

PROGETTO INTERGUSTANDO

Nell'ambito dell'educazione alimentare nasce " Il progetto intergustando" al fine di promuovere una sana e corretta alimentazione in chiave interculturale. Le classi che hanno aderito al progetto hanno analizzato , attraverso l'alimentazione, un paese preferibilmente scelto tra quelli con i più alti tassi di immigrazione verso l'Italia,descrivendone gli aspetti ecologici,nutrizionali e culturali:descrizione geografica,quadro socio-economico,alimenti di base,trasversalità delle abitudini alimentari,preparazioni alimentari tipiche,ricette,usanze,festività e curiosità legate al cibo.

Si propone il lavoro svolto dalle classi 5^A A e B del plesso di Melfi hanno studiato l'Albania ricavando notizie da internet, documentandosi sui libri e grazie anche alle informazioni date da un'alunna i cui nonni sono di origini albanesi.

E' stato un modo nuovo e divertente per avvicinarsi ad altri paesi scoprendone la storia, abitudini alimentari e tradizioni.

Il seguente elaborato ha partecipato al concorso " Mi piace...un mondo",organizzato dall'Ufficio Scolastico regionale per il Lazio, in collaborazione con l'Istituto nazionale per la Promozione della Salute della popolazione migrante (INMP) ed il Dipartimento di biologia Animale e dell'Uomo dell'Università degli studi di Roma "Sapienza".



LE MIE AMICHE: ED IO

Ciao, sono Lorenza
e vi invito a pranzo
dai miei nonni di
origini albanesi.



Alumna = Lorenza

Formelle



**-Ma,dove si trova
l'Albania?**

**Mi ha chiesto
Giuliano,un mio
compagno di classe .
L'abbiamo individuata
sulla carta geografica e
ha concluso che si
trova di fronte al
“tacco” dell’ Italia.
Ha aggiunto Chiara :-
Allora ,quando
quest’estate sono stata
in vacanza in Puglia, le
coste che vedevo erano
dell’Albania?!**

**Proprio così,il paese d’ origine dei miei nonni e di mia madre è vicino all’Italia,
dall’altra parte dell’Adriatico.**

**Io ci sono stata due anni fa,quando avevo 6 anni e ne ho un bel ricordo . Tirana,la
capitale è una bella città e le persone sono gentili,come da noi!**

Ricordo che alcuni parenti mi hanno offerto un dolce: la

Baklava, un dessert fatto di noci e miele, molto dolce!!

La curiosità dei miei compagni è stata grande, così su internet abbiamo ritrovato la foto.

Questa è la ricetta che ci ha dato mia nonna e che proveremo a realizzare nelle ore pomeridiane di laboratorio.



si preparano:

sottili sfoglie di pasta filo, proprio come foglie o fogli di carta, imburrate e appoggiate in una teglia: noci tritate più o meno finemente, assieme a pistacchi, vengono sparse sui vari strati, che vengono poi arrotolati e cotti al forno, prima di essere imbevuti con una soluzione di zucchero e succo di limone o miele.

Questa invece è **la Casata**, il dolce tipico di Pontecorvo . A noi bimbi non piaceva molto,così ,l'anno scorso ,in occasione del Progetto **scuola aperta** , alcune mamme sono venute a scuola e insieme abbiamo preparato la casata. Il risultato è stato ottimo,come direbbero le nostre maestre ! L'abbiamo divorata,un pezzetto l'ho portato ai miei nonni ,che hanno apprezzato.



Ingredienti

Per la pasta

Farina.....500gr
Uova.....4
Zucchero.....100gr
Olio.....30 gr

Per il ripieno:

Uova20
Formaggio di pecora fresco non salato...600gr
Zucchero.....600gr
Cioccolato fondente grattugiato.....300gr
Cedro candito.....300gr
Cannella.....unabustiina
Limoni grattugiati.....2

Procedimento:

Stendere con il matterello la pasta e farne due sfoglie rotonde,di cui una più grande dell'altra. Imburrare una teglia e sistemare in essa la sfoglia più grande avendo cura di farla aderire bene.

Versare nella sfoglia il ripieno(tutti gli ingredienti impastati) e con la sfoglia rimanente ricoprire il composto .Infornare a 180°,poi a 130°per tre ore.

Un po' di storia...dolce



Sembra che gli assiri nell'VIII secolo a.c. siano stati il primo popolo nel Mediterraneo orientale ad infornare un miscuglio di noci tritate e miele avvolte in una pasta, creando quindi il predecessore della **baklava**. I marinai e mercanti greci, nei loro viaggi ad oriente, scoprirono presto la delizia di questo dolce e lo importarono ad Atene. Durante il periodo bizantino, gli armeni aggiunsero per la prima volta la cannella e i chiodi di garofano; successivamente gli arabi introdussero la variante del cardamomo e dell'acqua di rose. Il nome stesso è omaggio alla cultura araba, dato che deriva direttamente dalla parola *baklavi*, che significa *noci*.

La **casata** viene realizzata in occasione delle festività pasquali e il suo nome deriva dall'ingrediente base: "lu case" (il formaggio) e fu creata in occasione della visita di un papa a Pontecorvo, circa un secolo fa; non è un caso che i colori del dolce riproducono, nella ricetta originaria, il bianco e il giallo della bandiera pontificia. Perché la casata sia perfettamente riuscita bisogna che quando viene tagliata in essa si evidenziano tre strati (l'uovo, il formaggio e il cioccolato) si dirà che la casata s'è capata (scelta nei vari strati).

Tradizioni e feste

A Pontecorvo per Natale si preparano i peperoni ripieni

Ingredienti:

Pane grattugiato
Pinoli
Noci
Mandorle
Poco prezzemolo
Alici tagliate sottili
Parmigiano
Aglio
Peperone
Sale
Olio



Procedimento

si prendono i peperoni Sottoaceto
(meglio se **cornetti D. O. P. di Pontecorvo**)
si tolgono i semi facendo attenzione a non rompere il peperone.
Si amalgamano tutti gli ingredienti re si farciscono i
peperoni che andranno cotti al forno o in padella.

In Albania

sono in pochi a festeggiare il Natale però tutti fanno festa il 28-

29 novembre (festa nazionale) e preparano l'agnello.

Una tradizione legata all'ospitalità e al cibo è questa:

sulla tavola ci deve essere sempre un vassoio con: mele arance e mandarini per gli ospiti.

Offrire alimenti che la natura ci dona, nelle sue forme più genuine e salutari, è una sana abitudine !

Conosciamo l' Albania



L'economia albanese è basata prevalentemente sull'agricoltura, anche se gran parte del territorio è montuoso. Oltre la metà della popolazione attiva albanese è occupata nel settore primario. Di recente si è sviluppata una certa attenzione per l'agricoltura biologica, e sono stati avviati progetti di cooperazione tra alcune aziende agricole locali e istituti italiani (in particolare, l'Istituto agronomico mediterraneo di Bari) per la formazione di tecnici e la diffusione dei metodi biodinamici

Mio nonno racconta che :L'Albania e' un paese ricco di valori e tradizioni, dove trovi le montagne e il mare, la storia e l'archeologia, una natura bellissima e un popolo che ha origine nell'antichità.



Questa è la bandiera albanese



Generalità	
Nome completo:	Repubblica di Albania
Nome ufficiale:	Republika e Shqipërisë
<u>Lingua</u> :	<u>Albanese</u>
<u>Capitale</u> :	<u>Tirana</u> (con le zone limitrofe, 1.000.000 ab. / 2006)
Politica	
<u>Forma di governo</u> :	<u>Repubblica Parlamentare</u>
Indipendenza:	<u>28 novembre 1912</u> dall' <u>Impero Ottomano</u>
Ingresso nell' <u>ONU</u> :	<u>14 dicembre 1955</u>
Superficie	
<u>Totale</u> :	28.748 <u>km²</u> (<u>139°</u>)
% delle acque:	4,7 %
Popolazione	
<u>Totale</u> (2006):	3.600.523 ^[1] ab. (<u>127°</u>)
<u>Densità</u> :	125 ab./ <u>km²</u>

L'immigrazione albanese in Italia

In seguito alla caduta del Muro di Berlino, si ebbe un movimento di rivolta, guidato dagli studenti e dai professori universitari di Tirana, da intellettuali moderati e da tecnici delle fabbriche, che portò alla rinascita della democrazia e al ripristino del multi-partitismo. Il Paese soffriva però di molti problemi legati al limitatissimo sviluppo socio-economico. Furono decine di migliaia gli Albanesi, in questi anni, che decisero di partire alla volta dell'Italia e si riversarono via mare sulle coste della Puglia, in particolare nel litorale tra Brindisi e Ostuni.

In Italia vi sono oggi 400.000 albanesi emigranti economici legalmente riconosciuti (altri 100 mila in fase di legalizzazione), di cui il 15,9% titolare di piccole imprese

Rapporti con la cultura italiana
La lingua italiana contemporanea è la lingua più conosciuta, dopo la lingua materna albanese, dagli albanesi di ogni generazione e gruppo etnico sociale, anche grazie alla trasmissione di diversi canali radio televisivi italiani, i quali raggiungono la maggior parte del territorio albanese via satellite o terrestre.

Conclusioni

Dalle nostre ricerche abbiamo scoperto molte notizie sull'Albania, ma certamente i racconti dei miei nonni sono state utili, perché non ci sono sui libri! Sono fermi nel loro cuore: ricordi di un paesino di montagna senza elettricità, di una vita semplice, scandita da ritmi lenti; pasti semplici, con poca pasta. Un po' di carne, tante verdure e frutta sempre.

Ben diversa dall'alimentazione fatta di merendine, bevande gassate, panini farciti, dolci e pizze.



Con questo lavoro ci siamo avvicinati ad altre culture e un giorno mia nonna preparerà la bakllava e lo mangerò con i miei compagni di classe. Ciao e buon appetito!