

**Testo email**

## **Il Progetto**

**Titolo:** VALORI e SAPORI della VITA

**Area di riferimento:** Autonomo

**Responsabile Progetto:** Ruggeri Cristian

**Gruppo di Progetto:**

Gruppo di Progetto: prof. Falasco Francesco, prof. Ruscelli M.  
Professori dei vari consigli di classe: III Bb, IV Aeno– IVBb - VBb,

Classi coinvolte: III Bb IV Aeno – IVBb - VBb e altre classi dell'istituto

### **Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni**

#### **1.Normativa**

L'intesa è di promuovere un percorso multidisciplinare nelle varie classi interessate, in base ai criteri di coerenza e specificità con l'indirizzo di studio. Il percorso mira a far acquisire, in un'ottica unitaria e coerente, alcune conoscenze e competenze disciplinari specifiche, afferenti ai singoli "saperi ed assi culturali". Tale impostazione unitaria, che verrà attuata attraverso un'esperienza cooperativa metacognitiva, è consentita dalla trattazione di tematiche condivise e garantita dalla condivisione delle finalità tra le diverse discipline. Il progetto educativo è orientato ad educare i discenti ai valori e ai sapori della vita nel rispetto delle regole per consentire di raggiungere una crescita autonoma e responsabile. L'azione educativa nasce dalla constatazione delle difficoltà da parte degli alunni, di orientarsi di fronte al concetto di "rispetto" di sé e degli altri, rispetto degli ambienti in cui avviene l'attività didattica educativa, rispetto delle diverse culture. Inoltre nel progetto si vuole proporre l'attività di coltivazione di piante ed erbe aromatiche, durante la quale gli studenti vengono stimolati ad utilizzare i propri sensi per mettersi in "contatto con la natura" e sviluppare abilità diverse, quali l'esplorazione, l'osservazione e la manipolazione. L'attività manuale all'aperto, come la realizzazione di un piccolo orto, la coltivazione di piante aromatiche e di fiori, dà la possibilità agli studenti di sperimentare in prima persona gesti, operazioni e osservare che cosa succede attraverso

l'esperienza diretta, acquisendo conoscenze con lo scopo di coinvolgere la cittadinanza e in particolare i discenti in una riflessione sul ruolo dell'agricoltura nella produzione del cibo e sul contributo che le scelte di consumo alimentare possono avere sulla salute, l'economia, l'ambiente e il territorio. Verrà posta attenzione all'educazione alimentare, alla relativa evoluzione storico-culturale. E' un processo lungo e articolato che dovrebbe durare per tutta la vita di un individuo in quanto ogni persona ha bisogno di una alimentazione corretta ed equilibrata per il mantenimento della propria salute. Una corretta educazione alimentare deve individuare i comportamenti alimentari scorretti per la salute e mettere in atto strategie educative atte a migliorare il consumo di alimenti e bevande. La realizzazione di attività di educazione alimentare favorisce: - l'aumento di conoscenza che possono consentire un cambiamento o un miglioramento degli atteggiamenti e dei comportamenti per una sana alimentazione – la creazione di condizioni necessarie per facilitare il cambiamento di atteggiamento e di comportamenti attraverso lo sviluppo di capacità che rendono il consumatore "consapevole" per operare scelte oculate e intelligenti. Le attività di educazione alimentare si prefiggono i seguenti obiettivi: - responsabilizzare l'individuo nella scelta degli alimenti - favorire l'acquisizione di comportamenti alimentari corretti che sono basilari per il mantenimento della salute. Per promuovere corrette azioni di educazione alimentare, va posta particolare attenzione al ruolo dell'agricoltura nella produzione del cibo e sul contributo che le scelte di consumo alimentare possono avere sulla salute, l'economia, l'ambiente e il territorio. Si consuma ciò che si produce o si trova sul mercato, ed è vero che si consuma ciò che piace o che ci hanno insegnato a consumare, ciò che fa parte del nostro retroterra culturale-culinario. Spesso l'autonomia nella scelta alimentare così orgogliosamente difesa, non è altro che l'accoglimento dei messaggi accattivanti della pubblicità e dei mass media. Per aiutare il consumatore a scelte alimentari mirate e corrette promuoveremo eventi, incontri, visite aziendali. Essendo un Istituto alberghiero crediamo nell'importanza del piacere e insieme del valore culturale, sociale, nutrizionale, ambientale di ciò che mangiamo. Attraverso le varie attività del progetto cercheremo di educare studenti, docenti, la cittadinanza, gli operatori del settore enogastronomico promuovendo il piacere del cibo, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte d'acquisto, il rispetto delle stagioni, valorizzando la diversità dei sapori e dei luoghi, la conoscenza e il rispetto delle diverse culture e tradizioni cercando di favorire atteggiamenti di confronto e collaborazioni tra pari. L'interculturalità, l'inclusione e la tolleranza condurranno gli alunni ad elaborare competenze che permetteranno a loro di costruirsi una visione del mondo individuale e plurima al tempo stesso.

## **2. Esperienze maturate negli anni precedenti**

Durante l'anno scolastico 2015/16 è stato organizzato il progetto "Il giardino delle idee" e nell'anno scolastico 2016/2017 il progetto Ristorazione 360°.

Il Piano dell'offerta formativa (Pof) del nostro istituto, indica l'inclusione di alunne e alunni con Bisogni Educativi Speciali come uno degli ambiti emblematici della "mission" del nostro istituto e ne specifica le modalità di realizzazione. La continuazione del progetto del laboratorio di orticoltura e il coinvolgimento di diverse discipline curriculari può rappresentare per gli alunni con e senza disagi uno strumento per affrontare il tema di un corretto rapporto con l'ambiente e di inclusione, può costituire un modesto contributo all'assunzione di scelte responsabili ed informate. Inoltre offre occasione di mettere in atto modalità comunicative alternative a quella verbale, di esprimere le proprie sensazioni, di vivere in contesti ambientali stimolanti e coinvolgenti, ma anche uno stimolo introspettivo. Le varie attività previste offriranno ai ragazzi la possibilità di scoprire i tempi e i ritmi della natura, un giusto compromesso tra il tempo a disposizione, gli spazi in cui operare liberamente e in gruppo, quello che si vuole ottenere e le

energie messe a disposizione. L'orto: "Nasce e cresce", giorno dopo giorno, grazie al lavoro di docenti e alunni, i cui gesti quotidiani diventano fonte di riflessioni, ricerche e sperimentazioni: dalla semplice osservazione sul campo alla lavorazione del terreno e alla semina, dalla concimazione, dalla raccolta dei frutti al loro ritorno alla terra come nuovo concime e non come rifiuto (compostaggio). Si evidenzia la necessità di offrire agli alunni momenti educativi e formativi alternativi al temposcuola in un contesto inclusivo e formativo a lungo termine espressione di valori come l'amicizia, la solidarietà, onestà, lealtà, l'ambizione.

### **3. Proposte da parte di docenti**

Il progetto prevede il coinvolgimento di più docenti ed ambiti disciplinari utili a migliorare la crescita dei discenti. Diversi docenti dei differenti consigli di classe III Bb, IVBb, VBb, IVAeno si sono resi disponibili nel sviluppare il presente progetto con criteri e modalità differenti in orario curricolare ed extra curricolare. L'impegno sarà mantenuto anche nell'organizzazione di eventi e di incontri nell'intenzione di raggiungere gli obiettivi previsti.

### **4. Richieste da parte di studenti**

I discenti chiedono di poter conoscere il mondo della ristorazione, cioè cosa realmente avviene nelle aziende produttrici di vino, di distillati e di birra.

#### **Obiettivi**

La funzionalità dell'attività nell'orto è finalizzata ad una didattica che approfondisca le tematiche dell'educazione alimentare, attività inserita e sostenuta dalle azioni didattiche del nostro istituto alberghiero. La creazione di un orto offre agli studenti la possibilità di sviluppare un contatto diretto con l'autoproduzione alimentare, i cicli degli organismi vegetali, gli effetti delle stagioni, l'importanza delle risorse naturali (aria, acqua, terra, sole), la cultura del lavoro della terra, la sostenibilità delle coltivazioni, la territorialità, la cura e la responsabilità, la biodiversità, tutti elementi che gli studenti sperimenteranno nella coltivazione dell'orto. Si tratta di concetti che verranno trattati anche dal punto di vista antropologico: le religioni, la storia, le lingue, le culture, la società... cioè il concetto della bellezza della diversità.

#### **Risultati attesi**

Al termine di questo percorso gli alunni sapranno rapportarsi meglio con persone di cultura, religione, abitudini e tradizioni diverse. Inoltre saranno più attenti nelle scelte alimentari nel rispetto della territorialità, biodiversità e della natura. Conosceranno meglio diversi prodotti merceologici come vino, birra, caffè, distillati.

#### **Destinatari**

Gli alunni delle classi coinvolte: III Bb IV Aeno – IVBb - VBb e altre classi dell'istituto

## **L'azione**

#### **Percorso da attuare**

Il progetto si articola in più attività per il raggiungimento degli obiettivi previsti:  
Visite aziendali : birrificio e distilleria

Visita didattica di un'enoteca e degustazione di vini  
Visita al Convento dei Frati Cappuccini di Cremona  
Organizzazione di un concorso denominato "Einaudi Competition", gara di cocktails con prodotti tipici locali/regionali e km zero, all'interno dell'istituto alberghiero Einaudi.  
Degustazione di prodotti biologici e Km zero del territorio  
Attività di Mixology presso il Bar Mint Julep Cremona—preparazione di cocktails con erbe aromatiche e processi innovativi-  
Allestimento di un percorso didattico (piccolo orto-botanico) all'interno del nostro cortile presso le Dorotee

Preparazioni di infusi, decotti e preparazioni culinarie con erbe aromatiche  
Incontri con il Gruppo micologico naturalistico cremonese e organizzazione di un evento  
La conoscenza del tartufo in collaborazione con la prof. Ventura Michela  
Degustazione di caffè presso il Bar Vini e Sapori di Cremona

## **Metodologie**

Per raggiungere gli obiettivi l'impostazione del lavoro seguirà alcuni criteri metodologico-organizzativi ben precisi e riconducibili ai seguenti indicatori:  
tenere sempre presente il principio della gradualità; dalle prime semplici esperienze di esplorazione ambientale si passa ad un approfondimento del livello di consapevolezza attraverso esperienze più complesse anche sotto l'aspetto scientifico e storico culturale.  
Mobilitare il vissuto affettivo dell'alunno/a attraverso l'adozione dell'ambiente orto e giardino che sarà indagato nelle componenti essenziali per offrire ampie occasioni di coinvolgimento emozionale e crescita intellettuale.  
Puntare su un approccio euristico: una volta messo a fuoco il problema si cercano le risposte attraverso un processo di ricerca attivo, partecipato, che porta l'alunno/a al piacere dell'indagine e della scoperta. Saranno privilegiate le azioni del vedere, toccare, odorare, sentire, raccogliere, e in una seconda fase quelle della riflessione, della classificazione dei dati, dello studio più approfondito, della verifica.  
Fare uso di molteplici linguaggi (verbale, iconico, fotografico, sensoriale, manipolativo) e di tecniche linguistiche diversificate come la relazione, la scheda, l'inchiesta, il questionario, il grafico, la poesia, strumenti informatici. L'attività sarà svolta anche attraverso lavori di gruppo o a piccoli gruppi.

## **Modalità di verifica e valutazione**

### **Monitoraggio in itinere**

Gli alunni prepareranno materiale didattico delle attività svolte come relazioni, slides, cartelloni.

### **Verifica e valutazione finale**

Organizzazione di un evento finale. Verifiche scritte e orali in itinere.

### **Modalità di documentazione**

Documentazione scritta.

## **Le risorse**

## Soggetti coinvolti

Gruppo di Progetto: prof. Ruggeri C. prof. Falasco Francesco, prof. Rucelli M.  
Professori dei vari consigli di classe: III Bb, IV Aeno – IVBb - VBb,

Classi coinvolte: III Bb IV Aeno – IVBb - VBb e altre classi dell'istituto

## Materiali e mezzi necessari

SPESE PER FUNZIONAMENTO E GESTIONE (acquisto piantine ed erbe aromatiche euro 40) (acquisto di vini euro 40 x 3 incontri) (acquisto materiale attività mixology euro 40x3 incontri). Per le visite aziendali si utilizzeranno i fondi alternanza scuola lavoro.

## Tempi di realizzazione

durante tutto l'anno scolastico. progetto pluriennale

## Spazi necessari

laboratorio di sala bar.

### PREVENTIVO ORE

	N° Docenti	Ore
Progettazione	2	10
Coordinamento	2	10
Attività	10	40
Valutazione	1	2
Documentazione	1	2
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>64</b>

### PREVENTIVO SPESE

	Spese previste
Spese per il personale	
Spese per studenti	
Spese per funzionamento e gestione	
Convenzioni	
Spese per attività di formazione	
<b>TOTALE</b>	<b>da definire</b>

## Firma elettronica