



Cofinanziato
dall'Unione europea



Ministero dell'Istruzione e del Merito
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CALABRIA
CONVITTO NAZIONALE DI STATO "Gaetano Filangieri" IC 3° Circolo – De Amicis
Scuola infanzia, primaria, secondaria di 1° grado
CORSO UMBERTO 1° 132 – VIBO VALENTIA Tel. 0963 547667 - 0963 42121
Codice fiscale 96013620792 C.M. VVVC010001

VVVC010001@istruzione.it – VVVC010001@pec.istruzione.it <https://www.convittofilangieri.edu.it>

Vibo Valentia 07.10.2026

Alle famiglie degli alunni interessati
Sito Web- Albo on line- Atti Progetto

Oggetto: "PROGRAMMA VIVI E SCOPRI LA CALABRIA 2° FINESTRA"

1 Modulo *dal 12 al 16 ottobre 2026 nel Parco Nazionale della Sila (CZ) – classi IV*

PROGETTO "VIVI E SCOPRI LA CALABRIA" - AVVISO PUBBLICO PER LA CONCESSIONE DI CONTRIBUTI PER LA REALIZZAZIONE DI SPECIFICI PERCORSI ED ITINERARI DATTICI INTEGRATIVI NELL' AMBITO DELL' INIZIATIVA "VIVI E SCOPRI LA CALABRIA 2° FINESTRA" – PR CALABRIA FESR FSE+ 2021/2027 – OP 4 – PRIORITA' 4 – OBIETTIVO SPECIFICO ESO 4.5 – AZIONE 4.e.1

TITOLO: "SILA GREEN – L'AUTENTICITA' IN VIAGGIO"

CUP: G44D26005090002

Codice progetto M1003327P000002

SILA GREEN: L'AUTENTICITA' IN VIAGGIO

Il progetto ha l'obiettivo di creare un collegamento concettuale e pratico tra la Sila e il porto di Gioia Tauro. Il filo conduttore è la filiera integrata che unisce la produzione di eccellenze agroalimentari e artigianali del territorio silano con i mercati globali, sfruttando la piattaforma logistica del porto. Il porto rappresenta lo snodo strategico, l'infrastruttura chiave che permette alla Calabria di connettersi con le rotte marittime internazionali. Nel progetto, il porto è il punto d'arrivo e partenza delle merci e il simbolo della modernità logistica.

La Sila Piccola è il serbatoio di risorse e prodotti tipici, come la patata della Sila ICP, salumi e formaggi, funghi, castagne, e saperi artigianali. Il suo valore risiede nella qualità, nella sostenibilità e nell'origine controllata dei prodotti, caratteristiche molto richieste dai mercati globali.

Il progetto crea un percorso logico e completo: parte dall'hub logistico globale e risale idealmente la regione fino al cuore della Sila, scoprendo le singole filiere produttive che rendono la Calabria un territorio di eccellenza, capace di connettere la tradizione locale con il mondo intero.

Temi del percorso:

1. Produzioni tipiche ed enogastronomia tradizionale;
2. Turismo sostenibile e (Green Economy);

"PROGRAMMA VIVI E SCOPRI LA CALABRIA 2° FINESTRA"



Albergo "San Domenico" sito in Località San Domenico- Sorbo San Basile (CZ)

1° Giorno : VISITA DEL PORTO DI GIOIA TAURO

Ore 8.00 raduno dei partecipanti c/o **Palazzetto dello sport (Viale della Pace) – Vibo Valentia** e partenza con pullman Gran Turismo per la visita guidata prevista per le ore 10.30 del Porto Gioia Tauro "Gate del Mediterraneo", per scoprire l'importanza strategica e dinamica del lavoro portuale;

Ore 13.30 pranzo presso Hotel San Domenico;

Ore 15.00 presentazione campo scuola e laboratori;

Ore 20.00 cena presso Hotel San Domenico;

Ore 21.30 animazione;

2° Giorno : LAVORAZIONE DELLA CASTAGNA

Ore 8.00 colazione

Ore 9.00 partenza verso Cicala e visita guidata sulla lavorazione della castagna presso l'azienda agricola Muraca, un'impresa familiare che si dedica alla produzione e trasformazione di prodotti ortofrutticoli e specialità agroalimentari calabresi;

Ore 12.00 rientro;

Ore 13.00 pranzo presso Hotel San Domenico;

Ore 15.00 laboratorio di creatività: "Food design". Questo sarà incentrato sulla castagna, dal suo ruolo nei castagneti alle "pastiddrere" presenti nei paesi pre-silani. Il laboratorio prevede l'utilizzo della castagna e dei suoi derivati come ingrediente strutturale per creare cibi di design. Questi verranno riportati nella galleria fotografica ognuno con la sua denominazione;

Ore 20.00 cena presso Hotel San Domenico;

Ore 21.30 serata giochi;

3° Giorno : LAVORAZIONE PATATA E MIELE 14 ottobre

Ore 8.00 colazione

Ore 9.00 partenza per Camigliatello e visita guidata al consorzio PPAS (produttori patate associati), unica organizzazione di produttori riconosciuta per la patata nella regione;

Ore 13.00 pranzo presso agriturismo Torre Garga;

Ore 15.00 visita guidata presso l'azienda apistica "Ape Silana", percorso didattico il cui obiettivo è di far conoscere il mondo delle api in modo interattivo e coinvolgente;

Ore 20.00 cena presso Hotel San Domenico –

Ore 21.30 Animazione ;

4° GIORNO : PRODUZIONE E LAVORAZIONE DELL'ACQUA

Ore 8.00 colazione;

Ore 9.00 visita guidata presso l'azienda acqua Leo;

Ore 12.00 rientro;

Ore 13.00 pranzo presso Hotel San Domenico;

Ore 15.00 passeggiata per conoscere le sorgenti d'acqua della Sila;

Ore 20.00 cena presso Hotel San Domenico;

Ore 21.30 animazione;

5° Giorno 5- LAVORAZIONE DEL LEGNO 16 ottobre 2026

Ore 8.00 colazione

Ore 9.00 visita guidata presso l'azienda agricola Camillo Sirianni, azienda leader nella lavorazione del legno.

Progetta e realizza oltre 1000 articoli ed esporta in oltre 35 Paesi nel Mondo;

Ore 12.00 rientro;

Ore 13.00 pranzo presso Hotel San Domenico;

Ore 15.00 saluti e rientro in residenza c/o **Palazzetto dello sport (Viale della Pace) – Vibo Valentia**

**Docenti accompagnatori 1° MODULO dal 12 al 16 ottobre 2026: Brogna Rosa -Frasca Giovanna
Zappone Giovanni- Zummo Rosalba**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO/RETTORE

Prof. Alberto Filippo Capria

(documento informatico firmato
digitalmente ai sensi dell'art. 24 D.Lgs.
82/2005 e ss.mm.ii)