

Il progetto "Gustare il territorio"

Flavio Servato e Gianni Boschis, docenti ITCG Galilei
flavioservato@itcgalilei.edu.it; gianniboschis@itcgalilei.edu.it

L'ITCG Galilei di Avigliana da parecchi anni è particolarmente attento alle tematiche del turismo in ambito locale, anche grazie all'istituzione di uno specifico indirizzo di studi dedicato proprio al "**Tecnico per il Turismo**" (TUR), che consente di formare i nostri giovani fornendo loro competenze apprezzate dalle imprese del settore turistico e di base per eventuali successive scelte universitarie.

Tale **percorso formativo** coinvolge, in particolare, le discipline linguistiche (con l'apprendimento di ben tre lingue straniere), la Geografia turistica, la Storia, l'Arte, il Diritto e l'Economia aziendale.

Con l'obiettivo di specializzare ancor di più i nostri studenti e sensibilizzarli alla conoscenza del territorio, verranno proposti a partire dal prossimo anno scolastico (2022/23) dei corsi di approfondimento dedicati ai **prodotti di eccellenza** del comparto enogastronomico e alle tradizioni, espressione antica dell'economia locale, con mirate degustazione di prodotti tipici, senza naturalmente escludere quelli in ambito nazionale e internazionale.

In questo modo si potranno cogliere alcune delle maggiori opportunità emergenti dall'evoluzione del **mercato turistico**, offrendo strumenti conoscitivi e stimoli didattici che potranno trovare successivi sbocchi anche in percorsi professionali o studi accademici.

Il progetto intende inoltre porre le basi per una collaborazione con il **Dipartimento di scienze agrarie, forestali ed alimentari** dell'Università di Torino e con alcune delle più prestigiose **Istituzioni** inerenti i temi trattati, valorizzando in campo educativo le competenze dei docenti, ricercatori ed esperti coinvolti in un "team" interdisciplinare.

Contemporaneamente si stanno identificando sul territorio gli **Enti Locali e le Aziende del settore enogastronomico** disponibili a collaborare e ospitare visite didattiche e percorsi PCTO.

I corsi di degustazione previsti per il prossimo a.s. saranno due:

- il primo dedicato alla **tecnologia casearia** e all'assaggio dei formaggi,
- il secondo si concentrerà sui **processi enologici** e sulla **degustazione dei vini**.

Al termine del corso si prevede:

- un **esame** teorico;
- il rilascio di uno specifico "attestato" importante per il **mercato del lavoro** e che potrebbe favorire successive specializzazioni e approfondimenti;
- il riconoscimento delle ore ai fini delle attività **PCTO**, cui potrebbero seguire altre esperienze su tali tematiche in collaborazione con le imprese del territorio.

In questo contesto un'anteprima del progetto è stata la recente escursione guidata in Valle di Susa con visita di altrettante aziende specializzate nella **filiera dei formaggi e dei vini**, integrata da **aspetti culturali** (storici ed ambientali del territorio) in modo da coniugare al meglio le strette relazioni tra le **tradizioni agro-alimentari e l'ambiente alpino**.

Segue il programma dell'escursione.

Escursione alla scoperta dell'Ambiente e delle eccellenze eno-gastronomiche della Valsusa - 25-26 marzo 2022

Venerdì 25 marzo

h 8.00	Avigliana: partenza dal parcheggio della sede principale del Galilei
h 9.00	Susa: visita del centro storico della città romana sulla Via delle Gallie e in seguito sulla Via Francigena (Porta della città, Arco di Augusto, Acquedotto, Arena)
h 11	Giaglione: visita dell'azienda viti-vinicola Martina (vigneti e cantina) e degustazione dei vini "più alti" del Piemonte - a cura dei proprietari e di Luca Cavallo
h 12.30	Giaglione: pranzo al sacco presso l'azienda Martina: ciascuno porta da casa piatti della propria tradizione o prodotti regionali o locali; il pranzo costituirà un'occasione di assaggi delle cose buone fatte in casa o a "km 0"
h 14.30	Chiomonte: visita della Pinacoteca Levis e laboratorio didattico "In viaggio con la fotografia" a cura della prof.a Cecilia Mainardi (curatrice del Museo)
h 16.00	Chiomonte: partenza in bus per Città (fraz. Comune di San Giorio di Susa)
h 16.40	Città (m 1075): partenza a piedi per Rifugio Amprimo nel Parco Naturale Regionale "Orsiera-Rocciavrè - circa un'ora e un quarto di cammino
h 18	Arrivo al Rifugio Amprimo (1384 m), sistemazione camere; presentazione del rifugio , dell'attività di gestione, delle possibilità turistiche offerte dal territorio - a cura di Enzo (gestore del rifugio) e di Luca Cavallo
h 19	Rifugio Amprimo: cena con menu a base di prodotti tipici della Valsusa - descrizione dei prodotti a cura di Enzo
h 20	Rifugio Amprimo: serata in amicizia



Sabato 26 marzo

h 8.00	Rifugio Amprimo: colazione
h 8.30	Rifugio Amprimo: partenza a piedi per rientro a Città
h 9.30	Città: partenza in bus per Bruzolo
h 10	Bruzolo: visita del Mulino Valsusa con descrizione dei cereali antichi qui lavorati e della loro filiera - a cura dei proprietari e di Luca Cavallo
h 11.30	Bruzolo: visita del locale Caseificio e descrizione dei formaggi tipici locali - a cura dei proprietari e di Luca Cavallo
h 12.30	Bruzolo: partenza in bus per Almese
h 13	Almese: pranzo al sacco con i prodotti acquistati a Bruzolo e dell'Azienda di Luca Cavallo presso l'Azienda Bosio
h 14.30	Almese: visita guidata delle vigne e dell'oliveto sulla collina morenica; degustazione del Baratuciat , vino bianco raro della Valsusa - a cura di Giuliano Bosio
h 16.30	Avigliana: rientro e commiato



Comunicare emozioni su sentieri millenari

Gianni Boschis, docente ITCG Galilei
gianniboschis@itcgalilei.edu.it

Questo intervento è guidato essenzialmente da due considerazioni, frutto di una lunga esperienza di insegnamento:

- **il ruolo delle emozioni nei processi di apprendimento**
- **la conoscenza dell'ambiente circostante**

A lungo la didattica è stata condizionata da ragioni **motivazionali o cognitive** e le emozioni "viste come ostacoli all'apprendimento, quasi come debolezze o qualcosa di cui vergognarsi. Le recenti ricerche in neuroscienze, al contrario, hanno dimostrato **la funzione centrale delle emozioni** e dei sentimenti nei nostri **processi decisionali e di apprendimento**" (<https://www.humanitas-care.it/news/emozioni-in-classe-limportanza-della-didattica-emotiva/>).

Per stimolare le emozioni e creare un clima fertile verso di nuovi saperi l'insegnante dispone oggi di strumenti moderni e tecnologie sofisticate come la **multimedialità**, Internet e molte applicazioni adatte a tutte le materie: gli stessi libri di testo comprendono versioni ebook, interattive, ecc. Ma anche se abbiamo a che fare con giovani cresciuti con gli smartphones e le app, siamo certi che bastino questi mezzi a destare emozioni? O forse, proprio questa generazione ha ancor più bisogno della nostra di un **contatto tangibile** con la realtà, di relazioni vere e non mediate da uno schermo con adulti in grado di ascoltarli e captare le loro richieste, di **attività esperienziali**, di uno spazio fisico in cui toccare con mano, ascoltare, respirare aria pura e muoversi liberamente?

Dopo due sofferti anni di **pandemia**, la mia esperienza con i giovani mi spinge a dire di sì, senza alcuna esitazione: c'è bisogno di restituire ai nostri studenti nuove opportunità, senza sì e senza ma e questo è più che mai il momento.

L'ambiente circostante è a nostra disposizione, gratuitamente (o quasi), può fornirci innumerevoli possibilità di **evasione da schemi didattici stereotipati** e giocare un ruolo stimolante proprio in campo didattico. Se pensiamo a discipline come le Scienze, la Geografia, Arte e Territorio (!), la stessa Storia o la Geo-Storia (!!), ma anche Letteratura, Economia, materie turistiche ecc., ogni scuola si colloca in un contesto ambientale (sia urbano, che più naturale) denso di esempi tangibili e "**case studies**", riguardanti la Natura e l'Uomo.

Solo uscendo dalla Scuola, **progettando un itinerario** si può fare esperienza tangibile dell'Uomo, della sua Storia (che significa ancora una volta Economia, Arte, Letteratura, Diritto ...) e delle sue relazioni con la Natura (di nuovo Arte, Economia, Costruzioni...). Di più: non esistono itinerari o esperienze didattiche fuori dal contesto scolastico che non siano **interdisciplinari** e questa è una grande opportunità perché permette di suscitare nei ragazzi almeno un motivo di interesse, ma più facilmente diverse curiosità, presentando gli argomenti in maniera del tutto diversa, tangibile e multifocale, stimolando in essi un altro sguardo.

Si pensi al tema del **Paesaggio**, uno dei temi più attuali (per esempio il problema del degrado e della conservazione) e più complessi, ricco di **connessioni** letterarie, artistiche, economiche, storiche, con, all'origine, una matrice naturale... "Paesaggio designa una determinata parte di territorio, così come è percepita dalle popolazioni, il cui carattere deriva dall'azione di fattori naturali e/o umani e dalle loro interrelazioni" (Convenzione Europea del Paesaggio, 2000, Cap.1, art. 1 lett.a). Una definizione adatta a trattare un ambiente urbano (con le sue vie, i suoi palazzi, la sua toponomastica, quel che resta dei suoi spazi verdi...), così come un ambiente più naturale (una periferia che si affaccia sulla campagna, una valle, un contesto alpino) o un sito in cui i due elementi convivono (come in una certa categoria di siti UNESCO, per es. "I Paesaggi vitivinicoli delle Langhe-Roero e del Monferrato").

E ora si pensi alla **Sacra di San Michele**, un caso esemplare di paesaggio: un esempio tangibile e appropriato per suscitare emozioni e al contempo saperi storici, artistici, letterari (si tratta di uno dei luoghi d'ispirazione del celebre "Il nome della rosa", ma anche di scritti e dipinti tra cui quelli del D'Azeglio, Rebora, ecc.). Inoltre la Sacra, eretta a partire dal X sec. sul Monte Pirchiriano, è circondata

da una rete di percorsi che, dal fondovalle valsusino, si irradiano dall'antica **Via Francigena**. Inoltre mezzi pubblici di trasporto (come bus o treni con fermate ad Avigliana, Sant'Ambrogio e Condove-Chiusa S.Michele) permettono di portarsi con poca spesa e in maniera più sostenibile alla partenza di tali itinerari.

A questo punto l'esperienza si arricchisce di tutti i motivi di interesse che il bosco e la montagna possono offrire ed entrano prepotentemente in gioco le Scienze Naturali, della Terra e la Geografia, traducendo in teoria aspetti come la **fauna**, la **flora**, il mutare della vegetazione con l'altimetria, **il modellamento del territorio** da parte dei fenomeni esogeni, le rocce e i loro processi genetici, ma anche le **rocce** come **pietre ornamentali**: ed eccoci a parlare di Arte dopo una passeggiata anche geologica!

Dunque perché non approfittare di questo patrimonio di **percorsi millenari**?

Ma questa didattica esige un grande impegno progettuale, meglio se interdisciplinare coadiuvato delle competenze di altri colleghi, non escluso il contributo di docenti di Scienze Motorie e di Informatica.

A proposito dell'interazione tra le **Scienze Motorie** e il contesto scientifico, così si esprime il Decreto MIUR 211 del 7/10/2010 "le pratiche motorie e sportive realizzate in ambiente naturale saranno un'occasione fondamentale per orientarsi in contesti diversificati e per il recupero di un rapporto corretto con l'ambiente".

Per quanto riguarda il contributo dell' **Informatica**, la libertà lasciata agli studenti di interpretare l'escursione con prodotti multimediali diversi nel progetto PCTO di quest'anno ha prodotto una varietà di "Story telling" che si è rivelata utile al confronto, all'autovalutazione, al miglioramento delle abilità informatico-strumentali e, non ultimo, a stimolare altri coetanei, sui social, a frequentare gli stessi percorsi. Mediante l'uso di App geo-referenziate poi, il **collegamento interattivo** tra i punti di sosta e le immagini dei percorsi e dei loro punti focali fornisce una prospettiva "vissuta" in prima persona dagli studenti della teoria appresa (o non sufficientemente compresa) sui libri di testo. La documentazione fotografica e video riflette il **valore emozionale** dell'esperienza diretta, sensoriale e strumentale e contribuisce anch'essa al processo di apprendimento.

Una scelta che raccoglie i suggerimenti della normativa ministeriale (Indicazioni e Linee Guida per la Scuola superiore del 2010) e di numerosi autorevoli studi (Orion, 1993; Davis, 2002; Ferrero et Al., 2004; American Institutes Of Research, 2005; Magagna et Al., 2016) sull'importanza dell' esperienza diretta di terreno come contributo alla **conoscenza della natura** e allo sviluppo di una **consapevolezza del patrimonio ambientale** e della geodiversità (Kastens et Al., 2009) in cui anche i ghiacciai giocano un ruolo importante (Pelfini et Al., 2017; Casarotto & Smiraglia, 2017).

Inoltre questo approccio fa suoi alcuni degli auspici della Convenzione Europea sul Paesaggio relativi agli insegnamenti scolastici che trattino "dei **valori connessi con il paesaggio** [stesso] e delle questioni riguardanti la sua salvaguardia" per la quale l'attività educativa è strumento essenziale (Convenzione Europea sul Paesaggio, 2000, Art. 6) e si può rivelare ancor più efficace attraverso il "**learn by doing**".

Le attività messe in campo nascono dall'assunto che ciascuno studente ha maturato, nel corso della sperimentazione didattica, una sua personale esperienza culturale, che può essere condivisa con gli altri e, a sua volta, innescare **nuovi stimoli in conoscenze e abilità** (Magagna et Al., 2012, Ferrero & Gimigliano, 2007).

A riprova del migliorato rapporto emozionale con le conoscenze, gli studenti possono dimostrare progressi non solo nel "**saper fare**" (per es. i vari prodotti realizzati), ma anche nel "**saper essere**".

In un'epoca pervasa da una comunicazione superficiale "i nostri primi maestri di filosofia sono i nostri piedi, le nostre mani, i nostri occhi". "**La più grande, la più importante, la più utile regola di tutta l'educazione? È non di guadagnare tempo, ma di perderne**" (Jean Jacques Rousseau, L' Émile, 1762 in Belvedere, <https://www.ecopedagogia.it/>).

Antiche tradizioni traghettano nuovi orizzonti

Luca Cavallo, Direzione Agricoltura e Cibo Regione Piemonte
luacavallo@hotmail.com

L'uomo moderno corre veloce, corre verso nuovi orizzonti, nuova tecnologia, nuovi divertimenti, verso una nuova società, ma spesso si dimentica di ciò che è stato. **Il forte legame con la terra** e con il territorio ha consentito, in passato, di vincere molte sfide e di portare l'uomo e la società moderna al livello di tecnologia e ricchezza attuali.

Tutto ciò ha avuto **un prezzo molto alto**; infatti molte tradizioni e con esse il territorio stesso sono state abbandonate e presto dimenticate.

Oggi si ha l'occasione di poter comprendere e reinterpretare in chiave moderna tutte queste **millenarie tradizioni** della nostra storia e utilizzarle per un nuovo rilancio di quelle zone che maggiormente hanno patito il peso dell'abbandono.

Con gli attuali strumenti tecnici, comunicativi e commerciali abbiamo la possibilità di riprendere e consolidare questo rapporto con la terra utilizzandolo come volano per la crescita del territorio; una crescita che deve essere compatibile con un **territorio fragile** come quello in cui ci troviamo e che deve rispettare non solo le nostre esigenze ma soprattutto quelle dell'ambiente.

L'intervento ha come obiettivo esaltare i punti di forza di questo nuovo approccio ed esaminare i punti di debolezza per poter proporre **soluzioni**. Soluzioni che potrebbero venire anche da percorsi formativi come quello descritto da Boschis e Servato che aiutano i giovani ad avere una visione più completa del territorio in cui crescono e dove, in un futuro prossimo, si troveranno a lavorare.

Le vallate alpine, come molti territori definiti "marginali" della nostra penisola, possono ancora offrire molto in termini di **sviluppo economico sostenibile** legato alle tradizioni eno- gastronomiche locali.

Proprio grazie a queste lunghe e radicate tradizioni è stato possibile ottenere il riconoscimento di numerosi marchi di qualità delle produzioni agricole che ne garantiscono l'intera **filiera** in termini di originalità e tipicità nonché qualitativa del prodotto stesso.

In queste zone, sono ancora presenti moltissime **varietà autoctone** di frutta, verdura e animali, che possono garantire, insieme alle tradizionali tecniche di coltivazione ed allevamento, un importante spunto di valorizzazione turistica.

Intorno alla coltivazione della terra e all'allevamento, sono nati riti e cerimonie popolari che, estremamente radicate nelle popolazioni locali, sopravvivono ancora oggi e rappresentano un ulteriore tassello per la **valorizzazione turistica "slow"** di cui le nostre montagne e noi tutti abbiamo estremamente bisogno.

Solo con la conoscenza e la consapevolezza del nostro passato sarà possibile affrontare le immense **sfide del futuro in un ottica di sostenibilità ambientale e sociale**.

Eccellenze enogastronomiche e loro valorizzazione

Giuseppe Zeppa, Dipartimento di Scienze agrarie, forestali ed alimentari – Università degli Studi di Torino
giuseppe.zeppa@unito.it

L'Italia è il Paese europeo con **il maggior numero di prodotti agroalimentari** a Denominazione di Origine e a Indicazione Geografica riconosciuti dall'Unione europea con ben:

- 316 prodotti DOP¹, IGP² ed STG³,
- 526 vini DOCG⁴, DOC⁵ ed IGT⁶,
- 37 Indicazioni Geografiche per bevande spiritose,
- 1 prodotto vitivinicolo aromatizzato (il "Vermut di Torino o Vermuth di Torino») ad Indicazione Geografica,
- 5609 PAT⁷ (22° revisione).

La valorizzazione di questi prodotti le cui caratteristiche compositive, strutturali, microbiologiche e sensoriali sono determinate da una **complessa interazione** fra il territorio, la materia prima, la tecnologia ed ovviamente l'attività umana che da queste è derivata, ma altresì le controlla.

Si tratta di un'attività estremamente sofisticata e deve partire da quelli che sono i "drivers" che guidano le scelte di acquisto dei consumatori.

Fra queste la presenza di un **marchio**, la **territorialità**, il **collegamento** con un marchio noto e la **tipologia di produzione**.

Nel corso della relazione verranno quindi esaminate le interazioni fra questi drivers e le tecniche di valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali puntando in particolare l'attenzione su alcuni **prodotti lattiero-caseari piemontesi** il cui successo non solo locale è legato ad un corretta ed equilibrata interazione di fattori.

¹ Denominazione Origine Protetta

² Indicazione Geografica Protetta

³ Specialità Tradizionale Garantita

⁴ Denominazione Origine Controllata e Garantita

⁵ Denominazione Origine Controllata

⁶ Indicazione Geografica Tipica

⁷ Prodotto Agroalimentare Tradizionale