

**Il mondo nel piatto. Riflessioni storiche
su diversità e similitudini gastronomiche tra i popoli**

a cura di Bruno Vitale, Piergiovanni Rizzo, Aldo Fedele

1.	destinatari	allievi iscritti e frequentanti le classi I e II del settore alberghiero alimentazione
2.	motivazioni con riferimento a situazione di partenza finalità del POF	<p>L'accettazione all'interno di un nuovo gruppo sociale, soprattutto nella fase adolescenziale, è sicuramente una situazione che rende molto difficile la sconfitta di pregiudizi di ogni genere: già il confronto tra i pari nasconde tra le righe aspetti di diffidenza e pregiudizio nei confronti di chi, per esempio, è studioso, rispettoso, partecipe, da parte di chi vive la realtà scolastica e formativa come un momento forzato, sentendosi senza terra né patria, spento nelle motivazioni.</p> <p>Ancora più sentita diventa quindi la necessità di inserimento ottimale per coloro che, nuovi, debbono entrare in contatto come "stranieri" all'interno del gruppo che ha già il più delle volte le proprie regole, abitudini, pregiudizi, certezze. Particolare attenzione in questo momento così importante e di delicato passaggio dall'età adolescenziale a quella adulta, è sempre stata caratteristica primaria della <i>mission</i> dell'Ente, che partendo comunque da un principio di crescita gestisce anche con fermezza le azioni discriminanti tra i propri allievi, cercando di bloccare immediatamente sul nascere così come di prevenire quegli atteggiamenti che potrebbero poi sfociare in atti razzisti.</p> <p>Particolarmente sentito questo problema nello scorso anno scolastico, poiché due episodi divampati come una improvvisa fiammata hanno rischiato di compromettere mesi di attività e di formazione.</p>
3.	risultati attesi	<p>Visto il medio-basso profilo culturale che caratterizza l'utenza del CFP e le famiglie degli allievi, e visto il grande pericolo che la discriminazione e gli atti di stampo razzistico possano in questo modo trovare un terreno molto più fertile rispetto ad ambienti culturalmente più aperti, o forse solo apparentemente più tolleranti, nel tempo si cercherà di concretizzare azioni di riqualificazione dell'offerta formativa utili a evitare fenomeni di intolleranza.</p> <p>Si rende necessaria una azione formativa che partendo da situazioni concrete e reali, contestualizzate, faccia da <i>starter</i>, da facilitatore per la piena e completa integrazione e tolleranza tra le varie nazionalità presenti al CFP.</p> <p>Culturalmente attraverso l'alimentazione si esprime comunque un proprio vissuto, si mantengono vivi i ricordi, quasi a stabilire una specie di contatto continuativo con una terra da cui, con le più svariate motivazioni, ci si è staccati, si possono gettare le basi per un dialogo più concreto e reale che vede nella gastronomia un mezzo efficace e di "pace" per arrivare a una convivenza sentita.</p> <p>In secondo luogo, poiché l'essere sempre al <i>top</i> e al centro dell'attenzione viene vissuto anche attraverso la frequentazione di posti e luoghi in cui il cibo esotico, con</p>

		<ul style="list-style-type: none"> ○ stesura progetto e obiettivi ○ richiesta preventivo fornitore ○ calcolo del costo dell'evento ○ organizzazione dei gruppi di lavoro di cucina, sala, accoglienza, sbarazzo e riordino ○ stesura del ricettario in italiano ○ stesura dei commenti nutrizionali e creazione di tabelle riassuntive ○ realizzazione piatti gastronomici, ricette multietniche ○ fotografia dei piatti realizzati ed eventuali fasi di preparazione ○ traduzione in lingua <i>inglese</i> delle ricette realizzate ed elaborazione del testo ○ servizio e gestione evento ○ trattamento testi e tabelle ○ trattamento fotografie ○ stampa cartaceo ○ assemblaggio brochure <p><i>seconda fase</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • approfondimento di informatica e preparazione pagine web su server Fondazione "Clerici" <p>Gli allievi saranno impegnati nella realizzazione di questo evento che concluderà, tornando alle prime esperienze in seno alla rete, il percorso formativo intrapreso.</p> <p>Il lavoro realizzato rappresenterà l'intero percorso che si è sviluppato presso il Centro e che racchiude in sé tutto il senso della trasversalità degli obiettivi formativi di tipo professionale o culturale-scientifico, nonché lo spirito di tolleranza e convivenza con cui combattere ogni forma di razzismo.</p>
5.	azioni e fasi del percorso	<p>Operativamente il lavoro, nell'arco di circa quattro mesi, si svilupperà e si completerà attraverso varie fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ricerca e individuazione paesi di cui studiare e sperimentare ricette gastronomiche 2. studio e interpretazione di aspetti storico-culturali e geografico-economici dei paesi individuati come potenziali fonti di sviluppo dell'unità di apprendimento 3. sperimentazione in laboratorio di cucina e sala delle ricette individuate 4. documentazione fotografica e filmata del lavoro svolto 5. documentazione iconografica e costruzione del prodotto "pubblicazione" con ricette fotografate passo passo 6. realizzazione di tabelle e testi esplicativi degli ingredienti, dei nutrienti presenti, della loro utilizzazione legata a territorio di provenienza, facile o difficile reperibilità 7. ipotesi di preventivo delle spese e definizione del <i>food cost</i> e del <i>no food cost</i> 8. stesura di un ricettario con grammature e dosi degli ingredienti con relativo commento merceologico e nutrizionale 9. stesura in lingua inglese del prodotto finale 10. stesura delle notizie economico-culturali reperite durante lo studio dei vari paesi coinvolti 11. allestimento dei vari <i>buffet</i> di servizio in salone

		<p>12. creazione di un evento di presentazione della "pubblicazione"</p> <p>13. servizio agli ospiti che interverranno</p> <p>14. svolgimento di attività di accoglienza ,ricevimento e illustrazione</p> <p>15. operazioni di riassetto e pulizia degli ambienti e delle attrezzature utilizzate</p>
6.	soggetti (docenti, personale ATA, esperti esterni...)	La realizzazione della unità di apprendimento verrà gestita <i>in toto</i> dai docenti delle materie / discipline coinvolte, che si identificano in personale interno e personale esterno al CFP. La preparazione dei materiali vedrà la collaborazione della segreteria didattica, dei <i>tutor</i> e del coordinatore di Centro.
7.	prodotto finale previsto (presentazione power point, pagine web, azione scenica, dossier, mostra...)	Pubblicazione della <i>brochure</i> realizzata e presentazione in <i>power point</i> da proiettare in salone durante l'evento.
8.	strumenti di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • Questionari di gradimento azione • Questionari sentimenti provati in entrata • Test disciplinari • Prove di laboratorio • Simulazioni dell'evento finale • Questionari sentimenti provati in uscita • Tabelle e rubriche di valutazione sviluppate <i>ad hoc</i> saranno utilizzate nella fase di valutazione
9.	risorse umane e strumentali	<p>docenti e discipline coinvolte:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. storia 2. diritto ed economia 3. italiano 4. inglese 5. laboratorio di cucina e pasticceria 6. merceologia degli alimenti/igiene 7. capacità personali 8. laboratori larsa <ul style="list-style-type: none"> • aule ubicate all'interno del CFP "Clerici" di Lodi • laboratorio di informatica attrezzato del CFP "Clerici" di Lodi • salone (proiettore + PC) • laboratorio attrezzato di cucina e pasticceria del CFP "Clerici" di Lodi • materie prime di cucina • carta • cartucce stampanti • CD