

Mondo Pane

Il pane nel mondo

Gruppo di progetto a.s. 2011/2012: Sabrina Ferrari, Claudia Moratti, Michele Bavuso, Andrea Bassetti, Elena Versini, Susy Severi, Monica Brusco, Rina Zencher, Paolo Moschen, Valentino Baldo, Giuseppina Petruzzella, Caterina Pallaoro, Silvia Bruno, Federico Samaden

Federico Samaden, I.F.P. Alberghiero di Rovereto e Levico (Tn) I.P. di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Castrovillari



Classi coinvolte: classe 1C IFP Alberghiero di Rovereto e 1C IFP Alberghiero di Levico
Il progetto ha coinvolto due classi prime dell'IFP Alberghiero di Rovereto e Levico durante l'anno scolastico 2011-12.
Le classi hanno individuato alcune tipologie di pane da realizzare in laboratorio e da approfondire poi in classe divisi per gruppi relativamente agli aspetti culturali, geografici, storici.
Il progetto si è concluso con una prova interdisciplinare, durante la quale le classi hanno prodotto i vari tipi di pane accompagnati da prodotti tipici.
Le portate sono state poi servite in sala ai compagni e agli ospiti.

OBIETTIVI GENERALI

- **Educare all'integrazione** fin dall'inizio del percorso scolastico
- **Educare al lavoro** di gruppo

OBIETTIVI SPECIFICI

- **Avvicinarsi alle tradizioni** storico/alimentari di Italia, Germania, Francia, Inghilterra, Grecia, Turchia, Burkina Faso
- **Riconoscimento delle differenze/vicinanze** fra culture
- **Confronto** tra diverse usanze alimentari
- **Arricchimento** delle conoscenze dell'arte bianca
- **Educare** alla cittadinanza

AZIONI

Le classi sono state divise in gruppi di circa cinque studenti, ed è stato nominato un capo-gruppo. Ogni gruppo ha approfondito una tipologia di pane attraverso la produzione del pane in laboratorio e attraverso attività di ricerca interdisciplinare in aula.

Strumenti, attività, metodologie:

- Lezioni frontali e dialogiche (si è partiti da un inquadramento storico/geografico e tradizionale per argomentare le cause e le origini delle diverse tipologie di pane)
- Lavoro in piccoli gruppi
- Ricette, foto, filmati
- Brain storming
- Cooperative learning
- Attività laboratoriali in cucina
- Materiale predisposto dall'insegnante
- Materiale scelto e cercato dall'alunno
- Computer
- Internet



1C - LEVICO
Andrea Alborghetti
Stefano Modena
Samuele Augurio
Carlos Romario Mora Del Gado
Rachidatou Bance
Samuele Nardelli
Arton Berisa
Andrea Nardon
Simone Bonazza
Niko Peng
Stefania Campagna
Ivonne Semeraro
Gabriele Chavarro Ovalle
Simone Tonina
Damiano De Gasperis
Valentino Viola
Domenico De Lillo
Melania Volpe
Martino Donati
Rachel Fazzi



1C - ROVERETO
LORENZO BIANCHI
SILVIA BURLI
FEDERICO CAPPELLETTI
RENATO CAUSAHAJ
BIKRAM CEREGHINI
NOAH CONT
IDA COPPOLA
THOMAS DALLAGO
GLORIA FOLADORI
SARA GALVAGNINI
ANDREA GATTI
ENDRIT HAJ DARI
MEGZON HAMZA
CRISTIAN MUTINELLI
JON NEZIRI
AYA OUERIEMMI
GIACOMO PANIZZA
GLORIA PIAMARTA
YURI PIZZOLI
MARKELIAN POPA
MATTIA POSTINGHEL
YOUSSEF REHHALINE
LORENZO RICCAMBONI
THOMAS RIGO
FEDERICO TESTI
CHRISTIAN ZENDRI

RISULTATI

Dopo un periodo di lavoro di circa cinque mesi, i ragazzi hanno presentato le loro realizzazioni durante l'ora di pranzo, coinvolgendo tutti presenti, dagli alunni che si occupavano del servizio in sala, agli insegnanti e a tutti i commensali. I ragazzi che hanno svolto il progetto, hanno illustrato i piatti preparati nel laboratorio di cucina dell'Istituto dopo un accurato lavoro di ricerca sulle tradizioni storico-alimentari dei Paesi scelti, argomentando sulle origini delle diverse tipologie di pane. La presentazione in sala ha permesso un confronto tra le diverse preparazioni dell'arte bianca e dei rispettivi abbinamenti gastronomici oltre che una conoscenza tra alimentazione, storia e caratteristiche sociali ed etniche dei Paesi oggetto della ricerca.

Il Progetto Pane è stata una vera e propria sperimentazione sul campo e ha favorito un'interazione tra momenti teorici e pratici, sottolineando le caratteristiche fondamentali di un Istituto di formazione professionale alberghiero. Si è anche trattato di qualcosa di innovativo per una classe prima che ha dimostrato qualità organizzative e potenzialità inaspettate.

