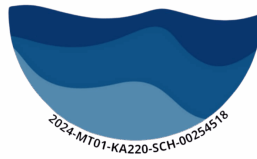


BLUE OCEAN
ERASMUS+ PROJECT



MATERIALE DIDATTICO

BlueOcean: mainstreaming a Blue Education Area in Europe and the Pacific Ocean Schools
project id. nr. KA220-SCH-25CF59D4

**Turismo costiero sostenibile e pesce sostenibile nei ristoranti,
etica del cibo e psicologia dei consumi sostenibili**



**Co-funded by
the European Union**

Co-funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the authors) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA).

Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.

Lezione 1: *Come motivare gli studenti alla transizione tra scuola e carriera blu*

Durata: 27:50 minuti

Obiettivi

- Comprendere il concetto di motivazione in psicologia e la sua evoluzione storica.
- Riflettere sull'importanza della motivazione per orientare gli studenti verso le carriere blu.
- Conoscere le principali strategie didattiche per rendere le carriere blu salienti, accessibili e gratificanti.
- Esplorare esempi concreti di progetti, pratiche e testimonianze legate alla sostenibilità marina.
- Fornire strumenti pratici agli insegnanti per stimolare l'interesse e l'impegno degli studenti nelle carriere legate all'oceano.

Descrizione

Le carriere blu comprendono professioni legate al mare, alla pesca sostenibile, al trasporto marittimo, alle biotecnologie marine e alla tutela degli ecosistemi oceanici. Spesso questi settori, pur avendo un ruolo cruciale per la sostenibilità alimentare ed economica dell'Europa, non vengono percepiti dai giovani come opzioni professionali attrattive. Dopo un'introduzione sul contesto europeo e sul "Patto degli oceani", la lezione ripercorre l'evoluzione del concetto di motivazione in psicologia, dalle interpretazioni psicoanalitiche a quelle comportamentiste e basate sugli istinti, fino alle prospettive moderne che sottolineano il ruolo delle emozioni e del contesto. Viene evidenziato come le intenzioni a lungo termine degli studenti abbiano una scarsa validità predittiva e come le loro scelte dipendano da fattori socioeconomici, familiari e personali. Viene sottolineato il ruolo cruciale degli insegnanti come mediatori tra scuola e mondo del lavoro, capaci di rendere le carriere blu non solo comprensibili, ma anche desiderabili. In questo quadro vengono presentati tre predittori fondamentali della motivazione: la salienza, che consiste nel rendere visibili e concrete le opzioni di carriera blu; la conoscenza, che fornisce competenze e aumenta la percezione di autoefficacia; e il riconoscimento, che oltre a garantire stabilità economica trasmette un valore sociale ed etico, legato al contributo alla sostenibilità. La lezione si arricchisce di esempi pratici e testimonianze. Oltre alle attività didattiche tradizionali, vengono suggerite esperienze dirette come visite a imprese, laboratori e giochi educativi, tra cui il caso del sale di Volterra, utilizzato per introdurre strategie di marketing sostenibile.

Lezione 2: *Vini e rum delle Tuamotu: un viaggio a Rangiroa*

Durata: 9:03 minuti

Obiettivi

- Conoscere la storia e le caratteristiche uniche della produzione vinicola nelle isole Tuamotu.
- Scoprire le varietà di uve che resistono alle condizioni climatiche locali e il processo di vinificazione adottato.
- Apprendere le particolarità organolettiche di vini e rum locali, con un approccio esperienziale alla degustazione.
- Riflettere sull'impatto delle condizioni geografiche e culturali sulla produzione alimentare.

Descrizione

Il video ci porta all'interno di una cantina a Rangiroa, una delle isole più remote della Polinesia francese. La lezione si sviluppa come un percorso di degustazione e racconto. Si inizia con il vino bianco, composto al 95% da Carignan e al 5% da Italia, caratterizzato da acidità e note saline, risultato di un lungo processo di adattamento al clima locale. Si passa poi al rosé "Coral", ottenuto dallo stesso blend ma con una raccolta successiva che conferisce maggiore maturità, equilibrio e profumi fruttati. Viene raccontata la sfida trentennale di creare vino in un territorio privo delle quattro stagioni tradizionali: qui esistono solo la stagione secca e quella delle piogge, perciò sono stati necessari sei anni di test per bilanciare zuccheri e alcol e oltre cento varietà di uve sperimentate, delle quali solo due hanno resistito, Carignan e Italia. Segue l'assaggio del vino dolce "Mona", che sorprende per la sua freschezza, le note di frutta, agrumi e vaniglia, e per un equilibrio che lo rende piacevole senza eccessi zuccherini. La lezione si conclude con il rum "Manao", prodotto con canna da zucchero Otahiti, una delle varietà più antiche della Polinesia francese. Distillato in collaborazione con diverse isole, questo rum si distingue per aromi naturali di pera e banana, mantenuti grazie alla lavorazione non raffinata, e per la certificazione biologica che lo rende un prodotto di punta del territorio.

Lezione 3: *Risorse oceaniche e resilienza dei coralli: l'esperienza delle Maldive*

Durata: 25:08 minuti

Obiettivi

- Conoscere l'esperienza diretta di un istruttore subacqueo maldiviano con oltre 40 anni di immersioni.
- Comprendere le caratteristiche uniche di un atollo isolato nell'Oceano Indiano.
- Riflettere sui fenomeni di bleaching dei coralli e sui rischi legati ai cambiamenti climatici.
- Valorizzare i saperi indigeni su reef, stagioni, piante e risorse marine.
- Esplorare il potenziale di ricerca su alghe, semi marini e piante medicinali locali.

Descrizione

Hussain Sendi Rasheed racconta la propria carriera da subacqueo, iniziata nel 1981, e il suo impegno come istruttore e fondatore di una facoltà marina. Dopo il pensionamento, ha deciso di dedicarsi alla ricerca sulle risorse oceaniche, spostando l'attenzione dall'insegnamento al legame tra oceano e sostenibilità. La scelta di vivere su un atollo molto isolato nasce dal desiderio di proteggere un luogo unico: geograficamente separato, attraversato da uno dei canali più pericolosi delle Maldive, privo di turismo di massa e con una barriera corallina poco toccata dalla pesca.

L'atollo ospita due specie di corallo tra le più resistenti al mondo, che non hanno subito bleaching neppure durante fenomeni come El Niño. Tuttavia, dal 2015 a oggi si sono verificati quattro episodi gravi di sbiancamento, segno che il riscaldamento globale sta minacciando anche queste barriere. Il relatore ricorda che già nel 2009 il governo delle Maldive aveva realizzato una conferenza subacquea per sensibilizzare sul limite di 1,5° di aumento della temperatura, obiettivo ancora lontano.

Tra le difficoltà quotidiane dell'isola ci sono l'isolamento sanitario e la mancanza di sistemi di riciclo, nonostante gli alti contributi versati dal turismo. Il problema dei rifiuti plastici è aggravato dalla posizione geografica, che fa dell'atollo una sorta di "filtro" per oggetti trasportati dalle correnti.

Un punto centrale è l'importanza dei saperi indigeni: nelle Maldive esistono 26 diversi nomi per indicare le tipologie di reef e 28 stagioni di due settimane ciascuna, ognuna con canzoni e pratiche agricole specifiche. Recuperare queste conoscenze e rielaborarle con strumenti scientifici moderni è fondamentale sia per l'educazione scolastica sia per la gestione ambientale.

Infine, il relatore parla del potenziale delle risorse naturali: piante medicinali documentate già dal nonno negli anni '60, pesci locali mai studiati a fondo, semi marini capaci di proteggere le coste, e alghe con applicazioni che vanno dall'alimentazione al biofuel e ai cosmetici anti-età. Queste ricchezze, ancora in gran parte inesplorate, potrebbero avere un ruolo decisivo per la salute, la ricerca scientifica e la sostenibilità globale.

Lezione 4: Pesca sostenibile e sfide climatiche nelle Maldive

Durata: 09:44 minuti

Obiettivi

- Conoscere le sfide che i cambiamenti climatici pongono alla pesca e all'oceano nelle Maldive.
- Comprendere il ruolo centrale del tonno nella cultura, nell'alimentazione e nella sicurezza alimentare maldiviana.
- Riflettere sulle trasformazioni nelle abitudini e nei percorsi formativi delle nuove generazioni rispetto al settore della pesca.
- Approfondire le pratiche tradizionali sostenibili, come la pesca a canna e lenza, trasmesse di generazione in generazione.
- Valutare il legame profondo tra popolazione maldiviana e oceano, sia a livello culturale che di identità personale.

Descrizione

Il Direttore Generale della Pesca e della Gestione delle Risorse del Ministero delle Maldive, Hussain Sinan, illustra le principali sfide che il Paese affronta a causa dei cambiamenti climatici. L'aumento delle temperature oceaniche e l'acidificazione delle acque stanno modificando i modelli migratori dei tonni, con conseguenze gravi sulla pesca locale. Nelle Maldive, infatti, il consumo medio pro capite di tonno è di circa 150 kg all'anno e la pesca rappresenta non solo la principale fonte di cibo, ma anche un pilastro dell'economia e dell'identità culturale. Uno studio recente condotto con l'Università della British Columbia ha stimato che entro la fine del secolo le catture potrebbero diminuire fino al 70%, con ripercussioni enormi su sicurezza alimentare e mezzi di sussistenza. Il video descrive anche le difficoltà nel reclutare giovani nel settore della pesca, sfida comune ad altri Paesi, inclusa l'Europa. Per affrontarla, il governo maldiviano ha avviato programmi di formazione, tra cui corsi universitari dedicati e percorsi per diventare skipper. Tuttavia, le nuove generazioni mostrano meno interesse per una vita a bordo, spesso lunga e faticosa. Un elemento chiave del discorso è il profondo legame culturale con l'oceano: la vita quotidiana, le scelte professionali e persino i percorsi di studio sono influenzati dalla vicinanza al mare. Nonostante ciò, sempre più giovani non sanno nuotare, e il governo sta introducendo programmi scolastici per insegnare il nuoto e rafforzare questo legame. Il relatore evidenzia come la sostenibilità sia da sempre un principio fondante della pesca maldiviana. Le tecniche tradizionali, soprattutto la pesca a canna e lenza, senza reti né palangari, garantiscono selettività, assenza di catture accessorie e rispetto degli ecosistemi. Queste pratiche, ora sancite dalla legge, assicurano che anche le generazioni future possano proseguirle. Infine, viene sottolineata la necessità di considerare la sostenibilità non come uno slogan, ma come un approccio che guarda all'intero ecosistema e non solo al singolo stock ittico, evitando forme di pesca industriale che causano danni collaterali ad altre specie marine.