



Assaggia la Liguria

“DOP FOR FUTURE”

Un'esperienza per gli studenti in ambito HoReCa per lo sviluppo delle competenze sulle eccellenze liguri di origine certificata e sul loro utilizzo come elementi strategici nel settore.

Svolta nell'ambito della convenzione con Unione Regionale Cuochi liguri – delegazione ligure di Federazione Italiana Cuochi.

Una proposta progettata per essere un'esperienza culturale e formativa immersiva di narrazione dei prodotti DOP liguri come “monumenti” del territorio: non a caso, infatti, ad essi si deve, di fatto, la nascita e il successo del pesto nel mondo.

Si tratta del **Basilico Genovese DOP** e dell'**Olio Riviera Ligure DOP** ma anche dei **tipici vini DOP-IGP liguri** promossi dall'Enoteca Regionale della Liguria.



Intro

È importante cucire, forte e saldo, **il legame imprescindibile prodotto DOP - territorio**, fortificando la conoscenza di questi prodotti e delle loro peculiarità come elemento "nativo" e **integrante della formazione tecnica**, ma anche come elemento di "**cultura generale**", delle nuove generazioni di futuri operatori dell'agroalimentare.

Un buon impatto formativo diventa bagaglio personale che pone le basi per un futuro mercato virtuoso e qualificato, in grado di valorizzare i prodotti oggetto di tutela comunitari, generando valore a sua volta in chi li utilizza.

Una notorietà diffusa e radicata dei prodotti certificati nelle nuove generazioni di operatori della filiera agroalimentare svolge **una funzione culturale che diventa economica** e strategica, permettendo di creare una **fattiva alleanza di operatori sul territorio fatta di reciproco beneficio e trasparenza**.

È cruciale oggi **sostenere la professionalità e la formazione degli operatori della ristorazione circa i prodotti oggetto di tutela**, nella loro peculiarità organolettiche, produttive, territoriali e nella loro adeguata valorizzazione culinaria.

Talvolta sia la cucina "familiare" che la ristorazione privilegiano preparazioni basate su tradizioni "antiche" e non sottolineano le oggettive caratteristiche dei prodotti certificati.

Migliorare la "cassetta degli attrezzi" in questo senso appare strategico ed efficace per consolidare un adeguato impiego dei prodotti di qualità nella cucina e nella ristorazione e valorizzarne gli usi come valore aggiunto che rafforzi un legame autentico con il territorio, la cui potenzialità turistica è evidente e straordinaria.

Obiettivi didattici

La proposta si inserisce in linea con le linee guida della scuola italiana che hanno tra gli obiettivi l'ottenimento di **ambienti di apprendimento significativo, agli aspetti emotivamente stimolanti tramite contesti di autenticità**.

Per questo si prevede lo sviluppo di **un'azione di impatto e interattiva, che "metta in gioco" attivamente gli studenti, differenziando i linguaggi e le modalità di narrazione**.

Inoltre, la proposta mira a non essere un'azione formativa puntuale "spot" ma di rappresentare una integrazione reale coi contenuti e obiettivi dei programmi scolastici, oltre che con le attività pratiche di esercitazione degli studenti **tanto per la cucina quanto per la sala e l'accoglienza**.

Per questo si prevede il coinvolgimento diretto e un'azione informativa propedeutica con i docenti, atta a sensibilizzarli e a offrire loro un background professionale permanente da sfruttare, **grazie alla sinergia sancita con la convenzione con Unione Regionale Cuochi Liguria, delegazione ligure di Federazione Italiana Cuochi**.



Assaggia la Liguria “DOP FOR FUTURE”

La proposta didattica si sviluppa tramite un format che **unisce le competenze pedagogiche e creative del Teatro del Piccione a una narrazione competente di peculiarità e valori dei prodotti a denominazione di origine ligure**: Basilico Genovese DOP, Olio Riviera Ligure DOP e le 12 denominazioni di vini DOP e IGP liguri promosse dall'Enoteca Regionale della Liguria. L'unione delle due competenze è rappresentato dal progetto “**DOP in scena**” .

FORMAT DIDATTICO

La didattica si sviluppa in 3 moduli a classe di 1 ora cadauno.

Modulo 1: Sulla punta della lingua

Esplorazione attraverso i sensi dei sapori liguri DOP

Ogni esperienza parte con una attività pedagogico-sensoriale di “team building” per attivare i sensi, le competenze del lavoro di gruppo e le risorse individuali, in particolare l'ascolto e la percezione, iniziando il percorso di scoperta dei prodotti in modo esperienziale

Modulo 2: Ne parliamo DOP!

Parole e storie dei prodotti DOP liguri

L'esperienza si sposta verso l'approfondimento tecnico guidato con una mediazione narrativa e coinvolgente. Si prevede lo svolgimento di attività interattive e di coinvolgimento sia pratiche che digitali che riguarderanno anche l'esperienza del pesto al mortaio come esempio eccellente di “esperienza gastronomica e culturale” dove i prodotti DOP liguri rappresentano i testimoni più autorevoli e qualificati della tradizione che si mantiene e perdura verso il futuro.

Modulo 3: Specchio specchio del mio tegame

Esplorazione pratica per una cucina da favola con i prodotti DOP

Momento pratico e dimostrativo in sala e cucina con gli chef di Federazione Regionale Cuochi Liguri per “mettere in tavola” l'esperienza in tutti i sensi.

Inoltre, per un migliore coinvolgimento saranno proposte attività di restituzione coi ragazzi.



Calendario e logistica

Ogni modulo si svolgerà in uno spazio fisso adibito per la giornata, dove si recheranno gli studenti a turni:

Modulo 1: aula sgombra e possibilmente silenziosa

Modulo 2: aula con LIM

Modulo 3: cucina / sala

TURNI

Gruppo 1

Ore 9 Modulo 1:

Ore 10 Modulo 2

Ore 11 Modulo 3

Gruppo 2

Ore 10 Modulo 1:

Ore 11 Modulo 2

Ore 12 Modulo 3

Gruppo 3

Ore 11 Modulo 1:

Ore 12 Modulo 2

Ore 13 Modulo 3

Ogni giornata coinvolgerà tre classi o gruppi (anche interclasse) di min 10 e max 25 studenti.

Selezione delle classi:

la richiesta è di selezionare le classi in base all'effettiva integrazione dell'attività col programma scolastico e con le attività dell'anno in corso.

Docenti:

si richiede di individuare 1 o 2 insegnanti referenti per ogni classe, i quali saranno **coinvolti in attività di informazione preliminari e che seguiranno attivamente le attività** con la classe comprese le attività di restituzione.

Tutte le attività saranno organizzate tramite accordi preventivi e si segnala che potranno offrire spunti di interesse sia per le materie professionali (sala, cucina, accoglienza) che per quelle economico-tecniche o anche storico-umanistiche.



Mission e attività Consorzi di tutela Basilico *Genovese DOP* e Olio Riviera Ligure DOP e Enoteca Regionale della Liguria e del programma "Assaggia la Liguria"



www.basilicogenovese.it



www.oliolorivieraligure.it



www.enotecaregionaleliguria.it

In un mercato globale complesso e competitivo, la difesa dei prodotti tipici è una missione da portare avanti in maniera istituzionale e organizzata, per questo sono nati i Consorzi di tutela, organismi riconosciuti dal Ministero Agricoltura che riuniscono rispettivamente i 50 produttori di Basilico Genovese DOP e i 400 produttori di Olio Riviera Ligure DOP della Liguria.

Le finalità dei Consorzi di tutela sono ben distinte dalle attività di controllo (che sono affidate ad un Organismo di certificazione riconosciuto e con cui i Consorzi collaborano) e riguardano: PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE: attraverso la diffusione del marchio e delle caratteristiche peculiari del prodotto DOP nei confronti di consumatori e commercianti utilizzando programmi promozionali.

TUTELA DELL'IDENTITÀ DEL PRODOTTO E DIFESA DA FRODI E MESSAGGI INGANNEVOLI: attraverso la sensibilizzazione dei produttori per mantenere inalterate le caratteristiche tradizionali del prodotto con azioni di tutela specifiche e dando attuazione al progetto concordato con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Consorzio di tutela del Basilico Genovese DOP:

Nato nel 2008 dopo il riconoscimento della Denominazione di Origine per il Basilico Genovese da parte dell'Unione Europea (avvenuto nel 2005), promuove e difende sul mercato il prodotto simbolo della Liguria, rappresentando 59 produttori, circa il 98% del totale, e difendendolo dalle frodi e dai messaggi ingannevoli in accordo con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari.

Il Consorzio nasce su iniziativa degli stessi produttori ed è stato riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Svolge la sua azione a favore del prodotto destinato al consumo fresco e a quello destinato alla trasformazione, la cui produzione avviene secondo le tecniche tradizionali che lo hanno reso un'eccellenza del territorio.



Consorzio per la tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure

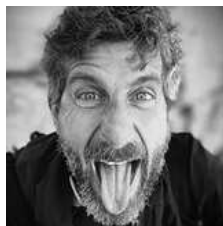
Costituito nel 2001 e riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ne fanno parte olivicoltori, frantoiani ed imbottiglieri iscritti al sistema di controllo per la certificazione dell'olio Riviera Ligure DOP per un totale di 2.100 ettari di oliveti, 740.000 piante di olivo e 906 aziende, con una produzione annua media di 4.500 quintali di olio Riviera Ligure DOP. Il Consorzio svolge attività di promozione, tutela e vigilanza della denominazione di origine protetta RIVIERA LIGURE ed agisce per sostenere e proporre miglioramenti al sistema olivicolo ligure. Si tratta di una filiera non delocalizzabile che si materializza sì nell'olio Riviera Ligure DOP ma che è al tempo stesso realtà sostenibile a 360 gradi: ambientale, economica e sociale.

Enoteca Regionale della Liguria:

costituita nel 2011 per la valorizzazione dei vini regionali, con particolare riguardo a quelli a denominazione d'origine e a quelli ottenuti con metodi di agricoltura biologica ed integrata, nonché di altri prodotti derivati dalla lavorazione dell'uva, del vino e di altri prodotti agricoli e agro-alimentari tipici e di qualità regionali, ai sensi dell'articolo 36 e seguenti del codice civile ed ai fini del riconoscimento regionale previsto dalla L.R. 21 marzo 2007 n. 13", su proposta dei quattro soci fondatori – comuni di Castelnuovo M. (SP), Genova, Dolceacqua (IM), Ortovero (SV) – impegnati da tempo in politiche di valorizzazione dei vini regionali, nonché a politiche di valorizzazione dei propri territori anche attraverso la produzione vitivinicola ed enogastronomica di qualità. L'attività che ne deriva è legata alla tradizione, alla cultura e alle produzioni, ad oggi conta 150 produttori di vino ligure, che rendono unico questo territorio, e viene svolta in ambito regionale, nazionale e internazionale.

I due Consorzi di tutela e l'Enoteca Regionale dal 2018 sono Partner per la realizzazione di attività promozionali congiunte con il programma "Assaggia la Liguria"

www.assaggialiguria.it



TEATRO DEL PICCIONE

Compagnia autofinanziata dalla propria circuitazione, da oltre 25 anni Teatro del Piccione si occupa di teatro per ragazzi e per tutti.

Attraverso la creazione e produzione di spettacoli -alcuni dei quali hanno lasciato il segno nella recente storia del teatro ragazzi italiano- l'organizzazione di rassegne, la promozione della pratica teatrale tramite attività educative e formative.

Nella sua lunga storia la compagnia ha saputo essere fedele ad una sua poetica pur tenendo aperta la porta a contaminazioni e collaborazioni molteplici e differenti.

Negli ultimi anni la compagnia ha maturato una profonda trasformazione che ha portato a ulteriori contaminazioni allargando il campo alle arti performative in ambiti di stretta contiguità con l'arte contemporanea.

Infanzia e adolescenza restano un destinatario centrale del nostro agire artistico, non solo come interlocutore privilegiato ma anche e soprattutto come luogo poetico. Guardare ai ragazzi a è guardare all'umanità che cresce, che ci fa da specchio e ci interroga, che si affida a noi.

Scegliere un'arte a misura di bambini e ragazzi significa coltivare uno sguardo. Seguendo questo sguardo crediamo di saper parlare ai giovani e, quindi, a tutti.

Il Teatro del Piccione dal 2022 presta le sue competenze prima al Consorzio del Basilico Genovese DOP e a seguire alle altre DOP liguri, sviluppando un percorso di ricerca e una scuola teatrale per la narrazione delle eccellenze gastronomiche, per una divulgazione scientifico-culturale che coniuga performance e poesia a contenuti tecnici.

Danila Barone: artista della visione e della costruzione di ambienti teatrali. Unisce alla Formazione scientifica il filtro di indagine poetica propria della scena. È attrice dedita all'espressione e alla comprensione dei più piccoli, in ricerca di atti di comunicazione autentica attraverso la materia.

Paolo Piano: storico contemporaneista, dopo un paio di pubblicazioni si dedica a tempo pieno al teatro nella declinazione del teatro per l'infanzia e la gioventù in veste di attore. Contribuisce a fondare La Compagnia del Piccione nella quale ha anche incarichi organizzativi e gestionali. Per oltre 20 anni è dottor sogni presso ospedali e reparti pediatrici per Fondazione Theodora Onlus.

*L'unione delle diverse competenze
fa parte del progetto :*

