



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

SCHEDA PRESENTAZIONE PROGETTO/INIZIATIVA

Sezione 1 – Descrittiva

•Denominazione Progetto

Ciak...si mangia
il cibo tra cinema e cultura

•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 approfondire l'ambito gastronomico presente in alcuni film per sottolineare come l'alimentazione e la gastronomia non rispondono unicamente ad una esigenza nutrizionale, ma sono spesso accompagnate da procedure, simboli e regole che investono il campo più vasto della cultura.

1.4 Obiettivi

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

Il progetto, attraverso la visione di alcuni film della tradizione italiana e straniera (Chef, Julie & Julia, La cuoca del Presidente, Sapori e dissapori, ecc.) intende riflettere sul profondo legame tra il cibo e l'arte della cinematografia e su come essa sia specchio e schermo delle nostre abitudini e dei nostri desideri. Il progetto si propone, altresì, di sensibilizzare gli studenti non solo alla conoscenza dei vari temi trattati nei vari film (cucina creativa, cucina molecolare, cucina classica, ecc.), ma alla valorizzazione dei prodotti locali e più in generale sull'educazione alimentare, attraverso cineforum, mostre, laboratori del gusto e seminari di studio. Il lavoro sarà articolato nel modo seguente:

1. Fase propedeutica: ricerca sul rapporto tra cinema e cucina.
2. Fase operativa: visione dei film con compilazione di una scheda di lettura del film e cineforum, realizzazione di piatti dei film, laboratori del gusto e seminari su alcuni alimenti locali da svolgere durante le esercitazioni pratiche.
3. Fase finale: realizzazione di un video sull'esperienza svolta.

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

Coniugare conoscenze storico – culturali con competenze tecnico – pratiche.

Riconoscere la gastronomia come patrimonio culturale.

Riflettere sul connubio cinema – cucina.

Integrazioni con le finalità e gli obiettivi del curriculum

Approfondimento di alcune tematiche legate alla conoscenza e all'utilizzo in cucina dei prodotti alimentari.

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.

Saper riprodurre alcuni piatti rappresentati nei vari film.

Destinatari:

Studenti delle classi 1 A e 3 B

Metodologie:

Lezioni teoriche e pratiche sulla cucina italiana

Seminari e laboratori del gusto su alcuni prodotti tipici.

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

1.4 Durata e pianificazione data e ora

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

Da novembre 2017 a maggio 2018 **in orario curricolare**

1.5 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 ai vari film visionati, schede e targhe riguardanti i piatti elaborati, video “cine food”).

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

Test e questionari d'ingresso.

Schede lettura film: “Film da gustare”

Laboratori del gusto con scheda per la degustazione.

Verifiche teoriche e pratiche.

1.7 Enti per la Verifica

(se un ente esterno)

ARSSAC - Centro di Divulgazione Agricola (Ce.D.A.) n.2 del Pollino-Castrovillari per i seminari sui prodotti locali.

1.8 Beni e servizi

Beni e servizi (Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario).

Descrizione	Stima fabbisogno in €
Materiale di facile consumo	
Software	
Materiale inventariabile (spese di investimento) Video	
Schede fotocopie: Schede per analisi organolettica di alcuni alimenti nell'ambito dei laboratori del gusto. Schede lettura del film	
Varie (trasporto, cancelleria, telefono, rimborso viaggi, vitto prenotazione locali ecc.)	

Il Responsabile del progetto
Prof.Luigi Blotta