



LA DIETA MEDITERRANEA: UNO STILE DI VITA CHE VALE UN PATRIMONIO, ALLA SCOPERTA DELL'ALGORITMO DELLA LONGEVITÀ!

 Paideia Campus, Pollica

 Luglio 2024

 Età 13 - 20

Iscriviti ora per un'esperienza estiva senza precedenti!

PER CHI

Aperto a tutti gli studenti delle scuole superiori pronti all'avventura!

DURATA

Campo estivo residenziale di 5 giorni, 4 pernottamenti

COSTO

699 euro, tutto incluso!

TEMI

TRADIZIONE E INNOVAZIONE
Cosa mangeremo nel futuro?

TECNOLOGIA E AI
Come migliorare la vita delle persone e prendersi cura del pianeta?

DIETA MEDITERRANEA E RIGENERAZIONE
Come vivere fino a 100 anni?

ISCRIVITI!

Esperienze Immersive:
Partecipa a esperienze pratiche che ti porteranno a contatto diretto con la natura e la cultura locale.

Challenge e Hackathon: Sfide entusiasmanti che stimoleranno la tua creatività e il tuo spirito di squadra.


Formazione con Esperti: Lavora a stretto contatto con i custodi di conoscenze millenarie, scienziati e innovatori.

IL SUMMER CAMP

Scopri i segreti della Dieta Mediterranea attraverso l'esperienza preziosa dei maestri d'arte del "Vivere Mediterraneo" laboratori sperimentali dal campo alla tavola. Impara come questo stile di vita non solo rappresenta un modello di sviluppo sostenibile ma anche il vero algoritmo della longevità.

QUANDO & DOVE

Paideia Campus, Pollica (SA), Italia

 15 - 19 LUGLIO

Iscriviti ora
i posti sono limitati

ISCRIVITI ORA

futurefoodinstitute.org/academy

IN COLLABORAZIONE CON

SUMMER CAMP

UNA GIORNATA TIPICO

COLAZIONE



ATTIVITÀ MATTUTINA

Una delle seguenti:

- Visita guidata al parco archeologico di Velia
- Passeggiata naturalistica nel Parco Nazionale del Cilento
- Attività pratica con un apicoltore locale
- Visita ed esperienza in azienda agricola
- Attività in spiaggia

PRANZO CONVIVIALE



RIFLESSIONE E TEAM BUILDING



ATTIVITÀ POMERIDIANA

Una delle seguenti:

- Laboratorio di cucina tipica cilentana
- Introduzione alle abilità di problem solving
- Prototipazione con materiali riciclati
- Hackathon di gruppo
- Degustazione di olio d'oliva cilentano

CENA DI COMUNITÀ



Iscriviti ora, posti limitati per l'estate 2024

IN COLLABORAZIONE CON

SUMMER CAMP

DOVE SIAMO

PAIDEIA CAMPUS

Situato a Pollica, nel Cilento, capitale della Dieta Mediterranea. Queste radici culturali hanno origine già nel VI secolo a.C. e intersecano molteplici discipline. È in questo laboratorio di biodiversità del mondo reale che riavviamo e re-immaginiamo un futuro sostenibile attraverso la rigenerazione ecologica integrale.

Il Castello dei Principi Capano è la sede del Paideia Campus, il "Castello Capano" risale al XII secolo e presenta una grande torre quadrata, costruita su tre livelli, che domina il paesaggio del borgo.

Le attività del Paideia Campus abbracciano tutti gli aspetti dello stile di vita mediterraneo, includendo i temi di storia, scienza e innovazione, ecologia, biodiversità, convivio, arte e cultura.

POLLICA

Pollica è un comune e una cittadina nella provincia di Salerno nella regione della Campania, nel sud-ovest dell'Italia. La popolazione del paese è di 2.300 abitanti, con un'altitudine di 370 metri sul livello del mare. Pollica è la città più grande del comune, con ulteriori cinque piccole città nelle vicinanze.

CILENTO

Il Cilento è una regione geografica italiana situata nella regione politica della Campania, localizzata sulla costa meridionale dell'Italia.

Il Cilento è riconosciuto come uno dei centri principali della Dieta Mediterranea nel mondo, incentrato intorno al Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano Alburni e le sue aree contigue. La zona è ricca di cultura tangibile e intangibile, che include:

- 4 Siti del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO: la Certosa di Padula; e le Aree Geologiche di Paestum, Elea, Velia e le Grotte di Camerota.
- Inclusa nella Rete Mondiale dei Geoparchi.
- Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dichiarato dall'UNESCO e Pollica come Comunità Emblematica della Dieta Mediterranea.
- 15 presidi Slow Food.
- 22 prodotti con marchio DOC/DOP/IGP, tra cui la mozzarella di bufala, l'olio d'oliva e il vino.
- Oltre 30 festival di gastronomia locale.



IN COLLABORATION WITH

SUMMER CAMP

INFORMAZIONI UTILI

Da oltre 10 anni Future Food Institute progetta e conduce programmi educativi a livello globale. I partecipanti saranno ospitati nel nostro Paideia Campus, che ha sede in un castello medioevale, ricco di aule, spazi all'aperto e aree comuni.

Sia nel caso in cui si tratti della prima esperienza lontano da casa, sia che i ragazzi abbiano già partecipato a precedenti campi residenziali, lo staff del Paideia Campus supporta ogni studente per garantire un'esperienza sicura, divertente e significativa.

ALLOGGIO E COMUNICAZIONE

Gli studenti alloggeranno in stanze condivise con altri partecipanti al programma.

Gli studenti avranno accesso a dispositivi elettronici durante la settimana. Si avvisa che durante alcune avventure la copertura internet potrebbe essere limitata, tuttavia è presente il Wifi presso il Paideia Campus. Alcuni operatori telefonici hanno una copertura limitata in Cilento.

PRANZI

Tutti i pasti sono preparati in loco con prodotti freschi e locali. Serviamo pasti sani e deliziosi seguendo le linee guida della Dieta Mediterranea. Siamo in grado di soddisfare tutte le esigenze dietetiche. Prima della partenza, gli studenti comunicheranno eventuali esigenze, intolleranze e allergie.

SICUREZZA

Per fare in modo che ogni giovane viva l'esperienza in modo sicuro e divertente, l'organizzazione prevede:

- Sicurezza e assistenza 24/7
- Un membro dello staff ogni 10 studenti
- Assistenza medica in loco, se necessaria

ARRIVARE A POLLICA

Il punto di ritrovo, per l'arrivo e la partenza, consente agli studenti di arrivare autonomamente in treno. Un membro del team di Future Food Institute sarà presente al punto di ritrovo per accogliere gli studenti. Una volta che gli studenti saranno arrivati, Future Food Institute si occuperà degli spostamenti e della logistica.

Punto di ritrovo

📍 Stazione Ferroviaria di Vallo della Lucania.



Iscriviti ora, posti limitati per l'estate 2024

IN COLLABORAZIONE CON