

Il Gusto della Tradizione: Collaborazione tra Scuola e Territorio per la Cicoria Puntarelle Molfettese

L'Istituto Alberghiero di Molfetta rappresenta una delle realtà scolastiche più attive e radicate nel territorio in ambito enogastronomico, turistico e culturale. Con due sedi, quella storica di Corso Fornari e la succursale presso Prima Cala, **l'Istituto si configura come un punto di riferimento formativo per i giovani che scelgono di specializzarsi nei settori della cucina, del servizio di sala e vendita e dell'accoglienza turistica.** L'offerta formativa è articolata nei tre indirizzi professionali tradizionali, con una particolare attenzione alla crescita personale e professionale degli studenti, alla promozione dell'identità culturale locale e all'integrazione tra scuola e territorio. Grande rilievo viene dato alla valorizzazione dei prodotti tipici, alla sostenibilità alimentare, alla filiera corta e alla conoscenza delle tradizioni gastronomiche della Puglia. In questo contesto si inserisce in maniera particolarmente **significativa il rapporto con l'Associazione per la valorizzazione e promozione della Cicoria Puntarelle Molfettese**, una realtà nata nel 2019 con l'obiettivo di promuovere e tutelare un prodotto agricolo che rappresenta un patrimonio culturale e agroalimentare della città. L'Associazione lavora per il riconoscimento della cicoria molfettese come IGP, promuovendone il valore identitario e sostenendo pratiche agricole rispettose della biodiversità e della tradizione. Negli ultimi anni, si è consolidata una collaborazione concreta tra l'Istituto Alberghiero e l'Associazione, attraverso la partecipazione a eventi pubblici, degustazioni guidate, incontri tematici e laboratori enogastronomici. In queste occasioni, **gli studenti sono protagonisti attivi nel processo di valorizzazione del prodotto, acquisendo competenze tecniche, comunicative e relazionali legate sia alla preparazione culinaria sia alla promozione del territorio.** Questa sinergia ha mostrato **il potenziale educativo e culturale della cicoria puntarelle molfettese come strumento interdisciplinare: dalla sua coltivazione in ambito agronomico, all'analisi delle proprietà nutrizionali, fino al suo impiego in cucina e alla narrazione identitaria legata al territorio.** Il prodotto diventa così, un filo conduttore per progetti didattici trasversali, in cui convergono discipline come cucina, scienze dell'alimentazione, marketing, comunicazione, accoglienza turistica, storia della cultura gastronomica, laboratorio di cucina e sala e vendita. Tutto ciò ha permesso di rafforzare il proprio ruolo come centro educativo di eccellenza territoriale, promuovendo nei suoi studenti non solo competenze professionali, ma anche una maggiore consapevolezza dell'importanza della cultura locale, della

sostenibilità e del legame tra cibo, salute e identità territoriale. Non meno importante è il valore educativo di questa collaborazione. Attraverso il lavoro su un prodotto locale, gli studenti possono sviluppare una maggiore consapevolezza delle proprie radici culturali, del valore della biodiversità, dell'importanza della sostenibilità ambientale e della promozione del territorio come leva di sviluppo economico e sociale.

In conclusione, l'Istituto Alberghiero di Molfetta si trova oggi in una posizione privilegiata per essere non solo scuola, ma anche ambasciatore attivo del territorio, capace di formare professionisti competenti e cittadini consapevoli, in grado di tutelare, valorizzare e raccontare con orgoglio i prodotti della propria terra, come la cicoria puntarelle molfettese.

UNITÀ DIDATTICA DI APPRENDIMENTO: LA CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE

Un viaggio tra cultura, storia, territorio e tradizione gastronomica

Destinatari:

Classi Quinte – Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Molfetta

Titolo del modulo:

“La Cicoria Puntarelle Molfettese: Un viaggio tra cultura, storia, territorio e tradizione gastronomica”

Durata: 12 ore totali – suddivise in 3 giornate

OBIETTIVI FORMATIVI GENERALI

Gli studenti saranno in grado di:

- Comprendere il valore culturale, agricolo e gastronomico della Cicoria Puntarelle Molfettese.
- Analizzare il prodotto nella filiera corta, dal campo al piatto.
- Utilizzare tecniche professionali per la valorizzazione gastronomica del prodotto.
- Progettare menu a tema territoriale e stagionale.
- Comunicare e promuovere il prodotto attraverso storytelling e tecniche di vendita.
- Collaborare in gruppo per progettare e realizzare un evento gastronomico o una presentazione professionale.

OBIETTIVI FORMATIVI PER DISCIPLINA

Disciplina	Obiettivi specifici
Enogastronomia	Saper riconoscere, trattare e valorizzare il prodotto;

Disciplina	Obiettivi specifici
	applicare tecniche di cottura e presentazione; progettare piatti coerenti con la stagionalità e il territorio
Sala e Vendita	Progettare un servizio tematico; proporre abbinamenti con vini locali; sviluppare un discorso di presentazione del piatto
Accoglienza Turistica	Inserire il prodotto in un'offerta turistica integrata (enogastronomia + territorio); creare brochure e itinerari; accogliere e presentare eventi gastronomici
Scienze degli Alimenti / Chimica	Analizzare le proprietà nutrizionali del prodotto; valutare l'impatto sulla salute; confrontare con altri ortaggi simili
Storia e Cultura dell'Alimentazione	Esplorare l'origine storica del consumo della cicoria; inserire il prodotto nelle tradizioni culinarie pugliesi
Italiano / Comunicazione	Produrre testi informativi, narrativi e promozionali; sviluppare capacità di scrittura e presentazione orale
Geografia Economica / Educazione Civica	Riconoscere il valore delle IGP; comprendere le dinamiche del mercato agroalimentare locale; promuovere scelte sostenibili

Obiettivi formativi specifici:

1. Conoscere le caratteristiche botaniche, nutrizionali e agronomiche della Cicoria Puntarelle Molfettese.
2. Comprendere il valore culturale e gastronomico di un prodotto tipico locale.
3. Approfondire la storia e le tradizioni legate a questo prodotto tipico del territorio di Molfetta.
4. Comprendere il legame tra la cicoria puntarelle e l'identità culturale locale.
5. Promuovere il rispetto per le tradizioni agricole e la valorizzazione dei prodotti autoctoni.
6. Sviluppare competenze tecnico-professionali legate alla coltivazione, trasformazione e valorizzazione gastronomica della cicoria.
7. Utilizzare correttamente le puntarelle in ricette tradizionali e creative.
8. Progettare un menu a km 0 valorizzando il prodotto.
9. Comunicare in modo efficace il valore identitario del prodotto nel contesto turistico-ristorativo.

Contenuti parte teorica:

- 1) La Cicoria Puntarelle Molfettese: storia, origine e area di coltivazione
- 2) Caratteristiche agronomiche, organolettiche e nutrizionali

- 3) Differenze con altre varietà di cicoria e verdure simili.
- 4) Valore culturale e inserimento nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)
- 5) Il marchio IGP: significato, vantaggi, tutela
- 6) Il ruolo dei prodotti tipici nella cucina regionale e nel marketing territoriale
- 7) Origini e tradizione della coltivazione nel territorio molfettese
- 8) La cicoria nella cultura popolare e nelle abitudini alimentari locali
- 9) Caratteristiche geografiche e climatiche favorevoli alla coltivazione
- 10) Tecniche agricole tradizionali e moderne di coltivazione

Contenuti Parte pratica:

- 2) L'Associazione per la valorizzazione della Cicoria Puntarelle Molfettese
- 3) Finalità e attività dell'Associazione
- 4) Laboratorio di cucina: tecniche di pulizia, taglio, utilizzo a crudo e cotto
- 5) Antiche ricette e modi di preparazione tradizionali
- 6) Innovazioni gastronomiche e sperimentazioni culinarie
- 7) Creazione di ricette innovative con abbinamenti locali (vino, olio EVO, formaggi pugliesi, ecc.)
- 8) Simulazione di presentazione di un menu con focus sul
- 9) Eventi, fiere e iniziative di promozione territoriale.
- 10) Abbinamenti e menu dedicati alla valorizzazione del prodotto.

Area scientifico-agronomica:

- Caratteristiche botaniche della Cicoria Puntarelle Molfettese
- Territorio di produzione e condizioni pedoclimatiche
- Coltivazione: ciclo colturale, raccolta, conservazione
- Filiera agroalimentare e tracciabilità

Area gastronomica:

- Tecniche di pulizia, preparazione e utilizzo (a crudo e cotto)
- Ricette tradizionali locali (es. puntarelle all'acciuga, cicoria stufata)
- Ricette creative con ingredienti tipici pugliesi
- Creazione di un menu degustazione a tema

Area comunicativo-culturale:

- Storia del prodotto nella cucina contadina pugliese
- Cicoria come identità gastronomica locale
- Marchi di qualità (PAT, IGP, Slow Food, Biodiversità agraria)

- Comunicazione professionale del prodotto (menù, brochure, social

Metodologie didattiche:

Lezioni frontali con supporti multimediali (video, immagini, presentazioni);

Lavori di gruppo e brainstorming

Visite didattiche a coltivazioni locali e aziende agricole associate;

Laboratori di cucina per sperimentare la preparazione di piatti tipici con la cicoria puntarelle;

Discussione guidata

Simulazioni e role playing (accoglienza clienti, presentazione del piatto, storytelling del prodotto

Progetti interdisciplinari, coinvolgendo materie come storia, scienze, marketing e comunicazione (*possibilità d'invito a esperti dell'associazione per testimonianze dirette e momenti di confronto*).

Simulazioni e role playing (accoglienza clienti, presentazione del piatto, storytelling del prodotto)

Materiali e risorse

Videoproiettore, slide

Dispense informative (scheda tecnica del prodotto, infografica IGP)

Ingredienti e attrezzature da cucina

Schede per progettazione menu / brainstorming

Verifica e valutazione

Osservazione delle competenze in laboratorio

Test finale a scelta multipla o domande aperte

Presentazione orale di un piatto o menu che valorizzi le puntarelle

Rubrica valutativa per comunicazione, tecnica, creatività, lavoro di gruppo

Attività interdisciplinari:

Analisi sensoriale della cicoria puntarelle (aspetto, aroma, gusto)

Preparazione di ricette tradizionali e innovative a base di cicoria

Creazione di materiali di promozione (brochure, video, post social) per valorizzare il prodotto

Elaborazione di un breve progetto di marketing territoriale

INTERDISCIPLINARIETÀ – ESEMPI DI UNITÀ DI LAVORO CONGIUNTE

Tematica	Discipline coinvolte	Prodotto finale
Dal campo al piatto	Enogastronomia + Scienze + Geografia	Mappa della filiera + ricette tipiche
Il gusto del territorio	Cucina+ Sala + Italiano	Menu degustazione con descrizione narrativa
Identità e marketing	Accoglienza + Italiano + Storia dell'alimentazione	Brochure turistica / Evento promozionale
Mangiar sano, mangiar locale	Chimica + Scienze + Educazione Civica	Poster informativo / intervento orale

Verifica e valutazione

Formativa:

Osservazione in itinere

Osservazione delle competenze in laboratorio

Compilazione di una scheda individuale di riflessione

Sommativa:

Test/quiz interdisciplinare finale a scelta multipla o domande aperte

Presentazione orale di gruppo di un piatto o menu che valorizzi le puntarelle

Progettazione di un evento o menù tematico con rubriche valutative per comunicazione, tecnica, creatività, lavoro di gruppo

Risultati attesi:

Maggiore conoscenza e rispetto per un prodotto tipico e la sua storia

Sviluppo di competenze tecniche e trasversali in ambito enogastronomico e culturale

Capacità di collegare il prodotto alle dinamiche di sostenibilità, economia locale e promozione turistica

Stimolo alla creatività e all'innovazione in cucina, mantenendo il legame con la tradizione.

Materiali e risorse:

Schede didattiche e dossier informativi sulla cicoria puntarelle

Video documentari e interviste a produttori e chef

Ricettari tradizionali e innovativi

Materiali promozionali dell'Associazione.

PARTNERSHIP TERRITORIALI (opzionali)

Associazione per la Valorizzazione e Promozione della Cicoria Puntarelle Molfettese

Associazione Molfetta Food

Associazione Cooking Solution

Coldiretti Molfetta/Puglia

Slow Food Molfetta

Comune di Molfetta – Assessorato Agricoltura / Turismo

Associazioni culturali / Pro Loco

PRODOTTI FINALI DEL MODULO (a scelta)

Progetto di evento gastronomico a tema (open day scolastico, menu a tema, show cooking)

Booklet cartaceo o digitale con ricette, storia e schede tecniche

Video o reel promozionale realizzato dagli studenti

Partecipazione a concorso enogastronomico scolastico

NOTE ORGANIZZATIVE

Collaborazione con aziende agricole locali per fornitura del prodotto

Possibile coinvolgimento di esperti (chef del territorio, produttori, tecnici Coldiretti)

Possibilità di trasformare il modulo in PCTO o evento aperto al pubblico/school restaurant

Conclusione

Il rapporto tra l'Istituto Alberghiero di Molfetta e l'Associazione per la Valorizzazione e Promozione della Cicoria Puntarelle Molfettese si configura oggi come particolarmente strategico, soprattutto in vista di un ampliamento delle attività congiunte. La puntarella molfettese, eccellenza del territorio, si presta a diventare un vero e proprio **“caso di studio” interdisciplinare**, che attraversa i diversi ambiti della formazione: dalla coltivazione alla trasformazione gastronomica, dalla narrazione delle sue origini alla promozione turistica e commerciale.

Coinvolgere gli studenti in progetti legati a questa filiera significa offrire loro un'esperienza formativa autentica, coerente con le attuali esigenze del mondo del lavoro, dell'ospitalità e della comunicazione enogastronomica. Un ulteriore passo in avanti potrebbe essere rappresentato dalla **formalizzazione di una convenzione** tra Istituto e Associazione, che consenta di integrare in modo strutturato queste attività nel curriculum scolastico.

Laboratori tematici, **percorsi PCTO**, visite aziendali, eventi gastronomici, workshop con chef e produttori, nonché campagne di comunicazione ideate e realizzate dagli

studenti stessi, rappresenterebbero strumenti didattici concreti e coinvolgenti. Attraverso questa collaborazione, l'Istituto Alberghiero di Molfetta rafforza il proprio ruolo di **centro educativo di eccellenza territoriale**, capace di formare non solo professionisti qualificati, ma anche cittadini consapevoli del valore della cultura locale, della sostenibilità e del legame profondo tra cibo, salute e identità.