



I.P.S.E.O.A.
Karol Wojtyła Castrovillari



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA

C.da Vallina – 87012 Castrovillari Tel. 0981/489171 – Fax 0981/489195

Codice Fiscale : 83002080782 – Codice meccanografico : CSRH010004

www.ipssarcastrovillari.gov.it - Email: csr010004@istruzione.it Pec: csr010004@pec.istruzione.it

SCHEMA PRESENTAZIONE PROGETTO

Sezione 1 – Descrittiva

• **Denominazione Progetto**

Il cibo tra cultura e paesaggio
Seminari, visite didattiche, manifestazioni con FAI e ARSAC

• **Responsabile Progetto**

Luigi Blotta

1.3 Motivazione dell'idea progettuale (*Descrizione dei bisogni e/o problemi ai quali il progetto intende rispondere e del modo in cui sono stati rilevati*)

Necessità di conoscere il patrimonio storico-artistico e ambientale del nostro territorio e le sue eccellenze agro-alimentari.

1.4 Obiettivi

Obiettivi e modalità di realizzazione (*Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, le finalità*):

Il progetto si propone di sensibilizzare gli studenti alla conoscenza e alla valorizzazione del patrimonio storico-culturale e paesaggistico del nostro territorio ed in particolare delle eccellenze alimentari locali, attraverso visite didattiche, partecipazioni a manifestazioni (FAI), seminari, *show cooking* e laboratori del gusto.

Il lavoro sarà articolato nel modo seguente:

1. Fase propedeutica: formazione degli studenti attraverso lezioni teorico-pratiche tenute da referenti del FAI e dell'ARSAC). In particolare ricerca storico-antropologica sulla storia e sulle tradizioni agro-alimentari del territorio locale.
2. Fase operativa: (partecipazione attiva degli alunni alle iniziative culturali dell'ARSAC e del FAI (progetto "Giornate di Primavera -Apprendisti Ciceroni" (marzo 2018), in cui gli studenti saranno guide turistiche nei luoghi di interesse paesaggistico e storico-culturale designati dal FAI – Delegazione del Pollino. Visite didattiche, laboratori del gusto. Incontri con lo chef (*show cooking*) e seminari su alcuni alimenti come: tartufo del Pollino, cipolla di Castrovillari,

Lenticchia di Mormanno, olio extra vergine d'oliva, segale e cece nostrano.

Obiettivi di apprendimento (*competenze, conoscenze, abilità, atteggiamenti osservabili*)

Coniugare conoscenze storico – alimentari con competenze tecnico – pratiche.

Riconoscere il patrimonio culturale, artistico e ambientale del nostro territorio come risorsa per lo sviluppo economico e per la formazione di nuove figure professionali.

Riconoscere la gastronomia come patrimonio culturale della nostra regione.

Integrazioni con le finalità e gli obiettivi del curriculum

Approfondimento di alcune tematiche legate alla conoscenza e all'utilizzo in cucina dei prodotti alimentari e in particolare sugli aspetti riguardanti le tecniche colturali e le azioni di rilancio e valorizzazione dei vari prodotti.

Risultati attesi

Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali individuando le nuove tendenze alimentari.

Conoscere la ricchezza del territorio locale e il suo ricco patrimonio culturale e agro-alimentare.

Saper utilizzare i prodotti locali nella gastronomia alberghiera e ristorativa.

Saper realizzare “piatti” creativi secondo le nuove esigenze della clientela.

Destinatari:

Studenti IPSEOA

Classe iscritta al FAI: 1 A

Metodologie:

Lezioni teoriche e pratiche sulla cucina calabrese.

Seminari e laboratori del gusto

Visite didattiche e ricerca sul campo.

Strumenti: dispositivi audio – video e attrezzature in uso presso i laboratori.

Rapporti con: (Enti Esterni, altro)

Coinvolgimento di alcuni produttori locali, di alcune associazioni culturali e di categoria del territorio, di esperti dell'ARSAC - Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n.2 del Pollino-Castrovillari ed esperti del FAI - delegazione del Pollino.

1.5 Durata e pianificazione data e ora

(in linea di massima le ore ed i giorni della settimana)

Seminario sulla cipolla bianca e sul tartufo del Pollino 2 h

Seminario e laboratorio del gusto sull'olio d'oliva – dicembre 2017 - 3 h

Seminario su segale e lenticchia di Mormanno – dicembre 2017- 3 h

Progetto “Apprendisti Ciceroni” (marzo 2018)

Visita didattica a Morano Calabro – centro storico e Museo di storia dell'agricoltura e della pastorizia: aprile 2018 – 6 h

Incontri con lo chef

Progetto rigenerazione Museo di storia dell'agricoltura e della pastorizia di Morano Calabro.

1.6 Monitoraggio

Monitoraggio in itinere e finale dell'andamento del progetto

Realizzazione da parte degli alunni di uno o più prodotti relativi all'esperienza (schede relative alla gastronomia dei vari paesi, schede e targhe riguardanti i piatti elaborati, guida turistica del territorio locale con vari itinerari del gusto).

1.7 Strumenti di verifica , valutazione del progetto (Test, certificazione, ...) e valutazione degli studenti (profitto, motivazione, atteggiamenti)

Test e questionari d'ingresso.

Laboratori del gusto con scheda per la degustazione.

Verifiche teoriche e pratiche.

1.8 Enti per la Verifica

(se un ente esterno)

ARSSAC - Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n.2 del Pollino-Castrovillari.

FAI delegazione del Pollino

1.9.Risorse umane che si prevede di utilizzare

Docenti dell'IPSEOA.

Esperti del FAI delegazione del Pollino.

Esperti dell'ARSAC n. 2 Pollino-Castrovillari.

Esperti del settore alimentare e ristorativo

Ex alunni dell'Alberghiero

Personale ATA

Castrovillari,

Referente del Progetto
Luigi Blotta