



Interreg



MARITTIMO-IT FR-MARITIME

GIREPAM

Fonds européen de développement régional
Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

MODULO EDUCATIVO PER SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO

18 - 30 maggio 2019

Il modulo è stato riservato a due classi seconde del Liceo scientifico L. Mossa di Olbia che assieme hanno potuto vivere un'esperienza nuova e unica nel suo genere all'interno del territorio dell'area marina protetta di Tavolara con il supporto degli operatori dell'Ente.

Le attività sono state così articolate:

- un incontro di presentazione a scuola in aula, con le due classi assieme.



- un incontro educativo presso l'impianti di mitilicoltura e presso la Peschiera di San Teodoro con la collaborazione degli operatori degli impianti
- incontro con un pescatore autorizzato all'interno dell'Amp e una cooking class presso il ristorante La locanda di Gavina Braccu a Porto San Paolo con la predisposizione di un pasto sostenibile.

Il primo appuntamento in classe svolto il giorno 18 maggio, è stato un momento di conoscenza tra i ragazzi e gli operatori dell'Amp e di presentazione del progetto. E' stata presentata l'Area Marina attraverso un power point ed è stato visto un video dei fondali di

Tavolara: “Effetto riserva”, così da far capire la preziosità degli ambienti marini che si trovano a poca distanza dalla loro città, e il bisogno di conservare questi luoghi per le future generazioni. La conservazione e la tutela, per l’Ente passa anche attraverso la piccola pesca artigianale. In area marina è una realtà che conta circa 15 autorizzati che portano avanti un mestiere duro e a volte poco remunerativo ma di grande importanza a livello locale in quanto cerca di mantenere viva una tradizione antica e tramandata da generazioni.



Infatti con l’attività –gioco “Arraffa Arraffa”, i ragazzi, si sono cimentati in un gioco di simulazione, che ha permesso agli operatori di stimolarli in ragionamenti sul concetto di risorsa naturale e limitata e sulle strategie di utilizzo individuali e/o collettive. Il gioco ha consentito di evidenziare l’importanza di dover assumere comportamenti sostenibili nella relazione tra uomo e natura, così come, la necessità di cooperazione tra le persone come strumento per realizzarli.

I due gruppi hanno reagito, come spesso succede, nella stessa maniera cioè acchiappando tutte le graffette disponibili sul tavolo, facendo così finire subito il gioco. Solo dopo diversi tentativi hanno iniziato a capire la dinamica e la strategia da seguire, immedesimandosi in prima persona nel ruolo del pescatore che non deve sfruttare in modo eccessivo e incontrollato la risorsa “pesce” ma, piuttosto preservarla.

La cooperazione nello svolgimento del gioco è stata importante per apprezzare maggiormente il significato dello stesso.

In seguito, ai ragazzi è stato chiesto che tipo di relazione avessero con il cibo e con il pesce, anche per capire come loro vivono nella vita di tutti i giorni; molti di loro non avevano mai pulito il pesce, alcuni, invece andavano a pesca subacquea. Altri ragazzi addirittura hanno dichiarato di non aver mai assaggiato una pietanza a base di pesce.

All'incontro ha preso parte anche la chef Signora Gavina, che ha voluto raccontare la sua esperienza decennale in cucina sottolineando l'importanza di mantenere vive le tradizioni culinarie e la genuinità dei prodotti locali. Si è parlato di normative per la conservazione del pesce e anche di tracciabilità dei prodotti.

Si è chiesto ai ragazzi quali tipi di pesce usualmente loro erano soliti consumare, ricordando che esistono pesci meno noti e conosciuti ma ugualmente ricchi da un punto di vista nutrizionale. Signora Gavina ha voluto raccontare come il suo menù consigliato agli ospiti, sia cambiato nel corso degli anni; infatti la zuppa di pesce non viene più proposta in quanto risulta complicata da mangiare per la presenza di spine.



La coesione tra l'Ente gestore e i collaboratori territoriali del progetto è forse il punto di forza dello stesso; il pescatore come il ristoratore sono consapevoli di fare parte di uno

scenario importante ma fragile, e proprio per questo motivo portano avanti il loro lavoro nel rispetto del territorio e quindi della conservazione.

Nelle visite presso lo stabulario e la peschiera i ragazzi hanno visto come i prodotti crescono, maturano e completano il loro ciclo vitale fino alla fase di stabulazione e la messa in commercio.

Le due visite sono state anche, un momento di conoscenza dal punto di vista naturalistico e storico, in quanto si è presentato loro il Golfo di Olbia e lo stagno di San Teodoro come punti di grande importanza per la conservazione di molte specie di flora e fauna, la mattina è stata un momento interessante perché i ragazzi, hanno potuto conoscere i veri attori del territorio e sentire dai loro racconti la fatica del loro lavoro e la passione che ognuno mette ogni giorno.

Alcuni dei ragazzi non avevano mai pulito il pesce o le cozze, non avevano mai impastato, molti non avevano assaggiato la zuppa di pesce o alcune tipologie di pesce, con questo progetto si è potuto avvicinarli a nuove esperienze facendo capire loro anche nuovi possibili sbocchi lavorativi.

Il territorio circostante deve esser visto, dai ragazzi, come un'opportunità di lavoro e di crescita, ecco perché vogliamo farlo conoscere ed educarli alla sostenibilità.

Durante le giornate di lavoro abbiamo voluto raccontare le bellezze naturalistiche dell'ambiente, un territorio che spesso però, subisce una forte pressione durante il periodo estivo, ma che deve resistere ed essere tutelata perché fragile. Il messaggio che abbiamo voluto passare ai ragazzi è stato anche quello di esser più consapevoli del fatto che non possiamo pretendere troppo dai sistemi naturali, che siamo ormai troppi a voler ottenere le stesse cose e che dobbiamo dare il giusto tempo di ripresa alla natura.

Discorsi come sostenibilità ambientale, rispetto dei ritmi naturali, filiera corta e autenticità del prodotto sono stati accolti con grande passione dai collaboratori, che hanno, a loro volta, passato i concetti ai ragazzi.

Nell'ideare il progetto si sono messe in rete idee semplici ma vincenti che hanno dato vita a un percorso che nel corso degli anni ha saputo regalare ai partecipanti nuove sensazioni facendo scoprire realtà locali e mestieri antichi ancora oggi svolti con passione.

Gli studenti che hanno partecipato hanno potuto vivere esperienze nuove come pulire il pesce o fare la pasta fatta in casa, azioni che ormai non vengono quasi più svolte nelle famiglie che si limitano cucinare semplici e veloci piatti.



L'obiettivo generale del progetto è stato quello di promuovere una riflessione sul rapporto tra l'uomo e l'ambiente e sulla sostenibilità della piccola pesca locale, valorizzando la figura del pescatore e il sapere antico del suo mestiere.



In peschiera non è stato possibile osservare il lavoriere in azione, in quanto l'attività di pesca non era ancora iniziata a causa delle condizioni metereologiche sfavorevoli della primavera.

La fase finale del progetto ci ha portati a Porto San Paolo per incontrare il pescatore autorizzato, e poi andare a cucinare presso il ristorante La Locanda di Gavina Braccu.



Menu:

cozze alla marinara

insalata di cozze e cannellini

bottarga e sedano

polpo al sugo

gnocchetti fatti in casa al sugo di mare

zuppa di pesce

pesci vari al forno

verdure

dolcini secchi

pane carasau e casereccio



Per il pranzo sono state utilizzate stoviglie compostabili e bicchieri compostabili, mentre le pietanze non sono state messe nei piatti da portata come si farebbe normalmente nel ristorante ma ogni ragazzo è stato libero di servirsi da solo direttamente dalla pentola.

Molti ragazzi hanno potuto assaporare pietanze nuove come la bottarga e la zuppa di pesce, imparando ad apprezzare sapori nuovi; la zuppa effettivamente non è risultata un piatto semplice da mangiare ma comunque la sua bontà e il suo gusto particolare è piaciuto molto.

Possiamo ritenerci soddisfatti dell'esito del progetto perché dai ragazzi si è percepita la gioia nello scoprire nuove emozioni e nuovi sapori; si è creato un clima di amicizia tra i collaboratori, operatori, ragazzi e professori.

Sicuramente un progetto che andrebbe riproposto, per cercare di mantenere viva conoscenza delle tradizioni e della pesca.

Olbia, 20 Giugno 2019

Cooperativa Axinella



AXINELLA S.c.a.r.l.
Via G. Mameli, 15
07026 OLBIA (OT)
P.I. 02229550906