

**TITOLO DEL PROGETTO**

**FOOD DESIGN PER MELPIGNANO**

**MOTIVAZIONE**

Il Food Design significa progettazione intorno all'elemento cibo, questo può significare progettare la materia edibile, le ritualità intorno alla materia edibile, gli strumenti per esperire la materia edibile, i luoghi e le modalità di consumo della materia edibile. Un buon progetto di Food Design legato al proprio Territorio significa indagare e mettere in relazione quelle che sono le sue peculiarità (dalla tradizione gastro-culturale ai prodotti agricoli) con la matrice progettuale legata al bisogno, all'innovazione e alla comunicazione.

Una grande opportunità per avere un contesto significativo, autentico e motivante per gli alunni è data dalla presenza proprio nel territorio di Melpignano di un Master in Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies. Grazie alla collaborazione fra enti diversi (Università del Salento, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Slow Food, EStà e Comune di Melpignano) si terrà a Melpignano un Master che vuole approfondire la conoscenza delle filiere agroalimentari e del loro rapporto con il territorio, utilizzando un approccio multidisciplinare, che incrocia la storia della gastronomia, la sociologia, la geografia e l'antropologia del territorio, la psicologia di comunità, la progettazione territoriale, le politiche alimentari, la gestione delle attività del turismo e della ristorazione, il marketing, la comunicazione gastronomica.

**FINALITA'**

La cultura del progetto è il fulcro del percorso educativo-formativo. Il Cibo come mezzo per conoscere il proprio territorio e le sue potenzialità.

Attraverso una corretta metodologia progettuale educare e formare l'allievo a un "pensiero progettuale" utile a maturare e favorire la prosecuzione negli studi con il consapevole orientamento verso determinate scelte scolastiche.

**DESTINATARI**

Alunni di 1<sup>^</sup>, 2<sup>^</sup>, 3<sup>^</sup> della Scuola Secondaria di 1° grado "Oriolo e Ceccato" di Melpignano.

**OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO**

- Dare adeguate conoscenze delle linee di tradizione storico gastro culturale del territorio;
- Sviluppare gli elementi costitutivi dei codici dei linguaggi grafici e progettuati;
- Permettere la risoluzione del complesso rapporto progetto-funzione-contesto, forma, materiale e produzione;
- Fornire le tecniche e le tecnologie per la definizione della proposta progettuale.
- Approdare dall'elaborazione grafica tradizionale alla realizzazione del prototipo, anche attraverso

l'uso delle tecnologie informatiche.

- Potenziare il rapporto tra la creatività e il mondo attuale.
- Sviluppare consapevolezza verso pratiche e politiche del cibo eque e sostenibili.
- Valorizzare i rapporti con le realtà locali del mondo produttivo.

### ***OBIETTIVI DIDATTICI***

- Aumentare la motivazione negli studenti.
- Incrementare il successo scolastico.
- Potenziare la funzione formativa della scuola.
- Collegare l'istituzione scolastica con il territorio.
- Fare della scuola un polo di aggregazione.
- Orientare verso percorsi formativi.

### ***ATTIVITA'***

- Analisi dei prodotti socio agroalimentari e diffusione sul territorio.
- Analisi delle tradizioni storico culturali in ambito gastro alimentare.
- Analisi delle ritualità (dalla preparazione al consumo) intorno ad un cibo.
- Analisi dei luoghi di preparazione e diffusione del prodotto agroalimentare.
- Attività di progettazione partecipata.

### ***RISULTATI ATTESI***

- Aiutare gli studenti ad "entrare" e "osservare" da vicino il proprio territorio e le sue potenzialità;
- Attivare il pensiero critico rispetto il senso della tradizione agroalimentare;
- Acquisire strumenti base per poter progettare elementi di interazione tra il territorio agricolo e un turista consapevole.
- Conoscere in ambito agroalimentare di: realtà lavorative operanti sul territorio; prodotti, tradizione, storia e cultura del territorio.
- Conquistare relazioni positive con i compagni e con gli adulti.
- Usare la lingua italiana come strumento comunicativo
- Usare la capacità progettuale come strumento di problem solving.
- Usare la capacità progettuale come strumento per veicolare il prodotto, la comunicazione, la ritualità, la conoscenza di un prodotto food.

### ***METODOLOGIA***

- Per l'attuazione del programma e il raggiungimento degli obiettivi prefissati il docente fornirà agli allievi conoscenze e formazione mediante lezioni frontali e individuali, lezioni dialogate, interattive con strumenti multimediali (lim, proiezioni video, collegamenti a rete, ecc.), lavori di gruppo, studio-ricerche autonome, produzioni grafico-progettuali su consegna a tema, visite integrate a mostre/esperienze di settore (design, aziende, università, ecc.).
- Creare un contesto significativo, autentico e motivante per gli alunni.
- Creare condizioni di apprendimento che prevedano momenti di gioco, di attività pratiche, di tecniche che favoriscano il dialogo, la condivisione delle esperienze, la collaborazione, la progettazione.
- Flessibilità e disponibilità a modificare il percorso in itinere.

### ***STRUMENTI E MEZZI***

Libri di testo; materiale didattico fornito dal docente; materiale di cancelleria, uso della LIM; incontri con gli esperti; visite guidate

( proposte: EZEN ortogiardino di acquaponica; Lecce.

Mostra Tobia Scarpa: design e gusto della tavola italiana; Maglie.

Mulino di Comunità - Casa delle Agricolture; Castiglione.  
; esperienze laboratoriali.

#### **SEDE DEL PROGETTO**

Scuola Secondaria di 1° grado "Oriolo e Ceccato" di Melpignano.

#### **DOCENTI IMPEGNATI**

Referente del progetto: Prof.ssa Costantini  
Docenti delle discipline coinvolte in itinere.

#### **TEMPI**

2° quadrimestre 18 ore

#### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

- La valutazione sarà basata sulla partecipazione in itinere alle attività laboratoriali e al dialogo educativo; in particolare, a ciascuno studente sarà richiesto di progettare, presentare e discutere un progetto di Food Design per il territorio selezionando (in autonomia ma sotto la guida della docente) il tema, il contesto, gli obiettivi.
- Verso la fine del mese di Maggio 2024 i progetti saranno valutati da una commissione composta da un referente del Comune di Melpignano, un referente dell'Istituto Ic Corigliano, un referente del Master in "Gastronomie Territoriali Sostenibili e Food Policies" e un referente di una delle Aziende salentine coinvolte nel Master.
- I primi 3 vincitori riceveranno un premio simbolico per valorizzare l'impegno profuso.

Corigliano d'Otranto, li 21/10/2023

F.to Prof.ssa Sara Costantini

