

OLIO IN CATTEDRA a.s. 2023/2024
Tematiche Progettuali

Bimboil – Scuola primaria

Per gli alunni della scuola primaria il tema dell'inclusione viene declinato attraverso l'esplorazione delle culture dell'olio, legate in particolare agli usi e alle tradizioni culinarie di diverse comunità religiose, geografiche, storiche, ...

I partecipanti dovranno elaborare un ricettario partendo dal desiderio di scoprire le diverse tradizioni gastronomiche che si incontrano in classe, a scuola o nella comunità che abita il territorio. Come viene utilizzato l'olio EVO nella mia famiglia o in quella dei compagni? Da noi e dagli altri? Chi sono gli altri? Cosa ci accomuna e cosa ci distingue? Dove possiamo incontrarci?

Nel ricettario si descrivono le preparazioni, ma anche usi, costumi e racconti legati all'olio, i quali cambiano da paese a paese, da regione a regione, e che si incontrano a scuola, in classe o in città. L'olio EVO diviene il filo conduttore della ricerca, quando c'è e quando manca: se in tante ricette e tradizioni è un ingrediente indispensabile, quale prodotto, quale condimento viene utilizzato quando l'olio EVO non fa parte della tradizione di un territorio, di un luogo o di una cultura?

La classe prova a cucinare insieme, ad assaggiare, mescolare, sostituire, a scambiare gli ingredienti e le storie, dando vita a contaminazioni positive. L'olio EVO diviene così, tramite la realizzazione del ricettario, un'opportunità per scoprire e interagire con l'altro.

Bimboil Junior – Scuola secondaria di primo grado

La proposta per gli alunni e le alunne delle scuole secondarie di primo grado è di partire dalla visita a un museo del territorio, un museo o mostra che può o meno essere in relazione con l'olio EVO, poiché rappresenta il punto di partenza del lavoro.

In seguito alla visita alla mostra/museo, le schede fornite alla classe accompagnano gli alunni in una riflessione sull'accessibilità di ciò che hanno esperito e su come questa possa essere migliorata, nell'ottica della progettazione di una mostra sull'olio evo e sul patrimonio olivicolo del territorio.

Gli studenti dovranno infatti progettare una piccola mostra, che potranno effettivamente realizzare all'interno della scuola o che si limiteranno immaginare e descrivere con testi, suoni, foto e disegni. L'obiettivo è di presentare una mostra/un museo ideale, tramite cui raccontare il territorio e il patrimonio olivicolo, che sia accessibile a più persone possibili: a chi non vede, a chi non sente, a chi non parla, a chi non può muoversi in autonomia, ... Gli studenti dovranno descrivere le stanze, i collegamenti, le installazioni che hanno immaginato per comunicare l'Olio Evo attraverso tutti i cinque sensi e tenendo conto delle diverse capacità di ciascuno.

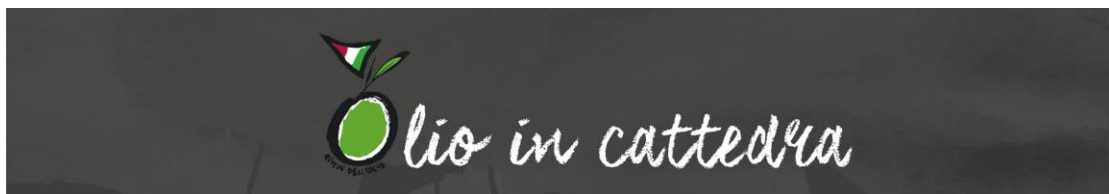
Agrioil – Istituti tecnici Agrari

Agli studenti verrà chiesto di progettare dei percorsi per migliorare la fruizione del paesaggio e del patrimonio olivicolo da parte di persone con disabilità di diverso tipo.

L'idea è che i partecipanti realizzino un itinerario che includa olivete, siti di interesse storico-culturale, ristoranti, etc. che sia accessibile a tutti, in maniera autonoma e il più possibile indipendente.

Il percorso dovrà essere accompagnato da due o più strumenti progettati dalla classe, quali per esempio: mappe in braille, audioguide, video racconti in LIS, ...

Le classi partecipanti potranno scegliere anche un target specifico (Es. Persone con disabilità motorie o cognitive, sordi, non vedenti, ...) cui dedicare il percorso e gli strumenti che lo



accompagnano. Tale scelta potrà essere guidata dalla possibilità di un'effettiva collaborazione con associazioni già attive sul territorio e che lavorano per il miglioramento della sua accessibilità.

Masteroil - Istituti Alberghieri

Gli studenti dovranno progettare un evento gastronomico (Es. Degustazione, cena, presentazione di prodotti del territorio, laboratorio di educazione alimentare, ...) che abbia per protagonista o filo conduttore l'Olio Evo.

Tale evento dovrà essere immaginato nell'ottica dell'accessibilità da parte di persone con disabilità. Il punto di partenza potrebbe essere un evento già presente nel territorio, da integrare con l'attività proposta, o la scelta di un locale/ristorante con cui collaborare, da migliorare dal punto di vista della fruizione da parte delle persone con disabilità.

