



Global Junior Challenge

Projects to share the future

Pubblicata su *Global Junior Challenge* (<http://2017.gjc.it>)

[Home](#) > Archeosapori

Paese, Città/Regione

Paese:

Italy

Città:

Crema/Lombardia

Organizzazione

Nome dell'ente o associazione:

I.I.S. P. Sraffa

Contesto dell'ente o dell'associazione che presenta il progetto:

School

Sito Web

www.progettoarcheosapori.com

Legge sulla privacy

Consenso al trattamento dei dati personali

Acconsenti al trattamento dei dati personali?:

Autorizzo la FMD al trattamento dei miei dati personali.

Tipo di progetto

Educazione fino ai 18 anni

Descrizione del progetto

Description Frase (max. 500 characters):

ARCHEOSAPORI vuole legare attraverso il cibo di epoca imperiale le culture culinarie di alunni provenienti dalle province dell'ex Impero Romano, intese come contaminazioni positive dei gusti in piatti specifici.

L'iniziativa rappresenta un'occasione di incontro e confronto tra diverse culture essendo il "De re culinaria" di Apicio un manuale presente non solo nelle cucine dei popoli italici, ma anche nelle cucine dell'Africa settentrionale e dell'Asia minore

Project Summary (max. 2000 characters):

Il cibo tramanda storie e abitudini di vita raccontando molto sull'evoluzione dell'uomo e le sue fasi di crescita; considerato il forte valore simbolico e affettivo che il cibo porta in se, la proposta si sviluppa trasversalmente toccando le sue principali sfere di appartenenza: la cultura, l'identità, il piacere, la conoscenza, la consapevolezza, la relazione, l'interdisciplinarietà e l'intercultura.

Il progetto funge da collettore inclusivo nelle relazioni tra gli alunni di etnie diverse; si intende coinvolgere in modalità itinerante strutture educative, ricreative, ristorative e culturali mediante strumenti di diffusione sociale.

Da quando è funzionante il vostro progetto?

2014-08-30 22:00:00

Obiettivi ed elementi di innovazione

Il Progetto Archeosapori mira, in prima battuta, ad allestire una coquina romana itinerante, laddove la lezione di storia si fonde con quella di cucina. Spendibile per qualsiasi epoca storica, il Progetto Archeosapori propone il suo percorso culinario reinterpretando e aggiornando i suggerimenti di Apicio per giungere all'arte del maestro Artusi senza disdegnare Scappi, Tanara e Carnacina. Strizza l'occhio alla cucina storica francese citando Carême, de Bechamel ed Escoffier.

Risultati

Describe the results achieved by your project How do you measure (parameters) these. (max. 2000 characters):

Il Progetto Archeosapori è risultato tra i migliori progetti nel concorso regionale "Le scuole della Lombardia per EXPO" classificandosi come primo nella provincia di Cremona e primo tra gli Istituti alberghieri di Lombardia ottenendo uno spazio espositivo presso il Padiglione Italia in Expo il 16 maggio 2015. Non da poco è stata l'eco sui media locali. Diverse sono state le richieste da parte di privati di aprire corsi extrascolastici di cucina storica. Il Progetto Archeosapori ha dimostrato di essere una valida attività curricolare ed extracurricolare contro la dispersione scolastica poiché i numerosi alunni a forte rischio di abbandono scolastico, hanno trovato nuovi stimoli per proseguire gli studi finalizzati al conseguimento del titolo di studio.

How many users interact with your project monthly and what are the preferred forms of interaction? (max. 500 characters):

Interagiscono con l'equipe di docenti (6), circa 50 alunni che fattivamente contribuiscono alla ricerca storica, studio scientifico-tecnico, realizzazione e attualizzazione delle singole ricette. Un gruppo di 5 alunni collabora per la diffusione online del progetto tramite social network

Sostenibilità

What is the full duration of your project (from beginning to end)?:

Da 3 a 6 anni

What is the approximate total budget for your project (in Euro)?:

Meno di 10.000 Euro

What is the source of funding for your project?:

Finanziamenti pubblici o privati

Note eventuali:

Istituto di Istruzione superiore. Indirizzi: Alberghiero, Turistico, Economico, Grafico, Sociale

Il progetto è economicamente autosufficiente?:

Sì

Since when?:

2014-08-30 22:00:00

Trasferibilità

Has your project been replicated/adapted elsewhere?:

Sì

Where? By whom?:

Milano Expo 2015 - IIIp. Padiglione Italia - Vivaio scuole

What lessons can others learn from your project? (max. 1500 characters):

Numerosi sono gli spunti educativi del Progetto Archeosapori; dalla Tecnica gastronomica alla Cucina storica passando per la Storia della scienza, chiunque può ritrovare e ritrovarsi in ogni singola portata proposta.

Il confronto scientifico/culinario con altre epoche storiche è immediato: fare propri concetti come biosostenibilità, dieta equilibrata, sviluppo sostenibile, naturale, OGM, slow food è imprescindibile. Non secondaria la riscoperta di gusti, accostamenti, sperimentazioni e visioni enogastronomiche d'altri tempi

Are you available to help others to start or work on similar projects?:

Sì

Informazioni aggiuntive

Barriers and Solutions (max. 1000 characters):

Il maggiore ostacolo è costituito dall'allestimento della "coquina" vera e propria. Laddove i forni a legna e le fiamme vive sono spesso ostacolo per la pubblica dimostrazione e il porre in essere la singola pietanza, la soluzione di comodo rimane la cucina con fornelli ad induzione. Un secondo ostacolo è dato dalla necessità di avere due spazi separati ma contigui tra l'ambiente "cucina" e l'ambiente "sala" per permettere all'ospite o cliente di cogliere appieno la trasposizione spazio-temporale proposta

Future plans and wish list (max. 750 characters):

Il Progetto sta già "migrando" verso il Sudamerica con la versione Archeosapori 2.0. Numerosa è la componente venezuelana, boliviana, cilena, peruviana, colombiana e messicana nella nostra scuola. Essendo l'inclusività uno dei primi presupposti per la riuscita del Progetto, la riscoperta delle tradizioni enogastronomiche Maya, Incas ed Azteca è d'obbligo. Il Progetto Archeosapori vorrebbe crescere e diventare una vera e propria Sagra storica del gusto, con un percorso guidato ove chiunque possa riscoprire le micro e macro

contaminazioni globali dei sapori in piatti specifici

[storia](#) [1] [Expo Milano 2015](#) [2] [Cucina storica](#) [3] [cucina](#) [4] [Apicio](#) [5] [Antica Roma](#) [6] [history](#) [7]
[cooks](#) [8] [cooking](#) [9]

Fondazione Mondo Digitale

Via del Quadraro, 102 / 00174 - Roma (Italia)

Copyright © 2000-2010 · Tutti i diritti riservati.

Organizzazione con sistema di gestione certificato UNI EN ISO 9001:2008 / CERMET n.6482
del 26/04/2007.

[Privacy Policy](#)

URL di origine: <http://2017.gjc.it/it/progetti/archeosapori>

Collegamenti

[1] <http://2017.gjc.it/it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/storia>

[2] <http://2017.gjc.it/it/category/keywords-separate-with-commas/expo-milano-2015>

[3] <http://2017.gjc.it/it/category/keywords-separate-with-commas/cucina-storica>

[4] <http://2017.gjc.it/it/category/keywords-separate-with-commas/cucina>

[5] <http://2017.gjc.it/it/category/keywords-separate-with-commas/apicio>

[6] <http://2017.gjc.it/it/category/keywords-separate-with-commas/antica-roma>

[7] <http://2017.gjc.it/it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/history>

[8] <http://2017.gjc.it/it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/cooks>

[9] <http://2017.gjc.it/it/category/parole-chiave-separate-da-virgole/cooking>