



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:

La Pecora di Razza Massese: una risorsa per il territorio

Responsabile:

Francesco Petacchi

Premessa:

La tutela del patrimonio di razze e varietà locali è da tempo una priorità dei sistemi agricoli-alimentari sostenibili; questa deve passare attraverso la loro valorizzazione, integrando le conoscenze scientifiche con quelle tradizionali e coinvolgendo la comunità di appartenenza. La Pecora di Razza Massese, espressione della biodiversità del nostro territorio, al pari di altre eccellenze, è una risorsa che deve essere riscoperta, soprattutto in senso culinario. L'Istituto Alberghiero in questo senso può contribuire grandemente in questo percorso. I prodotti ovini, inoltre, contengono alcuni principi nutritivi, interessanti anche sotto il profilo salutistico per il contrasto ad alcune patologie. Anche la normativa scolastica è fortemente indirizzata alla valorizzazione delle esperienze extra curriculari dello studente, che si attivano durante la carriera scolastica.

Finalità:

Obiettivi del progetto sono la conoscenza del nostro territorio attraverso le risorse autoctone e la loro valorizzazione culinaria, inoltre queste daranno agli studenti la possibilità di approfondire gli aspetti relativi al binomio cibo/salute e alla presenza e gli effetti dei principi nutraceutici presenti nei prodotti ovini.

Obiettivi misurabili:

Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi all'implementazione di conoscenze, abilità e competenze che si attiveranno nel percorso attraverso esperienza diretta e il confronto con un docente universitario.

Traguardi di competenze che si intendono attivare:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera
3. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Competenze trasversali interessate:

- Imparare ad imparare
- Agire in modo autonomo e responsabile
- 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

Laboratorio Cucina

Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:

Il percorso si articola in 5 incontri per ore totali di ore:

1 - Le razze ovine e le produzioni alimentari - Dr.ssa Marta Buffoni, Prof. Francesco Petacchi 3h

2 - Il latte, i derivati e gli aspetti nutrizionali dei prodotti – Prof. Andrea Serra, Prof. Francesco Petacchi 3h

3 - La carne di agnello, valorizzazione delle componenti nutrizionali – Prof. Andrea Serra, Prof. Francesco Petacchi 3h

4 - La valorizzazione culinaria dei prodotti ovini e aspetti nutrizionali – Prof. Francesco Del Freo, Prof. Francesco Petacchi 6h (due incontri da 3 ore l'uno).

Totale 15 ore

Destinatari:

Valutato l'alto valore aggiunto per la presenza del docente universitario, studenti delle classi V dell'indirizzo Cucina, che potranno partecipare su base volontaria e agli interessi.

Soggetti coinvolti:

Università di Pisa, Dipartimento DAGA Prof. Andrea Serra “Biosicurezza e qualità degli alimenti”

Ordine degli Agronomi Presidente Dr.ssa Marta Buffoni

Azienda Agricola Zootecnica Del Freo

Associazione Opus Vitis

Risorse professionali:

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

Prof. Andrea Serra Titolare del corso “Biosicurezza e qualità alimentare” presso Università di Pisa e autore di oltre 50 articoli scientifici su alimentazione e salute.

Risorse strumentali:

Laboratorio di Cucina, attrezzature tecniche per la realizzazione di alcuni piatti a base di prodotti ovini.

Risorse finanziarie:

Fondo di istituto

Fondo Alternanza Scuola Lavoro

Risorse esterne fornite dall'azienda agricola e Ass. Opus Vitis

Ore di insegnamento di personale interno:

Prof. Francesco Petacchi 6 ore

Prof. Francesco Del Freo 6 ore

Ore di coordinamento e progettazione:

2 ore di progettazione

Personale esterno autorizzato:

Prof. Andrea Serra

Dr.ssa Marta Buffoni

Personale ATA coinvolto:

Personale per gestione Aula Magna e Laboratorio Cucina

Attrezzature:

Aula Magna

Laboratorio di cucina

Materiali di consumo:

Latte

Formaggio

Ricotta

Carne di Agnello

Tempi e durata:

Il progetto si svilupperà nei mesi di Marzo - Aprile per un totale di 5 incontri di tre ore l'uno.

Gli incontri saranno articolati in orario pomeridiano.

Metodologia:

La metodologia si svilupperà con lezioni dialogate, che coinvolgeranno gli studenti, con la tecnica del problem solving; la parte pratica in laboratorio di cucina implementerà le conoscenze relative alla valorizzazione culinaria dei prodotti ovini di Pecora Razza Massese.

Risultati attesi/prodotti:

Gli incontri verranno registrati e le ricette saranno oltre che documentate fotograficamente raccolte per ulteriori utilizzi futuri; tutta la documentazione prodotta sarà resa disponibile per la trasmissione ad altri studenti e colleghi.

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.

La valutazione degli obiettivi posti sarà fatta attraverso colloqui del docente referente e del docente universitario, mentre la parte pratica sarà valutata con esercitazione in Laboratorio di Cucina.

Luogo e data: Massa, Li 12 Ottobre 2017.

Firma del referente/responsabile del progetto

Prof. Francesco Petacchi