

Relazione finale Progetto Unesco:

“Sviluppo sostenibile”

Titolo del progetto: “Cibo sano e di qualità: dalla tradizione la rinascita di una nuova identità alimentare”

Classe V Rist. B

Anno scolastico: 2013/2014

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 lo sviluppo sostenibile s'intende promuovere un'economia rispettosa dell'ambiente e della natura. La società odierna ha l'obbligo morale e civile di garantire alle generazioni future l'uso di tali risorse.

Le tre componenti dello sviluppo sostenibile, economica, sociale e ambientale, devono essere affrontate in maniera equilibrata a livello politico, attraverso un patto globale. 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. Alcune forze del mercato generano ed aumentano le disuguaglianze, rischiando di creare danni irrimediabili all'ambiente. Nei settori determinanti del commercio, del finanziamento per lo sviluppo, della gestione dell'ambiente, della lotta contro la povertà e la criminalità, è indispensabile elaborare regole comuni di comportamento e norme applicative di riferimento e allo stesso tempo sensibilizzare i giovani su queste tematiche, al fine di renderli consapevoli e propositivi.

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

- Strategie per tutelare la biodiversità, i paesaggi locali e le tradizioni
- Riscoperta delle tradizioni locali per un equo uso delle produzioni agroalimentari
- Sensibilizzazione delle nuove generazioni verso stili di vita sani
- Tutela della qualità e della sicurezza del cibo come strumento di prevenzione della salute e del benessere
- Nuovi metodi di conservazione e nuove tecniche di distribuzione per garantire la disponibilità di cibo nutriente e sano
- Valorizzazione dei prodotti autoctoni nel rispetto della stagionalità
- Potenziamento dell'uso di prodotti stagionali e locali
- La corretta alimentazione per bambini e adolescenti
- Diffusione di nuove identità alimentari
- Applicazione di modelli alimentari idonei a qualsiasi esigenza nutrizionale
- Collaborazione con l'Asl 1 dell'Umbria, con scuole primarie e secondarie di primo grado del territorio, con Confederazione italiana agricoltori, con Coop Centro Italia,

con la società sportiva Martinea, con il Comune di Perugia, con la Confagricoltura e con varie aziende locali quali la Grifo latte

- Monitoraggio dei risultati conseguiti attraverso scambi di esperienze tra studenti di vari ordini di scuola, sul tema “cibo e salute”
- Individuare le 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 questa attività gli allievi si sono avvalsi dell’aiuto di operatori della Regione Umbria, in particolare della Provincia di Perugia. Per quanto riguarda le attività relative alle politiche di sviluppo rurale, si sono organizzati degli incontri con referenti della Confederazione Italiana Agricoltori. Inoltre si è collaborato con il centro fieristico di Bastia Umbra, in occasione della manifestazione “Agriumbria”.
- Divulgazione, in collaborazione con il Comune di Assisi, dell’importanza dell’olio nella cultura Mediterranea.

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 lo studio dei paesaggi locali e delle tradizioni come tutela della biodiversità al fine di garantire una rinascita di una nuova identità alimentare con cibo sano e di qualità.

L’anno 2010 è stato dichiarato dall’ONU l’Anno Internazionale della biodiversità e il decennio 2011-2020 è stato dichiarato Decennio della Biodiversità. In Italia è nata così la Strategia Nazionale per la Biodiversità (SNB) come strumento per realizzare un’adeguata integrazione delle esigenze di conservazione ed uso sostenibile delle risorse naturali.

La biodiversità è il frutto di miliardi di anni di evoluzione e costituisce la trama della vita di cui siamo parte integrante e da cui dipende la nostra stessa esistenza.

La conservazione della biodiversità consente di garantire il corretto funzionamento degli ecosistemi e l’approvvigionamento dei servizi che da essi derivano e che costituiscono la base essenziale per la vita umana e per l’economia globale. I benefici diretti e indiretti della biodiversità si concretizzano in servizi di approvvigionamento come cibo, medicine, materie prime e acqua, di regolazione come controllo climatico, protezione da eventi estremi, di supporto come produzione dell’ossigeno, formazione del suolo e infine culturali e ricreativi.

È grazie alle biodiversità presenti in paesi diversi, più spesso di una piccola regione, che risulta possibile avere delle produzioni o delle caratteristiche specifiche, come per esempio la diversità genetica dell’uva che determina le differenze fra i vari vitigni che rendono possibile avere diversi tipi di vino, o la specificità genetica dei microrganismi di alcune grotte che determina il sapore specifico di alcuni formaggi (ad es. il gorgonzola). Abbiamo in particolare analizzato gli interventi che la regione Umbria ha attuato con vari progetti di recupero e salvaguardia della biodiversità di interesse agrario, vale a dire del ricco patrimonio di razze e varietà locali che rischiano di scomparire per sempre a causa dei profondi mutamenti socio economici che hanno interessato le nostre campagne.

L’Umbria è terra dalla forte identità storica che si manifesta nella conservazione delle manifestazioni e delle feste tradizionali, ancora pervase da un sapore antico, in cui i partecipanti ritrovano le loro comuni origini culturali. Le manifestazioni principalmente si riferiscono, da un lato, al ciclo produttivo della campagna e dall’altro allo spirito competitivo e scenografico dell’epoca dei Comuni, come la Giostra della Quintana a Foligno, con gara di cavalieri e corteo storico in costume, il Calendimaggio di Assisi, con sfide e gare che suggellano l’arrivo della primavera, la festa della vendemmia, la festa della trebbiatura. Di estremo interesse, è stata, nello studio dei paesaggi locali la collaborazione del nostro Istituto con l’Associazione Assisi Nature

Councilis, che in seno al progetto “*Recupero e valorizzazione culturale delle piante spontanee: erbe commestibili e officinali del territorio assisano*”, ha organizzato con i ragazzi della scuola, un evento inerente la riscoperta e la valorizzazione del patrimonio etnobotanico, per diffondere la conoscenza degli usi alimentari delle specie del territorio assisano, divulgando un aspetto della conoscenza popolare che sta scomparendo.

Le erbe spontanee sono conosciute fin dall'antichità e il loro utilizzo in cucina è un patrimonio che abbiamo ereditato di generazione in generazione, proveniente da una cultura contadina povera, ma allo stesso tempo ricca di un contatto con la natura che con il corso dei secoli si è andato perdendo, ma che oggi viene molto rivalorizzato.

Si possono utilizzare nelle insalate, a patto che le loro foglie siano giovani e fresche, nelle zuppe (si pensi alla crema di ortiche), nelle frittate (come la tradizionale frittata alle erbe pasqualine che si consuma nel periodo pasquale), nella preparazione della pasta all'uovo o degli gnocchi, o semplicemente stufate in padella con dell'aglio, oppure nella produzione di burri aromatici, di caramelle, di mieli, o una volta essiccate, di tisane.

Un modello di successo, che abbiamo analizzato per proteggere la biodiversità, è stato il progetto dei Presidi Slow Food. Slow Food cerca di salvaguardare le razze autoctone e le varietà vegetali locali, aiutando i produttori a unirsi in semplici strutture associative e collaborare per promuovere pratiche sostenibili, proteggere tecniche e conoscenze tradizionali, valorizzare i loro prodotti e trovare mercati adatti.

Un sistema di produzione alimentare locale ha il vantaggio di generare cibo sano e nutriente con responsabilità sociale, dando la giusta priorità ai sistemi ecologici, eliminando o riducendo l'impiego di sostanze chimiche e salvaguardando le tecniche e i saperi tradizionali.

Il cibo locale è più fresco, protegge le varietà e le specie locali, percorre meno chilometri e richiede meno imballaggio. Consente inoltre a produttori e consumatori di avere più informazioni e maggiore controllo sui sistemi di produzione e distribuzione.

Il dato che ci ha allarmato di più, in queste nostre ricerche, è stato lo studio condotto dalla FAO, da cui emerge che la terra è in grado di produrre cibo a sufficienza, ma circa il 40% del cibo prodotto va sprecato, senza mai avvicinarsi alla tavola, anche se con differenze sostanziali tra i paesi a medio e alto reddito e i paesi a basso reddito.

Per evitare lo spreco del cibo è importante considerare il sapere tradizionale come priorità a livello globale, pertanto si dovrebbe minimizzare le perdite dei raccolti nelle aziende agricole e nei luoghi di stoccaggio, ridurre le perdite nella produzione e trasformazione, lo spreco di cibo nei supermercati, nel catering, fino ad arrivare a livello familiare. È inoltre essenziale riconoscere l'importanza di legare il concetto di biodiversità all'etnodiversità, il prezioso patrimonio locale che distingue ogni gruppo umano e che può essere arricchito solo attraverso scambi fra tradizioni e culture, evitando così la maggior parte degli sprechi. A tale proposito il Parlamento Europeo ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e la Commissione Europea lavora per questa riduzione entro il 2020, essendo il cibo una delle sue maggiori priorità. Sulle etichette alimentari si possono trovare diverse date: ‘preferibilmente entro’, ‘usare entro’, ‘data di scadenza’, ‘vendere entro’,

Il Parlamento Europeo ha suggerito un'etichettatura con doppia data per includere sia le date ‘vendere entro’ (che può aiutare i grossisti ad evitare di vendere i prodotti che stanno raggiungendo la loro data di scadenza) e ‘data di scadenza’, ma è necessario prima che il consumatore comprenda bene la terminologia.

Nella studio della ricerca del cibo sano e di qualità, ci siamo soffermati soprattutto sui trend emergenti nel comportamento di acquisto in tempo di crisi, che sono appunto il ritorno ai gusti originali e alla scoperta degli ingredienti di una volta.

A fronte del perdurare della crisi dei consumi, il consumatore è alla riscoperta delle tradizioni locali, una sorta di ritorno alle origini, una presa di distanza dalla standardizzazione del gusto.

Si riacquista il valore della famiglia e il vintage come fenomeno sociale emergente.

Trading up e trading down, eat local, ossia il consumo di prodotti locali, stagionali, bio e la neo semplicità in cucina e fuori casa sono i fenomeni in atto nel food in tempo di crisi. Anche la Grande Distribuzione sta riscoprendo patrimoni di gusti e sapori legati ad un territorio, valorizzando le referenze con un contenuto di specialità e territorialità. Abbiamo esaminato come esempio di tradizione e innovazione la Toscana, da sempre terra di tradizione artistica e di antica sapienza artigianale. E' una delle regioni in cui alcune aziende di produzione hanno saputo valorizzare i prodotti enogastronomici, esprimendo attenzione alle origini e alle radici; capacità di tramandare il proprio saper fare nel tempo, le proprie «arti», manuali e intellettuali.

Da alcune ricerche di mercato condotte per Gruppo Alimentare in Toscana, una delle più grandi aziende del territorio nel settore dei salumi, emerge che i salumi toscani sono fra i più rappresentativi dello stile locale, in quanto frutto di una sapiente lavorazione artigianale, legata al territorio; hanno un profumo carico, un aspetto «rustico» e un gusto saporito ed esprimono la personalità forte e irriverente della terra di origine. Abbiamo potuto constatare come alcune aziende hanno saputo reinterpretare in chiave moderna il “sapere irriverente” di questa terra. I segreti nella lavorazione della carne tramandati di padre in figlio, la scelta delle materie prime e l'attenzione alle razze locali, così come nel settore dell'olio d'oliva, e nel settore dei vini, fatti con un metodo tradizionale, basato sulla lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve appassite.

Una cucina fatta di ingredienti semplici e di sapori genuini, il cui valore è dato dalla qualità delle materie prime e dalla grande cura nel trattarle.

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.

I motivi alla base dell'espansione della filiera corta sono da ricercare, da un lato, nella continua crescita dei prezzi al consumo, che ha determinato un cambiamento di tendenza nel comportamento di alcuni consumatori, dall'altro, nella ricerca di un rapporto più stretto con i produttori, con l'economia locale, ed una maggiore conoscenza e controllo delle condizioni di produzione e della qualità dei beni. Un esempio concreto per i consumatori è dato da Slow Food, con la sua rete internazionale di mercati: “I mercati della terra”, di produttori e di contadini. Luoghi dove fare spesa, incontrarsi, conoscere, mangiare in compagnia, cibi e vini buoni per il palato e puliti per l'ambiente.

La filiera agroalimentare corta, pur prediligendo la stagionalità dei prodotti, include sempre un minimo di conservazione. Non è ancora possibile garantire la disponibilità collettiva di alcuni alimenti basandosi esclusivamente sulla filiera corta. Uno dei metodi più utilizzati per prolungare la conservazione degli alimenti è l'uso del freddo, in quanto a basse temperature l'attività microbica ed enzimatica rallenta o addirittura si blocca. Abbiamo analizzato, per il nostro progetto, la conservazione della frutta con tecnologie moderne. La conservazione delle mele in Alto Adige, con atmosfera controllata dinamicamente è stata utilizzata la prima volta dieci anni fa. Questa innovativa tecnologia di conservazione della frutta è stata sviluppata presso il Centro di Sperimentazione Laimburg, Istituto di ricerca leader nel settore agroalimentare, che si occupa soprattutto di ricerca applicata diretta ad aumentare la competitività e la sostenibilità dell'agricoltura altoatesina.

Un altro metodo innovativo è l'idro-refrigerazione o hydrocooling, utilizzato soprattutto per le ciliegie, in particolare il sistema a doccia che è quello più utilizzato e in grado di garantire la migliore efficacia di trattamento.

Il tema della alimentazione è strettamente collegato a quello della salute: sempre più l'attenzione e quindi le azioni sono indirizzate a garantire un cibo sufficiente, sicuro da un punto di vista igienico

e produttivo, consumato in modo equilibrato. La sicurezza alimentare è un traguardo che si può raggiungere attraverso l'intera filiera produttiva che è chiamata al rispetto di normative rigorose, tutelate da controlli severi, di igiene, qualità, innovazione e controllo dei prodotti alimentari e dove il consumatore è informato e consapevole. Abbiamo, pertanto, approfondito lo studio della legislazione che regola la sicurezza alimentare.

La sicurezza alimentare è un prerequisito della qualità ed è una delle condizioni preliminari per il rafforzamento della protezione della salute dei consumatori. Interessa il produttore, il consumatore, il legislatore. La "tracciabilità" e "la rintracciabilità" e l'etichettatura danno informazioni sulla storia del prodotto e quindi sul luogo di produzione, di trasformazione e di confezionamento, la composizione e il metodo di produzione.

La politica agricola dell'Umbria è orientata, da tempo, a privilegiare un approccio integrato e globale che inserisce la sicurezza, l'integrità e la qualità alimentare in un rapporto con gli aspetti economici, ecologici ed etici ad ogni stadio della catena produttiva, con azioni che si esplicano sia sul versante degli operatori che dei produttori.

Abbiamo preso in esame gli strumenti legislativi di sostegno alle attività, attuati dalla Regione Umbria ed in particolare le Associazioni delle Strade del Vino e dell'Olio extravergine di oliva DOP "Umbria". A tale proposito è importante ricordare tra le tante iniziative: Frantoi aperti, Cantine Aperte, le Mostre del tartufo bianco e nero. Inoltre attraverso le Strade del Vino e dell'Olio extravergine di oliva DOP "Umbria", percorsi espressamente segnalati con appositi cartelli, caratterizzati da vigneti, cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico e da attrattive naturalistiche, culturali e storiche, è possibile far conoscere e valorizzare, oltre alle zone ad alta vocazione vitivinicola, anche le produzioni e le attività esistenti nei territori di riferimento, permettendo di soddisfare la crescente richiesta di turismo rurale ed enogastronomico, di offrire servizi e organizzazione efficienti ed accessibili e di dare luogo a prodotti turistici locali. Su questa scia numerose sono state le iniziative in Umbria, alla riscoperta del "Mangiare tipico e sano", tra cui una molto interessante e fattiva che è la nascita delle "Osterie del Gusto" I percorsi del gusto e della salute: mangiare tipico e sano in Umbria" nascono dalla collaborazione del Gal della Media Valle del Tevere e dell'Alta Umbria con Confcommercio della provincia di Perugia e CIA dell'Umbria, che rappresentano aziende e imprese di ristorazione del territorio, con il contributo tecnico di UmbriaSì.

Nell'ambito del progetto è prevista anche un'azione coordinata di educazione alimentare, da attuare anche presso le scuole secondarie di primo grado.

Le iniziative, che saranno svolte prioritariamente nei ristoranti aderenti al circuito, hanno come obiettivi prioritari: la riscoperta ed il rilancio delle antiche ricette culinarie; la valorizzazione della gastronomia locale intesa come fattore di promozione del territorio ed elemento di attrattività turistica; l'importanza di una alimentazione sana e il rispetto per le peculiarità dei clienti (menu per persone con particolari intolleranze).

Da tutto ciò non potevamo non prendere in considerazione alcuni nostri prodotti tipici e abbiamo analizzato le caratteristiche di produzione e il valore nutrizionale del pecorino di Norcia, del bovino meticcio, della nocciola francescana, dell'olio extravergine dei Colli Orvietani e della fava cottora dell'Amerino. I prodotti tipici sono messaggi materiali lanciati attraverso il tempo da piccole comunità per riconoscersi e soprattutto per far conoscere se stesse, le loro abitudini alimentari, il loro territorio.

Sono elementi forti di visibilità, utili per preservare e comunicare l'identità socio-economica della comunità che li produce. Oggi rappresentano l'eredità più significativa della civiltà contadina e artigiana, un bene culturale prima ancora che una risorsa economica.

La nostra scuola da sempre investe nella formazione dei propri allievi, in qualità di operatori qualificati, in grado di trasmettere quanto appreso e di saper divulgare i principi di una corretta alimentazione, nel rispetto della tradizione e dei prodotti del territorio.

In un paese come l'Italia dove un terzo dei ragazzi italiani è obeso o in sovrappeso per effetto soprattutto del progressivo abbandono dei principi della dieta mediterranea, la riscoperta delle tradizioni alimentari nelle giovani generazioni è importante.

Ed è proprio tra i più piccoli che si sta perdendo la conoscenza dei processi naturali che portano gli alimenti sulle tavole.

Il progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi ha portato profonde modifiche alle abitudini alimentari familiari, con negative ripercussioni sull'alimentazione dei bambini e dei ragazzi in età scolare. In particolare, si rileva un'assunzione eccessiva di calorie, di proteine di origine animale, di grassi saturi e di sodio con carenza di fibre, di vitamine e di sali minerali. Agli errori nutrizionali si associano la monotonia della dieta, l'errata distribuzione delle calorie nell'arco della giornata, la prima colazione assente o insufficiente e i pasti nutrizionalmente non adeguati, intervallati da numerosi spuntini. Tutto questo sta provocando un aumento della frequenza di sovrappeso e obesità.

In età scolare si impostano e consolidano le abitudini alimentari del bambino, pertanto è in questa fase della vita che la famiglia e la scuola devono contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare, che permanga nell'età adulta. In virtù di ciò anche quest'anno il nostro impegno è stato nella promozione al consumo di un'ampia varietà di alimenti, in particolare frutta e verdura, sia attraverso il contatto diretto con la popolazione, sia attraverso il contatto diretto con i piccoli all'insegna del motto "semplicità e operatività".

Molte sono le esperienze svolte, quali il "mangia a colori", che vede gli studenti della nostra scuola, accogliere le scuole materne, elementari e medie con il "laboratorio del cuoco scienziato", in cui i bambini si cimentano nella preparazione di colazioni e merende buone e sane, ricche di frutta e verdura.

Non da meno viene trattata la corretta alimentazione per particolari esigenze nutrizionali, quale il diabete, malattia sociale in forte aumento soprattutto nei bambini, dovuta ad un'alimentazione non proprio salutare; le intolleranze, quali la celiachia e le allergie. Gli allievi, assieme agli operatori del settore, si cimentano nell'elaborazione di menù corretti dal punto di vista nutrizionale per queste particolari patologie, ma tenendo conto soprattutto del gusto, della semplicità di esecuzione e della bellezza del piatto.

Come studenti dell'alberghiero per primi fanno attenzione alle proprie merende, tanto che da quest'anno scolastico, i loro spuntini sono stati opportunamente selezionati, e a loro disposizione trovano fette di pane integrale con prosciutto, pizza bianca e rossa, bevande non gassate e zuccherate, yogurt e frutta fresca.

Sempre in questo ambito la classe si è resa parte attiva nella realizzazione del progetto "Io non spreco" in collaborazione con la Coop Centro Italia e le seconde classi della Scuola Media "Mavarelli Pascoli" di Umbertide, che ha visto gli alunni della scuola media, dopo vari incontri teorici con i nostri ragazzi, impegnati nella realizzazione di uno slogan legato alla tematica della tutela della biodiversità nella logica del recupero e dell'utilizzo degli alimenti per una sana e corretta alimentazione.

Da sottolineare quest'anno il progetto "la merenda nel pallone: mangia chiaro, mangia pulito" che si è svolto in collaborazione con la società sportiva UDS Martinea 2013 di San Martino in Colle, l'ASL n 1 dell'Umbria e lo chef Gabriele Faina, ristoratore di Perugia.

L'esigenza della creazione di questo settore è nata come iniziativa del territorio, per il territorio, che mette al centro bambini e ragazzi e mette al centro il loro interesse psico-fisico.

Il calcio è l'attrattiva, ma anche il pretesto, il veicolo di aggregazione e socializzazione.

Le finalità della Società Martinea, non sono, però, solo legate alla crescita tecnica dei ragazzi, ma includono anche la promozione di una sana alimentazione, con il ritorno alle cose semplici, naturali, ma buone.

L'obiettivo primario è stato quello di privilegiare due aspetti fondamentali: il mangiare e il praticare lo sport.

Nasce così il progetto “La merenda nel pallone - mangia chiaro, mangia pulito” ideato da vari soggetti: il responsabile tecnico della società Massimo Armadi, l’Istituto Alberghiero di Assisi, il dott. Giuseppe Cistaro, responsabile del dipartimento prevenzione ASL n°1 dell’Umbria, lo chef Gabriele Faina, proprietario del ristorante “Non c’era”, con il patrocinio del Comune di Perugia e la collaborazione di Confagricoltura.

Anche questo anno è continuata la collaborazione con il Club UNESCO Foligno e Valle del Clitunno. 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 i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Assisi alla “Rete Internazionale delle Scuole Associate all’UNESCO”, consentendo 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 sesta edizione della manifestazione in memoria degli chef umbri: Angelo Paracucchi e Francesco Barbini. La tematica scelta per il concorso di questo anno è stata “Alla riscoperta dell’identità territoriale umbra: i bovini meticci”.

La premiazione è avvenuta il 17/05/2014 presso il teatro Clitunno in Trevi.

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 multi-etnica 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 2014

Prof.ssa Carla Cozzari

Prof.ssa Patrizia Proietti
