



# NEXT GENERATION SCHOOLS

CASO STUDIO 10



NUOVI SPAZI DI APPRENDIMENTO NEI LIVING LABS  
IL CASO PAIDEIA CAMPUS A POLLICIA



Questo caso fa parte di “Ambienti da imparare”, una raccolta di casi di scuole che hanno progettato e imparato a usare ambienti di apprendimento innovativi, ospitata nel blog "Next Generation Schools" di FUTURAnetwork

A cura del sottogruppo "Formazione-Innovazione-Edilizia Scolastica" del Gruppo di lavoro ASviS sul Goal 4 "Istruzione di qualità"

Il progetto è stato curato e coordinato da Marco Gioannini (Fondazione Giovanni Agnelli) e Maria Chiara Pettenati (Indire)

Hanno contribuito inoltre alla realizzazione del progetto:

Giuditta Alessandrini, Mariaflavia Cascelli, Silvia Moriconi (ASviS), Francesco Carrer, Filippo di Donato (CAI), Erika Merlone (CISL), Paola Lionetti, Daniela Storti (CREA), Francesca Repetto (Fondazione Compagnia di San Paolo), Laura Bandinelli (Fondazione Monte dei Paschi di Siena), Sonia Massari (Future Food Institute), Claudia Segre, Serena Spagnolo (Global Thinking Foundation), Edi Fanti (IC IL PONTORMO CARMIGNANO), Samuele Borri, Letizia Cinganotto, Beatrice Miotti, Elena Mosa, Lorenza Orlandini, Giovanni Nulli (Indire), David Tombolato (MUSE), Areta Sobieraj (Oxfam Italia), Leonardo Menegola (PLEF), Pasqualina Morzillo (WWF Italia).

Progetto grafico e impaginazione: Francesca Spinozzi

## **NUOVI SPAZI DI APPRENDIMENTO NEI LIVING LABS**

### **Il caso Paideia Campus a Pollica**

Scheda a cura di Sara Roversi, Presidente Future Food Institute, e Sonia Massari, Direttrice Food Future Academy in Future Food Institute

Data di pubblicazione: maggio 2023

## DIMENSIONE DELLA TRASFORMAZIONE

*IN TERMINI DI APPRENDIMENTO, GLI OTTIMI RISULTATI RISCONTRATI CON LA DISLOCAZIONE DEL LUOGO SCOLASTICO NEL LIVING LAB DI SCUDERIE, A BOLOGNA [HTTPS://SCUDERIA.FUTUREFOOD.NETWORK/](https://scuderia.futurefood.network/), HANNO INDOTTO FUTURE FOOD INSTITUTES (FFI) A SPERIMENTARE LO STESSO MODELLO A POLLICA (SALERNO). L'IC DI POLLICA, COSÌ COME ALTRE SCUOLE DEL TERRITORIO LOCALE E NAZIONALE STANNO USANDO IL BORGIO COME UNA SCUOLA A CIELO APERTO, IMPARANDO A VALORIZZARNE LE RICCHEZZE, USANDO GLI SPAZI DIDATTICI DEL PAIDEIA CAMPUS [HTTPS://PAIDEIACAMPUS.ORG/](https://paideiacampus.org/) E DELLA SUA DIGITAL ACADEMY;*

*UN'ESTENSIONE DELLO SPAZIO FORMATIVO DEGLI ISTITUTI SCOLASTICI CHE, UNITA AD ALTRI FATTORI, STA PROVOCANDO UNA RIGENERAZIONE INTEGRALE NON SOLO NEI METODI DI INSEGNAMENTO, MA ANCHE NEL TERRITORIO CILENTANO.*



### IN BREVE

Prendendo ispirazione dal Living Lab Scuderia di Bologna – un luogo di sperimentazione e scambio nel cuore del campus universitario – nel 2021, Future Food Institute ha istituito all'interno del Castello dei Principi Capano il Living Lab di Pollica e il suo Paideia Campus, con l'obiettivo di offrire formazione nell'ambito dell'ecologia integrale, prescindendo dai luoghi usuali dell'apprendimento scolastico. Il Living Lab è stato definito da ENOLL come un "ecosistema di open innovation in ambienti reali che, nel processo di elaborazione

di un'innovazione, utilizza processi di feedback continuativi al fine di creare un impatto sostenibile".

Sul modello del Living Lab Scuderia di Bologna, che consente a scuole, docenti e giovani, di sperimentare e confrontarsi con le tendenze odierne del food tech e del mercato sostenibile, testando e convalidando le loro teorie e tecnologie, il Living Lab di Pollica è incardinato nel concetto di ecologia integrale.

Il Paideia campus, nasce per agevolare attività di co-creazione, di ideazione e prototipazione, nonché sostenere processi di insegnamento innovativo e apprendimento collaborativo per, e nel territorio.

Entrambi i **Living Labs** operano come intermediari e mediatori tra scuole, cittadini, centri di ricerca e istituzioni pubbliche e private; e fungono da alternativi luoghi di apprendimento.

Così come è accaduto per il Living Lab di Scuderia a Bologna, fin dalla sua nascita, il Living Lab di Pollica è stato utilizzato dalle scuole locali come luogo di svolgimento di **attività curriculari e extracurriculari**. Gli spazi del Living Lab sono stati appositamente progettati per allenare la **creatività** degli studenti, già stimolata da un contesto che offre spontaneamente diverse possibilità di apprendimento: il borgo, le strade, le piazzette, gli scorci, la biodiversità e i paesaggi, sia micro, che macro di Pollica.



Attraverso progetti incentrati sul modello pedagogico delle **3-S**: “Sentire, Sapere per poter Sostenere”, FFI ha creato dei programmi educazionali sull’esplorazione del paese e del paesaggio circostante, supportati dalla dimensione digitale, attraverso i quali gli studenti hanno avuto l’opportunità di apprendere concetti legati all’identità, alla storia e alla tradizione di ieri e di domani. **Adventure Videomaking** e scoperta del territorio, **Game Design** e riproduzioni virtuali di patrimoni culturali, **3D Modeling** e educazione all’**upcycling**: sono solo alcune delle esperienze di *learning* che congiungono l’utilizzo consapevole delle tecnologie all’ecosistema naturale, allo spazio reale, comunitario e interattivo che il borgo propone; un legame che favorisce una più sviluppata coscienza ecologica e ne provoca un’accelerazione.

Come avviene al Living Lab di Bologna, anche al Paideia Campus c'è l'opportunità di acquisire nuove competenze sul cibo (inteso non solo come alimento, ma come stile di vita), sperimentando **spazi didattici alternativi** e strumenti incardinati nel digitale.

Come nei **Food Alchemist labs di Bologna**, a Pollica sono stati creati spazi sicuri per sperimentare la cultura in cucina, i **Food Maker spaces**, le **Tower garden** e gli **Urban Farmer space**, che uniscono infatti scienza, sistemi di Intelligenza Artificiale, VR, stampanti 3D e tecnologie



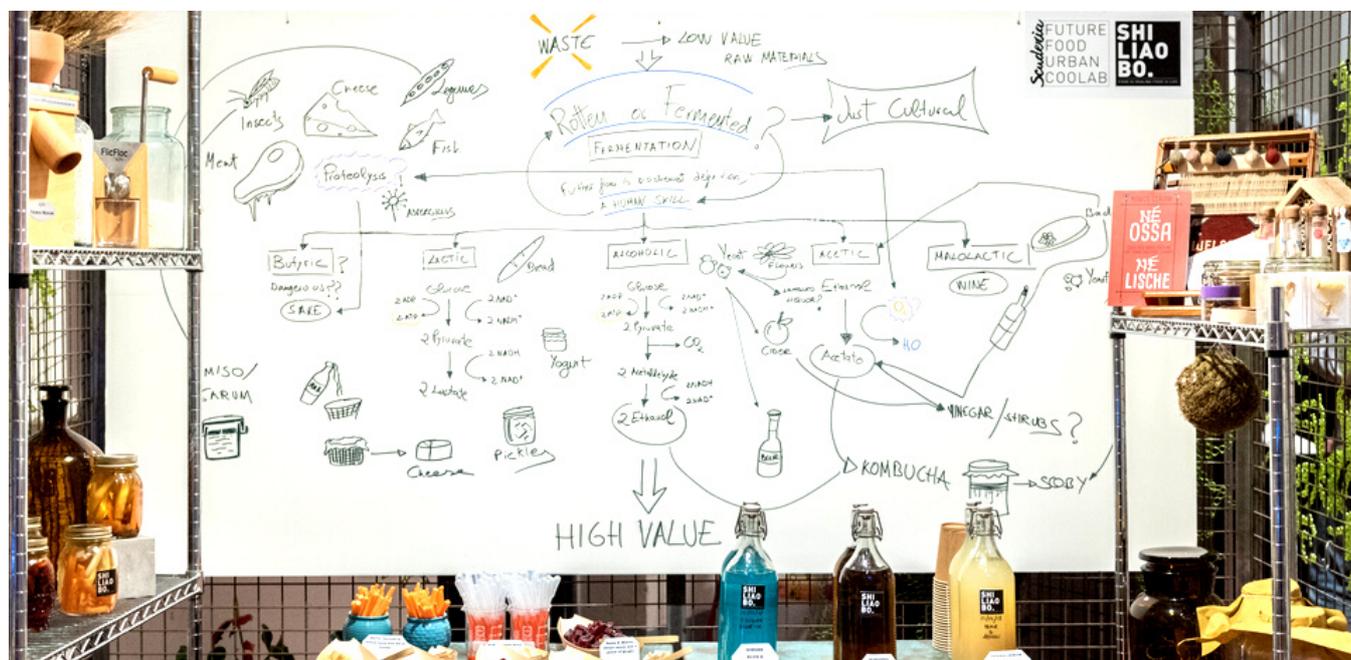
innovative allo studio del cibo e dell'alimentazione. L'obiettivo, anche in questo caso, è la sensibilizzazione a un modello sostenibile di **Ecologia Integrale** e di **vita circolare**.



## IL CONTESTO

Così come il Living Lab Scuderie di Bologna è stato istituito nel cuore del centro storico della città, nel campus universitario – affinché fungesse da punto di incontro, anche ideale, tra educazione e alimentazione –, allo stesso modo il Living Lab di Pollica è stato strutturato nel Castello dei Principi Capano. Ergendosi al centro di un

borgo simbolo della legalità, per il coraggioso esempio del Sindaco Angelo Vassallo, questa struttura rappresenta lo spazio di una rinnovata responsabilità verso la formazione delle nuove generazioni. Verso l'educazione alla cittadinanza attiva per uno sviluppo integrale non solo dell'ambiente, ma anche della comunità, il cui arricchimento passa dalla consapevolezza di valori, tradizioni e cultura del proprio territorio.



Pollica offre a tutti la possibilità di esplorare la fusione di dimensioni generalmente inaccessibili in un contesto urbano: paesaggio e tradizione; storia e scienza; benessere e cibo.

Non a caso, Pollica è capitale e sede della Comunità Emblematica UNESCO della Dieta Mediterranea. Immerso nel Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, dove ricadono 28 Siti di Interesse Comunitario (SIC), e 8 Zone di Protezione Speciale, parte della rete delle Riserve di Biosfera del programma MAB dell'UNESCO (un Parco mediterraneo per la prima volta inserito nella lista del Patrimonio dell'Umanità dell'UNESCO come "paesaggio culturale" di rilevanza mondiale), il borgo è culla della filosofia eleatica di Parmenide – il "filosofo-fisico e filosofo-medico" – e dei suoi allievi Zenone e Melisso; ma anche il luogo d'origine della Scuola Medica Salernitana, la prima scuola medica dell'Occidente, nata nel Medioevo; e la patria ideale degli scienziati Ancel e Margaret Keys che, negli anni Settanta, grazie alle loro ricerche, coniarono il nome "Dieta Mediterranea".

Si comprende quanto possa essere stimolante per gli studenti dislocare il loro apprendimento in un tale scenario.



Al centro di questa trama intessuta dalla natura, dalla cultura e dalla comunità, il Paideia Campus diventa un luogo dove **apprendere** e, soprattutto, **sperimentare materialmente** le diverse declinazioni della Dieta Mediterranea: non un insieme di ricette, ma **uno stile di vita** che rappresenta un modello prototipato di **Rigenerazione Ecologica Integrale** della dimensione umana, sociale, politica, economica, ambientale e culturale.



## GLI STAKEHOLDER

Paideia Campus si è messo subito a disposizione delle scuole del territorio locale e nazionale: dagli IC locali (come la scuola di Pollica e Montecorice) agli ITS, gruppi diversi di studenti vivono e modellano da 2 anni gli spazi del Living Lab di Pollica. Sia per i progetti sulla Transizione promossi dal **programma di Rigenerazione Scuola** del Ministero, le **summer school dei TRED Licei della Transizione**, e i programmi innovativi di PCTO come “Trame”, che hanno avuto successo e coinvolto studenti di tutta Italia. Le scuole di “**Future Mediterraneo**” e i numerosi **hackathons per la scuola** (come quelli di Cosmopolites, di Amore per il Sapere e il programma Steam17 capitanato dall’Istituto Spallanzani) hanno trovato nel Paideia Campus lo spazio giusto dove poter innovare, imparando.

Paideia Campus e la Digital Academy – una realtà importantissima per i ragazzi locali, Pollica e le Terre della Dieta Mediterranea – vivono anche grazie al supporto dei partner, che credono al futuro delle giovani generazioni. L’investimento dei partner sta generando un **beneficio diffuso nel breve e soprattutto lo farà nel lungo termine**.



Nel LivingLab Paideia Campus, la consapevolezza di **pratiche sostenibili** finalizzate allo sviluppo di una **prosperità diffusa**, in linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030, è stimolata negli studenti tramite diversi **corsi di formazione**, tenuti nelle aule del castello e nel territorio circostante. In particolare, la Digital Academy, grazie agli strumenti tecnologici forniti dai partners di Future Food Institute, unisce l'acquisizione di competenze digitali – attraente per le nuove generazioni – alla **coscienza ecologica**, rappresentando anche uno strumento di riduzione del *digital divide*, ma anche di scambio generazionale e **coesione sociale**, nonché di mezzo per affrontare i problemi legati alla dispersione scolastica e l'abbandono del territorio. Come insegnano gli eloquenti risultati del Living Lab di Bologna che, proprio tramite l'avvicinamento a strumenti innovativi, ha offerto a numerosi studenti la possibilità di **acquisire consapevolezza su scelte alimentari sostenibili** e formazione sul concetto di Sostenibilità, la tecnologia e spazi didattici alternativi rappresentano un'opportunità straordinaria per avvicinare i giovani ai temi dell'ambiente e dello sviluppo sostenibile. A Pollica, l'utilizzo del digitale è per i giovani un tramite di sviluppo della coscienza critica e di stimolo alle aspirazioni personali. Ma è anche uno strumento di **rigenerazione**: perché tramite l'utilizzo delle nuove tecnologie, e la trasmissione intergenerazionale del loro funzionamento, un'area marginale come Pollica può acquisire competenze, creare connessioni, scoprire opportunità.

Con il digitale, la comunità può valorizzare un passato fatto di **tradizioni, relazioni e identità territoriali**, per proiettarlo nel futuro.

Seppure ispirato al Living Lab Scuderie di Bologna (e accomunato dai suoi medesimi obiettivi), il progetto del Paideia Campus a Pollica nasce da necessità diverse: prima tra tutte, **contrastare l'isolamento di un'area marginale**. Perché l'assenza di stimoli culturali, di spazi di aggregazione e di valide offerte formative crea, alla lunga, uno **spopolamento** e una vera e propria desertificazione sociale.

Questo è il principale motivo che ha spinto tutti gli stakeholder coinvolti a realizzare questo progetto.



## PERCHÉ

Introducendo in un piccolo borgo spazi di apprendimento alternativi e forme di insegnamento basate sulla creatività collaborativa, il design thinking e le sfide di progettazione, aiuta ad avvicinare i giovani non solo al digitale (in quanto mezzo) ma anche a fornire una maggiore consapevolezza del loro territorio, fondare le basi per una Rigenerazione Ecologica Integrale che comprenda non solo

la sfera umana, sociale, culturale, ma anche quella ambientale, economica e politica. E da qui, ponendo al centro il processo formativo (negli spazi e nei modi), avviare una propagazione concentrica di prosperità diffusa (che coinvolge le famiglie e le comunità in cui studenti e docenti si inseriscono e con cui interagiscono).



## COSA

Il cibo – che è nutrimento, ma anche vita, identità, cultura, socialità e tradizione – è al centro di entrambi i Living Labs. In quello di Bologna gli studenti hanno più volte avuto la possibilità di gustare *pairing* innovativi tra alimenti, formarsi su nuove tecniche finalizzate all'**esaltazione delle materie prime**, e assistere al funzionamento di tecnologie proprie del settore agroalimentare.

Nel Living Lab Paideia Campus – ormai diventato, insieme al borgo, una vera e propria struttura extra-scolastica – gli studenti, con la guida dei formatori, possono utilizzare una cucina professionale dove cimentarsi con progettazioni che, unendo tradizione e innovazione, insegnano ad esempio a **ridurre gli sprechi alimentari**.

Nei grandi saloni del Castello, si svolgono continuamente attività di gruppo (ad esempio, dal brainstorming alle progettazioni, dalla prototipazione agli hackathon scolastici), ma anche lezioni ibride, frontali e digitali. Nelle sale attrezzate sono disponibili computer, tablet, stampanti 3D e materiale tecnico, **tower garden** – strutture per coltivare l'**orto verticale in ambiente domestico**, scolastico e anche strumenti per comprendere la biodiversità. Non ultima, la **prima biblioteca dedicata alla Terra**, dove bambini e docenti, trovano libri e informazioni per creare le proprie lezioni e attività.





## COME

Le attività del FFI al Paideia Campus hanno una costante: lo sviluppo di un **progetto concreto**; di un'idea basata sull'analisi e il racconto della storia, della tradizione e della conformazione

del territorio. Al Paideia Campus, come al Living Lab di Bologna, non ci sono aule, ma soli spazi dove poter imparare, collaborando e divertendosi; il territorio entra nel Castello e il Castello perde i suoi muri a favore di **luoghi di formazione ibridi**, tra cucina vera e digitale, luoghi con schermi,



e altri con schermi che scompaiono, così come gli **oggetti che prendono forma** ( come nel caso delle tower garden, per orti indoor in continua evoluzione).

Il Living Lab di Pollica e la **biblioteca del Paideia Campus** raccolgono libri e strumenti innovativi per l'apprendimento come **stampanti 3D; software; strumenti mobile, computer e tablet per realizzare video e foto**, e svolgere altre attività creative.

Ma anche i tavoli del Paideia Campus sono diversi, sono fatti per pensare insieme, ci sono ovunque

dei poster per raccogliere post-it, scrivere pensieri, lasciare messaggi, connettere i puntini e le idee. Le aziende agricole, gli spazi comunitari del paese e **le cucine delle signore di Pollica** diventano i luoghi delle interviste, dei podcast e della **radio del Paideia Campus**.

La formazione dentro al Paideia Campus è svolta da un gruppo di docenti, facilitatori ed educatori, **professionisti multidisciplinari** che comprende anche giovani attivisti, ricercatori, imprenditori e professionisti del mondo del cibo e della sostenibilità.

## COSA HA PORTATO AL CAMBIAMENTO E CHE TIPO DI SVILUPPO PROFESSIONALE HA RICHIESTO?

Il principale cambiamento è scaturito dalla differente prospettiva tramite cui è stato mostrato il territorio: ovvero non solo come un luogo di antiche tradizioni, ma come un open space dove sperimentare connessioni inedite tra ambiente e innovazione.

Docenti e studenti hanno constatato la possibilità di delocalizzare l'apprendimento scolastico, utilizzando spazi comuni (di ogni tipo: il borgo; la sala tech; la campagna) in modalità differenti.



## COME È AVVENUTO QUESTO CAMBIAMENTO NELLE PROFESSIONALITÀ? (ES. PROGETTAZIONE PARTECIPATA...) CI SONO STATI MOMENTI FORMALI O INFORMALI DI FORMAZIONE DEGLI INSEGNANTI?

A momenti di formazione tradizionale per insegnanti come il programma SOFIA sull'Ecologia Integrale e la Dieta Mediterranea, per 13 scuole, dirigenti e docenti locali ( del Cilento, un programma molto pioneristico e sfidante, fortemente voluto dall'IC di Pollica); sono stati creati programmi e progetti educativi PON e PCTO insieme ai docenti e dirigenti di diverse regioni d'Italia, nonché bootcamps interattivi per docenti, con opportunità di apprendimento più informali.

Per quanto riguarda l'apprendimento a livello informale, sono stati raggiunti importanti risultati di *experiential learning*, competenze di *interactive learning* e *participatory activities*. Inoltre durante l'evento di gemellaggio con la scuola Green Bronx Machine di Stephen Ritz a New York, gli studenti del IC Pollica hanno presentato le tower garden coltivate nel Paideia Campus.

## LA FORMAZIONE HA COINVOLTO EQUIPE MULTI-DISCIPLINARI (DIVERSE PROFESSIONALITÀ, TERZO SETTORE DEL TERRITORIO... PROGETTO DI COMUNITÀ)?

La formazione ha coinvolto equipe multidisciplinari:

- **Designers:** per il Bootcamp e per tutte le attività di comunicazione e progettazione.
- **Nutrizionisti e Chefs:** per le attività di laboratorio in cucina e per la formazione sulla Dieta Mediterranea.
- **Agricoltori:** per una formazione relativa alle tecniche di coltivazione e produzione e al funzionamento del ciclo vitale della natura.
- **Food alchemists, gastronomi e scienziati:** come nel Living Lab di Bologna, per la spiegazione di tecniche tramite cui esaltare le proprietà nutraceutiche delle materie prime.
- **Esperti di food systems:** per hackerare il sistema alimentare e immaginare nuove possibili soluzioni.
- **Esperti di comunicazione e marketing:** per raggiungere target differenziati di docenti e studenti.
- **Imprenditori:** per supportare le idee che nascono durante gli hackathon e per fungere da mentori durante le attività formative.
- **Esperti di formazione e didattica:** per organizzare e progettare attività coinvolgenti e innovative per bambini e adulti.

