### A TAVOLA… CON DIO

 **Corso di aggiornamento biennale (2023-25) per IdR di ogni ordine e grado**

FINALITÀ

• Predisporre un’ampia ricerca su “patrimonio culturale e di vita cristiana“ espresso dalle ricette tipiche collocate dentro l’anno liturgico.

• Realizzare un corso di aggiornamento in situazione, sperimentando la realizzazione di un prodotto culturale: il “calendario liturgico gastronomico”.

CONTENUTI

• Cucinare come atto culturale:

• I legami tra: le religioni e i ciclici della natura, tra cicli della natura e feste liturgiche e tra i piatti tipici e la stagionalità delle produzioni.

• Il valore simbolico - relazionale del cibo;

• Approfondire il tema religioso nel “farsi cibo” (cultura) nel quotidiano della vita della gente, superando modelli consumistici dell’alimentazione, lontani dalle dimensioni profonde e simboliche dell’umanità.

• Il recupero di una cultura gastronomica sobria e eco-sostenibile: cfr. Laudato sii nn. 222-227

RELATORI

Prof. Turco Virginio IdR diocesi di Verona presso l’Ipseoa “Angelo Berti” Soave- Caldiero

Amedeo Sandri docente e cuoco esperto della cucina del territorio vicentino

Alessandro Ferro docente e cuoco esperto della cucina del territorio veronese

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **AZIONI** **2023-24** | **Obiettivo: Produrre il fascicolo 0**  | **tempi** |
| **progettazione ricerca** | * Definizione degli obiettivi pedagogici
* Strutturare un metodo di ricerca
* definire i presupposti culturali e metodologici della ricerca
* Introduzione alla funzione simbolica del cibo
 | 19 Settembre (h. 17 - 19) |
| **Studio dei contenuti fondamentali della ricerca** | * Ripresa di alcuni temi sui tempi liturgici e feste del popolo
* - studio sul rapporto dei cicli cosmici-produttivi e la liturgia
* feste, tempi e rapporto con i cicli della natura
* -presentazione dei tempi liturgici e delle festività
 | 3 e 10 Ottobre (h. 17 - 19) |
| **Ricerca sul campo**  | ricerca ricette tipiche legate alla celebrazione de: * Avvento e tempo di Natale
* Carnevale e Quaresima
* Triduo pasquale e tempo di Pasqua e Pentecoste
* Festività principali e diocesane

possibile coinvolgimento: allievi, docenti di italiano/storia, alimentazione, cucina, sala. – progetti, Uda etc.... | Novembre -dicembre nelle proprie classi- territori4 ore autonomi + 2 ore in plenaria |
| **Preparazione di fascicolo sperimentale****Numero 0** | * Raccolta del materiale, valutazione e selezione delle ricette:
* storia e significato nel contesto liturgico
* ingredienti
* procedure
* presentazione
* foto
* Redazione di testi e preparazione delle foto dei piatti
* Progettazione grafica
 | Entro febbraio ‘24Due ore |
| **Valutazione multidimensionale del lavoro** | * Organizzazione di un evento di prima valutazione del fascicolo 0 con la presenza delle dirigenze delle scuole coinvolte, partner e lancio ai possibili sponsor delle pubblicazioni dell’anno successivo.
 | Aprile ‘24 |
| **AZIONI****2024-2025** | **Studio, preparazione e stampa di numero 4 fascicoli contenenti il ricettario** |  |

Totale crediti: **20** (10 area antropologica, 5 area biblica e 5 area pedagogica)

I crediti sono riferiti al solo anno 2023-24. Per l’anno seguente ne saranno assegnati altri.

**DESTINATARI**

Docenti di religione cattolica di ogni ordine e grado

Il corso è rivolto **preferibilmente** ai docenti degli Istituti a indirizzo Alberghiero (compresa la IeFP).

L’iscrizione vale per entrambi gli anni di lavoro.

È titolo di precedenza la partecipazione al corso analogo tenuto nell’anno 21-22.

Totale partecipanti: **20**