



COORDINAMENTO REGIONE LOMBARDIA
Via della Signora, 3 - 20122 Milano
Tel. 02/7723210 - Fax 02/780968
E-mail: lombardia@libera.it
Web: www.libera.it

SAPERI & SAPORI

LA PROPOSTA DI LIBERA in LOMBARDIA PER GLI ISTITUTI ALBERGHIERI

Premessa

"**Libera**. *Associazioni, nomi e numeri contro le mafie*" è nata il 25 marzo 1995 con l'intento di sollecitare la società civile nella lotta alle mafie e promuovere la cultura della giustizia. Attualmente Libera è un coordinamento di 1500 associazioni che operano a livello nazionale, gruppi, scuole, realtà di base, tutti soggetti impegnati nella diffusione del senso profondo della legalità.

La Lombardia è una terra di frontiera: la sua ricchezza, il suo patrimonio di impegno e professionalità sono attualmente sotto l'attacco non solo della crisi economica, ma anche di associazioni mafiose criminali e senza scrupoli, che Libera si propone di contrastare con tutti i mezzi che la democrazia e la Costituzione italiana le mettono a disposizione.

Per una associazione che nasce con l'intento di costruire cultura della legalità, il rapporto con le scuole è evidentemente strategico.

La legge sui beni confiscati ha restituito alla società tante proprietà, tra cui molti terreni che oggi, affidati a cooperative sociali giovanili, producono e trasformano alimenti: da qui alla costruzione di progetti con gli Istituti Alberghieri il passo è breve, anzi del tutto naturale.

Avvertenza

La proposta del progetto 'Saperi e Sapori' è distribuita nel corso di un intero anno scolastico ed è potenzialmente rivolta a tutte le classi dell'Istituto; qualora, però, la disponibilità della scuola sia ridotta, la sua struttura flessibile garantisce che lo si possa adottare anche in forma parziale. Come meglio specificato più avanti si può, ad esempio, eliminare o accorpare l'incontro con il volontario che ha partecipato al campo di lavoro o quello con il responsabile della commercializzazione dei prodotti LiberaTerra, così come si può prevedere una diversa forma di organizzazione della serata della **cena dei Saperi e dei Sapori**. Si può, inoltre, coinvolgere alcune classi (magari le più alte) dal principio alla fine ed altre solo in alcune fasi.

Il progetto

Le finalità del progetto sono:

- la realizzazione di una **cena dei Saperi e dei Sapori**
- la realizzazione di un **libro di ricette** con i prodotti di LiberaTerra.

Si sottolinea che il ricavato, sia della cena che della vendita della pubblicazione, sarà destinato al recupero e al sostegno dei seguenti beni confiscati in Lombardia:

Pizzeria Wall Street di Lecco: locale confiscato al boss Coco Trovato, che con l'operazione appunto denominata Wall Street fu assicurato alla giustizia e sgominato un ingente traffico di stupefacenti, Oggi il bene riconsegnato alla città, vuole essere trasformato in Pizzeria della legalità e centro di incontro per giovani ed associazioni.

Bosco dei Cento Passi di Gaggiano (MI), confiscato a Di Marco Salvatore per traffico internazionale di stupefacenti. Il bene consegnato al Comune di Gaggiano e trasformato in Bosco della memoria ha ancora possibilità di intervento: oltre 6 ettari di terreno possono essere coltivati e messi a reddito dando lavoro a giovani e adulti attraverso la produzione di miele, frutti di bosco, nocciole ed altre piante da frutto.

Villa Comune di Nuvolera (Brescia), sempre confiscato alla famiglia dei Coco Trovato, destinata all'Associazione ABE - Associazione Bambino Emopatico, si propone di diventare punto di appoggio delle centinaia di famiglie che ogni anno vengono da ogni parte del mondo per portare all'Ospedale Civile di Brescia bambini affetti da tumori del sangue e che restano per molti giorni in trattamento al reparto di onco ematologia pediatrica.

Finalità educative:

- Tramite il contatto diretto con realtà che operano sul territorio, maturazione/affinamento della coscienza civile e della cultura della legalità.
- Attraverso il coinvolgimento diretto nella realizzazione del progetto, acquisizione/miglioramento del senso di partecipazione individuale alla costruzione della società.
- Conseguimento/potenziamento della consapevolezza della complessità del termine 'buono': un alimento è buono al palato, buono perché dà lavoro dignitoso, buono perché

è utile alla società.

- Maturazione/affinamento del senso di responsabilità negli acquisti (oggi come consumatori, domani come parte di un'impresa di somministrazione bevande e/o di ristorazione e/o di accoglienza).
- Maturazione/affinamento di una visione più complessiva e articolata del territorio di appartenenza (sul quale la presenza mafiosa esiste e non può più essere ignorata, ma sul quale esistono anche tanti beni confiscati che vanno conosciuti, sostenuti e valorizzati).
- Valorizzazione/responsabilizzazione degli studenti cui viene chiesto di prendere in carico parti significative del progetto quali la presentazione dei piatti davanti al pubblico della **cena dei Saperi e dei Sapori** e la stesura di ricette che, una volta pubblicate, riceveranno il nome loro e quello dell'Istituto.
- Potenziamento del valore di 'racconto' del cibo (il prodotto eno-gastronomico come portatore di storie e specificità dei territori; nel caso dei prodotti di LiberaTerra, questo valore è particolarmente presente).

Obiettivi didattici e disciplinari (discipline coinvolte e ricadute sull'attività disciplinare): questo punto è demandato alla scuola

Tempi/fasi/soggetti:

La fase dell'anno scolastico è solo indicativa e va definita con i docenti anche sulla base della divisione dell'anno scolastico in trimestre/pentamestre o quadrimestri

<i>Fase dell'anno scolastico</i>	<i>Tempi</i>	<i>Descrizione attività</i>	<i>Soggetti coinvolti</i>
Entro la metà di ottobre	Da 3 a 5 ore	Incontro preliminare per la presentazione del progetto e la definizione dei dettagli	Rappresentanti di Libera - docenti delle materie (professionalizzanti e non)
Entro la fine di ottobre	1 ora per incontro	Presentazione agli studenti di Libera - Cenni sull'iter giuridico della legge sulla confisca dei beni - Presentazione del progetto 'Saperi e Sapori'	Rappresentanti di Libera - docenti delle materie - Studenti (da definire in sede di incontro preliminare con i docenti se tutti insieme o una classe per volta)
Entro la metà di novembre	Da 1 a 2 ore	Incontro con un volontario che ha partecipato ad un campo di lavoro + un responsabile della commercializzazione dei prodotti LiberaTerra (Bottega del commercio equo e solidale o Coop)	Studenti - docenti - volontario di un campo di lavoro - responsabile di vendita prodotti LiberaTerra - rappresentante di Libera

Entro le vacanze natalizie	1 ora	Collegamento via internet con un bene confiscato su cui venga coltivato uno dei prodotti di LiberaTerra (si prevede di realizzare il collegamento web in attesa, come pure è previsto, di potersi in futuro recare direttamente su un bene confiscato in Lombardia)	Studenti - docenti - lavoratori di cooperative affidatarie di beni confiscati - rappresentante (con competenze informatiche) di Libera
Da definire, ma non oltre la metà di febbraio	Da definire	Organizzazione del menu - eventuale creazione di ricette originali (da far confluire poi nel Libro di ricette di Libera Lombardia) Dimostrazione pratica in remoto di una ricetta tipica della zona in cui avviene la produzione/trasformazione del prodotto di LiberaTerra.	Docenti - studenti - rappresentanti di Libera
Entro la metà di marzo	2 ore (extra-curricolari) Volendo il momento di presentazioni può essere separato da quello dell'organizzazione; in questo caso i tempi diventano evidentemente 1 ora + 1 ora.	Incontro ristretto di presentazione dei piatti e di organizzazione della cena. Nel corso dell'incontro gli studenti faranno una presentazione dei piatti; agli studenti si può anche chiedere di svolgere ed esporre brevemente una ricerca sui nomi dei prodotti di LiberaTerra che hanno utilizzato (ad es. il vino Placido Rizzotto) o delle cooperative in cui sono stati lavorati (ad es. la Peppino Impastato). Tale esposizione sarà ripetuta in occasione della cena vera e propria. La degustazione sarà anche un'occasione conviviale perché docenti, responsabili di Libera e studenti definiscano i dettagli dell'organizzazione della Cena dei Saperi e dei Sapori . Da definire ad esempio: la lista degli invitati, la presentazione ai commensali dei piatti,	Docenti (in questa circostanza si raccomanda la presenza dei docenti di Sala) - Responsabili (anche di livello regionale) di Libera - Studenti

		l'eventuale coinvolgimento della stampa, ecc.	
Entro la fine di aprile	Serata	La Cena dei Saperi e dei Sapori	Docenti e DS - studenti - genitori - responsabili di Libera - altri soggetti da definire
Entro la fine di aprile	---	Raccolta delle ricette da destinare alla pubblicazione	Docenti - studenti

In un'ipotesi di prosecuzione del progetto nel successivo anno scolastico, e sempre nell'ottica di una progressiva responsabilizzazione degli studenti, si può prevedere che gli alunni protagonisti del progetto di quest'anno lo presentino a quelli che lo svolgeranno l'anno prossimo guidandoli nelle varie tappe. Questa forma di peer education risulta in genere gradita agli studenti e particolarmente efficace: i più piccoli imparano da una fonte al tempo stesso credibile ed accessibile e i più grandi si trasformano da discenti in docenti e persino in testimoni della legalità.

Metodologie di lavoro

- Lezione frontale
- Lavori di gruppo
- Uso delle tecnologie multimediali
- Intervento di esperti
- Attività pratiche e laboratoriali

Durata complessiva del progetto (comprese le ore dei docenti) - classi coinvolte e numero di partecipanti - risorse interne alla scuola coinvolte - possibilità che il progetto consenta l'accesso al punto di credito: punti demandati alla scuola

Monitoraggio e verifica

Ai partecipanti al progetto sarà somministrato un questionario di gradimento al fine di consentire a Libera Lombardia una valutazione della sua efficacia e dei suoi margini di miglioramento.

Spese

I costi per gli Esperti e relatori, saranno a carico della nostra associazione e chiederemo un contributo in relazione agli interventi ed alle reali possibilità dell'Istituto, finalizzati alla mera copertura delle spese.

L'acquisto dei prodotti per le degustazioni e cene verranno coperti dai partecipanti con una richiesta minima di costo di partecipazione.

Le spese per la pubblicazione e distribuzione del ricettario saranno a carico di Libera, dando alla scuola la possibilità di acquisto a prezzo convenzionato.
tutti gli eventuali ricavi, sia delle cene che del libro, così come i contributi, detratte le spese vive, saranno destinati ai progetti di riutilizzo dei tre beni sopra indicati.