



Progetto  
“Lo sviluppo locale che vorrei:  
equo e sostenibile”



I. P. S. S. A. R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO

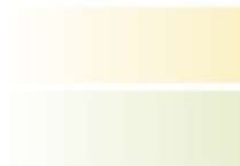
# feelin' food

#eat #love #learn #together





I.P.S.S.A.R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO



# Prof. Alfonso Cattaruzza

Docente Ordinario di Scienza e Cultura dell'Alimentazione presso  
I.P.S.S.A.R. «Beltrame» di Vittorio Veneto (TV)

## Lo sviluppo del progetto Feelin'food



I.P.S.S.A.R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO

## Il focus

- Il tema proposto e la costruzione dell'ambiente laboratoriale di tipo transdisciplinare
- Lo sviluppo del progetto: la funzione dei docenti, quella degli esperti esterni e quella degli studenti
- Coerenza e fattibilità della proposta
- I risultati conseguiti



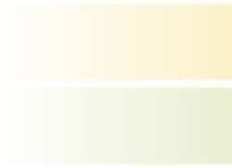
I. P. S. S. A. R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO

## Il tema proposto e la costruzione dell'ambiente laboratoriale di tipo transdisciplinare

- Il tema del progetto è quello del bando promosso dall'associazione Articolo Novantanove per l'as 2016/18 dal titolo **“lo sviluppo locale che vorrei: equo e sostenibile”**
- Il lavoro viene proposto a due classi quarte che seguono l'indirizzo enogastronomia e cucina del nostro Istituto IPSSAR Alfredo Beltrame di Vittorio Veneto (Tv).
- Viene creato un ambiente di lavoro in cui i due gruppi classe cooperano e interagiscono nella attività di ideazione e progettazione di un'attività d'impresa che sia in grado di promuovere un ecosistema territoriale basato sulla solidarietà, sulla collaborazione, sulla cooperazione, sulla ricerca e sull'innovazione in campo alimentare.
- Vista la complessità del lavoro di progettazione e la necessità di trattare argomenti trasversali alle discipline coinvolte si imposta una didattica interattiva su più livelli, di tipo transdisciplinare.



I. P. S. S. A. R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO



## Lo sviluppo del progetto: la funzione dei docenti

- Il ruolo di noi docenti è stato quello di organizzare il lavoro creando un ambiente in cui gli studenti potessero recuperare e utilizzare conoscenze e competenze acquisite durante il percorso di studi, sia durante le lezioni in aula che nell'attività di alternanza scuola e lavoro.

Da un punto di vista operativo il primo passo è stato quello di mettere a fuoco il tema del bando e di conseguenza i contenuti che dovevano caratterizzare il progetto ([Ristorazione equo e sostenibile](#)).

Si sono creati gruppi di lavoro il cui primo compito era quello di proporre un'idea di impresa, dalla rielaborazione dei contributi di ciascun gruppo si è definito il **progetto definitivo da realizzare**.

Successivamente a ciascun gruppo di lavoro è stata assegnata lo sviluppo di un settore specifico dell'azienda da progettare (un gruppo si occupava della progettazione dei flussi produttivi, uno della sostenibilità economica e finanziaria, uno del marketing, uno della sostenibilità ambientale e sociale ecc.).

Vista la complessità del progetto il ruolo dei docenti è stato anche quello di trovare e mettere in contatto i "progettisti" dell'azienda (i nostri studenti) con personalità (liberi professionisti, dirigenti, rappresentanti di associazioni) che si occupavano dei settori caratterizzanti l'impresa che si stava implementando.



I. P. S. S. A. R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO

## Lo sviluppo del progetto: quella degli esperti esterni e quella degli studenti

La proposta di ideare e progettare un'attività produttiva che rispondesse a requisiti di sostenibilità ed equità e fosse anche realizzabile ha reso necessario ampliare e migliorare le conoscenze e le competenze dei ragazzi organizzando una serie di incontri con professionisti, imprese ed istituzioni che operano nel territorio. Questo ha dato modo agli studenti di approfondire, osservare, cogliere e interpretare la realtà socio economica del proprio territorio.

A tal proposito ci sono stati interventi inerenti l'ambito sociale, culturale, all'area economica finanziaria, di esperti del mondo cooperativo, del marketing aziendale, delle nuove tecnologie, di associazioni di categoria e non da ultimo di esperti dell'area tecnologica e impiantistica del settore ristorativo.

In questo ambiente i ragazzi hanno potuto toccare con mano la complessità della "realtà" territoriale in cui erano chiamati ad operare e nello stesso tempo hanno avuto a disposizione risorse, spunti e idee per realizzare il progetto.

La capacità degli alunni di costruire relazioni con alte professionalità del mondo del lavoro ha permesso loro di **perfezionare**, **ri-orientare** e **modellare** l'idea iniziale in quello che sarebbe stato il loro modello d'impresa.



I. P. S. S. A. R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO

## Coerenza e fattibilità della proposta

- *La coerenza* del progetto, con il tema proposto, trova riscontro nella **vision** e nella **mission** dell'impresa.

Nella **vision** sono espressi i **valori, gli ideali e le aspirazioni** che si possono riassumere nell'intento di **creare un ecosistema territoriale in cui la solidarietà, la collaborazione e l'innovazione diventino i propulsori di una cultura alimentare sostenibile che si diffonda nel tessuto sociale.**

La **mission** è il modo con cui si realizza la vision, ossia creare una **cooperativa sociale** che, nel promuovere un'alimentazione sostenibile, frutto di continua ricerca e innovazione, generi valore diffuso che contribuisca a migliorare i livelli di benessere socio economico del nostro territorio.

- *La fattibilità* del progetto trova riscontro nell'opportunità di operare in una filiera, quella agroalimentare, che offre grandi potenzialità di sviluppo basato sulla ricerca, sull'innovazione e sulla sperimentazione coniugando nello stesso tempo storia e tradizione di prodotti alimentari Veneti di alta qualità.





I. P. S. S. A. R.  
**BELTRAME**  
VITTORIO VENETO

## I risultati conseguiti

- I ragazzi attraverso il lavoro di ricerca, la rielaborazione di idee, la capacità di relazionarsi con professionisti del territorio realizzano la loro idea d'impresa che si concretizza in [Feelin'food](#)
- Alla presentazione del lavoro al convegno organizzato dall'Istituto dal titolo, "Nuovi orizzonti del gusto", gli studenti dimostrano di aver acquisito conoscenze e competenze trasversali alle discipline direttamente coinvolte nel progetto e sicuramente spendibili nella loro futura professione.  
Inoltre l'adesione al bando non è stata solo l'occasione per partecipare a un concorso, ma un'esperienza di alternanza scuola e lavoro altamente formativa. Infatti nel lavoro di progettazione conoscenze e competenze acquisite nelle attività curriculari hanno trovato completamento e realizzazione nelle varie fasi del lavoro di progettazione.
- In conclusione i risultati finali sono ben riassunti nel video realizzato dai ragazzi di [Feelin'food](#).