

Il sale: dalla tradizione all'innovazione

Istituto professionale statale servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Cervia (Ravenna)
MUSA - Museo del sale, Cervia (Ravenna)

Altri partner: Cooperativa "Atlantide" + Gruppo culturale "Civiltà Salinara"

Classi coinvolte: tutte le seconde + parte delle prime

Web: gold.indire.it/nuovo/gen/show.php?ObjectID=BDP-GOLD-0000000002BA1AF + www.salinadicervia.it/main/index.php?id_pag=3

Contesto

L'IPSEOA è un istituto alberghiero con più di 900 studenti, sito a Cervia, cittadina turistica che può vantare una salina facente parte del Parco del Delta del Po. La civiltà salinara, che trova un'espressione sintetica nel Museo del sale, ha caratterizzato la città e le tradizioni locali: l'istituto alberghiero, quindi, ha ripreso e approfondito, nella sua offerta formativa, gli usi e costumi di questo territorio.

Il progetto, con la partecipazione delle realtà locali legate alle tradizioni salinare cervesi, ha visto interagire scuola e museo per far conoscere il patrimonio culturale locale nella prospettiva del curriculum scolastico, per insegnare agli studenti a valorizzare una risorsa del territorio dal punto di vista imprenditoriale, e per favorire l'interazione tra scuole e attori sociali ed economici locali.

Obiettivi

Il progetto, intrecciando discipline e contenuti diversi – alimentazione, storia, economia, chimica e fisica, biologia e storia naturale, lingua italiana e lingue straniere (per la traduzione delle ricette), laboratori di cucina e sala, tecniche della comunicazione – ha portato alla creazione di un ricettario che, da un lato, presenta i piatti della tradizione cervese e, dall'altro, esplora le nuove frontiere del gusto grazie alle ricerche degli studenti e alla collaborazione offerta dai loro docenti.

L'obiettivo era dare ai ragazzi l'opportunità di:

- imparare a riconoscere le tipicità locali e rivalutarle in chiave attuale;
- incontrare e conoscere le realtà produttive locali legate alla tradizione;
- imparare a valorizzare il patrimonio storico-culturale attraverso la gastronomia;
- sviluppare capacità imprenditoriali attraverso l'innovazione del prodotto e la valorizzazione di risorse territoriali dal punto di vista economico;
- vivere l'incontro tra generazioni con un progetto sulle tradizioni alimentari;
- imparare nuove tecniche culinarie;
- approfondire la conoscenza dell'ambiente naturale;
- approfondire gli aspetti chimici, fisici, di scienza dell'alimentazione.

Il progetto voleva anche offrire agli studenti e ai docenti un'occasione per continuare il percorso formativo di attività progettuali extrascolastiche svolte in anni precedenti.

Percorso

La realizzazione del progetto ha occupato l'intero anno scolastico e le attività sono state svolte attraverso il metodo del learning by doing. Ogni ragazzo, in gruppo o singolarmente, ha contribuito alla realizzazione di una o più di una delle fasi del lavoro; alle uscite didattiche hanno partecipato tutti gli studenti coinvolti.

Tra novembre e dicembre 2011 si sono svolti gli approfondimenti sulla storia e sulla cultura locale e le ricerche culinarie sul sale, con lo studio degli aspetti chimico-fisici e ambientali del prodotto.

Da gennaio a marzo, mentre si procedeva alla stesura delle ricette, si sono svolti la presentazione sull'avifauna delle salina, gli incontri con i testimoni privilegiati del Gruppo "Civiltà Salinara" e le visite guidate alla città di Cervia, al Museo del sale e alle saline di Cervia.

Tra marzo e aprile le ricette sono state sperimentate nel laboratorio di cucina e degustate in sala; alle classi sono stati presentati alcuni prodotti commerciali legati al sale (birra, sali aromatici, formaggio); infine è stato messo a punto il ricettario e predisposto il materiale interno.

Il 26 maggio 2012, presso il Museo del Sale, gli esiti del progetto sono stati presentati alla città.



Strategie e risorse

- Il progetto è stato realizzato mettendo a frutto risorse molto diverse:
- le visite guidate al Museo del sale e ai luoghi storici della città collegati al Museo;
 - le visite nei luoghi di produzione del sale e negli ambienti del Parco del Delta del Po;
 - le ricerche bibliografiche sui piatti della tradizione svolte in biblioteche e archivi;
 - i programmi di elaborazione grafica utilizzati per impaginare il ricettario;
 - i laboratori culinari dell'Istituto.

La collaborazione tra i partner è stata affinata nel corso delle numerose riunioni congiunte, anche al fine di modellare il progetto in itinere secondo le esigenze che man mano sono emerse. Per esempio, non ci si aspettava la partecipazione dei docenti di matematica, che invece hanno collaborato con un esperimento di pesatura del "pizzico di sale" calcolando poi la media di classe e rapportandola alla capienza degli storici Magazzini del Sale: nel ricettario uno spazio è dedicato anche a questo.

Il Museo del sale si è occupato di progettare le uscite didattiche e di coordinare la collaborazione dei salinari, degli storici locali, dei naturalisti e degli etologi del Parco del Delta del Po; il MUSA ha fornito anche materiali di approfondimento e messo a disposizione strutture e contenuti. La Cooperativa "Atlantide" ha supportato tutto il progetto, in particolare organizzando le visite al parco della Salina con le guide specializzate.

La gran parte delle attività messe in atto non ha originato capitoli di spesa in quanto gli esperti, le istituzioni museali e i salinari chiamati a collaborare hanno operato gratuitamente.

Valutazioni

Oltre a registrare l'autovalutazione condotta dagli studenti coinvolti nel progetto, i docenti hanno attribuito valutazioni in itinere di tutte le fasi della preparazione del ricettario, sia sugli aspetti teorici, sia su quelli pratici.

Sono stati infine sottoposti a valutazione i singoli prodotti realizzati: testi scritti, presentazioni multimediali, documentazioni videofotografiche, realizzazione e degustazione delle ricette.

Risultati e ricadute

I consigli di classe hanno predisposto la variazione delle conoscenze, dei contenuti e delle competenze relative all'Unità di apprendimento interdisciplinare sul sale, raccordandola agli assi culturali presenti nel Piano dell'offerta formativa: pertanto si ritiene che, in parte, possano risultare modifiche permanenti del curriculum scolastico.

Promozione

I contenuti e i risultati del progetto sono documentati sia dal prodotto finale, il ricettario, sia attraverso la pubblicazione, interna alla scuola, di un volume che contiene i lavori parziali di tutte le classi.

È a disposizione una consistente quantità di immagini, di video e di presentazioni multimediali che raccontano le varie fasi: in parte sono state utilizzate durante l'evento pubblico di presentazione del ricettario alla città di Cervia, tenutasi presso il Museo del Sale il 26 maggio 2012. Il progetto è stato già pubblicato su GOLD, la banca dati delle buone pratiche della Scuola italiana.

