

## **Relazione finale Progetto Unesco:**

### **“Sviluppo sostenibile”**

**a.s.2017/18**

#### **Titolo del progetto: “Gli orti antichi”**

Classe IV Eno sez. F

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

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 pone, è 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 sono gli orti antichi, simbolo di civiltà e ricchezza dei popoli, del cibo come fonte di sostentamento e a tutt'oggi base della nostra alimentazione, e che da sempre contribuiscono alla salvaguardia della biodiversità. Gli orti antichi sono stati presi in considerazione dalla loro nascita, l'orto-giardino rappresenta il simbolo del Paradiso, del Cielo e la rievocazione del Paradiso perduto. Il giardino dunque è un luogo sacro, in cui le armonie vegetali richiamano quelle dell'universo.

L'orto in quanto tale è uno spazio chiuso separato “dall'esterno” da un confine, uno steccato o da un muro, comeraffermazione del dentro e del fuori difatti, l'orto è un luogo sempre in fiore, mentre il “fuori”, la natura, segue il ciclo delle stagioni. Molte sono state le esperienze che hanno portato alla concretizzazione del progetto, dallo studio degli orti antichi in Assisi, allo studio degli orti ai giorni nostri, con particolare attenzione all'orto della scuola, nato con l'intento di convertire uno spazio

lasciato in abbandono, in una risorsa per la conoscenza e la sperimentazione dei prodotti naturali, esso è divenuto oggi un luogo centrale della scuola.

Un orto è anche il luogo dove coltivare incontri e relazioni significative: quella in primo luogo degli alunni tra di loro accomunati dalla condivisione di un interesse e di un obiettivo, ma anche quelli tra insegnanti, collaboratori e le tante professionalità che potranno interagire in questo spazio.

Ciò è stato possibile anche grazie alla collaborazione con il Consorzio 3A-PTA, che su incarico della regione Umbria, si occupa della gestione del Registro Regionale e della valorizzazione delle risorse iscritte allo stesso, con il quale è stato possibile elaborare delle ricette con i prodotti locali, in modo da valorizzare le Risorse Genetiche autoctone della Regione Umbria, attraverso un'attività didattica, volta a promuoverne l'utilizzo nella ristorazione di qualità. Gli studenti hanno cercato di trovare soluzioni per sfruttare al meglio tutte le potenzialità degli orti per produrre reddito, ma nello stesso tempo garantire uno sviluppo sostenibile e una convivenza pacifica tra tutti i popoli. Questo progetto ha stretti legami con le collaborazioni realizzate con i produttori e gli artigiani locali, con i progetti di "Corretta Alimentazione", "Mangia a colori" e "Diana web" che da anni si svolgono presso la nostra scuola. Parte integrante di questo percorso è la collaborazione con il Club Unesco Foligno Valle del Clitunno che consente, ormai da anni, la realizzazione del concorso enogastronomico in memoria degli chef Paracucchi e Barbini, sempre nel pieno rispetto dei principi unescani. Altrettanto importanti sono le collaborazioni con il Comune e la città di Assisi, Patrimonio Mondiale Unesco, in occasione di molti eventi. Durante varie manifestazioni come la Sigep di Rimini, con il centro fieristico di Bastia Umbra, grazie alla collaborazione con l'azienda Spigadoro, ogni anno affrontiamo tematiche legate alla salvaguardia della biodiversità.

Un'importante collaborazione l'abbiamo avuta con la società 3°-PTA, con la quale, dopo un attento studio dei prodotti autoctoni iscritti al Registro Regionale della regione umbra, abbiamo organizzato il 19 maggio un convegno sulla biodiversità presso la nostra scuola.

Gli alunni hanno effettuato parte delle tematiche in classe, incontrando prevalentemente esperti e svolgendo un lavoro di ricerca ed analisi; mentre la gran parte delle attività sono state svolte all'interno e all'esterno della scuola, con incontri programmati con i vari soggetti coinvolti, svolgendo attività laboratoriali, al fine di incentivare l'applicazione della didattica per competenze.

Lo studio degli orti antichi, simbolo di civiltà e ricchezza dei popoli, del cibo come fonte di sostentamento base della nostra alimentazione, ci ha permesso di sensibilizzare maggiormente i nostri allievi alla riscoperta di sapori e tradizioni del passato. La ricerca è partita con l'analisi della nascita degli orti, della loro storia



antica e anche della diversità che si è avuta nel corso dei secoli nella loro struttura, fino ai giorni nostri. Ad esempio i più famosi sono senz'altro i giardini pensili babilonesi, ma già in Grecia nel VI secolo a.C. si cominciarono ad avere spazi verdi nelle città, acclusi ai templi, stadi, palestre e scuole, mentre i giardini privati nelle città erano pochi. È nell'epoca romana, nel II a.C. che si diffuse la distinzione tra villa di campagna e villa di città: hortus o villa indicava il giardino rurale, horti invece furono chiamati l'insieme di edifici e giardini costruiti intorno e al centro di Roma. I giardini medioevali invece erano piccoli, recintati e sorgevano nei chiostri dei conventi e nei pochi spazi delle corti dei castelli. Abbiamo poi preso in considerazione gli orti di Assisi, che sono tutti orti conventuali. I conventi racchiudevano al loro interno chiostri, orti, pomeri, verzieri, piccoli



giardini. L'area verde più vasta di proprietà episcopale e conventuale e anche quella più antica, competeva alla cattedrale di San Rufino e ai conventi di S. Francesco e di S. Chiara, i cui orti si estendono fino alle omonime porte. Proprio per renderci conto della bellezza e dell'importanza di questi orti, il 28 maggio, ci siamo recati presso la Basilica di San

Rufino. Prima abbiamo visitato l'interno della Cattedrale, siamo poi entrati all'interno del museo. Il museo custodisce reperti archeologici, dipinti ed arredi provenienti dalla Cattedrale, dove abbiamo potuto ammirare il quadro del pittore Sermei, che ha ritratto il ritorno di San Francesco, già molto malato, da Nocera ad Assisi.

In questo quadro attraverso gli occhi di San Francesco morente in cui benedice Assisi, si possono vedere i meravigliosi orti che circondavano, all'interno del muro di cinta, l'Assisi di allora.

Siamo poi saliti sul campanile dove si aprono alla vista i meravigliosi orti, pieni di piante da frutto e di olivi, che si trovano all'interno della città, e si scopre la verde vallata umbra in pieno vigore primaverile.

Scesi dal campanile, siamo entrati nell'orto della Cattedrale, dove recentemente è stata inaugurata, una piccola collezione di olivi "Olea Mundi" provenienti da 25 paesi del Mondo. L'iniziativa ha preso spunto da un'idea che nacque nel 2013, con l'intento di unire il lavoro di grande rilievo scientifico delle attività del CNR e del Parco Tecnologico Agroalimentare alla promozione dei comuni.

La visita si è conclusa nell'orto delle suore Francescane "St. Anthony Convent American Hospice".

L'orto giardino presenta olivi secolari e viti, sono presenti anche lauri, ciliegi e acacie. In mezzo a queste bellezze abbiamo potuto ammirare la preziosa scultura "dancing francis" dello scultore americano Paul Granlund. Lo scultore ha concepito la sua opera con un Francesco che danza. Francesco danza per il suo amore a Dio, la sua meraviglia verso l'universo da Lui creato e che ha espresso nel suo Canto delle Creature. Come tutti gli anni abbiamo continuato la collaborazione con il club



Unesco Foligno-Valle del Clitunno, che questo anno si è avvalsa anche della collaborazione del club Unesco di Enna. Il concorso aveva come tematica "Gli agrumi di Sicilia". Il concorso si è svolto il giorno 9 febbraio, La premiazione è avvenuta il 27 aprile presso la sala comunale di Foligno, alla presenza della Dott.ssa Antonella Cassise, Responsabile CNI UNESCO per le Scuole Associate, in occasione della "Festa di Scienza e Filosofia Virtude e Canoscienza".

Per la realizzazione delle ricette del tema del concorso, abbiamo affrontato ricerche sulle origini della coltivazione delle arance e la loro diffusione, prendendo in considerazione le principali varietà dall'arancia dolce, a quella amara e a quella rossa. Delle arance abbiamo studiato le proprietà nutrizionali e la loro importanza in una corretta alimentazione, come prevenzione di molte malattie. Lo studio più interessante è stato scoprire i numerosi usi in cucina, che ci hanno permesso di creare ricette inedite con l'abbinamento enologico, per il concorso Unesco, che si è svolto, presso la nostra scuola il 9 febbraio. L'arancia è un agrume utilizzato in moltissime ricette per la buccia profumatissima e per valorizzare il piatto con i suoi colori e sapori.

Questo saporito frutto si accompagna in eguale misura a dolci e rustici, grazie all'aroma della sua scorza, che spesso viene grattugiata, come nel caso delle ciambelline di patate, o ne viene utilizzato il succo, arricchendo la carne di maiale. Si abbina benissimo al pesce, ma anche a carni particolari come l'anatra e a molte verdure. Con le arance si possono preparare marmellate e mostarde, la scorza di arancia può essere anche candita.

Le arance si possono utilizzare ovviamente anche a fette, in particolare le troviamo nelle insalate con tonno, con finocchi o puntarelle.

Anche in Umbria l'uso delle arance in cucina assume un ruolo importante per molte ricette della tradizione. I piatti della cucina umbra sono essenzialmente dei piatti poveri, derivati dalla tradizione contadina. Tra le ricette antiche che usano le arance ricordiamo le castagnole umbre, le olive nere condite con la buccia di arancia, la coppa di testa e i mazzafegati aromatizzati all'arancia.

Data l'importanza degli orti, come tutela della biodiversità, anche nella nostra scuola, è stato possibile creare un orto giardino.



L'Orto Giardino dell'Istituto Alberghiero di Assisi è stato progettato e realizzato presso la sede centrale della scuola a partire dal Novembre 2015, è importante la sua presenza a scuola, perché un orto è luogo di sperimentazione diretta, ma è anche il luogo dove coltivare incontri e relazioni significative: quella in primo luogo degli alunni tra di loro accomunati dalla condivisione di un

interesse e di un obiettivo.

Un orto è infine luogo di unione di tanti saperi legati alle discipline non solo laboratoriali, ma scientifiche, umanistiche, storiche ed economiche. Il nostro Orto Giardino non utilizza concimi e diserbanti di origine chimica, è importante perché ci permette di avere a disposizione le erbe aromatiche e numerosi ortaggi di stagione, con cui sperimentare i piatti della tradizione, rivisitandoli alla luce delle nuove tendenze.

Il 21 aprile di questo anno, noi ragazzi del IV eno F , assieme alla nostra docente, grazie ai prodotti trovati nell'orto, abbiamo potuto realizzare dei piatti gustosi e ricercati, dal sapore diverso, rispetto



a quello che avremmo potuto creare con prodotti industriali. Di notevole importanza è stata la collaborazione con il consorzio 3APTA.

Il Consorzio 3APTA, che su incarico della regione Umbria, si occupa della gestione del Registro Regionale e della valorizzazione delle risorse iscritte allo stesso, ha proposto nel corso dell'anno, all'Istituto

alberghiero di Assisi una collaborazione per elaborare delle ricette con questi prodotti, in modo da valorizzare le Risorse Genetiche autoctone della Regione Umbria, attraverso un'attività didattica, volta a promuoverne l'utilizzo nella ristorazione di qualità.

Per i ragazzi è stata un'esperienza molto significativa e importante, perché ha permesso loro di acquisire conoscenza delle Risorse Genetiche autoctone della Regione Umbria, iscritte al Registro Regionale, di recuperare le ricette tradizionali, introducendo elementi di modernità ed innovazione, ma soprattutto hanno potuto valorizzare le materie prime utilizzate per le



preparazioni mediante la realizzazione di alcune video-ricette. La ricerca si è poi arricchita di spunti grazie alle lezioni in aula tenute da esperti operatori del consorzio 3APTA, che hanno spiegato le caratteristiche principali dei prodotti iscritti al Registro regionale. La fase successiva si è concretizzata, sia in aula che in laboratorio, con lo studio e la realizzazione di ricette che, traendo spunto dalla tradizione, possano apportare elementi innovativi, sulla base dei nuovi stili di consumo alimentare.



Il tutto è stato presentato il giorno 19 maggio, in occasione della “Giornata nazionale della biodiversità”, con un convegno, tenutosi presso l’istituto di Assisi. La giornata si è conclusa con una degustazione di piatti preparati dagli studenti dell’Istituto Alberghiero di Assisi, che hanno dimostrato la loro creatività nell’utilizzo delle risorse genetiche iscritte al Registro regionale tenendo conto del loro legame con il territorio regionale, della storia ed delle tradizioni locali.

Assisi, 25 giugno

Prof.ssa Carla Cozzari

Prof.ssa Patrizia Proietti