

I MILLE SAPORI NELLE SCUOLE BERGAMASCHE

Progetto per la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Bergamo

a cura di Silvia Tropea Montagnosi

La presente proposta educativa per le scuole è impostata su un percorso di conoscenza e studio della tradizione e dei prodotti alimentari bergamaschi tramite un approccio ispirato alla metodologia *hands-on* e di tipo interdisciplinare che coinvolge storia, scienze, tecnologia, geografia, lingua e arte anche grazie a laboratori con contenuti e finalità adeguate alle varie fasce d'età degli alunni.

Destinatari

Il progetto è pensato per gli alunni delle scuole superiori tecniche (alberghiero, agrario, turistico-commerciale- v. elenco finale) ma anche, con gli opportuni adattamenti, per i licei e per le scuole primarie o medie inferiori che intendono sviluppare e approfondire il tema di Expo 2015: Nutrire il Pianeta.

Finalità

- Offrire l'opportunità ai destinatari dei corsi di scoprire come l'identità gastronomica bergamasca si sia formata per successive stratificazioni, per contaminazioni e incroci che la storia porta con sé, intervenendo anche sui termini linguistici.
- Verificare come le consuetudini alimentari rispecchino la morfologia del territorio
- Sperimentare, grazie a laboratori mirati, come la scienza e la tecnologia siano fondamentali nella produzione alimentare.

Obiettivi

- Aumentare la conoscenza di usi e costumi e della memoria gastronomica locale oltre che delle pratiche produttive del territorio bergamasco
- Stimolare l'esercizio di attitudini e competenze simili o diverse rispetto a quelle sperimentate nel contesto scolastico
- Dare la possibilità di confrontarsi con contesti di lavoro

Azioni

Il progetto prevede 2 incontri di 5 ore ciascuno nei quali si alterneranno momenti di spiegazione a momenti di dialogo e di degustazione.

1) La cucina bergamasca: prodotti e ricette dimenticati.

Dalle prime popolazioni ai ristoranti stellati: evoluzione della tradizione enogastronomica bergamasca. I marchi e il marchio di qualità dei Mille Sapori di Bergamo.

Degustazione di prodotti dolci dei Mille Sapori (Torta di Treviglio, Polenta e uccelli, torta Donizetti) con coinvolgimento delle aziende.

Durata: 2 ore oltre a 30 minuti per la degustazione

Relatore: Silvia Tropea Montagnosi

I salumi bergamaschi

Descrizione dei prodotti, dimostrazione pratica del confezionamento. Degustazione di salumi dei Mille Sapori (*ol salàm*, lardo, pancetta, prosciutto crudo Il Botto, testina, *loanghina*, *codeghi*) con coinvolgimento delle aziende.

Durata: 2 ore oltre a 30 minuti per la degustazione

Relatori: Dr. Gualtiero Borella, Veterinario, maestro norcino dell'Associazione Norcini Bergamaschi e Maestro Assaggiatore ONAS (Organizzazione Nazionale Assaggiatore Salumi)

2) **Il gusto d'imparare: i formaggi "Bergamo...città dei Mille sapori"**

Argomenti trattati: origini e leggende curiose legate al formaggio; cosa sono il latte e il formaggio; produciamo il formaggio in classe; stimolo della curiosità sensoriale: assaggio cognitivo non guidato dei formaggi; metodo d'analisi sensoriale: sua utilità e creazione della scheda di rilevazione degli aggettivi sensoriali; la concentrazione come presupposto per l'assaggio; la percezione sensoriale (tatto, udito, vista, olfatto, gusto). Degustazione guidata di formaggi dei Mille sapori (agrì, branzi, caprini della bergamasca, formaggella Val di Scalve, stracchino Bronzone, torta orobica, erborinato bergamasco) con coinvolgimento delle aziende produttrici.

Durata: 4 ore oltre a 1 ora di degustazione suddivisa in due momenti

Relatori: 2 Maestri Assaggiatori ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi)

Sede degli incontri

Sala mosaico della Camera di commercio di Bergamo o Auditorium delle singole scuole

Contatti per informazioni

Dott. Silvia Tropea Montagnosi

3292146690

s.tropeamontagnosi@virgilio.it

per prenotazioni

Dott. Andrea Locati

Camera di commercio di Bergamo

0354225263

locati@bg.camcom.it