



Tema Relazione

La salute come esercizio quotidiano, come condivisione e ricchezza del territorio:
dieta mediterranea, prodotti locali, convivialità

Il tema è stato svolto in 2 argomenti principali



1. Relazione fra cibo e territorio

il concetto di biodiversità tramite l'arca del gusto e presidi Slow Food, questi ultimi qualificati come prodotti d'eccellenza che hanno una valenza storico culturale e una rilevante rappresentazione del territorio essendo anche prodotti a rischio d'estinzione

Si è parlato di gastronomia siciliana, ricca di biodiversità e gastronomia eoliana parlando di pescato sostenibile e agricoltura locale, da riproporre come modello per tutte le isole coinvolte

2. Relazione fra cibo e salute

Abbiamo analizzato come riconoscere il cibo vero e parlato della selezione lenta della natura analizzando i ritmi circadiani e introducendo così l'argomento madre, ovvero la Dieta Mediterranea

L'argomento successivo è stata la relazione fra cibo e turismo promuovendo i prodotti del territorio come forti attrattori di turismo sostenibile, quindi essenziale puntare sul turismo dei piccoli centri rivalutando il territorio e la sua biodiversità attraverso la conoscenza dei prodotti tipici e tradizionali



La proposta finale

è stata quella di creare il progetto dell'Ebook (raccolgendo le ricette tipiche dell'isola tramandate dalle famiglie usando la materia prima che si trova sull'isola stessa) prendendo spunto da quelli proposti come "Mangiamoli giusti" e il progetto dei "Pesci dimenticati"

I Docenti

già divisi per scuole avevano raccolto le informazioni necessarie per realizzare il progetto ed essendo già sensibili alle tematiche illustrate hanno accolto con entusiasmo le proposte fatte riadattandole al loro territorio, in particolare:

- Dall'isola di Capraia la realizzazione di un Ebook con le ricette tipiche e la visita degli studenti a scoprire sul territorio l'origine delle materie prime coinvolgendo gli anziani dell'isola e soprattutto le aziende produttrici che valorizzano i prodotti autoctoni.
- Dall'isola di Capri il progetto è stato improntato sulla ristorazione e sull'orto didattico, valorizzando sempre le materie prime autoctone dell'isola, il tutto con lo scopo di rendere l'isola indipendente e incrementare il turismo sostenibile e stagionalizzato

Dott.ssa Gugliotta Laura

