



	<p>Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Istituto Tecnico Commerciale e Turistico Statale Vittorio Emanuele II</p> <p>Via F. Lussana, 2 - 24121 Bergamo - ☎ 035 23 71 71 📠 035 21 52 27 ✉ segreteria@vittorioemanuele.org - Cod. Mecc. BGTD030002 Posta Elettronica Certificata: bgtd030002@pec.istruzione.it</p>	
---	--	---

Circ. n. 323

Bergamo, 26 aprile 2016

Ai docenti delle classi 4[^]ind. Turistico(OL)

Oggetto: progetto "Regione europea della gastronomia"

Vi allego il progetto proposto dalla Prof.ssa Garibaldi dell'Università di Bergamo che riguarda gli aspetti enogastronomici della nostra provincia.

I Proff.ri Quatrone Domenico e Peluso Gabriele della classe 4[^]D a cui ho riferito del progetto hanno espresso disponibilità ad assumerlo.

Nel caso vi siano altre classi interessate vi chiedo di averne informazione al più presto in modo da valutare le adesioni.

Faccio intanto presente la partecipazione in plenaria il giorno 5 maggio al seminario in università.

Allegato: progetto

Il Dirigente scolastico
(Prof.ssa Lorena Peccolo)

Firma autografa sostituita da indicazione a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, D.L.gs. n. 39/93

Scheda progettuale

La seguente proposta si inserisce nell'ambito del progetto Lombardia Orientale- Regione Europea della Gastronomia 2017.

Il progetto prevede la programmazione per l'anno scolastico 2015-2016 e per l'anno scolastico 2016-2017, in fase di sviluppo congiuntamente al referente dell'Ufficio Scolastico Territoriale di Bergamo.

La proposta si sviluppa in due fasi, complementari e successive, che per l'a.s. 2016-2017 potranno essere implementate sulla base di ulteriori opportunità di finanziamento. Alcune attività, per l'a.s. 2015-2016, sono finanziate grazie all'ottenimento di un bando ERSAF, ottenuto dall'Università di Bergamo, insieme a Slow Food Bergamo.

1. Beneficiari

Beneficiari sono gli studenti della scuola superiore delle 4 province di Bergamo Brescia Cremona e Mantova, istituti turistici, agrari e alberghieri. Per il territorio di Bergamo, si prevede il coinvolgimento di nr. 5 Istituti Superiori turistici, agrari e alberghieri, una classe per ogni istituto, quarte e quinte, da concordarsi congiuntamente con i docenti di riferimento.

2. Temi

Le tematiche sulle quali si prevede che gli studenti andranno a lavorare sono quelle legate al turismo enogastronomico, sviluppando itinerari, che possano essere a tutti gli effetti percorribili e fattibili da giovani della stessa età o da giovani adulti, che abbiano quale tema un prodotto tipico del territorio (uno per Provincia?), siano finalizzati alla promozione del territorio, attraverso la riscoperta non solo del prodotto stesso, ma delle tradizioni, delle ricette e la possibilità di fruizione di tutte le esperienze emozionali per il visitatore.

Il gruppo di lavoro ERG, insieme alla insegnanti delle classi coinvolte, andrà a individuare dei criteri (che poi verranno utilizzati per la valutazione) per l'elaborazione degli itinerari, che in termini generali dovranno essere: la sostenibilità delle proposte, la fattibilità e reale percorribilità dei percorsi, innovazione e creatività, l'inserimento di esperienze emozionali. Gli studenti potranno lavorare in gruppo.

3. Sviluppo progettuale

Fase 1. Anno scolastico 2015-2016: Lezione plenaria e laboratorio del gusto

a) Lezione plenaria, 5 maggio 2016

Si prevede una lezione plenaria della durata di nr. 3 ore (9.30- 12.30) alla presenza di tutti gli studenti di tutte le scuole coinvolte, finalizzata a:

- presentare il progetto ERG (finalità e obiettivi)
- presentare il contesto e i trend relativi al tema del turismo enogastronomico
- metodologia per l'ideazione di itinerari turistici
- presentazione del concorso di idee
- Slow Food, filosofia e mission

La lezione verrà tenuta presso l'Università degli studi di Bergamo per gli istituti di Bergamo e Provincia.

b) Laboratorio del Gusto, maggio 2016

Ad ogni classe viene inoltre offerta la possibilità di seguire un laboratorio del gusto, a cura dei partner di Slow Food, finalizzato all'approfondimento della conoscenza relativa ai prodotti del territorio, sistema produttivo e sostenibilità di filiera.

A seguito di questa prima fase, gli studenti inizieranno la fase di sviluppo e organizzazione delle proprie idee in itinerari tematici, grazie al supporto delle insegnanti coinvolte, e sulla base delle linee guida, e al supporto, fornite dall'Università di Bergamo.

Fase 2. Anno scolastico 2016-2017: Lezioni dedicate, scambi tra istituti e concorso di idee

a) Lezioni dedicate

Si prevede una lezione per ogni classe, finalizzata a condividere le proposte di itinerario da parte degli studenti coinvolti, supportare nello sviluppo organizzativo e metodologico.

b) Visite incrociate tra diverse province, test

A seguito dell'ideazione degli itinerari, questi verranno testati direttamente dagli studenti che li potranno percorrere grazie allo scambio/ visite guidate reciproche tra province. Il numero, il periodo e l'organizzazione di tali scambi didattici verrà individuato congiuntamente alle insegnanti delle classi coinvolte.

c) Concorso di idee

Una commissione formata ad hoc del gruppo di lavoro ERG andrà a valutare gli itinerari proposti, sulla base di criteri individuati prima della fase di lavoro progettuale, insieme alle insegnanti di riferimento.

d) Evento finale

Durante l'evento finale verranno premiati i migliori itinerari (da individuarsi il premio). Si prevede una prima fase dell'evento più accademica, alla presenza di docenti e ospiti che possano affrontare tematiche di interesse in modo scientifico ed eventualmente una fase di chiusura dedicata a ERG.