**Relazione finale Progetto Unesco:**

**“Sviluppo sostenibile”**

**Titolo del progetto:**

**“L’identità di un territorio legata ai prodotti agroalimentari di qualità e alla riscoperta di vecchi mestieri”**

Classe IV SSVV sez. A

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

L’Istituto Alberghiero di Assisi con il presente progetto, ha inteso sottolineare l’importanza dello sviluppo sostenibile come elemento essenziale per la vita dell’intera umanità.

Con lo sviluppo sostenibile s’intende promuovere un’economia rispettosa dell’ambiente e della natura. Il fenomeno della mondializzazione costituisce un motore potente per alimentare la crescita del pianeta, per individuare i mezzi che possono rispondere a problemi globali come sanità, istruzione, ambiente, ma senza andare a distruggere le tradizioni e i saperi delle popolazioni.

Lo sviluppo sostenibile non deve essere inteso come fase di regressione della società, ma come promozione di nuovi stili di vita, rispettosi dei limiti naturali e ambientali. Si deve acquisire la consapevolezza che esiste un limite alla capacità della terra di offrire alla sua popolazione standard di vita dignitosa, pertanto è necessario modificare drasticamente il nostro modello di sviluppo.

**Le tre componenti dello sviluppo sostenibile, economica, sociale e ambientale, devono essere affrontate in maniera equilibrata, attraverso un patto globale.**

Attraverso la divulgazione dell’istruzione, elemento fondamentale per rendere consapevoli i cittadini, è necessario far capire l’importanza dell’applicazione di rigide regole per garantire uno sviluppo sostenibile a tutta la società. Vanno informate e formate le nuove generazioni, intervenendo in età giovanile, in modo da poter modificare gli stili di vita, per garantire una migliore esistenza.

Partendo da questi presupposti ci siamo prefissati il raggiungimento dei seguenti obiettivi culturali:

* Sensibilizzare i giovani sulle tematiche dello sviluppo sostenibile**:** “L’identità di un territorio legata ai prodotti agroalimentari di qualità e alla riscoperta di vecchi mestieri”.
* Valorizzare le produzioni agroalimentari di eccellenza attraverso interventi ed azioni capaci di legare l’immagine dei prodotti all’immagine della varietà delle colture, del paesaggio e della “cultura” come custodi dell’identità del territorio.
* Organizzare attività didattiche volte alla sensibilizzazione di giovani, di varie etnie, per il rispetto di una corretta alimentazione e l’eliminazione di sprechi.
* Continuare la collaborazione con il Club Unesco “ Foligno e Valle del Clitunno”;
* Monitorare i risultati conseguiti attraverso scambi di esperienze tra studenti.

La riscoperta delle tradizioni e degli antichi mestieri per un equo uso delle produzioni agroalimentari, ci ha permesso di sensibilizzare maggiormente i nostri allievi verso stili di vita sani e di potenziare la tutela della qualità e della sicurezza del cibo, come strumento di prevenzione della salute e del benessere; nel rispetto dell’uso di prodotti stagionali e locali.

Abbiamo esaminato lo sviluppo sostenibile in relazione all’imprenditoria artigiana che rappresenta la centralità di un forte legame con la propria identità storica ambientale e culturale. Fare oggi un mestiere tradizionale, non ha solo un significato economico, ma equivale a scommettere in una società più giusta, in cui conta la semplicità delle relazioni umane e la salvaguardia della terra stessa. Il lavoro diventa così uno strumento di conoscenza in grado di radicare l’uomo, anziché alienare l’individuo. In questo modo i vecchi mestieri, pensati secondo i principi dell’innovazione e della responsabilità diventano un potente antidoto all’indigenza economica e ambientale.

La riscoperta delle professioni di una volta, con la valorizzazione di saperi, da sempre presenti sul territorio italiano, è un tema chiave per il Paese, perché può rappresentare un importante volano di sviluppo economico e di crescita, soprattutto per le nuove generazioni.

Preservare la tradizione implica adottare le nuove tecnologie digitali e i mercati virtuali per far conoscere e vendere i propri prodotti di eccellenza. Vanno altresì stimolate e accresciute le sinergie tra artigianato e manifattura per facilitare l’accesso a canali distributivi internazionali coniugando innovazione e rinnovamento tecnologico.

Siamo partiti facendo un escursus degli antichi mestieri, il mugnaio,il norcino, il pizzaiolo, l’agricoltore, mestieri che richiedono sempre molta saggezza, ma anche una grande capacità di saper scegliere le giuste innovazioni tecnologiche.

Nel passato il mugnaio curava la molitura di tutti i cereali che venivano consumati nel paese, mentre ora parliamo di impianti produttivi sempre più automatizzati.

Il mestiere del mugnaio era tramandato di padre in figlio. Ognuno aveva i suoi segreti per la macinatura dei cereali. I ragazzi dell’Istituto alberghiero nel corso dell’anno hanno iniziato due importanti collaborazioni, una con l’azienda il Mulino sul Clitunno, l’altra con l’azienda Molini Spigadoro, per conoscere da vicino la lavorazione delle farine e fare sperimentazione attraverso la creazione di miscele. Che poi si sono concretizzate in piatti e menù.

L’Istituto ha collaborato con il Mulino sul Clitunno per la realizzazione di eventi, come il Pic Nic in Trevi. Alcuni alunni hanno partecipato a corsi di specializzazione inerenti l’arte bianca e la professione del pizzaiolo, che sono stati curati dall’azienda presso il proprio stabilimento.

La molitura del grano è una preziosa tradizione, per l’azienda Mulini sul Clitunno che si tramanda di padre in figlio. Giunta alla terza generazione, la famiglia che gestisce il Mulino sul Clitunno, rinforza la saggia esperienza con il giovane entusiasmo, traendo il meglio dalla verde terra d’Umbria dove la natura e l’arte guidano e fanno da sfondo all’impegno imprenditoriale capace di rinnovarsi nel tempo.

La qualità di un prodotto non nasce per caso, ma è frutto di professionalità esperienza e soprattutto di una attenta attività di controllo e monitoraggio dalla materia prima al prodotto finito. I grani vengono analizzati, selezionati e controllati quotidianamente durante il ritiro; così come le farine sono analizzate sia durante la fase di macinazione che prima di essere consegnate alla clientela.

L’altra collaborazione si è avuta con l’Azienda Mulini Spigadoro, azienda innovativa nelle sue linee di produzione quali la linea “ Nutridea”, la farina di canapa sativa, il carbone vegetale, i fermenti lattici per la panificazione, al fine di creare miscele per prodotti innovativi.

I ragazzi dell’alberghiero, oltre a visitare l’azienda per vedere i locali e i macchinari di produzione, compreso il laboratorio analisi, hanno effettuato delle lezioni teoriche, tenute da esperti dell’azienda, sull’importanza di queste farine, sia dal punto di vista nutrizionale, che economico. Ciò ha permesso loro di sperimentare e creare, nelle cucine della scuola, varie ricette per prodotti da forno e per paste fresche. I prodotti creati sono stati utilizzati per vari eventi quali il “Diana Web”, progetto in collaborazione con l’Università di Perugia e l’Istituto Tumori di Milano, rivolto alle donne malate di tumore al seno e alle loro famiglie. Un altro progetto, che ha visto utilizzate queste farine, è stato “Alimenta la salute: mangia chiaro, mangia pulito” in collaborazione con l’ASL n 1 dell’Umbria, le scuole elementari della provincia di Perugia e la società sportiva Martinea.

Molini Spigadoro è oggi un punto di riferimento del settore per l'innovazione dei processi produttivi, la produzione di farine speciali e qualitativamente superiori. Grazie ad un dinamico e coerente sviluppo imprenditoriale, ispirato alla sperimentazione ed alla ricerca dell'eccellenza, l'azienda si colloca sul mercato delle farine con una gamma di prodotti ampia e fortemente caratterizzata: dalla linea classica per i prodotti da forno, a quelle specifiche per la pasticceria e per la pizzeria, fino alla linea di prodotti ad alto valore nutrizionale, come il “100% SANO”.

Le farine prodotte dall’azienda sono ottenute dalla lavorazione di grano tenero selezionato, controllato e decorticato, per una alimentazione sana e naturale. Ciò significa produrre una farina con ZERO contaminanti.

Importante è anche la linea di farine bio, prodotti tutti certificati dall’ICEA e sottoposti a severi controlli lungo tutta la filiera.

Tra le proposte dei prodotti esclusivi, troviamo i Fermenti Lattici, al posto del tradizionale lievito di birra, ideali per pane, pizza e dolci.

Oggi il consumatore guarda con interesse crescente agli alimenti naturali ricchi di sostanze dotate di specifiche proprietà funzionali, ossia capaci di indurre effetti fisiologici potenzialmente benefici per la salute; tali alimenti sono definiti functional food. Accanto a questi cibi si sta configurando un'ulteriore categoria di prodotti alimentari, denominati novel food o alimenti innovativi, ottenuti da processi produttivi non convenzionali.

In questo panorama, Molini Spigadoro ha lavorato per offrire ai consumatori, sempre più attenti ed esigenti, una novità assoluta: il carbone vegetale per prodotti da forno. Il nuovo prodotto è stato presentato, in collaborazione con i ragazzi dell’Istituto Alberghiero di Assisi, al pubblico nel corso dell'ultima edizione del Sigep, la fiera più importante al mondo nel settore della gelateria artigianale e del dolciario artigianale, catturando subito l'interesse e la curiosità generale.

Il **mestiere del panettiere** è sicuramente uno dei **mestieri più antichi** del mondo. Spesso è una tradizione che si tramanda di padre in **figlio per generazioni.** In tutta la storia dell’uomo non c’è mai stato un alimento così importante come il pane, che oltre ad essere il cibo di primo sostentamento, è stato sempre l’elemento caratterizzante le differenze di classe e le lotte sociali. L'arte di fare il pane, è un insieme di vari mestieri l'uno strettamente collegato all'altro, infatti il panettiere non è solo colui che si occupa della produzione dei diversi tipi di pane, ma anche e soprattutto colui che si dedica alla produzione di molti altri prodotti come ad esempio: pizzette, focacce, dolci secchi, dolci stagionali, cornetti, biscotti, e vari prodotti da forno legati sempre al pane come bruschette, grissini e stuzzichini vari.

Il mestiere del pizzaiolo non è un mestiere semplice come può sembrare a qualcuno Quella del pizzaiolo è una vera e propria arte: alle conoscenze più strettamente tecniche, egli deve infatti unire molta creatività: pizzaiolo forse si nasce, ma di sicuro ci si diventa.

La pizza può ritenersi al giorno d’oggi il simbolo della tradizione gastronomica italiana e l’ambasciatrice della cucina italiana all’estero e gli italiani sono maestri in questo campo.

L’Istituto Alberghiero di Assisi si è fatto promotore nella divulgazione degli antichi mestieri di panettiere e pizzaiolo con il progetto “Ambasciatori del Gusto”, un progetto di respiro europeo che punta alla promozione enogastronomica al di fuori dei confini italiani. L’esperienza si è svolta a Londra, nel mese di ottobre, nel quartiere di Piccadilly Circus, presso il ristorante “Fratelli La Bufala”, dove i nostri studenti, per due settimane, hanno realizzato e servito, con menù ogni giorno diverso, i piatti tipici della regione.

Un’altro importante mestiere che abbiamo analizzato è quello del norcino. Il termine “Norcino”, significa proveniente da Norcia, ed era adoperato, in epoca medioevale, in senso dispregiativo per indicare una delle figure minori che si erano sostituite a quella del chirurgo. Il norcino, infatti, insieme al cerusico, al cava-denti, al concia-ossa, rappresentava quel gruppo di figure di ambulanti, che in giro per i villaggi e per le campagne si prestavano a praticare piccoli interventi chirurgici.

L’Umbria vanta una grande quantità e varietà di salumi, tanto più se considerata nell’economia, comunque limitata, della singola zona di Norcia che, da sola, concorre ad alzare la concentrazione e la varietà dei salumi a livello elevato, tanto che il norcino non è più solo l’abitante di Norcia, ma è anche colui che macella il maiale e che si cura della lavorazione delle carni, nonché colui che gestisce la norcineria, nome con cui si indica, la bottega dove si preparano e si vendono tutti i prodotti derivati dalla lavorazione delle carni di maiale. Proveniente da Norcia e dai paesi limitrofi il norcino è sempre stato una figura di molta rilevanza. La macellazione del maiale avveniva nei mesi invernali, quando iniziava il tempo più adatto alla conservazione delle carni macellate perché una volta non c’erano i frigoriferi. Oggi sono poche le famiglia che effettuano la lavorazione delle carni suine, mentre i prodotti artigianali della norcineria sono molto ricercati ed apprezzati. Alcuni norcini illuminati hanno creato aziende affermate a livello nazionale e spesso anche a livello internazionale, sfruttando la sapienza e il saper fare dei loro avi.

L’Istituto Alberghiero di Assisi ha avviato, delle collaborazioni con due aziende locali, l’azienda Renzini e l’azienda Ciotti Antichi Sapori, che producono prodotti di norcineria e lavorano anche altri tipi di carni da macello.

Durante gli incontri gli alunni hanno potuto conoscere i segreti del norcino e con stupore hanno scoperto che questo professionista conosce perfettamente l’anatomia degli animali, un vero e proprio chirurgo, tanto che, alcuni di loro, incuriositi ed affascinati da questo mestiere, hanno scelto di effettuare l’attività di alternanza scuola lavoro presso macellerie artigianali locali.

Ciotti Antichi Sapori, azienda a carattere famigliare, nasce grazie all’intuito dei due fratelli Fabio e Francesco, ma soprattutto dalla passione vera per quello che ogni giorno fanno insieme alle loro famiglie. Sono sempre stati alla ricerca delle tipicità del territorio, con l’intento di proporre e valorizzare i prodotti genuini. L'educazione al gusto per la famiglia Ciotti comincia con la conoscenza delle materie prime e dell'uso che se ne farà: odori e profumi, colori e sapori. Grande importanza viene data alla stagionalità, che determina il momento giusto del consumo di tali prodotti. Essenziali sono la provenienza, le origini, le tradizioni, del lavoro degli artigiani e dei contadini del territorio che forniscono la materia prima.

La filosofia dell’azienda Renzini S.p.A parte dalla concezione di scegliere materie prime eccellenti, fornite da allevatori di assoluta fiducia, seguendo il rispetto delle procedure di preparazione dei salumi secondo l'antica e sperimentata tradizione norcina ed un assoluto rigore delle norme igieniche e sanitarie previste per i prodotti destinati all'alimentazione.

L'azienda si è da tempo collocata su un livello commerciale alto, imponendosi sul mercato europeo, oltre che negli Stati Uniti ed in Giappone. Pur avendo assunto grandi dimensioni, ha mantenuto le caratteristiche iniziali di produttori di salumi ed altre specialità tipiche di alta gastronomia, che ne fanno un'azienda leader in questo specifico settore.

L’azienda RENZINI produce salumi tipici regionali ed altre specialità arricchite dalla presenza del tartufo e delle carni di cinghiale e di selvaggina. Affermatasi da tempo anche nel settore della gastronomia, propone una sua linea di sughi, olio di oliva e prodotti innovativi con carni di anatra, cervo, struzzo, bisonte. Inoltre Renzini spa ha acquistato e uno stabile in Alta Valle del Tevere che verrà adibito a “Scuola Internazionale di Salumeria” per la preparazione e la riqualificazione di mastri norcini, banconisti e promoter aziendali del settore.

Nel panorama delle antiche professioni è stato analizzato il mestiere dell’agricoltore.

La nascita dell’agricoltura segna l’inizio della“civiltà”. Quando l’uomo, da cacciatore e raccoglitore di frutti, soggetto a malattie, fame e freddo che viveva in caverne e rifugi temporanei, si trasforma in agricoltore, iniziano a svilupparsi i primi insediamenti stabili,le prime società umane.

L'agricoltore è, secondo le fonti storiche e i dati archeologici, uno dei primi mestieri, che ha condotto e ha seguito la cosiddetta rivoluzione neolitica, che da circa diecimila anni in varie parti del mondo abitato, consiste nell'appropriarsi del ciclo vitale di vegetali e di animali al fine di trarne vari vantaggi, a cominciare dall'alimentazione. Questa attività è stata quella che ha reso l'uomo stanziale in un luogo delimitato.

A livello mondiale, l’agricoltura rappresenta il principale settore economico, che da lavoro ad un numero di persone superiore all’insieme di tutte le altre occupazioni. Benché molte fasi fondamentali dell’agricoltura, aratura , semina, raccolto e commercializzazione, siano rimaste le stesse nel corso degli anni, le tecniche agricole sono cambiate drasticamente. Gli agricoltori moderni hanno dovuto acquisire una maggior consapevolezza dei concetti di costo e guadagno e dedicare un’attenzione decisamente superiore all’efficienza e alla gestione aziendale. L’agricoltura sostenibile si prefigge l’obiettivo di coltivare in modo efficiente e produttivo, preservando e migliorando l’ambiente e le comunità locali. Il concetto di agricoltura sostenibile prevede il minimo impiego possibile di elementi estranei quali fertilizzanti e pesticidi, pur continuando a produrre raccolti con una resa elevata e una buona qualità; facendo in modo che gli eventuali effetti nocivi sull’ambiente siano minimizzati e contribuendo a migliorare le condizioni della popolazione, mediante la creazione di posti di lavoro e la tutela dell’ambiente.

 Sempre più persone richiedono prodotti biologici e naturali. Ciò ha dato uno scossone all’agricoltura, e all’agricoltore. Nasce così la figura dell’agricoltore bio.

Gli alimenti biologici rappresentano un segmento in rapida crescita in Europa. Rientrano nella definizione i prodotti ottenuti con sistemi di coltivazione che evitano l’impiego di fertilizzanti, pesticidi, regolatori della crescita di origine sintetica e additivi al mangime per il bestiame. I sistemi agricoli si basano invece sulla rotazione dei raccolti, sui concimi di origine animale e vegetale, sulla mondatura manuale e sul controllo biologico dei parassiti.

Con gli allievi dell’Istituto alberghiero abbiamo affrontato due interessanti coltivazioni quelle della canapa sativa e del sedano nero di Trevi.

In passato la coltivazione agricola della canapa era molto diffusa nelle zone medio-europee, per la sua facilità di crescere anche su terreni difficili da coltivare, e per la grande quantità di prodotti che se ne ricavavano: soprattutto fibre tessili, corde e carta, olio dalla spremitura dei semi, mangime e altri prodotti commestibili per il bestiame ottenuti dai semi.

Oggi la produzione della canapa, abbandonata negli ultimi decenni, si sta riscoprendo soprattutto per i suoi semi e per l’utilizzo delle farine.

Con i semi di Canapa si possono ottenere olio, margarina, farina, hamburger e formaggi vegetali, creme e semi decorticati, con cui preparare cibi squisiti che garantiscono un buon approvvigionamento di amminoacidi e acidi grassi essenziali, così da avere un corpo forte e sano, un sistema immunitario ben funzionante, benessere ed energia vitale.

Gli allievi hanno avuto contatti con il Consorzio Agraia, che è stato costituito a Gubbio nel gennaio del 2014, con l'intenzione, non solo di recuperare una coltura come quella della canapa, presente ovunque in passato, ma anche di verificarne la redditività in favore dei coltivatori. Già in molti hanno deciso di prendere parte a questo progetto, che si sviluppa su 30 ettari di terreno attraverso i quali, tramite leggere variazioni di seme piantato, in alcuni casi con concimazione e in altri no, si andrà a realizzare una tabella comparata che possa consentire negli anni prossimi di dare delle indicazioni precise a chi vorrà aderire a questa iniziativa.

Altra importantissima esperienza è stata lo studio del sedano nero di Trevi.

Le operazioni effettuate per ottenere il “nero di Trevi” sono rigorose e, da secoli, invariate: la semina avviene ad aprile in fase di luna calante. Tradizionalmente avveniva il Venerdì Santo poiché, secondo i coltivatori del luogo, gli ortaggi seminati in questo periodo crescono più rapidamente e ritardano la fioritura, tanto che ancora oggi molti contadini rispettano questa indicazione.

I contadini di Trevi sono gelosissimi dei loro semi e ognuno riproduce i propri, dopo averli prelevati ad ogni stagione dalle piante migliori.

Le particolarità del sedano, sono la lunghezza, maggiore rispetto ad altre varietà, tanto che può arrivare a misurare anche un metro, le coste di colore verde scuro, il fatto di essere completamente privo di fili e profumatissimo.

Se lasciato crescere senza lavorazioni speciali è scuro e solo se viene interrato assume una colorazione più chiara: un sedano dalle coste bianche, prive di fili, con un cuore tenero e polposo.

Tali pregi sono dovuti all’intenerimento dei “fili”, fasci vascolari e tessuti meccanici, indotto dalle pratiche della doppia legatura e successiva incartatura, che hanno appunto la funzione di imbiancare, addolcire ed intenerire i piccioli o “coste”, particolarmente apprezzati soprattutto per il consumo fresco.

Di sedano nero si ha una produzione molto limitata poiché viene coltivato solo nel mese di ottobre, ed esclusivamente nella stretta striscia di terreno compresa tra l’abitato di Borgo Trevi e il fiume Clitunno, dove la terra è argillosa, umida e fertilissima.

Ed è con questo prodotto di eccellenza umbra che in questo anno abbiamo continuato la collaborazione con il Club Unesco Foligno e Valle del Clitunno, al fine di rendere consapevoli gli studenti, del ruolo fondamentale che viene affidato loro per la salvaguardia delle tradizioni, dell’ambiente naturale e artistico culturale, attraverso l’individuazione dei collegamenti trasversali che legano le varie tematiche. E’ stata realizzata, con la loro collaborazione, la settima edizione della manifestazione in memoria degli chef umbri: Angelo Paracucchi e Francesco Barbini. Il tema della gara è stato “Il sedano nero di Trevi”. I concorrenti hanno proposto piatti in cui il sedano è stato il protagonista, assieme anche ad altre eccellenze umbre, nel rispetto della tradizione, opportunamente rivisitati, il tutto abbinato con vino umbro.

La premiazione è avvenuta, il 23 maggio 2015, presso Villa Fabri a Trevi, alla presenza di varie autorità.

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.

Assisi 28 maggio 2015

 Prof.ssa Carla Cozzari

Prof.ssa Patrizia Proietti