

Relazione finale Progetto Unesco:

“Sviluppo sostenibile”

Titolo del progetto: “I Custodi dell’umanità: le tradizioni e i saperi delle popolazioni”

Classe IV Rist. B

Anno scolastico: 2012/2013

Referenti del progetto: Prof.sse Carla Cozzari, Patrizia Proietti

Con il presente progetto abbiamo cercato di sottolineare l’importanza dello sviluppo sostenibile come elemento essenziale per la vita dell’intera umanità. Con il processo di mondializzazione si rischia di creare danni irrimediabili all’ambiente, per le disuguaglianze che alcune forze di mercato possono generare. Pertanto per i settori che si interessano di commercio, di gestione delle risorse ambientali, di lotta contro la povertà, è indispensabile elaborare regole comuni di comportamento, al tempo stesso è importante sensibilizzare, in particolare, tutti i giovani su queste tematiche, in modo tale da acquisire consapevolezza e da poter essere propositivi.

L’Istituto Alberghiero di Assisi attraverso questo lavoro, intende sottolineare il ruolo importante che ricopre una società sostenibile e solidale nel mondo odierno.

La società odierna ha l’obbligo morale e civile di garantire alle generazioni future l’uso delle risorse naturali ed ambientali e rendere consapevoli i giovani delle problematiche mondiali inerenti la sanità, l’istruzione e l’ambiente.

La questione ambientale coinvolge l’intero pianeta e la tutela dell’ambiente costituisce una sfida per l’umanità intera: si tratta del dovere, comune e universale, di rispettare un bene collettivo. La responsabilità verso l’ambiente, patrimonio comune del genere umano, si estende non solo alle esigenze del presente, ma anche a quelle del futuro. Le tre componenti dello sviluppo sostenibile: economica, sociale e ambientale, devono essere affrontate in maniera equilibrata a livello politico, attraverso un patto globale che abbia come obiettivo la conservazione e valorizzazione del grande patrimonio naturale e della biodiversità., attraverso uno sviluppo economico sostenibile nel tempo e con il territorio, un’agricoltura che investa nella qualità e nella tipicità.

Le attività didattiche per giungere alla realizzazione del progetto sono state così strutturate:

- Ricerche relative alla salvaguardia delle tradizioni popolari
- Le aree naturali con l'analisi della biodiversità
- Strategie per tutelare la biodiversità, i paesaggi locali e le tradizioni
- Sensibilizzazione della società sulla riduzione della povertà estrema nel mondo
- Riscoperta delle tradizioni locali per un equo uso delle produzioni agroalimentari
- Valorizzazione dei prodotti autoctoni per la riduzione degli sprechi nella società industrializzata
- Analisi delle modalità di tutela delle produzioni agricole autoctone
- La dieta mediterranea come conoscenza dei principi di una sana alimentazione
- Monitoraggio dei risultati conseguiti attraverso scambi di esperienze tra studenti italiani e studenti stranieri, sul problema "sviluppo sostenibile". Alcuni nostri studenti collaborano con associazioni benefiche che operano nel continente africano
- Individuazione delle problematiche condivise dall'Umbria e da altri Paesi, attraverso interventi didattici curati da esperti.
- Analisi di realtà che attuano una politica di sviluppo sostenibile, in particolare della Regione Umbria e della Provincia di Perugia. Importante è stata la collaborazione con il centro fieristico di Bastia Umbra, in occasione della manifestazione "Agriumbria" 2013.
- La divulgazione, in collaborazione con il Comune di Assisi, dell'importanza della Dieta Mediterranea, strettamente legata ai saperi delle tradizioni, in occasione del WTE 2012.

Una delle missioni principali dell'Unesco consiste proprio nell'identificazione, nella protezione, nella tutela e nella trasmissione alle generazioni future dei patrimoni culturali e naturali di tutto il mondo. Tali patrimoni rappresentano l'eredità del passato di cui noi oggi beneficiamo e che dobbiamo trasmettere alle generazioni future.

Tutto ciò si è potuto concretizzare attraverso la ricerca delle tradizioni popolari. Le tradizioni popolari e il folklore sono una risorsa importante, culturale ed anche economica di ogni popolo per valorizzare il territorio locale e per il recupero di questa ricchezza, utile a comprendere il presente, partendo dal passato e per conoscere le proprie radici nella vita, nei riti, nella letteratura e nelle feste dell'anno.

Trasferendo di generazione in generazione i segreti, le tradizioni e le usanze, oggi, si tende a riscoprire il valore di queste antiche origini che partono dall'arte popolare e dall'artigianato per arrivare alle feste tradizionali e ai costumi folkloristici.

Per comprendere la vita popolare, la storia e la tradizione del popolo, abbiamo esaminato i riti, la vita quotidiana dei borghi e dei luoghi di lavoro dei contadini; così da immaginare i paesi e la cultura popolare. Abbiamo, inoltre, scoperto l'importanza della letteratura popolare che attraverso racconti, filastrocche, fiabe e proverbi si pone a tutela delle lingue locali, dei costumi e delle usanze, così come lo studio dei generi musicali che affondano le proprie radici nelle tradizioni locali della popolazione, dal ballo come la tarantella, una danza popolare dell'Italia meridionale, alla musica e agli strumenti popolari.

Lo studio delle usanze antiche ci ha portato a scoprire le feste tradizionali di Capodanno, di Natale o la festa di Carnevale che rappresentano appuntamenti intatti nel tempo e che mantengono ancora ai nostri giorni simboli ed usanze tipiche della tradizione popolare.

In occasione delle grandi feste si preparano piatti di solito assenti dalle nostre tavole durante il resto dell'anno. La tavola contribuisce a mantenere viva la cultura di un popolo e la religione, a sua volta, ne orienta le scelte alimentari. Così tutti i piatti per le feste coniugano la festa religiosa con il territorio dove essa si celebra, e ogni comunità locale ha tracciato, nei secoli, la sua storia e la sua identità attraverso la creazione di determinati cibi che sono anche testimonianza delle varie tradizioni gastronomiche legate al calendario stagionale e a quello liturgico o alle numerose usanze popolari connesse alla commemorazione di un santo particolare.

Cibo e festa, cibo e sacralità, cibo come identità, cibo e tradizione: per queste e per altre ragioni dobbiamo difendere e salvaguardare il nostro patrimonio enogastronomico.

Nella civiltà rurale c'erano alcuni alimenti tradizionali che comparivano in tavola perché offerti dalla stagione, per ragioni di devozione religiosa o per usanze radicate. Anche se non si era troppo affamati, caso assai raro, il cibo veniva messo in tavola e almeno assaggiato, come si diceva per "benedizione". Era chiara l'idea che gli alimenti fossero portatori di forza, che la natura divulgava in quello specifico periodo dell'anno, della quale il corpo non poteva fare a meno, pena la perdita di armonia e buona sorte. Tutte le religioni, da sempre, hanno sentito la necessità di elaborare delle regole alimentari, una sorta di "teologia culinaria" senza la quale il rapporto con il divino era impossibile. Cibo e religione, appunto, rappresentano l'espressione delle diverse culture appaiono sempre uniti partendo dal rito più quotidiano: il nutrirsi. Il cibo è visto come dono di Dio soprattutto come tradizione del culto dei santi. Ne sono testimonianza varie tradizioni gastronomiche legate al calendario stagionale prima e liturgico poi, ed a numerose usanze popolari della nostra isola.

Gli alimenti sono intrinsecamente uniti all'identità dei popoli, così come alla loro cultura alimentare, nello stesso modo in cui l'agrobiodiversità è vincolata alla terra e alla diversità culturale. Abbiamo, per questo, trattato gli alimenti "a Km zero", definiti anche con il termine più tecnico "a filiera corta", i quali rappresentano i prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione. Questi alimenti, oltre a provenire da una specifica zona di produzione, offrono maggiori garanzie di freschezza e genuinità proprio per l'assenza, o quasi, di trasporto e di passaggio.

Lo studio della dieta mediterranea, ci ha portato a considerare tale dieta come modello nutrizionale ispirato ai modelli alimentari tradizionali dei paesi europei del bacino del mediterraneo.

Questo modello nutrizionale è stata abbandonato nel periodo del boom economico degli anni '60 e '70 perché ritenuta troppo povera e poco attraente rispetto ad altri modelli alimentari provenienti in particolare dalla ricca America, ma ora la dieta mediterranea sta sicuramente riconquistando, tra i modelli nutrizionali, l'interesse dei consumatori e sta conoscendo una grande diffusione, specie dopo gli anni '90.

Il 17 novembre 2010, l'Unesco ha incluso la dieta mediterranea tra i Patrimoni orali e immateriali dell'umanità.

Tutto ciò è emerso al WTE World Tourism Expo 2012: III Salone Mondiale del Turismo città e siti UNESCO "Giornate della Dieta Mediterranea": esempio di eccellenza di stile di vita oltre che alimentare. Nelle tre giornate è stato presentato questo modello nutrizionale e culturale attraverso esposizioni, degustazioni, convegni e show cooking, a cui hanno collaborato attivamente docenti e alunni dell'Istituto Alberghiero di Assisi, rendendo visibile la dieta mediterranea in tutti i suoi aspetti e nel rispetto della tradizione.

Tra i prodotti autoctoni trattati, non poteva mancare la carne chianina, che, presso il centro fieristico "Umbria fiere" di Bastia Umbra ci ha visto protagonisti, nella manifestazione "Agriumbria 2013", assieme all'A.N.A.B.C. e al Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale. Il consorzio ha come scopi principali la tutela del marchio "IGP - VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE", attraverso la protezione da abusi e contraffazioni, la promozione e la valorizzazione del prodotto, l'attività di informazione al consumatore sul marchio e sulle caratteristiche, i pregi del prodotto e la cura generale degli interessi relativi alla produzione IGP.

I nostri allievi hanno studiato qualità della carne chianina, che è risultata un alimento sano, caratterizzato da un sapore intenso e da proprietà nutrizionali uniche. Il ferro, di cui le sue fibre sono ricche, grazie alla sua particolare struttura chimica viene direttamente assimilato dall'organismo; i grassi presenti sono lipidi polari, ovvero "grassi buoni" in grado di favorire la sintesi del colesterolo buono; inoltre ci sono anche diverse vitamine del gruppo B e l'acido linoleico coniugato che svolge funzioni antiossidanti ed immunostimolanti.

Il Consorzio ha organizzato, durante “Agriumbria 2013”, incontri promozionali e divulgativi per far conoscere e riscoprire la carne chianina certificata. Sono stati coinvolti bambini e adulti in dimostrazioni mirate alla realizzazione di piatti con la carne chianina, in collaborazione con l’Istituto Alberghiero di Assisi.

Il patrimonio tradizionale della nostra terra può essere, infatti, ben più che un oggetto culturale da conservare, la “memoria” di un mondo perduto: può divenire veicolo privilegiato di facilitazione dei rapporti interculturali e interpersonali, riconoscendo al patrimonio delle tradizioni popolari i requisiti appropriati ed efficaci per costituire un mezzo di conoscenza reciproca, di comprensione e di scambio nell’ottica di una concezione non passiva e consumistica ma attiva e condivisa. Uno dei mezzi che si può utilizzare per facilitare questa complessa operazione è l’attività laboratoriale.

Attraverso le attività laboratoriali si effettua la rivisitazione di preparazioni popolari, creando gruppi di lavoro con all’interno diverse entità, che collaborano senza alcuna discriminazione.

Il progetto “Pasticceria in allegria” è stato pensato all’interno della nostra scuola, per favorire l’integrazione e l’inclusione degli “alunni speciali” (diversamente abili e creativi) nel contesto scolastico che non solo accoglie e valorizza le differenze ma le considera una “preziosa risorsa” per tutti. Il progetto è stato realizzato per valorizzare le potenzialità dei nostri alunni speciali, attraverso l’aiuto e la collaborazione dei compagni, che hanno reso l’esperienza fortemente significativa, per la forte motivazione che li ha coinvolti e spinti ad operare in un clima sereno e produttivo. Le attività laboratoriali hanno permesso agli allievi di fare esperienze e svolgere attività piacevoli e utili così da mettere in luce le risorse e le capacità di ognuno, contribuendo soprattutto al rafforzamento della loro identità. La riscoperta di alcune tradizioni locali, è servito anche ad avvicinare gli allievi alle tradizioni culinarie del territorio, attraverso antiche e semplici ricette realizzate con prodotti tipici quali i legumi, le farine di farro, l’olio extravergine, il mosto, con i quali si sono realizzate pizze, pani, grissini e dolci della tradizione come i roccetti, la rocciata, i torcoli, i biscotti, tanto che in occasione di una ripresa televisiva per il telegiornale regionale, sono stati fatti i Panicocoli di San Nicolò.

Ma per comprendere meglio la vita popolare, la storia e la tradizione di un popolo, abbiamo esaminato i riti, la vita quotidiana di un borgo particolare: Montefalco

La città di Montefalco domina dal suo colle la pianura che si stende da Spoleto fino a Perugia. Da tale posizione panoramica deriva anche il nome di ringhiera dell’Umbria.

Montefalco conserva assai gelosamente le proprie tradizioni artigianali, tra cui continuano a primeggiare quelle delle Terrecotte e della Tessitura: la prima, ispirata all’antichissima “Arte” dei “Vasari” ne rivisita le tecniche e le forme; la seconda, attingendo ispirazione al prestigioso patrimonio tessile locale, ne ripropone con risultati di alto livello qualitativo, i metodi, i colori, i disegni.

Tra i numerosi prodotti tipici, l'olio, il miele, i salumi e tutti gli altri prodotti della gastronomia montefalchese sono saldamente legati nella produzione e nella lavorazione alla ormai confermata esperienza tradizionale.

Montefalco è meta di particolare interesse per il turismo enogastronomico e si caratterizza, soprattutto per la produzione del Sagrantino DOCG ottenuto da un uva autoctona ricchissima di polifenoli e di tannini che gli conferiscono grande struttura, straordinaria longevità e un originale bouquet.

Nel territorio si producono anche un ottimo Montefalco Rosso DOC, Grechetto, Trebbiano Spoletino ed altri Bianchi particolarmente apprezzati.

Il Sagrantino di Montefalco è un vitigno che rappresenta il frutto prezioso di una terra dove arte, cultura e storia si fondono nella realtà contadina. Si abbina bene con il tartufo, che è il protagonista di varie ricette locali, di cui ne esalta il sapore. È un vino che gradisce particolarmente la carne alla griglia, la zuppa di ceci condita con una "pioggia" dal sentore piccante di olio d'oliva umbro, ma anche i formaggi maturi, come un pecorino di due anni. Il Sagrantino di Montefalco passito, invece, si accompagna bene ai biscotti, al cioccolato, alla rocciata, dolce tipico della zona, ma anche a formaggi pecorini e caprini.

Tutto ciò è avvalorato dalla fondazione "Confraternita del Sagrantino" nata il 12 ottobre 1982, presso lo studio del notaio Fabio Sacchi, in Foligno, che avvalora la sostenibilità in cantina, un cammino verde che sempre più aziende stanno iniziando a percorrere e che può migliorare l'agricoltura locale a tutto vantaggio del territorio, non solo locale, ma a vantaggio di tutto il sistema agricolo nazionale. In sintesi, con realtà locali più competitive, a partire dal sostegno delle tecniche e della ricerca, si ha un sistema nazionale migliore.

È il messaggio che arriva da Montefalco, in Umbria, dal convegno dal titolo "The new green revolution: eliminare la deriva", organizzato da Confagricoltura Umbria e Associazione Grandi Cru di Montefalco, che raggruppa alcune storiche cantine tra cui Caprai, una delle griffe più note del Sagrantino e capofila del progetto insieme ad Antonelli, Adanti, Perticaia, Scacciadiavoli e Tabarrini. Dal convegno è emerso che il futuro della viticoltura in Umbria ruota intorno a quattro fattori: sostenibilità, qualità, innovazione tecnica e competitività. E da qui e in questi termini, che la sfida della "New Green Revolution" guarda all'Expo Universale di Milano del 2015.

Tra le cantine spicca l'Azienda Agraria Scacciadiavoli - Montefalco

E' una delle più antiche aziende del territorio "Montefalco". Il nome Scacciadiavoli deriva dal nome di un antico borgo, che sorge in prossimità dell'azienda, in cui viveva un esorcista, Scacciadiavoli. La leggenda racconta che un giorno gli venne affidata una giovane donna che sembrava impossessata, per liberarla dal demonio.

Abbiamo incontrato, facendo le nostre ricerche, anche un personaggio illustre: lo scrittore Luigi Gambacurta, studioso delle tradizioni popolari, presidente della "Associazione studio e ricerca delle

tradizioni popolari umbre”, esperto della tradizione culinaria montefalchese. Ha pubblicato vari libri, tra cui “la cucina della tradizione rustica montefalchese”, che racconta gli spaccati di vita più significativi della popolazione locale, libro che abbiamo utilizzato per comprendere al meglio le usanze locali e che ci ha permesso di collaborare con il Club Unesco Foligno e Valle del Clitunno, al fine di rendere consapevoli tutti gli allievi, del ruolo fondamentale che viene affidato loro per la salvaguardia delle tradizioni, dell’ambiente naturale e artistico culturale.

Il concorso, divenuto ormai una tradizione annuale, istituito dal Club UNESCO Foligno e Valle del Clitunno, nato per favorire l’attività funzionale all’appartenenza dell’Istituto Professionale di Stato per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera di Assisi alla “Rete Internazionale delle Scuole Associate all’UNESCO”, consentente al Club proponente di promuovere iniziative atte a salvaguardare e valorizzare il patrimonio enogastronomico, artistico e culturale del Territorio (com’è nella sua “mission”). Questa manifestazione ha assunto nel tempo un ruolo importante ai fini della crescita consapevole degli alunni, fornendo loro l’ineguagliabile opportunità di confrontarsi con qualificati esperti esterni alla scuola. E’ stata realizzata, con la loro collaborazione, la quinta edizione della manifestazione in memoria degli chef umbri: Angelo Paracucchi e Francesco Barbini. La tematica scelta per il concorso di questo anno è stata “Il sagrantino nel giorno della festa”. La premiazione è stata effettuata il 15.03.2013 presso la Sala Consiliare del Comune di Montefalco, alla presenza del sindaco Donatella Tesei.

Un’importante testimonianza, che avvalorata il lavoro svolto nel corso di questi anni, ci arriva dal Dottor Daniele Nucci: un allievo dell’Istituto Alberghiero di Assisi, che ha creduto, fin dai tempi della scuola, nell’importanza della salvaguardia della biodiversità, come espressione della cultura e tradizione di ogni popolo. Dal Dicembre del 2012 lavora, come nutrizionista, in diversi stati Africani (Ghana, Repubblica del Congo, Nigeria, Angola) ed è responsabile per un’importante impresa di ristorazione collettiva (Pellegrini Overseas SA) di un progetto ideato da una grande Compagnia petrolifera per tutelare la salute dei propri lavoratori, che si trovano a svolgere le loro mansioni in piattaforme petrolifere (offshore) e che necessitano di un’alimentazione equilibrata, che gli permetta di svolgere al meglio la loro attività e a mantenere un buono stato di salute.

Il progetto prevede che come nutrizionista svolga una formazione teorico-pratica al personale dell’azienda di ristorazione collettiva, impiegato nei suddetti siti lavorativi, al fine di far acquisire loro le competenze necessarie per poter trasformare gli alimenti, rispettandone le peculiari proprietà nutrizionali, al fine di fornire un pasto equilibrato e salutare a chi usufruisce del servizio. Altro aspetto fondamentale del progetto è quello di costruire menu equilibrati, cercando di sfruttare il più possibile le materie prime provenienti dal territorio ospitante, così da poter ridurre l’impatto ambientale, sostenere

le attività locali e far comprendere ai lavoratori locali come utilizzare al meglio i loro prodotti alimentari.

Tra gli alunni del nostro Istituto che hanno partecipato al concorso Unesco, al progetto Unesco, e a tante altre attività, annoveriamo studenti di varie nazionalità, tra cui rumeni, albanesi, equadoregni, marocchini, tanzaniani, congolesi. La popolazione della nostra scuola si può definire multietnica ed è proprio per questo che mettiamo in campo una miriade di attività, al fine di favorire l'integrazione tra le varie etnie e stimolare una positiva socializzazione.

Al presente documento si allega il CD prodotto in lingua italiana e inglese.

Assisi 30 maggio 2013

Prof.ssa Carla Cozzari

Prof.ssa Patrizia Proietti