



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2019/2020

Titolo	La Grande Guerra: alimenti e uomini al fronte
Responsabile	Francesco Petacchi
Premessa	<p>Il 1918, ultimo anno di guerra, vide la reazione generale del paese dopo il disastro di Caporetto. La guerra da offensiva divenne difensiva: si trattava di impedire al nemico di invadere tutta la pianura padana oltre il nuovo fronte del Piave, lungo il quale si raccolsero e si attestarono le truppe dopo la rotta.</p> <p>Il comando supremo, ora sotto la guida del generale napoletano Armando Diaz, con Pietro Badoglio e Gaetano Giardino come vice-capi di stato maggiore, riprese il controllo della situazione e modificò la strategia, eliminando le sanguinose "spallate" di Luigi Cadorna, gli esiziali attacchi frontali all'arma bianca contro trincee e mitragliatrici che erano costati la perdita di centinaia di migliaia di soldati inutilmente.</p> <p>Anche il nuovo capo del governo italiano, Vittorio Emanuele Orlando, collaborò con Diaz nell'opera di razionalizzazione delle forniture belliche e nella riorganizzazione del Regio Esercito, avviando altresì una più stretta collaborazione con gli alleati dell'Intesa, con la richiesta di truppe e rifornimenti.</p> <p>Alla fine di febbraio del 1918, l'Italia aveva ricuperato molti dei danni della sconfitta di Caporetto. Grazie anche all'aiuto degli alleati, aveva accresciuto equipaggiamenti e scorte, migliorato il vettovagliamento delle truppe e rinsaldato il morale sia dei soldati sia del "fronte interno".</p> <p>E vennero le due ultime, decisive battaglie, quella difensiva del Solstizio e quella offensiva di Vittorio Veneto, la vittoria! Però fu una "vittoria mutilata" non solo territorialmente, secondo l'interpretazione dannunziana e nazionalistica, ma soprattutto poiché l'Italia uscì dalla guerra prostrata economicamente e socialmente, afflitta dall'inflazione causata dalle spese militari, dalla disoccupazione, dai problemi della riconversione industriale e dalla grande massa dei reduci che chiedevano un posto nella nuova società. Si chiudeva definitivamente il mondo della Bella Epoque e se ne apriva uno tutto nuovo, che avrebbe portato nuove tensioni, distruzioni e lutti per tutto il paese.</p>
Finalità	Le finalità di questo progetto sono la conoscenza della storia europea attraverso l'alimentazione dei soldati, la geografia e soprattutto la sensibilizzazione verso le tematiche della pace e della convivenza trans-nazionale.
Obiettivi misurabili:	Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi all'implementazione delle conoscenze relative alla

	Grande Guerra, alle implicazioni di questa fino ai giorni nostri, attraverso l'ottica dell'alimentazione, elemento trasversale ed universalmente riconosciuto su tutti i fronti.
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	1. Cittadinanza 2. Storico-geografico
Competenze trasversali interessate:	1. Imparare ad imparare 2. Individuare collegamenti e relazioni 3. Acquisire ed interpretare le informazioni
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	4. Imparare ad imparare 5. Progettare 6. Comunicare 7. Collaborare e partecipare 8. Agire in modo autonomo e responsabile
Discipline coinvolte:	Sc. degli Alimenti Progettazione grafica
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Una giornata di studio e incontri con autori ed soggetti competenti: associazioni d'arma e storiche, enti e musei pubblici e privati. Visita a Museo Storico Navale di La Spezia
Destinatari:	Studenti delle Classi IV e V
Soggetti coinvolti:	Associazioni, enti pubblici, storici, e soggetti privati – Ass. Nazionale Alpini, sez. Feltre (BL).
Risorse professionali:	Docente Sc. Cultura degli Alimenti Docente di Progettazione grafica
Risorse strumentali:	Materiale di consumo Materiale divulgativo
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Orario scolastico ed extrascolastico
Risorse finanziarie:	FIS Risorse esterne
Ore di insegnamento di personale interno:	4
Ore di coordinamento e progettazione:	1
Personale esterno autorizzato:	Esperti del settore a titolo gratuito
Personale ATA coinvolto:	Collaboratori scolastici
Attrezzature:	Proiettore, Computer
Materiali di consumo:	Materiale cartaceo
Tempi e durata:	Febbraio – Maggio 2020
Metodologia:	Incontro diretto e dialogato, con esposizione di materiale autentico
Risultati attesi/prodotti:	Materiale multimediale
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio e gradimento</i>

Luogo e data

Massa, li 4 Novembre 2019

Firma del referente/responsabile del progetto

Francesco Petacchi