crisi e in controtendenza rispetto alla dinamica negativa degli altri settori dell'economia; investimenti agricoli che, dopo un decennio di evidente affanno, dal 2015, contemporaneamente al graduale miglioramento del quadro macroeconomico, hanno fatto registrare una limitata ripresa; produzione colpita da eventi climatici sfavorevoli e, dunque,

stagnante in termini reali, ma in crescita a valori correnti, grazie a un aumento dei prezzi dei prodotti venduti maggiore di quello dei consumi intermedi, con conseguente miglioramento della ragione di scambio; occupazione agricola in sostanziale tenuta, nonostante l'operare di fattori fisiologici che alimentano il suo declino, come in tutte le economie sviluppate; infine, e soprattutto, ottimo andamento delle esportazioni, specie di quelle tipiche del made in Italy, quali vino e prodotti trasformati ad alto valore aggiunto, che alimentano la progressiva crescita del grado di apertura internazionale del settore a livelli anche superiori a quelli della nostra industria manifatturiera.

Una nota dolente rimane quella degli squilibri strutturali che caratterizzano la filiera agroalimentare italiana, non solo a danno della componente agricola, ma anche della trasformazione industriale, le quali entrambe vedono compressi i loro margini a livelli preoccupanti rispetto a quelli della logistica e della grande distribuzione.

Tuttavia, se l'agroalimentare italiano è forte a casa propria, lo è molto meno in Europa, dove il confronto con Paesi quali Francia, Germania e Spagna mostra un gap sfavorevole ancora elevato in termini di strutture aziendali, di efficienza, di tecnologia e produttività; fattori ai quali, nel caso della Spagna, il nostro principale competitor anche in termini di mix produttivo, si aggiunge anche una differenza a noi sfavorevole sul terreno dei costi del lavoro.

Guardando alle prospettive future le prospettive sono buone e promettenti a lungo termine, sul fronte economico-sociale; sono, invece, piuttosto preoccupanti a breve, specie sul fronte politico e geopolitico.

La nostra scuola opera con i giovani che saranno imprenditori agricoli e dell'agroalimentare e, per i motivi esposti, in ragione di studi e ricerche condotte nell'ambito del Dipartimento disciplinare preposto, organizza un evento dal titolo "IO STUDIO AGRO", presso la sede dell'ex Monastero del Soccorso di Altamura, giovedì 23 maggio 2019.

Programma dell'evento

Ore 10,00

Workshop delle attività

- Realizzazione di un impianto di idroponica
- Preparazione di confetture dietetiche
- Realizzazione di saponi dal latte di asina e olio di oliva

- Produzione del lievito madre
- Produzione della crema di cioccolato con mandorle
- Produzione della birra artigianale
- Designer floreale

Ore 12,30

Premiazione del Concorso indetto per le scuole secondarie di 1º grado

"Nonno ti interrogo, esperienze in campagna"

Ore 16,00

Convegno

- Esperienza di coltivazione della fragola in Istituto, una coltura per il territorio
- Tecniche di produzione di confetture di frutta, presentazione della nuova confettura di Feljoa
- La mandorla, un tesoro di salute
- Il latte di asina: antichi e nuovi usi nell'alimentazione e nella cosmesi
- Idroponica: presentazione di un impianto idroponico sperimentale realizzato in Istituto

L DIRIGENTE SCOLASTICO of. Vitantonio PETRONELLA

- AGROSOCIAL - momento conviviale

L'ingresso è libero.

Docente referente Prof. OSTUNI Nicola – tel. 3496540901

CONCORSO A PREMI

ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO
"P. L. NERVI – G. GALILEI"

Viale Padre Pio da Pietralcina sno www.nervigalilei.gov.it – BATL07000T@istruzione.it BATL07000T@PEC.ISTRUZIONE.iT Cod. Mec. BATL07000T – Tel. 080 3147459 (1)

"NONNO TI INTERROGO, ESPERIENZE IN CAMPAGNA"

In occasione della giornata di studi e workshop "IO STUDIO AGRO" organizzata dagli alunni ,seguiti dai docenti, dell'Indirizzo di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria dell'Istituto Tecnico Tecnologico Nervi-Galilei di Altamura, è indetto un Concorso a Premi dal titolo "NONNO TI INTERROGO, ESPERIENZE IN CAMPAGNA" rivolto agli alunni delle scuole medie inferiori. I nonni rappresentano una figura sociale importante nella famiglia e nelle comunità, affidando a loro un ruolo importante, soprattutto di conoscenze e esperienze che vanno raccolte e trasmesse alle generazioni future. In ambito agricolo in particolare, i nonni rappresentano uno scrigno prezioso di notizie sulla coltivazione delle piante , sull'allevamento degli animali e sulla trasformazione dei prodotti ottenuti attraverso le diverse pratiche colturali o di cura degli animali stessi. Il Concorso mira proprio a questo, a tracciare un legame tra le conoscenze dei nonni in tale ambito agricolo e la voglia e la curiosità del sapere dei nipoti.

Partecipazione al Concorso

Gli allievi delle scuole medie dovranno intervistare i nonni su di una pratica agricola in particolare, o sulle tecniche di allevamento degli animali , nonché di trasformazione dei prodotti agricoli, che gli stessi svolgono o svolgevano in passato; da questa intervista gli alunni dovranno produrre materiale, tipo elaborati scritti, video, disegni o altro ancora, che possa rappresentare al meglio le conoscenze in agricoltura dei nonni. Il materiale prodotto dovrà essere trasmesso on-line al seguente indirizzo di posta elettronica BATL07000T@istruzione.it dell'Istituto Tecnico Tecnologico "Nervi-Galilei" di Altamura, entro il 21.05.2019. La partecipazione al Concorso è gratuita e potrà realizzarsi come singolo alunno, come gruppo di alunni oppure come classe intera. La Premiazione avverrà alle ore 12,30 del giorno 23 maggio 2019, presso il Monastero del Soccorso , Porta Matera ad Altamura, nell'ambito della giornata di studi e workshop "IO STUDIO AGRO".

Diripente Scelastico 1

Froi. Vientonio PETROVELLA