

SAN VALENTINO A LUME DI CANDELA...E NON SOLO

L'Oriani -Tandoi aderisce a "M'illumino di Meno" nella giornata Nazionale del Risparmio Energetico, con varie iniziative e riproponendo la campagna #SOLOXAMORE

Ancora una volta l'I.I.S.S. "Oriani Tandoi", sotto la lungimirante guida del dirigente prof. Francesco Catalano, aderisce a ["M'illumino di Meno 2024"](#), la campagna di sensibilizzazione sul risparmio energetico e gli stili di vita sostenibili, lanciata nel 2005 da Rai Radio2 con il programma Caterpillar e che ha portato dall'anno scorso all'istituzione della Giornata del Risparmio Energetico e degli Stili di Vita Sostenibili, fissata per il 16 febbraio. Per l'occasione l'istituto rilancia la seconda edizione della campagna social #soloxamore: ricette e cibi green a lume di candela. Un primo "assaggio" della campagna si è avuto, in realtà, con l'iniziativa ["A lume di gusto"](#) svolta in collaborazione con la sezione locale dell'associazione Unione Italiana Ciechi nell'ambito dell'open night.

Nella società in cui viviamo, siamo costantemente sottoposti a stimoli visivi, a volte eccessivi, che mettono in secondo piano i nostri altri quattro sensi. La sfida che si è deciso di lanciare è proprio questa: offrire la possibilità di vivere un'esperienza unica, per imparare a VEDERE OLTRE LE APPARENZE attraverso l'esperienza multisensoriale con assaggi comparati di preziosi prodotti del nostro territorio, fra cui diverse tipologie di **EVO** da cultivar La Coratina e prodotti a base di mandorle locali.

Gli assaggi sono stati proposti in un'ambiente in penombra al fine di sottolineare l'enorme valore della multisensorialità, con un'attività che favorisse l'amplificazione delle percezioni legate all'olfatto, al gusto, al tatto, e all'udito, mettendo da parte la vista.

L'ambiente di assaggio è stato debolmente illuminato da lumini ad EVO esausto (derivante dalle preparazioni delle nostre cucine) in bucce d'arancia. I lumini sono fra i prodotti più riusciti del progetto d'istituto ["biogadget"](#) che consiste nell'utilizzare alimenti scaduti, non più utilizzabili come tali, per realizzare oggetti che, appunto, in quanto alimenti, sono biodegradabili e hanno impatto ambientale ridotto.

La collaborazione con la sezione locale della Unione Italiana Ciechi continuerà con l'organizzazione di una vera e propria "cena al buio" presso la scuola nelle prossime settimane.

L'istituto ha inoltre celebrato la [Giornata Nazionale di prevenzione dello spreco alimentare 2024](#), con il coinvolgimento di alcune classi nella riflessione su documenti relativi alle tematiche trattate e nella creazione di un [quiz on line](#) sulla tematica.

A distanza di un anno dalla prima [campagna #soloxamore 2023](#) l'I.I.S.S. "Oriani Tandoi" ha moltiplicato le iniziative "green" attivandosi nella promozione, sia nella comunità scolastica che cittadina, stili di vita più attenti al risparmio di energia e di risorse. Tutte le attività sono state, via via, raccolte e pubblicate e sono consultabili nel [sito dedicato](#) alle iniziative sostenibili dell'istituto, denominato appunto soloxamore

Anche quest'anno si propone, come nel 2023, la realizzazione di una cena (o anche solo un pasto, un aperitivo, un dolce) compresa di mise en place sostenibile, da consumare insieme ad una o più persone amate (partner, famiglia, nonni, amici...) a lume di candela il 14 febbraio, S. Valentino.

Il testo della ricetta, insieme a foto, video e audio, che documentino la serata "intima", dovrà essere postato sul profilo social personale, taggando le pagine dell'istituto @ipctandoicorato @liceo_oriani e riportando l'hashtag ideato #soloxamore, di modo che tutto possa essere raccolto sulla pagina web insieme alle proposte di ricette e mise en place di alcune classi dell'istituto.

Inoltre, poiché quest'anno il bando della campagna M'illumino di Meno invita a coinvolgere nell'adesione istituti stranieri con cui si fosse in contatto tramite progetti internazionali, l'Istituto intende comunicare nelle prossime settimane le proprie iniziative e proporre il Decalogo di M'illumino di Meno ad istituzioni con cui sono rimasti attivi cordiali rapporti e persistono comunicazioni a seguito di progetti e-twinning già conclusi.

L'istituto mantiene sempre attivi rapporti di collaborazione con varie associazioni attente alla sostenibilità, come Legambiente e il FAI ed ha avviato rapporti di collaborazione con l'azienda SANB per l'ottimizzazione della gestione dei rifiuti in ambito scolastico, attraverso l'adesione al progetto "La Terra in classe: differenziati"



Istituto Professionale "L. Tadol" 

A LUME DE GUSTO

DI ORO IN ORO
cura della salute, dell'altro e del pianeta attraverso l'esperienza sensoriale, in penombra, di tre tesori del Mediterraneo: EVO, mandorle, arance.
Approccio multisensoriale comparato a questi preziosi prodotti del nostro territorio.









Unione dei Comuni dell'Agro del Gargano  AIRC  

