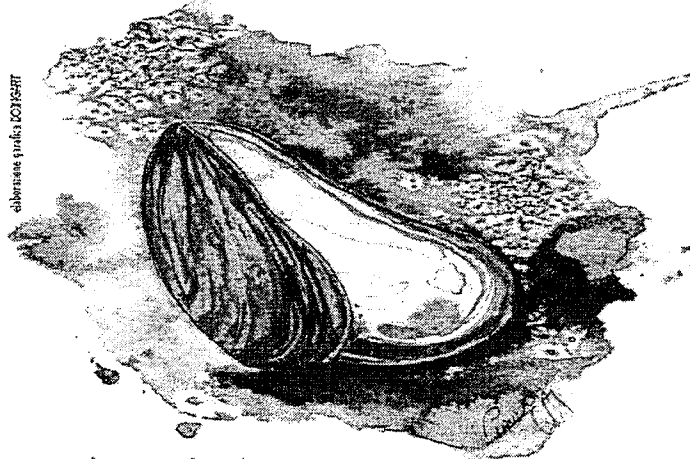


Prot. n° 10795-04-05  
Del 27/12/17

## COZZA CHEF



Associazione Culturale "Fillirea"  
Centro Visite AMP Baia

Il progetto "Cozza Chef 2018- Oro Nero" si presta al coinvolgimento delle strutture ed Istituti Alberghieri e Commerciali nei progetti definiti di Alternanza Scuola Lavoro.

L'associazione culturale *Fillirea*, da sempre impegnata nell'attività di divulgazione e promozione dei contenuti culturali territoriali ( vedi curriculum allegato) propone una lettura critica del territorio e dei suoi valori, attraverso la presentazione di un modulo di conoscenza che può essere applicato ad altri valori culturali specifici. L'intento di esporre le valenze di un prodotto specifico e mostrare il percorso di ideazione e promozione dello stesso fanno da progetto pilota per sviluppi successivi del prodotto stesso eletto o altri a venire. La cozza diventa esempio per sviluppare una modalità di approccio multidisciplinare.

Il percorso formativo destinato alle scuole di secondo grado è improntato alla formazione di giovani professionisti che nella Cultura e Conoscenza del proprio territorio e delle valenze imprenditoriali che potenzialmente debbono ancora essere espresse, possono e devono trovare opportunità di lavoro.

A tal proposito si è pensato un percorso di formazione che ben si sposa con il modulo:

**" Laboratorio creativo ed artigianale per la valorizzazione delle vocazioni territoriali: cucina e territorio"** che si sviluppa attraverso incontri frontali durante le quali le scolaresche impegnate possano venire a conoscenza di:

territorio e natura, cultura del cibo e tradizione, enologia locale storia e tradizione, incontro con gli imprenditori locali.

Acquisite tali nozioni si coinvolgerà, la scolaresca secondo le attitudini di studio: chef, sala, accoglienza progettazione economica dei servizi, offerta turistica, nel produrre propria proposta che si comporrà in:

Menu tradizionale e proposte innovative;

Pacchetti di servizi turistici culturali;

Degustazioni enologiche

Gli incontri frontali con durata proporzionata alla classe di appartenenza e come specificato nello schema allegato hanno lo scopo di mantenere per un tempo opportuno l'attenzione del discente e

dare il tempo tra gli incontri di formulare proposte e effettuare ricerche di confronto nazionale ed internazionale, e laboratori di 5h con cadenza settimanale per la durata di 8 settimane.( vedi schema allegato)- Il progetto prevede di accompagnarli lungo il percorso che si sviluppa tra **IDEA** e **PRODOTTO**.

In questa occasione prenderà forma l'IDEA: essendo " suggerita" durante gli incontri frontali ed il laboratorio, verrà dunque mostrato/esplicitato il meccanismo di " ideazione": gli elementi diretti ed indiretti che conducono al momento **IDEA**.

Accompagnandoli si mostrerà il percorso **IDEA -> ASTRATTO/ CONCRETO -> PROGETTO-PRODOTTO**.

Durante tale percorso i professionisti che evolvono l'Idea in Prodotto saranno:

- albergatori
- archeologo/ architetto
- sommelier
- ristoratore
- pescatore

Incontreranno gli studenti in incontri frontali; affronteranno i professionisti e potranno avere i dati e la prospettiva di attenzione de investimento che questi richiedono al fin di riconoscere un idea come prodotto adatto al mercato e alla resistenza al confronto e alla competitività.

Il tema suggerito è Cozza a tutto tondo – durante la presentazione dunque al primo incontro con le classi si mostreranno le procedure logiche hanno valutato l'idea "cozza" come un prodotto.

Le classi produrranno un menu, un progetto di marketing dell' oro nero", l'ideazione di un prodotto che faccia della cozza e delle sue peculiarità il tramite con la storia del territorio.

Gli incontri frontali si articoleranno con esperti di: il mitile tra storia, archeologia e gastronomia e appuntamento con il sommelier legato alla tradizione locale e rappresentate dello slow food locale per gli abbinamenti consigliati.

Di seguito la tabella esplicativa dello svolgimento delle attività secondo le disponibilità di ore previste dal modulo:

		durata h	n° appuntamenti	h relative
modulo	frontale	2,00	5	10
	laboratorio	5,00	4	20
			totale ore	30

Tavola delle ore di impegno diviso per incontri.

Programma progetto master dunque da concordare con il responsabile del procedimento- dirigente scolastico, in considerazione dei curricula di studio e programmi svolti dalle classi partecipanti:

- I giorno: incontro con i partecipanti presso la scuola o anche una struttura partner\*,  
Presentazione dell'evento e racconto della storia del mitile tra antropologia e arte

culinaria\*\*. I partecipanti saranno seguiti da un nostro Chef di riferimento che svelerà tutti i segreti appartenenti alla Madama Cozza.

- giorni successivi: prosieguo del corso e incontro con il sommelier\*\*\*\*: storia cultura del vino.
- Durante gli incontri le classi proporranno le loro idee/ prodotto che verranno elaborate attraverso i suggerimenti degli esperti coinvolti.
- Il progetto avrà un costo di 2.100,00euro ( duemila e cento,00 euro).

Bacoli, 22 Dicembre 2017

Associazione Culturale Fillirea

