



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “P. Artusi”

SINTESI PIANO OFFERTA FORMATIVA a.s. 2011/2012

DESCRIZIONE DEL PROGETTO

1.1 Denominazione progetto

CONVEGNO “CULTURA E GASTRONOMIA VEGETARIANA” – 50° FONDAZIONE
“ASSOCIAZIONE VEGETARIANA ITALIANA”

1.1.2 Tipologia progetto Curricolare Extra-curricolare

1.2 Responsabile progetto

Isabella Bracciali

1.3 Obiettivi generali e specifici

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni. Indicare le classi coinvolte.

- Avvicinare gli alunni alla cultura e alla gastronomia vegetariane;
- Approfondimento degli aspetti storici e culturali del vegetarianesimo;
- Approfondire le diverse matrici (etica, religiosa, salutista ed ecologica) dell’approccio al vegetarianesimo;
- Avvicinare gli alunni alla cultura della non violenza;
- Approfondire lo studio della figura di Aldo Capitini, fondatore della “Società vegetariana italiana”;
- Approfondire lo studio della gastronomia vegetariana;
- “Esplorare” una particolare “nicchia” del mercato gastronomico;
- Marketing del vegetarianesimo: imparare a promuovere un territorio nei confronti della clientela vegetariana;
- Scoprire e promuovere prodotti della tradizione e della cucina “povera”;
- Scoprire e promuovere prodotti biologici e a a KM 0;
- Promuovere un approccio al cibo più consapevole;

1.3.1 Azioni del progetto

- Partecipazione al “Meeting dei giovani” a Bastia Umbra il 23 settembre 2011;
- Lezioni introduttive sulla figura di Aldo Capitini e sulle diverse matrici dell’approccio al vegetarianesimo (minimo 3) a cura del prof. Massimo Pomi (mesi di gennaio – febbraio);
- Collaborazione con l’Associazione vegetariana italiana;
- Incontro con un cuoco vegetariano (Simone Salvini- Ristorante Joia di Milano);
- Visite guidate ad aziende di prodotti “dimenticati” e biologici (pera piccola, particolari tipi di legumi ecc.);
- Realizzazione di interviste all’interno dell’Istituto per scoprire il tipo di approccio al cibo della nostra “comunità”;
- Coinvolgimento del settore turistico per la realizzazione di un “pacchetto turistico” da rivolgere verso un target vegetariano;
- Realizzazione del convegno “Cultura e gastronomia vegetariana” – 50°fondazione e “associazione vegetariana italiana (mese di maggio);
- Realizzazione di menu e allestimento di convivi vegetariani;

1.4 Durata

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Azioni	Sett. Ott.	Nov.	Dic.	Gen.	Febb.	Mar.	Apr.	Magg.	Giug.
Partecipazione al “Meeting dei giovani” a Bastia Umbra il 23 settembre 2011;	X								
Lezioni introduttive sulla figura di Aldo Capitini e sulle diverse matrici dell’approccio al vegetarianesimo (minimo 3) a cura del prof. Massimo Pomi (mesi di gennaio – febbraio);			X	X	X				
Collaborazione con l’Associazione vegetariana italiana;	X	X							
Visite guidate ad aziende di prodotti “dimenticati” e biologici (pera piccola,					X	X			

particolari tipi di legumi ecc.);									
Realizzazione di interviste all'interno dell'Istituto per scoprire il tipo di approccio al cibo della nostra "comunità";					X	X			
Coinvolgimento del settore turistico per la realizzazione di un "pacchetto turistico" da rivolgere verso un target vegetariano					X	X			
Realizzazione del convegno "Cultura e gastronomia vegetariana" – 50° fondazione "associazione vegetariana italiana (mese di maggio)								X	
Realizzazione di un menu vegetariano e allestimento di un pranzo;								X	

1.5 - Risorse umane (soggetti coinvolti)

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

- Personale interno¹

Il progetto sarà realizzato da un apposito gruppo di lavoro costituito dai seguenti insegnanti: Bracciali Isabella (15 ore funzionali); Tiezzi Barbara (15 ore funzionali); Pagliai Roberto (8 ore funzionali); Roncolini Claudio (8 ore funzionali); Ciolfi Patrizia (6 ore funzionali); Bernardini Paola (6 ore funzionali); Morabito Vincenzo (6 ore funzionali); Maggiolini Enrico (15 ore funzionali); Cuicchio Antonello (8 ore funzionali); Ruggia Donatella (8 ore funzionali); Vallinoti Gennaro (6 ore funzionali).

Totale 101 ore funzionali

Nella realizzazione dell'evento finale, determinante sarà poi il contributo dei tecnici di laboratorio dei diversi reparti per un totale di 30 ore funzionali.

-Classi coinvolte:

Classi terze, quarte e quinte dell'istituto. Le classi verranno coinvolte a diversi livelli: le quarte e le quinte soprattutto per gli aspetti di approfondimento culturale dell'argomento studiato, le classi terze, invece, saranno impegnate soprattutto nella realizzazione degli eventi.

¹ Indicare qualifica e n° di ore al di fuori dell'orario di servizio.

- **Personale esterno²**
- **Associazione Vegetariana Italiana;**
- **Chef Simone Salvini;**
- **Altri esperti ancora da individuare.**

1.6 Materiale didattico e attrezzature³

Fotocopie;
Noleggio di un pullman per la partecipazione al meeting di Bastia Umbra e per la visita ad aziende del territorio;
Acquisto materie prime per la realizzazione del banchetto conclusivo del convegno;
Videoproiettore
Si prevede inoltre la necessità di un budget di almeno 1500 per spese convegno.

1.6 – Verifiche

Pre-	In itinere	Post-
Diffusione del progetto e dei suoi obiettivi nelle classi coinvolte	Relazioni; discussioni guidate; Preparazione di slide da presentare al convegno	Relazione finale

Firma del
RESPONSABILE DI PROGETTO

² Indicare qualifica, n° di ore ed Ente/Amministrazione/Azienda di appartenenza.

³ Indicare dettagliatamente le strutture, le attrezzature (specificando se si tratta di attrezzature già presenti nell'Istituto) e i materiali utilizzati.