

Progetto #INCONTRIDISAPORI

“#INCONTRIDISAPORI”, progetto ideato dalla classe 3 A IPSEOA dell’IIS-San Marco in collaborazione con “Oltre le barriere”, associazione del territorio che supporta le famiglie con bisogni educativi speciali, mira a riscoprire i sapori tipici del territorio e far conoscere l’olio EVO per le sue qualità organolettiche e salutistiche. Sono stati coinvolti studenti con disabilità attraverso metodologie di peer tutoring per la produzione del pane in un’ottica inclusiva potenziando le abilità manuali e promuovendo la socializzazione e l’autostima. L’evento proposto consiste in una giornata dedicata alla degustazione dell’olio EVO del territorio dell’azienda Gaudio in abbinamento ai pani della tradizione locale realizzati dagli studenti coinvolti nei laboratori di cucina del nostro istituto, preparati con farine macinate a pietra e arricchiti da prodotti quali cipolla rossa di Tropea IGP, olive della cultivar autoctona “Roggianella” e noci locali. Anche l’olio è stato aromatizzato con gli stessi prodotti utilizzati per i pani. Hanno partecipato all’evento il Dirigente scolastico con lo staff, l’Assessore alla Cultura del Comune di San Marco Argentano, un rappresentante di “Oltre le barriere”, studenti e docenti dell’istituto. “#INCONTRIDISAPORI” utilizza la cucina come strumento di inclusione sociale attraverso la condivisione di ricette, sapori e culture per creare una scuola più accogliente e inclusiva.