



“GiUSTO.” Progetto per le scuole

Un progetto che vuole raccontare le relazioni che intercorrono tra gli artisti e le loro opere, tra il territorio e le tradizioni culturali, tra le persone e il loro rapporto con le emozioni, a partire dal cibo, tutto questo è GiUSTO, nella doppia lettura di GUSTO e GIUSTO.

Il cibo è cultura, solidarietà, convivialità e molto altro. Attraverso la cucina si esprime il rapporto con l'altro, il racconto delle tradizioni, la storia di un territorio e della cultura popolare.

Il rapporto con la tavola è stato molto spesso raccontato dal cinema, dalla letteratura, dai personaggi creati dalle menti di grandi artisti in cui l'aspetto del piacere si è spesso mescolato al ricordo e alla parte più intima dell'io.

Il cibo è anche rapporto di forza: la qualità dell'alimentazione, la disponibilità e l'accesso agli alimenti, l'educazione al gusto rappresentano alcuni degli elementi che possono generare disuguaglianze sociali. Grandi capolavori del cinema e della letteratura raccontano la società italiana e la nostra storia attraverso la miseria e la ricchezza, l'abbondanza o la scarsità di cibo.

Il cibo è anche il gusto della tavola gourmet, l'educazione al cibo, al mangiar bene e al “bello” e al “buono” che sono patrimonio della “cucina italiana”, che ha visto numerosi cuochi italiani esportare attraverso i prodotti agroalimentari e le creazioni culinarie il made in Italy in tutto il mondo.

Di generazione in generazione, di decennio in decennio, l'arte ha in sostanza adattato al gusto del momento il suo palato, rappresentando con efficacia le mode e i cambiamenti sociali e coinvolgendo gli spettatori in un viaggio non solo sociologico ma anche sensoriale. Chi può negare, insomma, che un film o un libro alla fin fine, sia anche, come dice quel titolo di un celebre film, Un affare di gusto?

FOCUS E OBIETTIVI

“GiUSTO.” – Progetto scuole si propone principalmente due obiettivi:

- Approfondire alcuni temi particolarmente legati alla qualità dei prodotti, seguendo una linea di approfondimento delle tradizioni culinarie del territorio attraverso il racconto di protagonisti del mondo della cultura e dello spettacolo per valorizzare la tradizione enogastronomica del Lazio.



- Sensibilizzare le persone, coinvolgendo gli studenti, sui temi della sostenibilità del cibo nelle sue implicazioni ambientali, sociali e culturali.

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

“GiUSTO.” – Progetto scuole intende lavorare per la promozione e la valorizzazione del gusto e delle eccellenze agroalimentari del Lazio e per la sensibilizzazione delle persone alle tematiche tra cui lo spreco alimentare, due moduli progettuali rivolti agli Istituti Scolastici Superiori della Regione Lazio, di cui il secondo esclusivamente riservato agli Istituti alberghieri (vedi in seguito)

I due moduli sono così suddivisi:

MODULO 1: CIBO è CULTURA. CIBO è SOLIDARIETÀ.

Destinatari: tutti gli Istituti Scolastici Superiori della Regione Lazio

Attività fuori dalla scuola: 4 (quattro) appuntamenti con gli studenti
(partecipazione ad almeno 1 appuntamento)

Attività in aula con i docenti in autonomia: Concorso di idee rivolto agli studenti

“GiUSTO.” – Progetto scuole attraverso un **format-intervista** ai grandi protagonisti del mondo della cultura, vuole incontrare gli studenti per in-Formarli sulle potenzialità della cucina come racconto ed esperienza di un territorio e sul rapporto tra il mangiare, la tavola e il cinema, i libri, il teatro e le varie espressioni artistiche.

Con gli incontri-interviste in modalità frontale il progetto si pone l'obiettivo di coinvolgere i ragazzi in un processo di interazione diretta e dinamica stimolando la loro creatività e inventiva, sulla base delle “lezioni”, raccogliendo idee-proposte-lavori realizzati direttamente dagli studenti.

Alla base l'obiettivo di legare insieme le due linee tematiche quella del cibo e quella della solidarietà. A sostegno del lavoro degli incontri e a quello in aula con i docenti sarà affiancata una campagna di sensibilizzazione attraverso gli strumenti di comunicazione più attuali coinvolgendo anche le comunità e altre realtà del volontariato.

Perché appunto il cibo è solidarietà. La nutrizione è un bisogno primario degli esseri umani e senza mangiare non si vive. Avere o meno accesso al cibo, a un



“pasto caldo” o ad un cibo sano e di qualità fa la differenza sulla propria salute. Abbiamo grandi risorse di cibo che vengono sprecate ogni giorno.

La tavola è anche un insieme di rapporti sociali e umani dove si esprime la convivialità, l'affetto, l'amicizia. Mangiare da soli per solitudine è spesso un elemento di esclusione sociale. **“GiUSTO.” – Progetto scuole** vuole promuovere un uso consapevole del cibo.

Il Concorso di idee ACTION4foodequality: gli studenti e le scuole coinvolte potranno partecipare ad un concorso di idee per realizzare la migliore pratica contro lo spreco del cibo.

La migliore idea potrà esprimersi attraverso idee progettuali o nell'applicazione pratica di azioni di solidarietà che saranno raccontate e sviluppate i sui social, pagine web, video o foto. L'esperienza dovrà essere raccontata dai ragazzi partecipanti con video, interviste, per la realizzazione di una campagna virale contro lo spreco del cibo e la promozione di azioni di solidarietà.

MODULO 2 RISERVATO SOLO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI DEL LAZIO

(E' OBBLIGATORIO AVER COMUNQUE PARTECIPATO AL MODULO 1)

CIBO è TERRITORIO. Le sfide tra brigate e il rapporto con i grandi chef del Lazio

Attività fuori dalla scuola: 2 (due) con tutti gli studenti e le brigate in concorso

Attività in aula: preparazione dei menu, scelta dei menu e degli alimenti

Quando si nomina la parola cibo istintivamente pensiamo subito anche al mangiare, alla cucina, alle ricette tipiche dei nostri territori.

Cucinare non è un gesto solitario ma un'attività collettiva che coinvolge la cucina, la tavola e nel campo della ristorazione coinvolge numerose professionalità.

Il Gusto del Giusto, sarà anche in questo caso protagonista attraverso la scelta di ricette semplici che rispettino il territorio e il “riuso” del cibo che molto spesso viene buttato invece di diventare protagonista di ricette della tradizione “made in Italy”.



Sfide agli ultimi fornelli

Gli Istituti alberghieri e agrari dovranno formare all'interno delle proprie scuole le "brigade" che si sfideranno in una competizione, portando le "loro creazioni" culinarie ispirandosi agli incontri-intervista, alla solidarietà contro lo spreco alimentare e valorizzando i prodotti enogastronomici tipici regionali.

GLI APPUNTAMENTI

Gennaio 2018 – Aprile 2019. Roma

Tre incontri-eventi realizzati in collaborazione con gli istituti alberghieri del territorio finalizzati all'incontro degli studenti con registi, attori, scrittori, esponenti del mondo della cultura, ovviamente del cinema e della letteratura ma anche dell'enogastronomia per confrontarsi sui film e sui libri selezionati e su ciò che questo particolare viaggio formativo attraverso il gusto ci racconta.

Gennaio 2018 – Aprile 2019

Concorso aperto alle scuole che aderiscono al progetto.

ACTION4FOODEQUALITY

Le scuole partecipanti dovranno proporre i migliori progetti o le migliori pratiche contro lo spreco del cibo attraverso campagne di comunicazione (social – video, foto, etc) attraverso iniziative concrete (raccolta cibo, app, etc).

Le classi premiate riceveranno dotazioni didattiche per la scuola.

Aprile - Maggio 2019. Roma

Evento di chiusura

Incontro conclusivo con premiazione finale alle scuole e alla brigata vincitrice.

Febbraio - Aprile 2019

RISERVATO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI (obbligatorio aver partecipato al modulo 1)

2 incontri/sfide tra brigate. Un incontro di mattina (eliminatorie) e uno di sera (finale) per un'unica sfida tra brigate di cucina che a "colpi" di "fornelli" dovranno portare le migliori ricette ispirate al tema del recupero del cibo, della solidarietà e dei prodotti tipici locali, contro lo spreco ma a favore del gusto.

Le brigate premiate riceveranno dotazioni didattiche per la scuola.