

## **Relazione finale Progetto Unesco:**

### **“Sviluppo sostenibile”**

#### **Titolo del progetto: “L’albero della vita: l’ulivo”**

Classe IV Eno sez. F

Referenti del progetto: Prof.sse Carla Cozzari, Patrizia Proietti

#### **Finalità:**

L’Istituto Alberghiero di Assisi con il presente progetto, ha inteso sottolineare l’importanza dello sviluppo sostenibile come elemento essenziale per la vita dell’intera umanità.

Con lo sviluppo sostenibile s’intende promuovere un’economia rispettosa dell’ambiente e della natura. Il fenomeno della mondializzazione costituisce un motore potente per alimentare la crescita del pianeta, per individuare i mezzi che possono rispondere a problemi globali come sanità, istruzione, ambiente, ma senza andare a distruggere le tradizioni e i saperi delle popolazioni.

Alcune forze del mercato generano ed aumentano le disuguaglianze, rischiando di creare danni irrimediabili all’ambiente. Nei settori determinanti del commercio, del finanziamento per lo sviluppo, della gestione dell’ambiente, della lotta contro la povertà e la criminalità, è indispensabile elaborare regole comuni di comportamento e norme applicative di riferimento e allo stesso tempo sensibilizzare i giovani su queste tematiche, al fine di renderli consapevoli e propositivi.

Uno degli obiettivi principali che il progetto si è posto, è stato quello di insegnare agli alunni ad analizzare le problematiche legate allo sviluppo sostenibile sotto vari punti di vista, dando una trasversalità pluridisciplinare alle tematiche affrontate. Il tema portante del progetto è stato l’ulivo, simbolo di pace, che è stato preso in considerazione sia come pianta, e quindi tutela della biodiversità, sia come produttore di legno, frutti e foglie, ma anche come fonte di turismo, molte sono le città dell’olio, meta di numerosi visitatori. Gli studenti hanno cercato di capire ed analizzare i modi di come poter sfruttare tutte le potenzialità dell’ulivo per produrre reddito, ma nello stesso tempo garantire uno sviluppo sostenibile e una convivenza pacifica tra tutti i popoli.

Questo progetto è nato grazie anche agli stretti legami con le collaborazioni realizzate con i produttori e gli artigiani locali, con i progetti di “Corretta Alimentazione”, “Mangia a colori” e “la Merenda nel pallone” che da anni si svolgono presso la nostra scuola. Parte integrante di questo percorso è stata, anche in questo anno, la collaborazione con il Club Unesco Foligno Valle del Clitunno che consente, ormai da tempo, la realizzazione del concorso enogastronomico in memoria degli chef Paracucchi e Barbini, sempre nel pieno rispetto dei principi unescani. Altrettanto importanti sono state le collaborazioni con il Comune e la città di Assisi, Patrimonio Mondiale Unesco, in occasione di molti eventi, così come sono state importanti molte altre collaborazioni legate alla salvaguardia della biodiversità.

Pertanto da questi presupposti ci siamo prefissati il raggiungimento dei seguenti obiettivi culturali:

- Sensibilizzare i giovani sulle tematiche dello sviluppo sostenibile: “L’albero della vita: l’olivo”;
- Valorizzare le produzioni agroalimentari di eccellenza attraverso interventi ed azioni capaci di legare l’immagine dei prodotti all’immagine della varietà delle colture, del paesaggio e della “cultura” come custodi dell’identità del territorio;

- La nostra popolazione scolastica è molto eterogenea, abbiamo alunni di varie etnie, tra cui ecuadoregni, peruviani, ucraini, albanesi, russi, rumeni, magrebini, congolesi che continuamente si confrontano con gli studenti italiani in merito alle diversità culturali, attraverso un dialogo civile. Tutti i docenti sono impegnati a favorire l'integrazione tra gli alunni e a stimolare la socializzazione, prevedendo anche l'inclusione dei disabili;
- Organizzare attività didattiche volte alla sensibilizzazione di giovani, di varie etnie, per il rispetto di una corretta alimentazione e l'eliminazione di sprechi;
- Favorire incontri con associazioni che si occupano di raccogliere aiuti da inviare a paesi africani o altri paesi poveri;
- Continuare la collaborazione con il Club Unesco "Foligno e Valle del Clitunno";
- Monitorare i risultati conseguiti attraverso scambi di esperienze tra studenti.

La riscoperta dell'ulivo e degli usi della pianta, legno e foglie, e dei suoi frutti, olive e olio, ci ha permesso di sensibilizzare maggiormente i nostri allievi verso stili di vita sani e di potenziare la tutela della qualità e della sicurezza del cibo, non solo come strumento di prevenzione della salute e del benessere, ma anche come mezzo di educazione alla riduzione degli sprechi.

Abbiamo esaminato lo sviluppo sostenibile in relazione allo studio della pianta dell'ulivo, iniziando dalla sua comparsa sulla terra.

L'olivo è da sempre considerata una pianta sacra per tutti i popoli mediterranei, la tradizione ebraica la vede nascere tra le labbra di Adamo sepolto sul monte Tabor, mentre nell'Antico Testamento la fine del diluvio viene annunciata a Noè da una colomba che porta un ramo di ulivo nel becco. Diversi studi identificano le prime piante d'Ulivo, con molta probabilità, in Asia

occidentale. Fertilità e rinascita, simbolo di pace e valore, elemento di forza e purificazione, da sempre l'ulivo è un simbolo trascendente di spiritualità e sacralità. Il suo probabile habitat originario fu la Siria, dove i popoli di cultura semitica furono i primi a pensare di trasformare una pianta selvatica in una specie domestica. Da lì, il suo trapianto in Grecia fu facile e da quel momento divenne indispensabile per le popolazioni antiche di tutto il Mediterraneo.



Con gli uomini l'olivo ha viaggiato nello spazio e nel tempo, colonizzando sempre nuovi territori fino ad arrivare in Italia circa tremilacinquecento anni fa. La pianta fu portata dai navigatori fenici, cartaginesi e greci, che commercializzavano l'olio d'oliva nella "Magna Grecia". E gli italici, etruschi in testa, compresero in fretta le straordinarie virtù di questo nuovo olio, e altrettanto in fretta impararono le prime tecniche di coltivazione dell'olivo.

Così impiantarono oliveti e produssero olio d'oliva. L'olio, allora, veniva impiegato per gli usi più vari: alimentazione, cosmesi, rituali, illuminazione.

La Toscana e L'Umbria, in particolare, sono regioni in cui maggiormente prevalgono coltivazioni importanti dell'ulivo, come della vite e del castagno.

In particolare l'olio umbro si rivela molto presto così buono da essere lodato persino nei trattati di storia molto antichi. Grazie all'ulivo il paesaggio umbro comincia a cambiare e questo cambiamento arriverà fino al XIX secolo, con il diffondersi delle moderne sistemazioni intensive, quando sui terreni collinari si creano gradoni, lunette e muretti a secco a protezione del terreno sotto il piede degli olivi per favorire la coltivazione delle colture erbacee. In Umbria, forse più che in altri luoghi d'Italia, l'olivo è stato costretto ad adattarsi a condizioni difficili, dove altre colture di interesse agrario non avrebbero avuto nessuna forma di sopravvivenza. Oggi l'Umbria, si identifica proprio con quegli olivi abbarbicati perfino sulle rocce dei terreni più marginali, capaci di segnare non solo il paesaggio ma l'intera identità gastronomica della sua gente. Il clima tipicamente continentale, e la selezione condotta dai coltivatori umbri



hanno permesso di ottenere le cultivar più resistenti e idonee ai diversi territori, frantoio, leccino, moraiolo. Oggi, fortunatamente, l'olio è ritornato a fare da padrone a tavola e in cucina. Il mercato interno ed estero ha ricominciato ad apprezzare e a richiedere oli di pregiata qualità territoriale, così molte aziende hanno deciso di recuperare e mantenere produttivi i loro preziosi oliveti. Ma l'importanza dell'olivo è anche altra: oggi rappresenta la pianta che più di ogni altra assolve a una funzione di protezione del suolo, sono le sue radici a tenere letteralmente salda la terra.

La storia dell'ulivo ci ha portato, inevitabilmente, ad analizzare più a fondo la città di Assisi, la sua antichissima origine, la sua storia, le sue tradizioni e manifestazioni, così profondamente legate a San Francesco e a questa pianta, il cui uso fu così prezioso al Santo, tanto che il suo simbolo più caro fu il Tau, ricavato proprio dal legno di ulivo.



Il Tau è l'ultima lettera dell'alfabeto ebraico. Esso venne adoperato con valore simbolico sin dall'Antico Testamento, è il segno che posto sulla fronte dei poveri di Israele, li salva dallo sterminio. Il Tau fu adottato prestissimo dai cristiani, perché la sua forma ricordava ad essi la croce, sulla quale Cristo si immolò per la salvezza del mondo. San Francesco d'Assisi, per questi stessi motivi, faceva riferimento al Cristo, per la somiglianza che il Tau ha con la croce.

Moltissimi componenti della famiglia francescana: frati, suore, seminaristi aspiranti, francescani dell'ordine secolare, giovani devoti e ammiratori ed amici di san Francesco, portano il Tau come segno distintivo di riconoscimento della loro appartenenza alla famiglia o alla spiritualità francescana.

Studiando la diffusione dell'ulivo, i ragazzi hanno appreso che in Italia questa pianta è presente in tutte le regioni, ma quelle con la più alta concentrazione sono Liguria, Toscana, Umbria e Puglia. Proprio in queste regioni nell'arco dei secoli si è diffusa una grande tradizione dell'artigianato del legno. Infatti, se da una parte il falegname realizzava piattae, armadi e sedie, oggetti utili alla vita quotidiana, dall'altra si esercitava su oggetti più piccoli, elaborati ed esteticamente belli. In Umbria grandissima è la tradizione della lavorazione del legno. Oggi l'artigianato del legno e del restauro si è modificato rispetto al passato, applicandosi soprattutto alla lavorazione dei mobili in stile e moderni al restauro dei pezzi antichi e all'antiquariato. Abili artigiani modellano con la loro esperienza e maestria il pregiatissimo legno d'olivo, dando vita a pezzi davvero unici e utili del vivere quotidiano. Anche la nostra scuola per molte manifestazioni, per decorare le tavole, utilizza oggetti di artigianato locale, ricavati dal legno di ulivo. Dell'ulivo non si utilizza solo il legno, ma anche le foglie. Le foglie si raccolgono al bisogno, tutto l'anno, e si utilizzano fresche o essiccate per tisane, decotti, estratto secco, estratto fluido e tintura. A scuola, gli allievi, nelle esercitazioni pratiche di sana e corretta alimentazione con i ragazzi delle scuole elementari e medie, si sono cimentati nella preparazione di gustose tisane, mettendo in infusione per dieci minuti le foglie essiccate. La bevanda così ottenuta, dopo la filtrazione, è stata offerta al posto di bevande gassate e zuccherate. Le foglie di olivo vantano diverse proprietà benefiche e agiscono sul nostro corpo come diuretico, emolliente, ipotensivo, lassativo e vermifugo.



Nel corso delle ricerche effettuate si è affrontato anche l'importanza che l'olio assume oggi ed ha assunto fin dall'antichità nella cosmesi. L'impiego dell'olio di oliva per fini cosmetici proviene da Creta, dalla Palestina, dalla Siria e dalla Mesopotamia, come testimonia una ricca varietà di reperti archeologici che testimoniano la produzione, la lavorazione e il commercio di aromi, unguenti e olii profumati a base di olio d'oliva. I greci poi legati

fortemente alla coltura dell'olivo, pianta simbolo della loro terra, si avvalevano del prezioso nettare dorato per cospargere il corpo degli atleti, in modo da potenziarne ed esaltarne la perfezione estetica dei corpi scultorei e definiti; ma anche per prepararli, attraverso il massaggio termico, all'attività sportiva. La cultura del massaggio a base di olio di oliva risulta particolarmente apprezzata anche dai romani che riconoscevano all'olio un ruolo di grande centralità nella cura della pelle, chiamando i trattamenti a base di olio di oliva "bagni di bellezza". Non solo emolliente e idratante ma anche

lenitivo per gli stati di irritazione della pelle, per quelli di secchezza cutanea e desquamazione ed infine per le ustioni. Interessante è stato scoprire come l'olio extravergine d'oliva è tra tutti gli oli vegetali il migliore per l'uso cosmetico, proprio per la sua composizione molto simile a quella del sebo naturalmente presente nell'epidermide. Idratante, protettivo, lenitivo, migliora la morbidezza e l'aspetto della pelle, ma ha anche un'azione ristrutturante, ricostituente e anti-age. Inoltre, questo olio vegetale prezioso contiene antiossidanti e vitamina E, per cui è adatto a tutti i tipi di pelle ed è ottimo anche per la cura e la bellezza dei capelli.



Anche questo anno l'Istituto Alberghiero di Assisi ha collaborato alla realizzazione della manifestazione **UNTO – Unesco Natura Territorio Olio**, dal 29 ottobre al 29 novembre 2015, dove si presenta il prezioso Olio Extravergine di Oliva Dop Umbria dei piccoli produttori di Assisi. La manifestazione coinvolge tutti i piccoli agricoltori con i propri prodotti, artigiani, artisti e permette di visitare i frantoi e scoprire gli 11 bellissimi Castelli sparsi nel territorio di Assisi.

**UNTO, Unesco Natura Territorio Olio**, nasce dall'idea valorizzare il patrimonio storico e culturale legato alle produzioni tipiche del territorio di Assisi.

La Città di Assisi si è fatta promotrice di una partnership molto ampia che ha coinvolto tutti gli "attori" del sistema turistico locale : le Pro-loco, i rappresentanti degli operatori che svolgono attività di incoming turistica, gli imprenditori agricoli, le associazioni di categoria quali la ConfCommercio, Confartigianato, Federalberghi, CIA, Coldiretti, Confagricoltura, CAI, Strada dei Vini del Cantico, Strada dell'Olio DOP Umbria, Associazione Punto Assisi, la Comunità Montana, il Cesar (Centro sviluppo agricolo e rurale), il GAL (gruppo di azione locale), il FAI (Fondo Ambiente Italiano, con il coinvolgimento del Bosco di San Francesco), Frantoi Aperti e l'Istituto Alberghiero di Assisi.

La collaborazione con l'Istituto Alberghiero di Assisi si è concretizzata con la realizzazione di un evento **"A lezione di Cucina con l'Istituto Alberghiero di Assisi e pranzo finale"** tenutosi il 31 ottobre, presso la Sala Ex Pinacoteca. Le ricette create e presentate dai ragazzi hanno valorizzato prodotti poco utilizzati come la mela cotogna, le erbe di campo, rendendo comunque l'olio il vero protagonista della manifestazione.

Un'altra importante manifestazione che ha visto coinvolta la nostra scuola è stata **"A porte Aperte"** l'evento quadriennale di Cancelloni food service, dedicato ai professionisti della ristorazione commerciale e collettiva del settore horeca (hotellerie, restaurant caffè). Cancelloni Food Service SpA opera nel settore della fornitura per la ristorazione commerciale e collettiva, proponendo ai propri clienti qualità, servizio e convenienza. Grazie all'esperienza acquisita in oltre 50 anni di attività ricopre oggi un ruolo fondamentale nel mercato della distribuzione alimentare per le forniture alberghiere, la ristorazione e le strutture di catering. Quest'anno, per la prima volta, l'azienda ha previsto, per gli oltre 5mila visitatori attesi, un percorso di gusto con 44 stand dislocati all'interno della tensostruttura di 3mila metri quadri appositamente creata per l'occasione, nell'area circostante la sede principale della Cancelloni Food Service a Magione. Molto partecipati sono stati gli incontri, i seminari, i cooking show con protagonisti come il pizzaiolo Guglielmo Vuolo, gli chef stellati quali Davide Oldani, Luca Montoesino, Cristina Bowermann, Heinz Beck e Alessandro Borghese. I ragazzi dell'Istituto Alberghiero di Assisi, insieme agli insegnanti, non solo hanno partecipato attivamente all'interno degli stand espositivi e dimostrativi, ma hanno tenuto una lezione e un cooking show relativo alla degustazione ed abbinamento di tre oli extravergine di oliva umbri. Questa dimostrazione è stata possibile grazie al progetto didattico – formativo che il nostro Istituto e il Centro Studi per la Qualità dell'Accademia dei Georgofili di Firenze, stanno sviluppando e mettendo a punto per diffondere tra gli operatori del settore ristorativo la conoscenza dell'olio extra vergine di oliva allo scopo di rendere possibili nuove opportunità di business. Il progetto, iniziato due anni fa, si è concretizzato con un primo corso sperimentale, tenutosi a settembre 2015, che ha coinvolto nostri allievi, studenti universitari e produttori di olio umbri. Il corso ha preso in considerazione molti aspetti: le caratteristiche nutritive dell'olio, gli aspetti

salutistici legati al consumo di questo prodotto, aspetti di botanica, la tecnologia usata nei frantoi, principi di marketing, tecnica di degustazione, visite guidate a frantoi e oliveti per avere un immediato riscontro con quanto illustrato in aula. Questa esperienza ci ha permesso di approfondire l'olio extravergine di oliva umbro ed in particolare la sua DOP.

L'olio extravergine di oliva Umbria DOP comprende cinque aree geografiche: Colli Assisi-Spoleto, Colli Martani, Colli Amerini, Colli del Trasimeno, Colli Orvietani. L'olio extravergine di oliva Umbria presenta un colore dal verde al giallo, un odore più o meno fruttato ed un sapore fruttato con una sensazione più o meno forte di amaro e piccante.

L'olio extravergine d'oliva è un alimento estremamente importante nella nostra dieta, alimento principe della dieta mediterranea, in quanto apporta un elevato contributo di sostanze nutritive, in particolare acidi grassi polinsaturi, vitamine e sostanze antiossidanti. Proprio perché gli alimenti sono intrinsecamente uniti all'identità dei popoli, così come alla loro cultura alimentare, e come l'agrobiodiversità è vincolata alla terra, uno dei più importanti alimenti, che interpreta a pieno queste caratteristiche è sicuramente l'olio extravergine di oliva. Come per ogni prodotto di trasformazione agroalimentare, il pregio dell'olio consiste nel mantenimento e nell'esaltazione delle caratteristiche proprie della materia prima di origine, ossia delle olive. La caratteristica principale



della composizione chimica dell'olio extravergine di oliva è rappresentata dal particolare equilibrio nella composizione degli acidi presenti: rispetto agli altri grassi alimentari risulta particolarmente elevata la % di acido oleico e quella del linoleico. Questa elevata percentuale di acidi grassi mono e poli-insaturi risulta particolarmente importante da un punto di vista medico. Gli acidi grassi insaturi sono essenziali per la dieta e devono essere assunti direttamente, in quanto non possono essere sintetizzati dall'organismo o lo possono essere solo in quantità limitata. Le caratteristiche nutrizionali dell'olio extravergine di

oliva ha portato i ragazzi allo studio della cucina umbra. L'Umbria presenta un ricettario semplice, ma genuino, caratterizzato dall'utilizzo dell'olio ottenuto direttamente dalla coltivazione dell'ulivo e classificato come DOP, del farro e del tartufo, la tradizione è alla base della cucina umbra. Poco influenzata dalle regioni vicine, si basa essenzialmente sulla carne e sui prodotti della terra, come legumi e cereali, che vengono usati sia nelle grandi occasioni sia nel pasto quotidiano. È una cucina semplice, con lavorazioni in genere non troppo elaborate, che esaltano i sapori delle materie prime, grazie all'olio extravergine di oliva, di cui la cucina umbra non può fare a meno. Pertanto è con questo prodotto di eccellenza che in questo anno abbiamo continuato la collaborazione con il Club Unesco Foligno e Valle del Clitunno, al fine di rendere consapevoli gli studenti, del ruolo fondamentale che viene affidato loro per la salvaguardia delle tradizioni, dell'ambiente naturale e artistico culturale, attraverso l'individuazione dei collegamenti trasversali che legano le varie tematiche. E' stata realizzata, con la loro collaborazione, la ottava edizione della manifestazione in memoria degli chef umbri: Angelo Paracucchi e Francesco Barbini. Il tema della gara è stato proprio: "L'albero della vita: l'ulivo"

I concorrenti hanno proposto piatti in cui l'olio extravergine di oliva umbro è stato il protagonista, assieme anche ad altre eccellenze umbre, nel rispetto della tradizione, opportunamente rivisitati, il tutto abbinato con vino umbro. La premiazione è avvenuta il 7/05/2016 presso il resort "GALLANO" di Nocera Umbra. Tra gli alunni del nostro Istituto che hanno partecipato al concorso Unesco, al progetto Unesco, e a tante altre attività, annoveriamo studenti di varie nazionalità, tra cui rumeni, albanesi, equadoregni, marocchini, tanzaniani, congolesi. La popolazione della nostra scuola si può definire multi-etnica ed è proprio per questo che mettiamo in campo una miriade di attività, al fine di favorire l'integrazione tra le varie etnie e stimolare una positiva socializzazione.

Assisi, 6 giugno 2016

Prof.ssa Carla Cozzari

Prof.ssa Patrizia Proietti