

CORSO SUL PRODOTTO TIPICO DEL TERRITORIO RISERVATO AGLI ISTITUTI ALBERGHIERI O AGRARI

(con particolare riferimento all'articolo 15 della legge "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" del novembre 2015, <http://www.accademia5t.it/wp-content/uploads/2015/07/biodiversita---legge-2015.pdf>)

Purtroppo, con lodevoli eccezioni, la scuola alberghiera non ha quei legami con il territorio che dovrebbe avere, ma affronta le materie solo in chiave generica. Anche quelle scuole che, invece, riescono a integrarsi nell'ambiente economico e culturale in cui operano collaborando con aziende e istituzioni non hanno le risorse e neppure i tempi tecnici per affrontare in modo organico l'argomento "tipicità", né tantomeno svolgerlo in modo completo in chiave territoriale. Né, a dire il vero, il loro sforzo di integrarsi nell'ambiente economico viene ricambiato con altrettanta considerazione ma, piuttosto, viene sfruttato. La nuova legge, appena approvata, sulle "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" può essere l'occasione per ristabilire un rapporto operativo concreto tra operatori del settore, formatori e istituzioni a favore di una più corretta e completa conoscenza, da parte degli studenti, ma anche dei consumatori, del concetto di biodiversità e, soprattutto, dei prodotti tipici che ne sono diretta conseguenza e che rappresentano una risorsa insostituibile per la nostra economia, la nostra cultura, la difesa delle nostre radici.

Il nostro obiettivo è offrire ai ragazzi una seria chiave interpretativa del concetto di territorio con le sue tipicità e tradizioni e di applicare questa chiave alle effettive risorse del territorio in cui hanno studiato. Ed è pure di trasmettere questi strumenti ai docenti.

Sedi: Istituti superiori alberghieri o agrari

Destinatari:

- studenti diplomati (perfezionamento post diploma)
- docenti (aggiornamento)
- eventuali operatori (commercianti, chef, ristoratori...) del territorio

Ore totali: 80

Ore di lezione frontale: 22

Ore di laboratorio: 10

Ore di attività esterne: 30

Ore di esercitazioni pratiche: 18

N.B.: una maggiore o minore ricchezza di tipicità nel territorio non influenza il numero delle ore perché proporzioniamo l'ampiezza dell'area da affrontare alla ricchezza stessa di diversità.

Coordinatore dei docenti: Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5T, docente al corso di laurea in Scienze Gastronomiche all'Università di Parma e docente di Anidra Università Popolare.

Programma

Concetti base (lezioni frontali: 4 ore)

- importanza delle Diversità: Biodiversità, Diversità culturale, Diversità contingenti
- corretta interpretazione dei termini Territorio, Tradizione, Tipicità
- la gastronomia come scienza: l'indissolubile legame tra sano e buono
- la gastronomia come arte: il passaggio del cibo da bisogno a piacere
- il cibo inteso come fonte di benessere, ovvero il legame tra alimentazione sana ed edonismo
- le cinque motivazioni per cui la tipicità va tutelata: economica, culturale, salutistica, ambientale, di educazione sensoriale
- esatta interpretazione di termini ed espressioni di moda spesso abusati e scorrettamente sfruttati: naturalità, sostenibilità, sicurezza alimentare, km zero, filiera corta
- esame approfondito del significato di Dop, Igp, Stg, Doc, Docg, Igt, DeCo, Pat, Presidi slow food

Fare la spesa (lezioni frontali: 4 ore)

- interpretazione delle etichette
- accenno agli aspetti critici per le varie categorie merceologiche

I prodotti tipici del territorio

- storia umana e dell'agricoltura, tradizioni, elementi locali di biodiversità, emergenze ambientali ed economiche, situazione del mercato... (8 ore, di cui 2 frontali e 6 di visite a siti culturali o paesaggistici)
- la biodiversità vegetale e microbica: il vino e la birra (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali) – N.B. Se il territorio non produce vino, il tema è ugualmente necessario, per cui le ore saranno dedicate al vino prodotto nelle vicinanze.
- la biodiversità vegetale: l'olio extra vergine d'oliva (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali) – N.B. Se il territorio non produce vino, il tema è ugualmente necessario, per cui le ore saranno dedicate all'olio prodotto nelle vicinanze.
- la biodiversità animale, microbica e vegetale: i prodotti caseari (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali) – N.B. Se il territorio non produce vino, il tema è ugualmente necessario, per cui le ore saranno dedicate ai formaggi prodotti nelle vicinanze.
- la biodiversità animale e microbica: i salumi e carni trasformate (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali) – N.B. Se il territorio non produce vino, il tema è ugualmente necessario, per cui le ore saranno dedicate al vino prodotto nelle vicinanze.
- la biodiversità vegetale: i prodotti della terra, frutta e ortaggi, cultivar autoctone, prodotti spontanei (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali e/o mercati)
- la biodiversità vegetale e microbica: cereali, prodotti della panetteria, pasticceria e pastificio (6 ore, di cui 2 frontali, 1 di laboratorio degustazione, 3 di visite aziendali)
- la biodiversità animale: carni fresche, razze autoctone (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali) – N.B. Se il territorio non produce carni fresche, le ore vengono ridotte a di lezione frontale e le altre tre ore assegnate alla categoria merceologica più rappresentativa del territorio.
- la biodiversità animale: prodotti ittici di mare e/o acqua dolce (6 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 4 di visite aziendali e/o mercati) – N.B. Se il territorio non produce pesce, le ore vengono ridotte a di lezione frontale e le altre tre ore assegnate alla categoria merceologica più rappresentativa del territorio.
- prodotti della gastronomia, sottovetro, conserve, miele (6 ore, di cui 2 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 3 di visite aziendali) – N.B. Se il territorio non è particolarmente vocato ai prodotti trasformati, parte delle ore vengono assegnate alla categoria merceologica più rappresentativa del territorio.
- varie particolari del territorio (4 ore, di cui 1 di lezione frontale, 1 di laboratorio degustazione, 2 di visite aziendali e/o mercati) – N.B. Se il territorio non produce prodotti particolari non compresi nelle precedenti categorie, le ore vengono assegnate alla categoria merceologica più rappresentativa del territorio.

Esercitazioni pratiche

- corretto trattamento dei vari prodotti tipici: operazioni preliminari al servizio o alla cucina, tecniche di servizio e/o cottura, abbinamenti, ecc (6 ore)
- realizzazioni piatti tipici o loro servizio e racconto, a seconda della specializzazione dello studente (6 ore)
- cena finale (6 ore)

Calendario

Va deciso su misura in base al luogo, alla stagione, alla tipologia di visite aziendali, agli allievi disponibili in orario di lavoro o di sera e durante i weekend.

IL CORSO DI 80 ORE PUO' ESSERE RIDOTTO A 40 ORE MA SOLO ADATTANDOLO ALLA SITUAZIONE PARTICOLARE DEL TERRITORIO INTERESSATO, OVVERO COSTRUIENDO SU MISURA.

Le lezioni devono essere di minimo 4 ore comprensive di laboratori e visite aziendali e il più possibile in giornate consecutive per diminuire i costi di viaggio dei docenti.

Il Presidente


Rina

Counselor Olistico Docente (n° R.D.14.98 Registro Nazionale ASI DBN DOS,
ai sensi della L. 4/2013 - G.U. *22 del 26/01/2013)