



Co-funded by
the European Union



FUTURES
THROUGH
DESIGN

HO
GENT

Erasmus+ GO- LOCAL! all'IPSSEOA Russo - Tognazzi

Gli alunni dell'IPSSEOA Russo –Tognazzi hanno vissuto un'esperienza molto interessante e formativa grazie al progetto Erasmus+ 2023-1-BE02-KA220-VET-000165887 **The Heat is On: Circularity in Green Management, Infrastructure and Nutrition in VET Schools across Climatic Conditions (Full Circle)** che ha dato loro l'opportunità di esplorare pratiche agricole sostenibili e di apprendere l'importanza della produzione alimentare responsabile, tramite la visita a due siti eco sostenibili.

La visita alla **fattoria biologica Vannulo**, famosa per l'allevamento di bufale e la produzione della mozzarella di bufala campana DOP, è un ottimo esempio di come l'agricoltura possa essere gestita in modo sostenibile, rispettando il benessere degli animali e dell'ambiente. Gli alunni hanno certamente appreso l'importanza della qualità degli ingredienti e delle tecniche di produzione tradizionali.

Allo stesso modo, **l'azienda agricola Vacchiano**, che si basa sulla stagionalità dei prodotti coltivati organicamente, ha offerto un'importante lezione sulla sostenibilità e sul rispetto dei cicli naturali. Comprendere come i diversi fattori climatici e stagionali influenzino la produzione agricola è fondamentale per gli studenti, specialmente in un contesto di cambiamenti climatici.

Queste esperienze pratiche hanno aiutato a sensibilizzare i giovani sull'importanza del rispetto dell'ambiente e delle scelte alimentari

consapevoli. E, sicuramente, queste visite influenzeranno le loro future decisioni e il loro impegno verso pratiche più sostenibili nella vita quotidiana.

Erasmus+ GO- LOCAL! at IPSSEOA Russo - Tognazzi

The pupils of the IPSSEOA Russo - Tognazzi have had a very interesting and educational experience thanks to the Erasmus+ project 2023-1-BE02-KA220-VET-000165887 **The Heat is On: Circularity in Green Management, Infrastructure and Nutrition in VET Schools across Climatic Conditions (Full Circle)** which has given them the opportunity to explore sustainable agricultural practices and to learn about the importance of responsible food production through a visit to two eco-sustainable sites.

The visit to the **Vannulo** organic farm, famous for its buffalo breeding and production of Mozzarella di Bufala Campana DOP, is an excellent example of how agriculture can be managed in a sustainable way, respecting animal welfare and the environment. The students have certainly learnt the importance of quality ingredients and traditional production techniques.

Similarly, the **Vacchiano farm**, which relies on the seasonality of organically grown products, has offered an important lesson on sustainability and respect for natural cycles. Understanding how different climatic and seasonal factors influence agricultural production is crucial for the students, especially in a context of climate change.

These hands-on experiences have helped raise awareness among young people on the importance of respecting the environment and making conscious food choices. And, surely, these visits will influence their future decisions and commitment to more sustainable practices in their daily lives.























