



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**

**2017/2018**

Titolo:

**L'alimentazione nella Grande Guerra: un'analisi retrospettiva nel centenario 1917/18 – 2017/18**

Responsabile:

Francesco Petacchi

Premessa:

Uno dei grandi problemi durante la Grande Guerra fu quello dell'alimentazione sia per la popolazione civile che per i militari. Le battaglie, la militarizzazione dei territori e le razzie (specie nel Friuli e Veneto orientale dopo Caporetto) provocarono devastazioni nei raccolti e lo svuotamento dei magazzini. Le famiglie nelle retrovie furono vittime di carestie e di malattie dovute a carenze alimentari gravi (come la pellagra) mentre il rancio dei soldati diventava ogni giorno più esiguo e scadente. Inoltre anche le abitudini alimentari cambiano in alcuni casi in maniera radicale.... Lo straniero passa, l'italiano no: la battaglia del Piave in campo gastronomico assume un esito opposto rispetto a quello che avrebbe avuto nelle trincee. La bevanda di origine straniera, ovvero il caffè, solo dopo la prima guerra mondiale entra a far parte della prima colazione di tutti gli italiani. Un alimento che stava alla base della dieta popolare di parecchie regioni dell'Italia settentrionale, il riso, diventa l'incubo dei soldati meridionali che, una volta tornati a casa, si rifiuteranno di mangiarlo ancora per dimenticarsi delle orride minestre di riso che arrivavano in trincea.

Dal sito istituzionale per il centenario della Guerra:

"Nel percorso di formazione ed evoluzione dell'Unità Nazionale, la Scuola rappresenta il luogo deputato al consolidamento delle radici comuni, alla condivisione di un sistema valoriale e ricopre un ruolo centrale nella crescita intellettuale delle nuove generazioni.

Il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca insieme con la Presidenza del Consiglio, nel promuovere le iniziative per la Commemorazione della Prima Guerra Mondiale, ha voluto predisporre un piano articolato di attività volte a incentivare lo sviluppo di una coscienza storica e critica da parte degli studenti verso gli orrori del conflitto, favorendo momenti di comunicazione e riflessione sul percorso storiografico che ha portato alla costruzione del senso e del significato di essere cittadino italiano oggi."

Finalità:

Obiettivi del 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.

Obiettivi misurabili:

Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi all'implementazione delle conoscenze relative alla storia europea nell'ottica dell'alimentazione.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

1. Cittadinanza
2. Storico-geografico

Competenze trasversali interessate:

- Imparare ad imparare
- Individuare collegamenti e relazioni
- Acquisire ed interpretare le informazioni

Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:

1. Imparare ad imparare
2. Progettare
3. Comunicare
4. Collaborare e partecipare
5. Agire in modo autonomo e responsabile

Discipline coinvolte:

Sc. degli Alimenti

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

Un incontro in Aula Magna con la presenza del rappresentate del Gruppo Alpini Feltre e con il docente referente.

Totale 4 ore

Destinatari:

Studenti delle classi V

Soggetti coinvolti:

Associazione Alpini, Feltre (BL)

Risorse professionali:

Prof. Francesco Petacchi Dottore di Ricerca in *"Scienze della nutrizione e risorse animali, qualità dell'ambiente e dei prodotti di origine animale"*

Dott. Nicola Mione referente Gruppo Alpino Feltre per le Commemorazioni Grande Guerra

Risorse strumentali:

Aula Magna

Risorse finanziarie:

Fondo di istituto

ANA Feltre

Ore di insegnamento di personale interno:

Prof. Francesco Petacchi 2 ore

Ore di coordinamento e progettazione:

3 ore di progettazione

Personale esterno autorizzato:

Dr. Nicola Mione

Personale ATA coinvolto:

Personale per gestione Aula Magna

Attrezzature:

Aula Magna

Materiali di consumo:

Materiale cartaceo

Documentazione video

Tempi e durata:

Il progetto si terrà nel mese di Maggio per un totale di 1 incontro di 4 ore.

L'incontro si svolgerà in orario pomeridiano.

Metodologia:

Incontro dialogato.

Risultati attesi/prodotti:

L'incontro sarà registrato e reso disponibile per altre divulgazioni.

Modalità di monitoraggio e valutazione:

Il monitoraggio del progetto avverrà in itinere con un questionario di gradimento da parte degli studenti partecipanti, che potrà mettere in evidenza anche punti di forza e punti critici.

Luogo e data: Massa, Li 12 Ottobre 2017.

Firma del referente/responsabile del progetto

Prof. Francesco Petacchi