

“Nume Menù l'esegesi del cibo raccontato”

Il titolo scelto identifica l'obiettivo fondante del progetto che sta nel raccontare il cibo in maniera assolutamente non convenzionale.

Un racconto che mette insieme storia cultura, sostenibilità, gusto e che si compone a partire dalle parole chiave del suo titolo

Nume, ossia divinità o meglio in senso figurato: guida custode;

Menù, che nella sua definizione più lessicale è la lista delle pietanze e delle bevande che compongono una offerta ristorativa, ma che con il passare del tempo e con l'affermarsi della eno-gastronomia è diventato molto più che una semplice lista;

Esegesi, nel senso più profondo del termine, una lettura profonda e intenta, che porta all'estrazione più pura, completa e articolata del significato del cibo nella molteplicità degli elementi che lo compongono dal prodotto alla cultura;

Cibo, il protagonista indiscusso in tutte le sue molteplici sfaccettature e declinazioni

Raccontato, perché niente più del racconto può dare al tema dell'alimentazione fascino e concretezza, perché il racconto, come il cibo, soddisfa bisogni propri dell'essere umano: il bisogno di alimentarsi (e non solo) e il bisogno di comunicare, perché il racconto come il cibo ha una millenaria tradizione, perché in questo tipo di narrazione le vicende si articolano secondo relazioni di causa-effetto ed arrivano ad una conclusione. Perché il racconto da informazioni ed emozioni.

Il progetto intende realizzare un percorso educativo e formativo che, partendo dall'educazione all'alimentazione, approfondisce molti degli aspetti legati ai contenuti dell'expo 2015 per arrivare a definire un prodotto reale che fa sua e amplifica l'eredità culturale proposta dal tema dell'esposizione universale: “nutrire il pianeta, energie per la vita”.

Rispetto al tema dell'Expo gli approfondimenti fanno particolare riferimento al legame cibo, ambiente, territorio, nel percorso verranno messe in valore le tematiche:

sicurezza e la qualità alimentare,
l'agricoltura e la biodiversità,
l'alimentazione e gli stili di vita,
il cibo e la cultura.

il menù, scelto come focus del progetto, diventa segno e senso del racconto del cibo; funzionale in questo caso non ad un esercizio di ristorazione, ma al sistema educativo legato, da un lato, alla informazione ed alla conoscenza dei prodotti e della cultura alimentare, e, dall'altro, di promozione del territorio legato ai luoghi ed alla produzione e preparazione di alimenti.

In questo senso il prodotto assume una duplice valenza da un lato è uno strumento educativo in quanto utilizzabile come supporto didattico in contesti educativi e formativi e dall'altro è strumento per la valorizzazione della cultura alimentare tout court del territorio utilizzabile in contesti di promozione e divulgazione.

In entrambi i casi consente al fruitore In entrambi i casi consente al “cliente” (allievo o gastronomo) di fare esperienza virtuale dei molteplici aspetti della cultura

agroalimentare che connotano l'essere "pietanza".

Il prodotto multimediale dunque a partire dalla pietanza consente di navigare ed avere informazioni sul piatto e sulla materia prima, sui luoghi di produzione, sulla cultura locale, sull'itinerario eno-gastronomico.

In sintesi il progetto consente:

di realizzare un percorso educativo interdisciplinare igiene alimentare, , stili di consumo, storia del cibo, produzioni tipiche e di territorio

di far conoscere il cibo sotto il profilo scientifico nutrizionale, ma anche nella componente della cultura e delle tradizioni locali,

di valorizzare le filiere alimentari a km 0

di individuare i prodotti tipici di pregio e di nicchia e di valorizzarli con lo studio

ideazione e realizzazione di piatti elaborati a partire proprio dai prodotti oggetto di studio specifico,

di procedere alla redazione del menù raccontato con specifiche che vanno dai cenni storici alle leggende

Partenariato

Istituto scolastico Novelli

Istituto scolastico Tognazzi - De Cillis

Istituto scolastico in corso di individuazione

Ente Formativo Infothesi,

Polo formativo S.c.a.e.f. sistema di competenze per l'agricoltura, l'enogastronomia e il food

Università della Cucina Mediterranea

Osservatorio regionale della dieta mediterranea

Associazione Campani nei Balcani