

PER UNA DIDATTICA DELLA BUONA TERRA E DELLA BUONA TAVOLA

PER UNA DIDATTICA DEL MEDITERRANEO

PER UNA DIDATTICA DELLE CULTURE DEL CIBO

Prima traccia di lavoro per Istituti Alberghieri e per Agrari, Licei Classici e Scientifici

Bozza del 23 giugno 2016

Introduzione	pag. 2
ATTIVITA' A CITTA' DELLA SCIENZA CON PROGRAMMA DI EVENTI	3
ATTIVITA' DA REALIZZARE O A CITTA' DELLA SCIENZA O IN ISTITUTO	8
ATTIVITA' DA REALIZZARE NELLE AZIENDE AGRICOLE, DI TRASFORMAZIONE E NEI LABORATORI DI CUCINA	14
ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI DA REALIZZARE NEGLI ISTITUTI IN INTEGRAZIONE TRA LICEI CLASSICI E SCIENTIFICI ,ISTITUTI AGRARI E ALBERGHIERI E INDIRIZZI TURISTICI E ARTISTICI	14
ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI SPECIALI	19

Con la realizzazione del Villaggio della Dieta Mediterranea e della Biodiversità Città della Scienza intende rilanciare la sua attività, già espressa in anni di esperienza di GNAM, nella direzione della valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, del racconto e della conoscenza delle culture del cibo, del sostegno e della diffusione di tutte le esperienze che puntano a ricongiungere agricoltura e ambiente e natura in termini di sostenibilità e di co-produzione, della affermazione degli stili di vita più corretti nel rapporto tra alimentazione e salute. L'apertura di Corporea, entro il 2016, rappresenterà una occasione straordinaria di una nuova dimensione della conoscenza del corpo umano e dei suoi percorsi di salute.

Il Villaggio ambisce a diventare uno snodo importante di relazione con il sistema universitario e della ricerca pubblico in Campania e con le strutture dedicate alla ricerca della Regione Campania.

L'attività dedicata alla ricerca, di base e applicata, al trasferimento di conoscenze, alla diffusione di processi di innovazione finalizzati a elevamento di qualità e sostenibilità sociale e ambientale saranno indirizzati in modo particolare nei confronti del sistema delle imprese agricole, produttive, di servizio e turistiche : in questo modo si punterà ad una valorizzazione integrale delle eccellenze, della loro storia e cultura, dei territori che le esprimono anche in chiave di sviluppo e di creazione d'impresa.

Il Villaggio e la relazione con il Sistema della Ricerca sarà poi in modo particolare al servizio dei giovani delle scuole di ogni ordine e grado.

Una particolare attenzione è indirizzata invece, ed è questo l'oggetto del presente progetto, alle competenze in formazione degli Istituti Professionali, Agrari e Alberghieri: il ruolo di queste Istituzioni scolastiche per un miglior futuro, anche in chiave di sviluppo e di crescita dell'occupazione, è decisivo. Non meno decisivo è al tempo stesso sviluppare la capacità di costruire nuovi percorsi formativi per gli studenti dei Licei, anche mettendoli in relazione con i percorsi degli Istituti Tecnici e Professionali : in questo modo lo studio del cibo e delle sue culture può aiutare l'affermarsi di una esperienza formativa completa.

Città della Scienza, proseguendo nella sua *mission* originaria, vuole essere al fianco di docenti e studenti per elevare in massimo grado il valore del percorso scolastico e formativo di Agrari e Alberghieri.

In questa direzione stiamo programmando il percorso di attività , a partire dall'anno scolastico 2016/2017, per le quali sarà coinvolto il meglio delle competenze delle strutture Universitarie e dei Centri di Ricerca dei nostri territori unitamente a quelle già presenti nella struttura di Città della Scienza.

Nella definizione della stessa programmazione dell'attività intendiamo costruire un percorso di ascolto e di confronto con tutti gli attori potenziali, a cominciare dallo stesso Ufficio Scolastico Regionale e dalla realtà degli Istituti scolastici.

Il quadro che segue può essere inteso sia come puntuale proposta didattica che come traccia da approfondire e 'personalizzare' sulla scorta dei percorsi e delle esigenze che emergeranno da ciascun Istituto.

ATTIVITA' DA REALIZZARE A CITTA' DELLA SCIENZA

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il Villaggio, con tanti momenti di incrocio con Corporea, sarà un centro vivo di attività didattiche e formative nel corso di tutto l'anno. Sarà dunque il riferimento ideale per lo sviluppo di un'ampia serie di esperienze di alternanza scuola-lavoro dal valore sicuramente straordinario.

Le attività del Villaggio si articoleranno attraverso il **Laboratorio del Sapere**, una vera e propria Aula multimediale nella quale si svilupperanno i momenti di conoscenza, di informazione e di formazione, anche attraverso l'uso di una serie di strumenti interattivi, dedicati a:

- a) La realtà delle produzioni agricole, varietà, ricchezza, storia, proprietà, coltivazione, usi;
- b) La realtà dell'enogastronomia, con momenti teorico-pratici;
- c) I semi del mondo, la ricchezza della biodiversità campana e mediterranea;
- d) Le culture del cibo del mondo, a partire da quelle delle diverse comunità etniche che vivono con noi;
- e) Produrre in sintonia con la natura: innovazioni, tecniche, esperienze, culture delle produzioni biologiche, biodinamiche, rigenerative, nobili e del riuso e contro gli sprechi alimentari;
- f) La Dieta Mediterranea e la salute: protagonisti, percorsi, idee;
- g) 20 Regioni.100 cucine. Programma storico-didattico. Le cucine di una Regione alla volta
- h) La macchina del tempo del cibo e delle colture: aula multimediale immersiva tra passato e futuro.

Le Attività del Laboratorio si svilupperanno con la partecipazione diretta delle migliori competenze del sistema di alta formazione e di ricerca campani e della rete delle imprese di eccellenza dei nostri territori. Ciascuna attività può essere resa indipendente dalle altre e la sua prenotazione comprenderà, oltre alla didattica, la visita guidata al laboratorio. I percorsi e le attività laboratoriali saranno pianificate per fasce d'età. Quelli più semplici consistono nella riscoperta della campagna e del territorio tutt'intorno per conoscere, in "presa diretta", le piante, gli animali e gli spazi rurali, in modo da comprendere i legami che uniscono l'ambiente ai comportamenti e alle azioni quotidiane. Questo processo di conoscenza può essere proposto anche sotto forma di gioco, per esempio, con una caccia al tesoro all'aperto. Per i prodotti agroalimentari è importante sottolineare il legame con la stagionalità (perché dire no alle fragole a Natale o alla spremuta d'arancia a luglio, per esempio) e con il valore nutrizionale e salutistico del loro corretto impiego nella dieta giornaliera (si a tanta frutta, meglio se a colazione e a merenda). Inoltre via libera alle sperimentazioni con le piante officinali (dal riconoscimento in campo alla trasformazione in prodotti) e con i prodotti di fattoria (come fare marmellate, yogurt, formaggio, pane, biscotti, pizza, ecc). Anche i fiori in campo offrono numerose idee e si prestano a interessanti manipolazioni, a cominciare dall'essiccazione per creare erbari, quadretti, decorazioni, composizioni, cuscini e sacchetti profumati etc..

Per un livello più avanzato si citano, oltre le tecniche di agricoltura biologica, l'antico pomario, l'orto della biodiversità, l'osservazione del cielo, delle stelle e dei pianeti ai fini agricoli, le lavorazioni artigianali (legno, rame, pietra, vimini, creta, ceramica, argilla etc) finalizzato alla costruzione di oggetti d'uso quotidiano o di giocattoli, la bachicoltura, la scoperta delle differenze tra ecosistemi (naturali, rurali, antropizzato) e così via.

ALCUNI POSSIBILI PERCORSI E ATTIVITÀ DIDATTICHE INDIVIDUATI, DIVISI PER SETTORE:

Percorsi di educazione agroambientale:

- Il bosco: conoscenza e leggende
- Flora e fauna selvatica
- Le siepi, le piante secolari
- Marcite e zone umide
- Suoni e odori della campagna
- Le coltivazioni della fattoria nelle stagioni

Percorsi sul territorio e la civiltà rurale:

- I vecchi mestieri
- Il museo degli attrezzi della civiltà contadina
- Costruiamo i giochi di una volta
- Danze popolari di tradizione contadina
- Ecomuseo e storia dell'agricoltura

Percorsi di educazione alimentare:

- Dai cereali al pane – il mais e la polenta
- Il latte e il formaggio
- L'ape e il miele
- Dall'uva al vino
- Dal malto alla birra
- Tutto sulle uova
- I funghi? Un regno a parte
- Le erbe officinali e le erbe selvatiche
- Laboratori del gusto: degustazioni e confronti sensoriali di frutta, salumi, miele e formaggi
- La tavola degli astronauti

Come nascono un laboratorio di trasformazione alimentare e un ristorante

Autorizzazioni, requisiti, opportunità

Salute, igiene, conservazione degli alimenti : HCCP

Le nuove frontiere della sicurezza alimentare

Il Laboratorio di apre sulla **Piazza “Margaret e Ancel Keys”**, dove si realizzeranno eventi di incontro , spettacolari, mercatali. Nella Piazza sarà allestito anche uno Spazio dove si realizzerà una esperienza viva di produzione alimentare: dalle tante varietà di grani dei nostri territori, farine e semole, e con esse, pani e pizze, con macina e forno; formaggi e mozzarelle; olio; marmellate.

Le attività del Villaggio e della Piazza si completeranno con quelle del **Giardino e dell’Orto della Biodiversità “ Angelo Vassallo”** : piante officinali, ortaggi , verdure e legumi saranno piantati, coltivati, raccontati. Inoltre saranno allestiti la Casa delle Farfalle, il Paese delle Api con relativa Arnia. Sarà sempre presente, e gestito dagli studenti stessi, il Cumulo della vita, compost e concime organico. La ‘narrazione’ sarà accompagnata al Pozzo delle Fiabe da un percorso di racconto animato che coglie il cibo come protagonista delle favole espressione della nostra memoria, a cominciare da GiamBattista Basile.

Tutte le attività del Villaggio della Dieta Mediterranea e della Biodiversità vedranno, a seconda degli obiettivi e percorsi formativi prescelti dalla scuola, gli studenti anche attivi protagonisti di una funzione didattica rivolta a loro colleghi delle elementari e medie e dei visitatori in generale.

A seconda delle esigenze prospettate dai singoli Istituti e comunque con il loro concorso, le attività sono immaginate anche per rispondere alle esigenze di studenti che esprimano **Bisogni Educativi Speciali** .

Per la specifica attività pratiche e di formazione, gli allievi saranno coinvolti nelle seguenti specifiche attività presso il Ristorante di CDS e presso il Villaggio in occasione degli eventi programmati:

• per i futuri Chef

- a) Lo Chef delle eccellenze: conoscerle, prepararle, raccontarle
- b) Lo Chef dei dolci: conoscerli, prepararli, raccontarli
- c) Lo Chef delle farine: conoscerle, preparare paste fresche e pizze, raccontarle
- d) Lo Chef delle Erbe: conoscerle, preparale in cucina, raccontarle
- e) La cucina Vegana : valorizziamo alcuni dei piatti della tradizione gastronomica mediterranea
- f) Naturalmente senza glutine : con i piatti della cucina mediterranea , senza prodotti sintetizzati in laboratorio

- **per i futuri responsabili di sala e i futuri barman**

- a) Servire raccontando le eccellenze;
- b) Esperienza diretta al Ristorante;
- c) Esperienza diretta al Bar di Città della Scienza;
- d) Esperienza come steward e hostess durante eventi a Città della Scienza
- e) Cocktail e preparati a base di erbe e frutta d'autore.

- **per i futuri agronomi**

- a) Costruire e portare avanti l'orto della biodiversità mediterranea;
- b) Costruire e portare avanti il giardino delle essenze officinali;
- c) Coltivare con il metodo e le pratiche dell'agricoltura biologica, biodinamica e rigenerativa

- **per tutti**

- a) Movimento-alimentazione-salute percorso didattico-competitivo integrato in tutte le attività già descritte e coordinato da Università Federico II e SUN.

UN PROGRAMMA DI EVENTI

A partire da ottobre fino al successivo giugno la Piazza del Villaggio diventerà anche una vera e propria Piazza Eventi immaginati anche come vera e propria vetrina per gli Istituti che peraltro si ritroveranno insieme alle attività del sistema di Alta formazione e della Ricerca, a quello enogastronomico, al sistema d'impresa, a momenti spettacolari.

Gli eventi questo intendono essere : dei momenti nei quali tutta la rete che fa vivere il Villaggio, che se ne appropria, che lo 'segna' si ritrova poi insieme a 'comunicare' al grande pubblico.

Il Calendario Eventi del Villaggio sarà lanciato pubblicamente nel corso della Edizione 2016 di Futuro Remoto dal 7 al 10 ottobre.

Vorremmo giungere a quell'appuntamento con il 'Palinsesto' definito anche nella individuazione dei protagonisti dei diversi momenti. Uno di questi Eventi dovrebbe essere dedicato all'intera Rete degli Istituti Alberghieri e da realizzare secondo modalità e contenuti da costruire insieme : una occasione per far conoscere le proprie esperienze ad un grande pubblico. Un altro degli Eventi è per noi dedicato alla Rete degli Istituti Agrari.

Per i rimanenti Eventi, immaginiamo uno schema per il quale, dal punto di vista scolastico , ne siano protagonisti sempre almeno un Agrario e un Alberghiero, secondo le competenze e i percorsi di ciascuno. Al tempo stesso, e con flessibilità, per noi uno stesso Istituto si può anche 'gemellare' a più di un evento.

Al momento il calendario degli Eventi prevede:

SETTEMBRE

Se è Qualità, sai sempre da dove viene e come nasce

rassegna dei produttori di eccellenze agricole della Campania e rassegna delle esperienze e pratiche di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

OTTOBRE

Piatto senza frontiere

rassegna delle cucine mediterranee.

Il giallo dei buoni formaggi

rassegna dei produttori di formaggi campani a latte crudo bovino, ovino e caprino con i produttori e i formaggi del Friuli Venezia Giulia a confronto

NOVEMBRE

Pomodoreide

il pomodoro in tutte le sue forme. Per un racconto dell'epopea del pomodoro e del design for food, a partire dalla 'Buatta'. Omaggio ad Eduardo De Filippo e al suo Ragù con la prima Edizione del Ragù più grande del Mondo

Il libro nel piatto . Scrivere di cibo e di terra.

Rassegna di autori, di storie, di protagonisti. Seminari e laboratori di scrittura.

DICEMBRE

E' Dolce il Natale a Napoli. Con i pastori musicisti

Rassegna storica, laboratoriale, degustativa della pasticceria natalizia napoletana accompagnata dalla rassegna delle musiche dei pastori 'transumanti': i zampognari

Nell'arco di due giorni (venerdì-sabato o sabato-domenica), o di tre (venerdì-sabato-domenica), la Piazza del Villaggio e tutto il Villaggio diventano lo spazio nel quale : la Mostra, la rassegna dei prodotti, la Storia, la Cucina di Strada, lo Spettacolo, il Seminario Scientifico, il Cooking show, il Mercato....e quant'altro potrà venire in mente , sarà dedicato al Tema e vedrà protagonista un Istituto Agrario , insieme a Università e Centri di Ricerca, Associazioni, Imprese....Ovviamente la calendarizzazione preventiva degli Eventi ci consente di raggiungere tre obiettivi : dare un tempo congruo a ciascun protagonista di prepararsi ; cogliere la stessa preparazione come occasione per parte una attività didattica a scuola ; fare tutto questo senza stressare gli Istituti con un eccesso di sollecitazioni nostre.

Entro fine ottobre definiremo, pensiamo insieme, la programmazione degli Eventi gennaio-giugno.

ATTIVITA' DA REALIZZARE NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI

PERCORSO DIDATTICO A SCUOLA

Tutti i temi oggetto dell'attività molteplice del Villaggio sono anche oggetto di un percorso didattico-formativo che può svilupparsi nelle sedi scolastiche: sia come preparatorio della stessa attività ed esperienza che poi si trasferirà al Villaggio, sia come percorso didattico autonomo.

Il Villaggio sarà attrezzato anche con un'Aula-Cucina : tutte le attività descritte di seguito, ove si dovesse preferire, sono realizzabili anche nell'area del Villaggio.

Inoltre, altri filoni didattici sono:

Conoscere la Dieta Mediterranea: valori, contenuti, protagonisti;

Scoprire la storia delle nostre eccellenze agroalimentari: come, quando e da dove sono arrivate e come sono diventate 'nostre';

Raccontare le nostre culture del Cibo: un percorso a metà tra storia delle idee e marketing turistico;

Alimentazione e Salute: scienza, ricerca e memoria.

Le attività didattiche, secondo un preciso piano impostato insieme agli istituti saranno tenute, in coordinamento stretto con loro, dalle principali competenze del sistema di alta formazione e ricerca delle istituzioni campane, dalle principali e più significative esperienze produttive, da tutti coloro che nel giornalismo, nella saggistica, nella letteratura hanno posto il cibo al centro della loro attività.

PIANO DIDATTICO DI FORMAZIONE

DIETA MEDITERRANEA

Numero di incontri: 3

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- Genesi e protagonisti della Dieta Mediterranea
- La Dieta Mediterranea nei suoi contenuti
- La Dieta Mediterranea, la corretta alimentazione, la salute

LA CORRETTA ALIMENTAZIONE: GUSTO E SALUTE

Numero di incontri: 6

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- Per una introduzione generale
- I grassi
- Gli zuccheri
- Frutta, verdure, legumi
- Correttori/integratori di colore, di sapidità, di gusto: quando il bello apparente è senza sapore
- Chiediti da dove viene e come è stato coltivato/allevato/preparato

PER UNA STORIA DELLA NOSTRA GASTRONOMIA

Numero di incontri: 3 incontri teorici + 3 incontri pratici

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- La genovese
- Il Ragù
- La minestra 'mmaritata

LE NOSTRE ECCELLENZE: ORIGINI, STORIA E CULTURA

Numero di incontri: 3 incontri teorici + 3 incontri pratici

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- La pasta
- La Pizza
- Il pomodoro

IL PESCE AZZURRO A TAVOLA

Numero di incontri: 3 incontri teorici + 2 incontri pratici

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- Varietà e proprietà
- Alici
- Gli altri azzurri

VINI DELLA NOSTRA TERRA

Numero di incontri: 5

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione

- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- Vini nella storia e nella cultura
- I bianchi
- I rossi
- L'Irpinia
- Il Vesuvio

OLI EXTRAVERGINE DOP

Numero di incontri: 3 incontri con corso di degustazione

Durata: 2 ore caduno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- Le 5 dop della Campania : varietà, coltivazioni, produzione , proprietà, usi in cucina /1
- Le 5 dop della Campania : varietà, coltivazioni, produzione , proprietà, usi in cucina /2
- L'Olio nella storia, nella cultura, nelle religioni

LATTE, FORMAGGI E MOZZARELLA

Numero di incontri: 3 incontri con possibilità di degustazione

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione
- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- I lattini non sono tutti uguali

- Quando si può dire: un buon formaggio / 1
- Quando si può dire: un buon formaggio /2

DOLCI NAPOLETANI : STORIA, MATERIE PRIME, REALIZZAZIONE

Numero di incontri: 3 incontri teorici + 3 incontri pratici

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto professionale per i servizi alberghieri e ristorazione

Tematiche:

- Sfogliatella
- Babà
- Dolci natalizi

FARE AGRICOLTURA CON LA NATURA TRA TEORIA E PRATICA

Numero di incontri: 7 incontri

Durata: 2 ore cadauno

Destinatari:

- ✓ studenti del triennio - Istituto tecnico agrario

Tematiche:

- Analisi dell'agricoltura industrializzata: + chimica – natura
- Analisi del sistema globale di produzione agroalimentare: la sconfitta della biodiversità
- Perché è urgente la riconversione ecologica dell'agricoltura
- L'agricoltura biologica, biodinamica e rigenerativa /1
- L'agricoltura biologica, biodinamica e rigenerativa /2
- L'innovazione e la ricerca per la sostenibilità in agricoltura
- Allevamento non intensivo: bovini, maiali, polli

ATTIVITA' DA REALIZZARE NELLE AZIENDE AGRICOLE, DI TRASFORMAZIONE, NEI LABORATORI DI CUCINA

PRESA DIRETTA SUL CAMPO

Il campo della nostra presa diretta sarà un vero e proprio campo di produzione agricola o di allevamento animale o sarà una realtà di trasformazione agricola o sarà una struttura ricettiva o della ristorazione o sarà un centro di ricerca o una redazione giornalistica.

In dialogo diretto con i protagonisti della produzione e della promozione sarà possibile realizzare una esperienza dall'alto valore formativo.

Le missioni sul campo potranno essere strutturate per prodotto (ad esempio, la filiera del latte, dal prato all'allevamento al caseificio; quella del vino, dalla vigna alla cantina; quella dell'olio, dall'uliveto al frantoio; quella della pasta, dal campo di grano, al mulino, al pastificio...), oppure per territorio (il Cilento, il Vesuvio, l'Alta Irpinia, il Sannio, il Matese...con una selezione delle principali esperienze produttive, di trasformazione, di promozione presenti su quel territorio).

Oltre 100 tra aziende agricole e di allevamento; impianti di trasformazione alimentare; alberghi, ristoranti, agriturismo, chef stellati e non; agenzie turistiche e tour operator; centri di ricerca e universitari, sono parte della nostra Rete delle Eccellenze e tra di essi saranno individuati i riferimenti delle missioni sul campo.

I tre percorsi sono ovviamente da considerare ciascuno nella sua autonomia o visti in modo integrato come un vero e proprio Progetto Formativo.

ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI DA REALIZZARE NEGLI ISTITUTI IN INTEGRAZIONE TRA LICEI CLASSICI E SCIENTIFICI , ISTITUTI AGRARI E ALBERGHIERI E INDIRIZZI TURISTICI E ARTISTICI

PREMESSA E FINALITA' DEL CORSO

I temi del cibo e dell'alimentazione sono sempre più presenti nel vissuto delle nostre società, ben oltre la stessa tavola. Siamo immersi in programmazioni televisive piene di fornelli mentre i temi della qualità del cibo, della (in)giustizia della sua distribuzione , della sostenibilità delle produzioni agricole che incrocia la grande questione ambientale, per finire ai temi della corretta alimentazione e della crescente obesità nelle fasce di età più giovani assumono un peso sempre più forte.

L'obiettivo del seguente Corso è quello di sostenere lo sforzo per rendere l'Istituzione scolastica sempre più adeguata ad affrontare quest'insieme di questioni e a sviluppare la necessaria visione critica che emerge rafforzata da un approccio interdisciplinare.

L'obiettivo è quello di fare in modo che capacità professionali e tecniche da un lato e visione storico culturale dall'altro si parlino per arricchire i percorsi formativi di tutti : sia negli Istituti tecnici e professionali e sia in quelli umanistici. E' così che una visione critica si rafforza.

Tutta l'impostazione delle attività proposte è infatti calibrata in modo tale da far emergere i temi del cibo, dell'alimentazione e delle colture agroalimentari come parte della storia e della cultura delle comunità interessate : anche attraverso cibo, alimentazione, colture è possibile fare storia delle idee, storia economico-sociale, storia delle arti e delle letterature.

Il nostro obiettivo è anche quello di fornire strumenti interpretativi che facciano emergere come il primato italiano nel campo della cucina e delle eccellenze enogastronomiche è in primo luogo un primato culturale oltrechè di gusto. Ed è un primato che esprime la capacità che il nostro paese ha avuto, con le sue culture gastronomiche, di entrare in relazione con gli apporti culturali e colturali più vari e più distanti provenienti da ogni parte del mondo, costruendo una sintesi originale e unica che affascina sempre di più : se volete in questo c'è anche una lezione più generale che va oltre la tavola e il cibo.

DESCRIZIONE DEL CORSO

Un percorso didattico-educativo che propone una visione multidisciplinare e interdisciplinare del tema alimentazione e l'utilizzo della programmazione per progetti per affrontare la complessità della materia. L'educazione al cambiamento delle abitudini alimentari quotidiane, lo studio dei legami tra modelli agricoli e modelli alimentari, il riferimento ai modelli del buono e DEL giusto sono gli argomenti oggetti del corso

METODOLOGIA

La metodologia si baserà sulla ricerca-azione, per cui ogni riflessione e valutazione di dati, fenomeni e comportamenti, sarà seguita da esperienze dirette e preparerà alla fase successiva attraverso la risoluzione di nuove situazioni problematiche. Si basa, infatti, su una metodologia didattica che non si limita alla sola trasmissione di conoscenze e abilità disciplinari, ma tende alla formazione integrale della persona,

sviluppando competenze (trasversali e disciplinari) attraverso l'utilizzo di una didattica laboratoriale. Richiede una continua attenzione ai processi di apprendimento e una notevole flessibilità per riadattare il percorso in itinere in base alle opportunità di approfondimento e/o ampliamento che si potrebbero presentare.

Lo svolgimento è immaginato attraverso la formazione di una iper-classe , con attività coordinate e integrate a distanza e attività realizzate insieme tra le classi dei diversi istituti coinvolti in modo interdisciplinare.

Alla fine del corso è immaginato un momento conclusivo di presentazione dei suoi risultati.

DESTINATARI:

- Prioritariamente studenti degli Istituti Agrari, Alberghieri e dei Licei Classici e Scientifici e dei Corsi dedicati al Turismo dei diversi Istituti

DURATA

Lo svolgimento del corso prevede tre lezioni da due ore ciascuna

PIANO DIDATTICO DI FORMAZIONE

DIETA MEDITERRANEA

Numero di incontri: 3

Durata: 2 ore cadauno

Tematiche:

- Genesi e protagonisti della Dieta Mediterranea
- La Dieta Mediterranea nei suoi contenuti
- La Dieta Mediterranea, la corretta alimentazione, la salute
-

L'ALIMENTAZIONE MEDITERRANEA, VISTA DA NAPOLI, TRA ARTE, LETTERATURA E STORIA

Numero di incontri: 3 incontri

Durata: 2 ore cadauno

Tematiche:

- Dall'epoca Romana al medio evo : dalla Tavola di Trimalcione a quella di Federico II

- Dal Rinascimento Aragonese al Barocco: quando Napoli diventa capitale della pasta
- Attraverso il secolo dei Lumi verso l'800 : le Tavole di Antonio Latini e Ippolito Cavalcanti

LE CULTURE DEL CIBO: PER UNA STORIA DELLE MESCOLANZE

Numero di incontri: 3 incontri

Durata: 2 ore cadauno

Tematiche:

- I prodotti e le influenze di origine orientale: la via delle spezie
- I prodotti e le influenze arabe: la via dei dolci e del miele
- I prodotti e le influenze americane: la rotta di pomodori, patate, mais, peperoni

LA CORRETTA ALIMENTAZIONE: GUSTO E SALUTE

Numero di incontri: 3

Durata: 2 ore cadauno

Tematiche:

- L'equilibrio e la diversità a base di una corretta alimentazione . Frutta.Legumi.Pesce.
- Districandoci tra grassi e zuccheri
- Sulle carni. Quando metodi di allevamento e alimentazione degli animali fanno la differenza

FARE AGRICOLTURA CON LA NATURA TRA TEORIA E PRATICA

Numero di incontri: 3 incontri

Durata: 2 ore caduno

Tematiche:

- Analisi dell'agricoltura industrializzata = + chimica – natura
- Analisi del sistema globale di produzione agroalimentare: la sconfitta della biodiversità
- Perché è urgente la riconversione ecologica dell'agricoltura

ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI SPECIALI

1 PER UNA STORIA DELLE COLTURE E DELLE CULTURE AGRARIE E ENOGASTRONOMICHE DELLA CAMPANIA

Vogliamo scrivere una vera e propria storia. Una storia scritta da tante mani e da tanti protagonisti. Nel nostro percorso prevediamo di individuare, Istituto per Istituto, classe per classe, tra tutti quelli che vorranno essere coinvolti dal progetto, i temi (così come gli argomenti, i momenti, persino il singolo prodotto o il singolo piatto o la singola pianta, o il singolo comune, o territorio, o monte), riferiti ai nostri territori su cui l'Istituto o la classe si impegna in un lavoro di indagine, ricostruzione, informazione e conoscenza. E questo lavoro (costruito in modo ipertestuale, combinando anche testo, immagini, suoni), diventerà uno dei paragrafi-capitoli di questa grande storia collettiva che vogliamo andare a scrivere: ragazzi e istituti si ritroveranno a scriverla insieme a esperti, studiosi, universitari, ricercatori, storici, antropologi, giornalisti...

In altri termini, questa sarà anche una Storia del Mediterraneo e dell'Europa vista da un punto: la Campania. Le coltivazioni e il cibo rappresentano infatti una delle massime espressioni di una civiltà che nasce dall'incrocio di culture e storie. E se c'è un primato per il nostro paese in questo campo, e se c'è in modo particolare per il Mezzogiorno, esso nasce proprio perché qui si è costruita, attraverso i percorsi più diversi, e spesso anche in modo tormentato e contraddittorio, una sintesi che ha saputo conservare e riproporre il meglio di tante culture e di tanti apporti. Una sintesi che parla di apertura. Un valore anche per l'oggi e ancor più per il futuro.

2 NAPOLIPEDIA. IL PRIMO MOTORE DI RICERCA DELLA DIETA MEDITERRANEA

Da questo lavoro di indagine a più mani attingeremo in modo particolare per costruire questo strumento di promozione e di conoscenza di un valore straordinario, quello della Dieta Mediterranea riconosciuta dall'Unesco Patrimonio immateriale dell'Umanità. E anche questo diventerà un percorso dall'alto valore didattico e formativo.

3 LA TERRA (E L'ACQUA E IL MARE), E IL CIBO NELLA STORIA, NELL'ARTE, NELLA LETTERATURA, NELLE IDEE: MESSA IN SCENA LIBERA

Nell'ambito dell'evento annuale dedicato ad Agrari, Alberghieri e Licei, Classe A++, vogliamo anche valorizzare la capacità di racconto dei ragazzi utilizzando le più diverse formule, dal teatro alla musica, alle arti visive, alla letteratura. Si snoderà così un **Festival della Terra e del Cibo** nel quale i diversi lavori realizzati nei diversi istituti saranno presentati al pubblico andando in concorso. Il Festival potrà essere tematizzato in ciascuna sua edizione o potrà essere libero nel suo comporsi sulla base delle preferenze dei diversi istituti.