

PROGETTO

“Saperi e Sapori”

Il progetto è stato realizzato in collaborazione con l'associazione “Libera, associazioni, nomi e numeri contro le mafie” sezione di Mantova-Castiglione delle Stiviere che lo ha proposto a tutti gli Istituti alberghieri della Lombardia.

Gli studenti coinvolti hanno avuto modo di:

- conoscere questa associazione e il suo operato a livello nazionale
- partecipare a incontri di educazione alla legalità
- conoscere per sommi capi la situazione nazionale relativa alle infiltrazioni mafiose
- partecipare a laboratori di approfondimento sui prodotti alimentari delle cooperative agricole siciliane di “Liberaterra”: cicerchie, lenticchie, pasta di semola di grano duro, semola, conserva di pomodoro, vino
- sperimentare nuove ricette e curarne la presentazione con stile creativo
- visitare i luoghi della memoria dove hanno vissuto i protagonisti della lotta alla mafia siciliana
- visitare una azienda vitivinicola siciliana sorta sui terreni requisiti alla mafia
- allestire un banchetto per i genitori con le ricette sperimentate

Al primo incontro con l'associazione hanno partecipato con vivo interesse tutte le classi terze, quarte e quinte della sede di Desenzano. Dopo un breve cenno di saluto e presentazione da parte del referente del progetto e del Dirigente scolastico hanno preso la parola per presentare l'associazione e le sue attività di contrasto alle infiltrazioni mafiose: Roberto Fiorillo agronomo della cooperativa “Le Terre di Don Peppe Diana” di Castel Volturno, Cleopatra Giazzoli e Sara Aldrovandi rispettivamente referente sezione di Mantova e responsabile settore formazione di “Libera” di Mantova.

Il secondo incontro si è tenuto presso il laboratorio linguistico della nostra sede di Desenzano in tele conferenza da San Giuseppe Jato (PA) con Marco Caravella Food Product Manager del Consorzio “Libera Terra Mediterraneo”. Durante l'incontro sono stati trattati gli aspetti storici di costituzione delle cooperative e dei terreni confiscati, le caratteristiche merceologiche e organolettiche dei prodotti, la filiera, la certificazione di produzione biologica, la rete di commercializzazione.

Durante i mesi di febbraio, marzo e aprile sono stati attivati i laboratori di ricerca, studio e sperimentazione culinaria; gli studenti si sono cimentati con impegno e cura nella preparazione di piatti contenenti prodotti alimentari delle cooperative.

Le ricette messe a punto sono state catalogate, fotografate e spedite alla sede regionale di "Libera" la quale provvederà alla pubblicazione di un ricettario.

Nei primi giorni di aprile è stato organizzato un viaggio di istruzione a Palermo per conoscere "sul campo" la realtà siciliana, le ricchezze del territorio sotto l'aspetto storico, culturale, naturalistico e per visitare i luoghi della memoria della lotta alla mafia. Durante il viaggio di istruzione hanno maturato legami di amicizia profondi che si sono espressi anche durante lo svolgimento delle lezioni curricolari creando uno spirito di collaborazione reciproca che ha avuto ripercussioni positive anche sul profitto.

Il giorno martedì 27 maggio 2014 si è realizzata l'ultima tappa del progetto ovvero l'organizzazione della "Cena dei sapori e dei saperi" un evento che ha visto coinvolti gli studenti delle classi:

- IV A cucina nella progettazione, stesura e realizzazione del menu, allestimento cartelloni illustrativi dei vini della "cantina centopassi", power-point di presentazione dei piatti e dei prodotti alimentari lavorati;
- IV B sala-vendita nell'allestimento del servizio ristorante;
- IV C ricevimento nella stesura grafica del menu, nel servizio di accoglienza e presentazione agli ospiti dei personaggi-vittime che hanno dato testimonianza della lotta contro la mafia.

La cena alla quale hanno partecipato i genitori, i docenti degli alunni e i rappresentanti regionali dell'associazione "Libera" ha riscosso notevole successo.