

SAPERE I SAPORI: A TAVOLA CON GLI ETRUSCHI
ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI LADISPOLI PRENDE IL VIA IL PROGETTO A.R.S.I.A.L. DEDICATO ALLE ORIGINI
ETRUSCHE DELLA CUCINA DEL LAZIO
AL TAVOLO DEI RELATORI, FABRIZIO DEL RE, DIRETTORE DELLA RIVISTA "IL PUNTO MAGAZINE" E CHIARA NOBILI,
RICERCATRICE E.N.E.A.

L'Alberghiero di Ladispoli aderisce al Progetto "Sapere i Sapori", in collaborazione con A.R.S.I.A.L. (l'Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio).

Giovedì 27 aprile, nell'Aula Magna dell'Istituto Professionale di via Federici, si è svolto il seminario introduttivo dedicato alle origini della cucina laziale e alle tecnologie innovative utilizzate per la valorizzazione e l'impiego di colture minori riprese dalle antiche tradizioni del passato, con particolare riferimento a due casi di studio: il grano saraceno e l'olivicoltura nel territorio di Canino.

Al tavolo dei relatori Fabrizio Del Re, Direttore della rivista di Enogastronomia e Turismo "Il Punto Magazine" e Chiara Nobili, Ricercatrice E.N.E.A.

Ad aprire i lavori è stata la Dirigente Scolastica dell'Istituto Superiore "Giuseppe Di Vittorio", Prof.ssa Vincenza La Rosa. "Nella nostra scuola ci proponiamo ogni giorno di arricchire l'offerta formativa con la collaborazione di esperti e specialisti del settore. Non possiamo pensare di trasformare le conoscenze in abilità, attraverso una didattica esclusivamente frontale. Sono necessari metodi diversi. La professionalità di un futuro chef o di un maître si accresce con l'apprendimento *on the job*, con la ricerca-azione, con l'esperienza concreta. Progetti come questo ci aiutano a creare un ambiente educativo efficace. Sono occasioni formidabili e strategiche per passare da un sapere teorico e astratto ad un sapere pratico, al 'saper fare'. Obiettivo primario del percorso che oggi si apre – ha spiegato la Dirigente Scolastica – è l'Educazione al Consumo Consapevole, tema che necessariamente implica la conoscenza dei prodotti, dei sistemi di produzione, delle filiere, della stagionalità, del legame tra alimentazione e salute, del rapporto tra prodotto agricolo e territorio di provenienza, nonché della conseguente responsabilità insita nelle scelte alimentari di ogni individuo. **Ma in questo percorso vogliamo anche sottolineare la rilevanza di una "filiera storica", ossia delle radici e delle origini culturali della tradizione enogastronomica del Lazio. Un "consumatore consapevole" deve, infatti, conoscere non solo le proprietà organolettiche e nutrizionali di un prodotto alimentare, ma anche la sua storia. Ringrazio sia l'A.R.S.I.A.L. – Ente promotore e finanziatore di questo Progetto – sia gli organizzatori e i relatori del convegno, che ci offrono oggi una straordinaria occasione di approfondimento delle nostre conoscenze".**

Fabrizio Del Re, Direttore della Rivista di Enogastronomia 'Il Punto Magazine', ha spiegato agli studenti le caratteristiche essenziali della cucina etrusca, soffermandosi in modo particolare sulla triade pane-olio-vino, alla base della tradizione enogastronomica mediterranea. Ma il Direttore del 'Punto' ha sottolineato anche l'importanza simbolica e rituale del vino, il significato del simposio e del banchetto, il senso profondo della memoria storica come strumento di trasmissione dei saperi legati al cibo.

"Il Punto Magazine", diretto da Fabrizio Del Re, è una rivista interamente dedicata al mondo dell'Enogastronomia e del Turismo. Diffusa e distribuita gratuitamente su tutto il litorale, ma anche a Bracciano e Roma Nord, si occupa da oltre dieci anni di alimentazione, enologia e accoglienza turistica, contribuendo alla conoscenza e alla valorizzazione del territorio, con costante attenzione alla filosofia, alla storia, all'arte e all'estetica del cibo.

La Dott.ssa Chiara Nobili, Ricercatrice E.N.E.A. (Agenzia Nazionale per le Nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile) ha invece affrontato gli aspetti tecnico-scientifici legati alla valorizzazione di colture minori, una valida alternativa, più salustica ed ecocompatibile, rispetto a coltivazioni quali frumento, mais e riso. Titolo dell'intervento: "Rivalutazione delle antiche tradizioni per l'ottenimento di un prodotto ad alto valore aggiunto. Il caso di studio del grano saraceno". "Le criticità proprie dei sistemi agricoli antichi – ha affermato Chiara Nobili – non sono molto diverse da quelle di oggi, ma la ricerca è ora in grado di approntare metodiche innovative per la selezione delle varietà più produttive, più resistenti e con una elevata concentrazione di composti salutistici". "E.N.E.A. – ha aggiunto – persegue obiettivi di innovazione del sistema produttivo agro-industriale per ottenere prodotti alimentari competitivi con processi più sostenibili e più efficienti in termini energetici, operando lungo tutta la filiera e sviluppando azioni a sostegno della salute e della sicurezza dei consumatori". Chiara Nobili ha quindi descritto due casi di studio: il primo, in collaborazione con l'A.R.S.I.A.M., legato al grano saraceno e il secondo, con l'Oleificio Sociale Cooperativo di Canino, dedicato al miglioramento dell'impatto ambientale dell'olivicoltura.

Il Progetto "Sapere i Sapori" rientra nel novero dei programmi "storici" con cui l'Amministrazione Regionale ha deciso di promuovere, sin dai primi ordini e gradi scolastici, una vera e propria "Cultura Alimentare", basata su un "consumo consapevole" e sull'adozione di corretti modelli nutrizionali.

A partire da questa piattaforma comune, ogni scuola è stata chiamata a personalizzare i percorsi formativi e a declinare gli obiettivi in modo originale. L'Istituto Alberghiero di Ladispoli ha scelto di puntare sul valore storico e sociale del cibo, valorizzando il legame con le realtà locali e la ricerca delle "tipicità", all'interno di un percorso al tempo stesso di "risalita" lungo la genealogia dei popoli e delle civiltà (con particolare riferimento agli "antenati" etruschi) e di "ridiscesa" verso le proprie radici territoriali. Diversi i seminari in programma, durante i quali i relatori spiegheranno le caratteristiche fondamentali e la storia della tradizione enogastronomica etrusca. Dopo la teoria, la pratica. Le attività laboratoriali (da svolgersi all'interno delle cucine dell'Istituto Alberghiero), dovranno infatti favorire il potenziamento delle abilità e delle competenze. Il metodo è quello del *learning by doing*: l'apprendimento avviene attraverso il coinvolgimento diretto e l'esperienza degli allievi.

Giovedì 27 aprile, ad inframmezzare le due fasi del convegno, è stata una colazione 'all'etrusca' preparata per i relatori dagli allievi dell'Alberghiero di Ladispoli, con la collaborazione del Prof. Michele Comito, Docente di Sala dell'Istituto Professionale di via Federici e del Prof. Rocco Zezza, Docente di Enogastronomia. Questo il menù del *meeting – break*: tartellette etrusche, miele fritto, biscotti di farro, uvetta e polpa di olive nere.

Il servizio di Ricevimento è stato curato dalla Prof.ssa Giovanna Albanese.