

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) – ITALY  
Via Gianola s.n.c. - 0771/725151 – Fax 0771/720150 – Convitto 0771/722125 Distretto n. 49  
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and  
Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> – [www.alberghieroformia.gov](http://www.alberghieroformia.gov)  
E-mail: [LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT) – (PEC) [LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT)

**C.F. 81003890597 Codice univoco ufficio : UF94V0**

Codici meccanografici: scuola LTRH01000P – Cod. serale LTRH010504 – Convitto LTVC02000Q

**RELAZIONE PROGETTO “SAPERE I SAPORI” - ANNO SCOLASTICO 2018/2019  
IPSEOA “ANGELO CELLETTI” - FORMIA (LT)**

**DOCENTI DEL CORSO**

Dott.ssa Alessandra Buffardi – Biologa ed Esperta in Igiene degli Alimenti  
Prof.ssa Maria Solis – Docente interno dell'Istituto ed Esperta in Scienze dell'Alimentazione  
Prof. Alberto Gagliardi – Docente interno dell'Istituto ed Esperto Cuoco

**NUMERO DI STUDENTI COINVOLTI: 40**

**INTRODUZIONE**

Il Progetto attuato dall'Istituto Scolastico in riferimento al Bando “Sapere i Sapori” (anno scolastico 2018/2019) emanato dalla Regione Lazio, ha consentito la realizzazione di un percorso stimolante per gli allievi, basato sull'osservazione diretta dei cicli di produzione di alcuni alimenti che rappresentano eccellenze territoriali e cibi fortemente radicati all'interno della cultura culinaria locale, quali l'olio extra vergine di oliva, la mozzarella di bufala e il caffè.

**OBIETTIVI FORMATIVI**

L'obiettivo formativo principale è stato quello di portare alla conoscenza degli allievi le tecniche di produzione di alcuni alimenti, che rappresentano delle vere e proprie eccellenze territoriali. Attraverso lo studio del ciclo produttivo di questi cibi, gli studenti hanno potuto acquisire informazioni dirette circa la scelta delle materie prime da utilizzare e circa le migliori tecniche di produzione che consentono di ottenere, al termine dei processi lavorativi, dei prodotti con standard di qualità elevati. La scelta dei prodotti alimentari da trattare per lo svolgimento del progetto è ricaduta, per ovvi motivi, su alimenti che rappresentano la storia e la cultura culinaria del territorio locale: ciò consente di comprendere pienamente il profondo legame esistente tra questi alimenti ed il proprio territorio di provenienza. Altro obiettivo del progetto realizzato è stato quello di fornire agli studenti una visione generale legata alle attività produttive radicate sul territorio, che comportano un notevole impatto socio-economico, anche in termini di opportunità lavorative ed imprenditoriali.

**STRUTTURA DEL CORSO ED ATTIVITA' REALIZZATE**

Al fine di rendere il corso quanto più interessante e stimolante possibile per gli allievi partecipanti, si è deciso di strutturarne in modo da alternare momenti puramente didattici a momenti di osservazione diretta, nonché di esperienza in laboratorio. Gli incontri formativi sono stati in totale 3. Il primo incontro formativo si è tenuto presso l'Oleificio Migliozi sito in Teano (CE), dove gli allievi hanno potuto osservare in maniera diretta la produzione dell'olio extra vergine di oliva, con momenti di formazione che hanno riguardato ogni fase del ciclo produttivo, dalla raccolta delle olive fino alla realizzazione del prodotto finale. Il secondo incontro formativo ha riguardato invece la produzione della mozzarella di bufala e del caffè, con momenti di osservazione diretta che si sono tenuti rispettivamente presso il Caseificio San Vito e presso la Torrefazione Verré, stabilimenti entrambi localizzati in Cellole (CE). Il terzo ed ultimo incontro formativo, invece, si è tenuto presso la sede dell'Istituto Scolastico, all'interno del Laboratorio di Cucina, dove gli allievi hanno

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) – ITALY  
Via Gianola s.n.c. - 0771/725151 – Fax 0771/720150 – Convitto 0771/722125 Distretto n. 49  
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and  
Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> – [www.alberghieroformia.gov](http://www.alberghieroformia.gov)

E-mail: [LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT) – (PEC) [LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT)

**C.F. 81003890597 Codice univoco ufficio : UF94V0**

Codici meccanografici: scuola LTRH01000P – Cod. serale LTRH010504 – Convitto LTVC02000Q

sperimentato la preparazione di piatti con i prodotti tipici locali.

### **1° INCONTRO FORMATIVO**

Il primo incontro formativo, come detto, si è tenuto presso l'azienda olivicola “Migliozzi” di Teano (CE). L'azienda è stata fondata nel 1930 da Giuseppe Migliozzi, frantoiano olivicoltore e perito, specializzatosi nella produzione di olio di oliva. L'azienda si compone di un frantoio legato all'uliveto aziendale (che conta circa 4800 piante di differenti specie) e di locali ed impianti moderni, suddivisi in tre linee produttive. Gli allievi, accompagnati dai formatori e dal titolare dell'azienda che li ha ospitati, hanno preso parte a momenti di formazione teorica e di osservazione diretta, circa la gestione agronomica dell'uliveto aziendale e circa le procedure utilizzate nel ciclo di produzione dell'olio extra-vergine di oliva, a partire dalle tecniche di raccolta e pesatura delle olive fino ad arrivare alle tecniche produttive vere e proprie, mediante l'impiego di adeguate attrezzature e macchinari.



Per quanto riguarda la gestione dell'uliveto, inoltre, sono stati forniti elementi teorici di base, che riguardano la botanica della pianta, la struttura del terreno e le tecniche di coltivazione. Sono stati forniti importanti dettagli riguardo alle caratteristiche che devono possedere le materie prime per ottenere un olio di qualità, ma anche riguardo il corretto utilizzo dei vari macchinari aziendali e le corrette procedure e tempistiche di realizzazione dell'olio extra-vergine di oliva. Una nota di approfondimento ha riguardato l'importanza dei metodi di raccolta delle olive, delle tecniche di spremitura e delle metodologie di imbottigliamento.

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) – ITALY  
Via Gianola s.n.c. - 0771/725151 – Fax 0771/720150 – Convitto 0771/722125 Distretto n. 49  
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and  
Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> – [www.alberghieroformia.gov](http://www.alberghieroformia.gov)

E-mail: [LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT) – (PEC) [LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT)

**C.F. 81003890597 Codice univoco ufficio : UF94V0**

Codici meccanografici: scuola LTRH01000P – Cod. serale LTRH010504 – Convitto LTVC02000Q



Al termine della visita aziendale si è svolto un laboratorio di tipo sensoriale, durante il quale gli allievi hanno avuto la possibilità di degustare alcune tipologie di olio extra-vergine di oliva e di coglierne le differenze essenziali, legate principalmente a tipologie differenti di lavorazione o a differenti specie di olive, utilizzate per la realizzazione del prodotto finito.

## **2° INCONTRO FORMATIVO**

Il secondo incontro formativo ha previsto due visite aziendali.

La prima visita aziendale è avvenuta presso il Caseificio San Vito di Cellole (CE). Il caseificio è nato dalla lunga esperienza casearia della famiglia Ponticelli, presente nel settore caseario da tre generazioni, che si occupa sia dell'allevamento bufalino che della produzione della mozzarella di bufala in Caseificio.





**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) – ITALY  
Via Gianola s.n.c. - 0771/725151 – Fax 0771/720150 – Convitto 0771/722125 Distretto n. 49  
Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and  
Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> – [www.alberghieroformia.gov](http://www.alberghieroformia.gov)  
E-mail: [LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT) – (PEC) [LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT)

**C.F. 81003890597 Codice univoco ufficio : UF94V0**

Codici meccanografici: scuola LTRH01000P – Cod. serale LTRH010504 – Convitto LTVC02000Q

Durante questa visita aziendale gli allievi hanno potuto osservare tutte le fasi di lavorazione che portano alla produzione della mozzarella di bufala, vivendo in maniera diretta tutto l'iter produttivo. Questo nasce con la consegna del latte fresco di bufala al Caseificio (la cui mungitura è avvenuta da non più di 12 ore) e prosegue con il filtraggio del latte stesso. Successivamente è stato spiegato agli studenti che il latte deve essere fatto coagulare, mediante immissione di apposito siero e di riposo del latte stesso. Al termine della procedura si ottiene il cosiddetto caglio grazie al riscaldamento del latte, che mediante l'immissione di vapore viene portato ad una temperatura di circa 38 °C. A questa fase segue quella di rottura manuale della cagliata e la fase di filatura e lavorazione manuale della pasta di mozzarella. Dopo la lavorazione manuale, gli allievi hanno potuto osservare come la pasta venga adagiata all'interno di un contenitore di legno, chiamato tino, al quale viene aggiunta acqua bollente per ottenere, mediante la lavorazione della pasta (stavolta non più manuale ma mediante specifici utensili di legno) un impasto omogeneo. Gli studenti, così, hanno assistito alla fase finale di formatura e salatura della mozzarella di bufala.



Durante queste fasi sono stati forniti suggerimenti operativi dal titolare dell'azienda, il quale ha spiegato come queste fasi debbano essere eseguite con tempistiche ben precise ed accuratezza massima, al fine di ottenere un prodotto altamente qualitativo.

Al termine della formazione sul ciclo produttivo, gli allievi hanno preso parte ad una piccola degustazione di prodotti caseari realizzati all'interno del Caseificio stesso.

La giornata formativa è proseguita poi con la visita presso la Torrefazione Verré, realtà produttiva importante che si occupa di produrre e commercializzare caffè. L'azienda è stata fondata nel 2006 da Aldo Verrengia ed è, oggi, una delle principali realtà locali del settore. Gli allievi, durante la visita aziendale, hanno potuto assistere alle fasi che caratterizzano la produzione del caffè ed hanno potuto comprendere come ognuna di esse giochi un ruolo fondamentale nella produzione di una buona miscela. Durante la visita è stato infatti spiegato come sia di fondamentale importanza scegliere accuratamente la materia prima, il prodotto crudo che viene importato da Paesi esteri produttori. Successivamente entrano in gioco tutte le altre fasi produttive: tostatura, stagionatura, confezionamento e distribuzione commerciale del prodotto finito.

**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) – ITALY

Via Gianola s.n.c. - 0771/725151 – Fax 0771/720150 – Convitto 0771/722125 Distretto n. 49

Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> – [www.alberghieroformia.gov](http://www.alberghieroformia.gov)

E-mail: [LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT) – (PEC) [LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT)

**C.F. 81003890597 Codice univoco ufficio : UF94V0**

Codici meccanografici: scuola LTRH01000P – Cod. serale LTRH010504 – Convitto LTVC02000Q



Al termine della visita aziendale, gli allievi hanno partecipato ad una fase di degustazione del caffè, dove hanno potuto notare le principali differenze aromatiche esistenti tra le varie miscele commercializzate.

### **3° INCONTRO FORMATIVO**

Il terzo ed ultimo incontro formativo si è svolto all'interno dell'Istituto Scolastico e più precisamente nel Laboratorio di Cucina.



**MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO**

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI DELLA RISTORAZIONE FORMIA (LT) – ITALY

Via Gianola s.n.c. - 0771/725151 – Fax 0771/720150 – Convitto 0771/722125 Distretto n. 49

Membre de l'Association Européenne des Ecoles d'Hôtellerie et de Tourisme – Member of the Association of European Hotel and  
Tourism Schools

URL: <http://www.alberghieroformia.it> – [www.alberghieroformia.gov](http://www.alberghieroformia.gov)

E-mail: [LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@ISTRUZIONE.IT) – (PEC) [LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT](mailto:LTRH01000P@PEC.ISTRUZIONE.IT)

**C.F. 81003890597 Codice univoco ufficio : UF94V0**

Codici meccanografici: scuola LTRH01000P – Cod. serale LTRH010504 – Convitto LTVC02000Q

Qui gli allievi, supportati dai formatori e dall'esperto cuoco, hanno potuto preparare alcuni piatti con le materie prime oggetto di questo progetto, acquistate presso i punti vendita delle aziende che sono state visitate negli incontri formativi precedenti. Guidati dall'esperto cuoco, dunque, hanno avuto la possibilità di sperimentare nuove ricette, scegliendo con accuratezza le differenti tipologie di materie prime a disposizione e le combinazioni adatte tra le stesse.

## **CONCLUSIONI**

Questo percorso ha rappresentato per gli allievi una grande occasione per comprendere ed osservare in prima persona, non solo le eccellenze alimentari territoriali e le loro caratteristiche, ma anche i cicli di lavorazione che ne consentono la produzione. Il percorso è stato quindi utile sia per quanto riguarda l'acquisizione di concetti teorici relativi alle materie prime alimentari, alle loro caratteristiche organolettiche e nutrizionali, sia per quanto riguarda concetti relativi ai cicli produttivi che consentono di ottenere alimenti con elevato standard qualitativo. L'osservazione diretta di queste realtà produttive artigianali ha consentito inoltre un'importante riflessione sul notevole impatto socio-economico che esse hanno sul tessuto produttivo territoriale. Infine, il laboratorio di cucina, ha fornito agli allievi strumenti importanti che riguardano la selezione e l'utilizzo delle differenti tipologie di alimenti in cucina, fornendo loro importanti nozioni riguardo l'impiego di alimenti con determinate caratteristiche, per la realizzazione di specifiche ricette.

## **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai  
sensi dell'articolo 3, comma 2 del D. Lgs. 39/93)