



di Pasquale Imperato

Strada Provinciale Pugliano, 16 - 80055 Portici - Napoli - Tel./fax +39 081 7753949 - Cell. +39 335 310 786
Web site: www.saporivesuviani.it - E-mail: info@saporivesuviani.it
P. IVA 05210371216 - C.F. MPR PQL 69M05 L2590

Percorso didattico: Stiamo a Dieta... Mediterranea

Il seguente percorso didattico è **rivolto agli alunni della scuola primaria e secondaria di I e II grado** e ha l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti ad una sana e corretta alimentazione seguendo i principi della Dieta Mediterranea, riconosciuta dall'Unesco, patrimonio immateriale dell'Umanità, e al contempo di rafforzare il senso di appartenenza al territorio con le sue eccellenze agro-enogastronomiche.

Cuore e baricentro della Regione Campania, il Parco Nazionale del Vesuvio è un territorio ad assoluta vocazione agricola ed offre una gamma di "tipicità" fra le più ampie in Italia, tutte prodotte e trasformate dall'Azienda Agricola Sapori Vesuviani, custode di biodiversità, seguendo i principi della "filiera corta" ma soprattutto della "stagionalità".

Il **Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P.**, che è uno dei prodotti più tipici ed antichi dell'agricoltura campana, tanto da essere perfino rappresentato nella scena del tradizionale presepe napoletano, sarà oggetto del percorso didattico e degustativo.

Destinatari: **n. 20/25 alunni**

Durata del percorso didattico: **1.5/2h**

Fasi del percorso:

- ✓ Accoglienza degli alunni in azienda con degustazione del nettare di albicocca del Vesuvio;
- ✓ Visita dell'azienda;
- ✓ Workshop: *Tipicità e dieta mediterranea: il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP*;
- ✓ Realizzazione del "Piennolo" del Vesuvio DOP;
- ✓ Degustazione della bruschetta con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP;
- ✓ Feedback didattico;

✓ Costo per alunno: € **08.00**

Il responsabile didattico
Pasquale Imperato