



## **PROGETTO NOVEL FOOD- ISMI**

**Tema generale:** *Nove/ food - cibo/non cibo le risposte gestionali delle nuove specie e nuove conoscenze*

**Tema progetto:** nuove consuetudini nella tradizione locale attraverso processi di contaminazione culturale di specie rappresentative di un consumo non convenzionale

**Luogo:** ISMI e luoghi di interazione con la didattica della scuola utilizzati per la formazione e comunicazione

**Giornate/ore:** per classe 6/36 di cui 18 di esercitazioni e 12 di attività di gruppo e 6 tutoring aggiornamento

### **Tematiche MEDUSE 2:**

Trattamento e conoscenza della materia prima (*Rhizostoma pulmo*), la medusa come cibo ed alimento, le analogie con la consuetudine, la medusa come ingrediente nei piatti del territorio, la declinazione della materia prima in un menù, la proposta al consumatore, la sua promozione, il brand.

Acquisire competenze nella gestione delle forniture, nella conservazione e reperimento della materia prima, nelle qualità nutrizionali, nell'elaborazione e nella presentazione dei piatti, nella qualità del prodotto. Strutturare in maniera autonoma l'organizzazione del lavoro in cucina, per la valorizzazione di un brand legato al tema del made in Italy, applicato ad una materia prima reperibile oggi a km0, considerata retaggio esclusivo dell'Estremo Oriente.

### **Risultati attesi:**

Realizzazione di una serie di piatti secondo criteri sensoriali, di cucina tradizionale, di valori nutrizionali. Realizzazione di logo e/o materiale di sensibilizzazione (t-shirt, video), e/ o mostra (5-6 pannelli didattici), flyer e/o poster per "open day", documentazioni promozionali dell'iniziativa.

## **Descrizione del progetto e piano formativo generale:**

Il progetto gravita attorno al concetto del *Made in Italy* e le sue declinazioni in apparente distonia con la consuetudine che lega un prodotto al territorio. Nel novel food convergono diverse anime: prodotti e sapori locali, piatti della tradizione con ingredienti alloctoni, prodotti alloctoni e tradizioni esotiche, prodotti locali e tradizioni esotiche. Analizzando questa apparente diversità partendo dalle diverse materie prime o ingredienti della nostra tradizione, ci accorgiamo subito che gli spaghetti provengono dal mondo arabo, il pomodoro dalle Americhe, i fagioli dal Messico, le mele dalla Cina, e così via... scoprendo che di base nel *Made in Italy* c'è il fare, il trasformare, il contaminare nei secoli le tradizioni che cambiano a seconda dei territori. Così come le genti, i popoli cambiano, si mescolano e si nutrono secondo consuetudini dettate dai prodotti e da come questi vengono conservati. Sale al sud, fumo al nord danno sapori diversi al cibo dei periodi di magra, agli inverni freddi e bui quando il cibo scarseggiava. Novel food allarga l'orizzonte, lo stesso orizzonte della tradizione che ingloba altre tradizioni, altri piatti e spesso altre genti che si inseriscono nei territori. Consuetudine nella consuetudine che diventa altro. La medusa da noi non si mangia... la mangiano gli orientali, la importano dai luoghi delle loro origini. Ma ora è qui abbondante e disponibile. Una nuova consuetudine che può mantenersi nel territorio... così è stato per le patate che dal Sud America hanno trovato ampia diffusione in Europa. Un campo ancora inesplorato, così come le possibilità del "fatto in Italia" considerando gusti e consuetudini che i nuovi arrivati portano nei territori. Gli apericena a base di sashimi o sushi sono usciti dai quartieri esotici di LA o NY e da qui sono entrati nelle abitudini delle nostre città. Le meduse sono l'ideale continuità di queste dinamiche non necessariamente italiane nella loro radice - ma quali lo sono? Materia prima del mare che non si sbarca come cibo e che va declinata come nuovo sapore, nuovo ingrediente, nuovo piatto, persino nuovo menù da proporre al gradimento di un nuovo consumatore. Il tutto condotto lungo un percorso di 36 ore in cui 4 gruppi diventano fornitori di materia prima, organizzatori di sala, organizzatori di cucina, ristoratori ed autori del brand legato al consumo e consumatore dei prodotti a base di medusa. Il modulo formativo costituisce una modalità di approccio al novel food orientato alle capacità dei ragazzi e dei tutor docenti che sapranno finalizzare in un contesto multidisciplinare le materie scolastiche applicandole a lavori di sintesi o di preparazione alla sessione successiva. In questo modo si vuole arricchire la capacità di lavoro in equipe e l'interazione collaborativa tra i vari ruoli (auto)assegnati. La possibilità di coinvolgere altre classi rende il progetto ancora più completo implementando i ruoli dei gruppi in moduli che dopo una prima standardizzazione possono rappresentare con le stesse modalità un'altra componente del novel food. Ad esempio nello stesso anno una stessa specie o materia prima aumentando la numerosità dei gruppi, oppure introdurre tre specie nella stessa annualità che poi l'anno successivo passano all'altra classe. Vi è poi la possibilità di un "reclutamento" di tutor tra gli studenti iniziando un percorso di scambio tra classi o istituti. Va da sé che la ricerca di nuovi ingredienti e nuove contaminazioni arricchisce il valore delle giornate condivise con altre realtà regionali, così come il coinvolgimento di ristoratori o membri

## **Percorsi didattici differenziati per classe:**

**Classe 3a:** questa classe si appresta per la prima volta ad affrontare il tema del Novel Food, viene quindi riproposto un programma sulla base di quello svolto testato lo scorso anno, che va ad analizzare e sviluppare la medusa (*Rhizostoma pulmo*) come nuovo alimento. Si parte nel costruire la base conoscitiva, inquadrando ecologicamente e troficamente la medusa. Distinzione tra cibo e alimento, differenziazione tra specie utilizzabili come cibo, e si arriva alla prima caratterizzazione di un novel food. Si affronta l'organizzazione e la reperibilità della materia prima e l'ottimizzazione della trasformazione finalizzata alla preparazione dei piatti.

Il sapore della medusa, come abbinarla ad altre materie prime. Analogie ai cibi tradizionali per il mantenimento. Creazione di piatti test. Elaborazione di menù completi che possano essere affini ai gusti locali, integrati con altri componenti nutrizionali e sensoriali.

L'obiettivo finale è quello di arrivare ad implementare e affinare quanto già acquisito nello scorso progetto.

**Classe 4a:** il percorso formativo per questa classe, che lo scorso anno ha già potuto iniziare a lavorare e sperimentare ampiamente la gestione di un novel food (la medusa), si proietta sulla lavorazione di granchio blu e alghe. Il granchio blu rientra sempre tra le specie invasive, come la medusa, ma aliena considerando che proviene dall'Atlantico, molto forte biologicamente, sta entrando in competizione con le specie autoctone dell'Alto Adriatico, dal punto di vista della sua collocazione nell'eco- sistema ha qualche affinità con la medusa. Minaccia per la biodiversità ma ottima risorsa da sfruttare in cucina, le sue carni sono molto apprezzate e la possibilità di sviluppare il suo consumo è una soluzione per ridurre i danni che provoca. Un link interessante da creare in cucina e che riporta ad un piatto tipico veneto è quello di un parallelismo con la "maseneta". Al granchio blu, nel percorso della 4a si associano le alghe che costituiscono la componente esotica in quanto viene storicamente consumata nei paesi orientali. Viene raccolta o prodotta, e la produzione permette di evitare contaminazioni o accumulo di sostanze inquinanti. A tal proposito è prevista una sessione dedicata alla problematica del bioaccumulo, e all'importanza di avere in cucina la massima attenzione agli aspetti di non nocività del cibo.

Le alghe presentano una serie di caratteristiche nutrizionali che portano a far sì che vengano sempre più introdotte come ingrediente anche nelle cucine più classiche, andando ad apportare una commistione tra sapori tradizionali e quelli esotici, e obiettivo del percorso è quello di valorizzare una contaminazione culturale rimanendo però legati ad una tradizione culinaria del Made in Italy.

**Classe sa:** il percorso prevede di passare ad esplorare le potenzialità culinarie del Pesce Leone, una specie aliena che negli ultimi 3 anni ha iniziato ad espandersi nel Mediterraneo. Presenta caratteristiche organolettiche ben strutturate riconducibili a quelle del merluzzo. La sua carne bianca è molto apprezzata, tanto che ai Caraibi - una delle zone di origine - viene commercializzato in tutti i mercati locali.

L'idea è quindi di formare gli studenti nella manipolazione e la cucina del Pesce Leone.

In 5a dopo i percorsi didattici sviluppati attraverso esempi di cibo da specie di nuovo insediamento, si rafforza il concetto di Novel Food mediante un confronto tra le antiche e tradizionali ricette del merluzzo. Ecco che si può azzardare un Pesce Leone mantecato... o un Pesce Leone alla vicentina... cercando di valorizzare il passaggio storico-culturale di un antico Novel Food: il merluzzo. Quest'ultimo essendo una specie "nordica" non era conosciuto in Mediterraneo e quindi non veniva pescato, ma dopo la sua fortunosa scoperta alle Lofoten da parte di alcuni naufraghi della Serenissima veniva importato e diffuso in tutta l'Europa mediterranea dai baschi già dal 1400. Attualmente diffuso nelle cucine italiane dal Veneto alla Calabria con ricette tradizionali, è stato un primo esempio di *nove/ food* nel mondo dei prodotti del mare.

L'obiettivo del percorso per la classe 5a è quello di trovarsi proiettati nel futuro con i Novel Food con l'abilità di fare un passo indietro nel recupero delle antiche tradizioni gastronomiche, acquisendo la consapevolezza che "ogni food potrebbe essere un novel food"...

La possibilità di coinvolgere più classi rende il progetto ancora più completo implementando i ruoli dei gruppi in moduli che dopo una prima standardizzazione possono rappresentare con le stesse modalità un'altra componente del novel food. Vi è poi la possibilità di un "reclutamento" di tutor tra gli studenti iniziando un percorso di scambio tra classi o istituti. Va da sé che la ricerca di nuovi ingredienti e nuove contaminazioni arricchisce il valore delle giornate condivise con altre realtà regionali, così come il coinvolgimento di ristoratori o membri di associazioni.

## **Il modulo MEDUSE come approccio didattico per le classi 3° anno**

### **Attività di relazione e formazione del lavoro di equipe:**

Le azioni necessarie per condurre l'attività necessita l'impostazione di uno scenario in cui si incrociano le dinamiche di una filiera rappresentabile dalle fasi che comunemente si ritrovano nella professione e quindi nella gestione del prodotto.

La suddivisione in gruppi funzionali permette di impostare una prima modalità di interazione tra le discipline necessarie a monte della gestione del servizio al consumatore. Lo sviluppo ed evoluzione di una attività trasversale di relazione intra gruppo e tra gruppi fa emergere dinamiche di lavoro focalizzate dalla successione di sei giornate.

Tre gruppi di studenti a rappresentare le dinamiche di elaborazione che stanno dietro alla presentazione di un prodotto nuovo. I gruppi intendono ricreare nella classe gli scenari incontrati nelle nuove filiere che si incrociano con quelle già sperimentate.

## I GRUPPI di avaro



Gli schemi seguenti hanno lo scopo di valutare le competenze acquisite nel campo del lavoro di gruppo, apporto alla singola giornata di esercitazione, capacità di acquisizione delle nuove pratiche, capacità di trasferimento delle nuove competenze agli altri gruppi.

Gruppo **MATERIA PRIMA/ALIMENTO**  
 professoressa di riferimento FRISO GIULIA

NR	COGNOME NOME	annotazioni
01	DISERO' Cristel	CAPOGRUPPO
02	CERATO Tommaso	
03	BRUNO Giorgia	
04	BERTELLI Elia	
05	MOLFESE Edoardo	
06	STANLEY Michael	

**Gruppo PRODOTTO**

professore di riferimento CAZZIN PIERANGELO

NR	COGNOME NOME	annotazioni
01	GOBBATO Mattia	CAPOGRUPPO
02	FAVARO Mattia	
03	SORANZO Flavio	
04	MAGGIOLO Luca	
05	OSTELLARI Giacomo	
06	MWAMBILA KENA Daniel	

**Gruppo MARKETING**

professore di riferimento OSCAR RAIMONDI

NR	COGNOME NOME	annotazioni
01	PERON Andrea	CAPOGRUPPO
02	AGOSTINI Stella	
03	LU Valerio	
04	SASSO Greta	
	FRIGO Pietro	
06	LU Chiara	

## Gruppo MATERIA PRIMA /ALIMENTO

Conoscenza e gestione della materia prima.

Organizzazione della reperibilità e durabilità.

Sistemi di conservazione e di trasformazione.

Come viene percepita la medusa; cos'è e a cosa serve; cosa fa all'uomo; dove si trova.

Come può essere usata: inserimento della materia prima in ricette della consuetudine  
->rottura delle abitudini -->sostitutivo della consuetudine.

Organizzazione della filiera e degli ingredienti

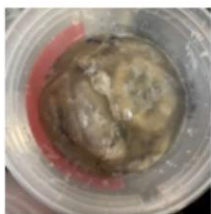
### Approfondimenti:

Dall'esotico al Made in Italy.

Sistemi di conservazione e di trasformazione della materia prima.

### Autodocumentazione:

Scambi per costruire la base di informazioni -> dispense o schede su materia prima-> tecniche di approwigionamento e mantenimento della materia prima.



## Preparazione

Il procedimento per rendere edibili le meduse inizia da quando ci vengono portate nei secchi e vengono mantenute sotto sale per far sì che non si degradino.

Le meduse vengono risciacquate abbondantemente sotto acqua per 5 minuti, poi vengono separati i tentacoli dalla cupola. Quest'ultima viene tagliata in quattro e si preparano due pentole con acqua e ghiaccio: in una verranno messe le cupole e nell'altra i tentacoli.

Le cupole così preparate vengono poi messe sul fuoco e portate ad ebollizione e fatte bollire per 5 minuti. Dopodiché saranno pronte per essere inserite nei piatti o in preparazioni secondarie.



## Attenzione!!!!

- Nella fase di preparazione è necessario usare guanti e maschere per la protezione da liquidi urticanti.
- Dopo la fase di pescaggio, prima di essere maneggiata dai cuochi va adagiata a strati in salamoia di sale grosso (6 kg a scatola) all'interno di scatole in polistirolo chiuse con un coperchio, e può essere lasciata in frigorifero anche per una settimana
- Per questo l'acquisto deve essere effettuato alcuni giorni prima per poterla lavorare per renderla utilizzabile come ingrediente dai cuochi



### **Gruppo PRODOTTO**

Impiego e valorizzazione in prodotti o semilavorati

Medusa come alimento.

Potere calorico, valore nutrizionale, caratteristiche organolettiche.

Analogie con alimenti tradizionali.

Sostitutivo elementi nutritivi-> armonizzazione del piatto in funzione del corretto apporto dei nutrienti.

Organizzazione dei sapori . Menù e diversità

Schede guida con l'analisi del prodotto.

Punti di forza, caratteristiche sensoriali, sapori, contaminazioni della tradizione.

Sperimentazione di abbinamenti innovativi con altre materie prime.

### **Approfondimenti**

Individuazione di piatti elaborati in funzione al fabbisogno calorico.

Ingredienti nuovi e ricette vecchie - prove di accostamenti con cibo convenzionale.

Sensorialità a piatti noti - grado di accettazione

Cibi 'strani' {formaggio con i vermi.. insetti...strane specie marine...}.

Cibi etnici per approwigionamenti alternativi.



## Autodocumentazione

Scambi per ricette cibi 'strani' -> dispense o schede su cibi strani locali -> preparazione e conservazione



## Menù di oggi

### ANTIPASTI

CROSTINI CON MEDUSE DI SAOR

TARTELLETTE DI CONFETTURA DI MEDUSA

### PIATTI

MEDUSA ALLA PIZZAIOLA

TAGLIATELLE DI SEPPIA E MEDUSA



## Confettura di mele e meduse

### IngredienU e quantità

500G DI MEDUSA TRATTATA  
490G DI MELA VERDE  
250G DI ZUCCHERO  
SEMOLATO

### procedimento

Tagliare in cubetti la medusa, tagliare a cubetti la mela verde con la buccia.  
Iniziare la cottura con la mela e lo zucchero, inserire la medusa e cuocere finché la parte liquida cadendo dal cucchiaio non comincia a scottarsi a 121°C



### foto



Proprietà	Valore Unità
Calorie	113.09 kcal
Grassi	0.63 g
Carboidrati	25.61 g
Proteine	2.32 g
Acqua	61.23 g

## Sale di medusa

### IngredienU e quantità

1KG MEDUSA TRITTATA

### procedimento

TRITARE E DISPORRE IN PLACCA E METTERE IN FORNO A 60°C PER 4 ORE IN MODALITA' DRY.  
DA 1KG DI MEDUSA SI OTTENGONO 70G DI PRODOTTO

### foto



## Medusa in saor

### Ingredienti e quantità

600g MEDUSA TRATTATA  
200 ml ACETO DI VINO  
BIANCO  
30g ZUCCHERO  
40g PINOLI  
90g OLIO EXTV OLIVA  
600g CIPOLLA BIANCA  
40G UVA PASSA  
2 FOGLIE ALLORO  
10g SALE FINO  
05g PEPE

### procedimento

Tagliate le cipolle in fettine sottili e mettetele ad appassire a fuoco basso (per circa 20/30 minuti) in un ampio tegame con l'olio extravergine d'oliva; trascorso questo tempo alzate il fuoco, salate, aggiungete lo zucchero e l'aceto di vino bianco, lasciatelo sfumare, proseguite la cottura per alcuni minuti e spegnete il fuoco. Ponete quindi in una terrina uno strato di medusa a julienne e uno di cipolla passita. Lasciate macerare per almeno 24 ore

### foto



## Medusa alla izzaiola

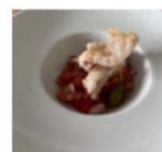
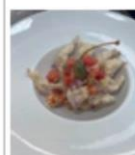
### Ingredienti e quantità

- 1 kg medusa (Rhizostoma pulmo, Macri 1778)
- 500 g di pomodori datterino
- 1 scalogno
- 1 peperoncino fresco
- 1 mazzetto di basilico
- 5 pz. capperi
- 200 g di farina "00"
- 120 g di acqua
- olio extravergine di oliva q.b.
- sale q.b.
- origano q.b.
- olive disidratate q.b.

### procedimento

- Lavare sotto acqua corrente i pomodorini, tagliarli a metà e porli in una ciotola con l'aggiunta di origano, sale, peperoncino e olio, e lasciarli macerare per 24 ore in frigorifero.
  - Terminato il tempo di marinatura, passare i pomodori al passaverdura, e successivamente passare il composto a setaccio.
  - Porre abbondante acqua in una pentola e portarla a bollire. Lavare la medusa sotto acqua corrente e cuocerla in acqua bollente per circa 5 min
  - Terminata la cottura, raffreddare immediatamente la medusa in acqua e ghiaccio, e successivamente tagliarla in piccoli pezzi.
  - Preparare una pastella piuttosto densa con acqua e farina per frittura, intingere i singoli pezzi di medusa e friggere in abbondante olio di semi.
- Composizione del piatto
- Disporre sul fondo di un piatto da portata la salsa di pomodoro, adagiarvi sopra i bocconcini di medusa fritti, guarnire con le olive disidratate, i capperi, l'origano e le foglie di basilico.

### foto



Proprietà  
Calorie  
Grassi  
Carboidrati  
Proteine

V... UPII  
12tg



## Tagliatelle di seppia e medusa

### Ingredienti e la quantità

- 1-1,5 kg di medusa (Rhizostoma pulmo, Macri 1778)
- 1 kg di seppia
- Per il court-bouillon
- 2 litri di acqua
- 1 litro di vino bianco secco
- pepe in grani
- timo fresco
- prezzemolo
- sedano bianco (solo i gambi)
- mezza cipolla bianca, arrostita sulla piastra dalla parte del taglio (aiuterà a non intorpidire il brodo)
- uno spicchio d'aglio (a piacere)

### procedimento

- Preparare un court-bouillon con gli ingredienti indicati.
- Pulire la seppia dalle interiora, eliminare l'osso, la testa e i tentacoli e le pellicine del mantello. Cuocere il mantello della seppia a fiamma molto bassa nel court-bouillon fino a quando non sarà morbida (circa 35-40 minuti) e lasciarla raffreddare.
- Arrotolare il mantello della seppia a spirale molto stretta, e avvolgere in una pellicola alimentare e riporla nell'abbattitore a -24 °C, fino a che non è irrigidita ma non del tutto congelata.
- Liberare la seppia dall'involucro di pellicola, e mediante un'affettatrice tagliarla a fette sottili in modo da ottenere strisciole simili a tagliatelle.
- Effettuare la stessa operazione con l'ombrello della medusa precedentemente privato delle braccia orali e cotto sottovuoto a 93 °C come descritto nell'apposita sezione.
- Si otterranno due tipi di strisciole con consistenza e colorazioni leggermente diverse, più bianca e opaca la seppia e più azzurrognola e diafana la medusa che ricorderà un vetro opaco quasi azzurro.
- Mischiare i due tipi di tagliatelle e condire con sale, pepe, olio extravergine di oliva, succo di limone, prezzemolo e julienne di carote.

### foto



Calorie  
Grassi  
Carboidrati  
Proteine

V... U-C.FI  
8711  
071 g



## Scheda medusa in saor

Rinomina

Elimina

Condividi

### Alimenti

Alimento	Qta	Calorie	Grassi	Carboidrati	Proteine	Acqua
Olio di oliva	90	795,60	90,00	0,00	0,00	0,00
Sale		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		2,51	0,03	0,64	0,10	0,12
Medusa, sotto sale	600	216,00	8,40	0,00	33,00	408,00
Aceto	200	38,00	0,00	0,54	0,08	188,94
Aceto, bianca e rossa	40	22,40	0,08	5,52	0,56	33,58
Zucchero (saccarosio).	60	232,20	0,00	59,99	0,00	0,01
Pinoli secchi	40	269,20	27,35	5,23	5,48	0,91
Alloro	20	62,60	1,67	14,99	1,52	1,09
Farina di frumento, 1111200	50	170,00	8,25	35,99	6,61	5,37
<b>Totale</b>	<b>1102</b>	<b>1808,51</b>	<b>128,78</b>	<b>122,90</b>	<b>47,35</b>	<b>638,02</b>

Numero Porzioni: 11

Aggiungi note

## Valori nutrizionali per porzione (100g)

Proprietà	Valore Unità	GDA	%
Calorie	164.41 kcal	2000	8.2%
Grassi	11.71 g	70	16.7%
Carboidrati	11.17 g	270	4.1%
Proteine	4.3 g	50	8.6%
Acqua	58 g		

Sei in: [Home > \[dieta personale\]\(#\)](#) > Dieta

## Scheda confettura di medusa e mele verdi

### Alimenti

Alimento	Qta	Calorie	Grassi	Carboidrati	Proteine	Acqua
Medusa, sotto sale	500	180,00	7,00	0,00	27,50	340,00
Mele, con la buccia	490	254,80	0,83	67,67	1,27	419,24
Zucchero (saccarosio).	250	967,50	0,00	249,95	0,00	0,05
<b>Totale</b>	<b>1240</b>	<b>1402,30</b>	<b>7,83</b>	<b>317,62</b>	<b>28,77</b>	<b>759,29</b>

Numero Porzioni

Aggiungi note

## Valori nutrizionali per 100g

Proprietà	Valore Unità	GDA	%
Calorie	113.09 kcal	2000	5.7%
Grassi	0.63 g	70	0.9%
Carboidrati	25.61 g	270	9.5%
Proteine	2.32 g	50	4.6%
Acqua	61.23 g		

## **Gruppo MARKETING**

### **Marketing e comunicazione**

Le origini del Novel Food. Individuazione di altri esempi di novel food, come e perché si mangiano. Classifica delle preferenze.  
Come entrare nelle filiere del consumo

### **Profilazione del consumatore**

Individuazione della domanda/offerta, della reperibilità e diffusione.

### **Creazione di un brand**

Preparazione power point di presentazione del progetto

Campagna valorizzazione del prodotto. Sviluppo di metodiche diversificate di promozione del prodotto. Collocazione e accettazione del prodotto (da etnico a locale)

### **Approfondimenti**

Quale valorizzazione del prodotto.  
Le opzioni per il brand e la sensibilizzazione.  
Targetizzare la comunicazione.  
Analisi delle valutazioni e delle preferenze del consumatore.

### **Autodocumentazione**

Scambi per trovare prodotti e confezioni di cibi, preparazioni non tradizionali/'strane'.  
Distribuzione e reperibilità del prodotto pronto.  
Filiere della ristorazione.

Ricerca dei materiali più idonei alla promozione e alla sensibilizzazione del prodotto

### **Interviste**

Allo scopo di testare la capacità di penetrazione del prodotto in una qualche predisposizione ad entrare nella consuetudine alimentare ed attivare una pratica di approccio legata alla politica di marketing applicata a determinate classi di popolazione, è stata avviata all'interno della classe una prima indagine rivolta agli stessi gruppi di lavoro della classe. L'intervista utilizzava diversi indicatori a descrivere l'iniziale grado di accettazione del prodotto medusa come nuova materia prima in cucina. Nello stesso tempo le domande e le valutazioni raggiunte, erano in grado di definire in maniera attendibile ed obiettiva il grado di fattibilità del progetto condiviso con l'accettazione degli studenti.

Inizialmente i valori ottenuti indicavano la fisiologica partenza con un basso gradimento contrapposto all'effetto trainante di una minoranza che poi gradatamente è stata sufficientemente attiva nel portare avanti il progetto.

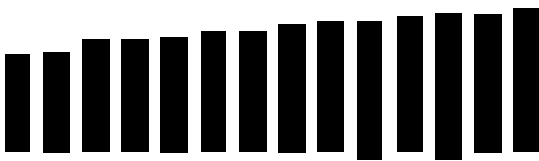
I risultati di queste misurazioni indicano che come obiettivo futuro va proseguito un monitoraggio di percorso del Progetto modulando le esperienze previste sulle

caratteristiche riscontrate nei gruppi. Acquisendo poi una idea di misura della predisposizione al prodotto in base allo strumento intervista, il gruppo doveva passare al monitoraggio degli scenari reali extra classe. Dapprima approcciando lo strumento intervista ai compagni di istituto, e successivamente al di fuori della scuola preparando poi una profilazione sempre più vicina ad un consumatore ideale e propenso al nuovo cibo.

## Tabella riassuntiva de la classe

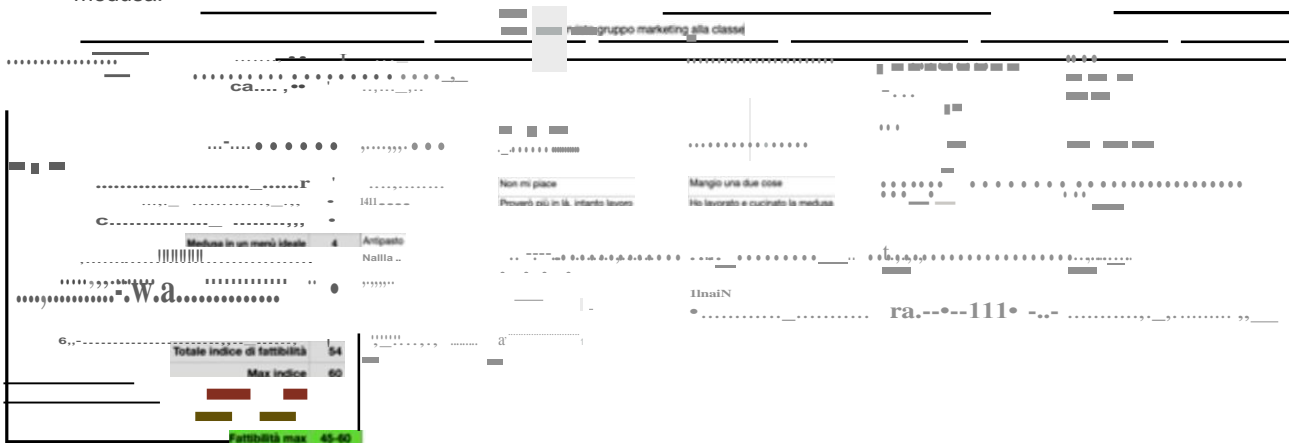
Possiamo vedere che la percezione di accettazione di ogni compagno è piuttosto alta e probabilmente questo è dovuto al fatto che abbiamo già sentito parlare della medusa come Novel Food e quindi non la troviamo così strana.

In effetti se andiamo a vedere le interviste della classe quarta, che lo scorso anno ha fatto per la prima volta lo stesso progetto, possiamo vedere che la loro accettazione era minore della nostra.



## Intervista

Abbiamo fatto un'intervista alla classe per sapere il grado di accettazione che provano i compagni per la medusa.



Quest'intervista è stata fatta all'inizio del progetto, ne faremo un'altra alla fine del progetto per capire se l'accettazione della medusa come cibo era cambiata.



## **Tempistiche del modulo MEDUSE**

Il modulo MEDUSE si sviluppa in 6 giornate di interazione tra i gruppi

### Finalità

Acquisire competenze nella gestione delle forniture, nella conservazione e reperimento della materia prima, nelle qualità nutrizionali, nell'elaborazione e nella presentazione dei piatti, nella qualità del prodotto. Strutturare in maniera autonoma l'organizzazione del lavoro in cucina, per la valorizzazione di un brand legato al tema del made in Italy, applicato ad una materia prima reperibile oggi a km0, considerata retaggio esclusivo dell'Estremo Oriente.

### Obiettivi

Trattamento e conoscenza della materia prima (Rhizostoma pulmo), la medusa come cibo ed alimento, le analogie con la consuetudine, la medusa come ingrediente nei piatti del territorio, la declinazione della materia prima in un menù, la proposta al consumatore, la sua promozione, il brand.

#### 1 Obiettivo di laboratorio enogastronomia

Realizzazione di una serie di prodotti (da conservare ed etichettare secondo normativa e secondo criteri sensoriali, di cucina tradizionale, loro valorizzazione in piatti e degustazione.

#### 2 Obiettivo di marketing

Realizzazione di logo, materiale di sensibilizzazione (t-shirt,video), mostra (5-6 pannelli), flyer o poster per "open day", documentazioni promozionali dell'iniziativa.

#### 3 Obiettivo di scienze dell'alimentazione

Analisi dei valori nutrizionali gli apporti calorici l'analisi fisico chimica, i trattamenti per la conservazione, la legislazione sui novel food

### **CARATTERISTICHE DEGLI ELABORATI:**

Il prodotto finale dovrà essere parte o tutto il necessario per comporre una ricetta della cucina italiana contemporanea con ingrediente la medusa e deve avere almeno due delle seguenti caratteristiche:

- essere eseguita con prodotti a km 0;

- sana;
- rispettosa dell'ambiente e rappresentativa del cambiamento climatico.
- La ricetta/prodotto va redatta con ingredienti, quantità, procedimento e foto del piatto finale. Piccolo filmato sulle fasi di produzione.

## **GIORNATA 1 martedì 8 novembre 2022**

### **Sintesi:**

#### **Presentazione del progetto e introduzione elementi generali.**

Focus formativo: Costruire la base conoscitiva

Analisi attività e materiali: Identificazione della parte emozionale in maniera attiva-> analisi visiva della materia prima, trasformazione e preparazione.

Attività di gruppo della classe: inquadrare ecologicamente e troficamente la medusa.

Analisi risultati prodotti dalle attività e discussione di confronto rispetto alle attese: medusa come cibo e non cibo (sapori e gusti)

Formazione dei gruppi.

Materiali da produrre per le attività delle giornate successive differenziati per gruppi: le diverse visioni.

#### **Tematiche:**

##### **La materia prima e territori:**

Identificazione della materia prima: medusa -> *Rhizostoma pulmo*. Alcune specie a confronto. Acquisizione informazioni sull'evoluzione e la semplicità della specie. La catena alimentare: chi mangia e cosa mangia.

Cos'è cibo e cos'è alimento (sapore, valore nutrizionale, dieta). Concetto di filiera alimentare. Confronti nutrizionali. Le difficoltà dei cibi nuovi.

Reperimento della materia prima. Approccio con il fresco. Trasformazioni della materia prima (utili e dannose). Metodiche di conservazione.

Laboratorio per l'elaborazione della materia prima e del fresco finalizzato alla preparazione dei piatti.

La filiera del consumo: individuazione dei componenti della filiera della medusa: 'Operazione Jellyfish' -> reperimento / preparazione/ utilizzazione e consumo/ monitoraggio interesse

## **GIORNATA 2 martedì 15 novembre 2022**

### **Sintesi:**

Condivisione materiale raccolto a seguito della giornata 1.

Focus formativo: Marketing territoriale partendo dai consumi della materia prima

Analisi attività e materiali: analogie e diversità tra materie prime.

Attività di gruppo della classe: inquadrare gastronomicamente il piatto.

Analisi risultati prodotti dalle attività e discussione di confronto rispetto alle attese: caratterizzare una possibile domanda, partendo da scenari più favorevoli o da un consumo già consolidato (come la mangiano nelle altre culture)

Attività dei gruppi declinata alle tematiche della giornata.

Materiali da produrre per le attività delle giornate successive differenziati per gruppi: consumi omologhi, specie non cibo, neo cibo.

### **Tematiche:**

#### Cibo o alimento

Organizzazione reperibilità della materia prima e ottimizzazione della trasformazione finalizzata alla preparazione dei piatti.

Identificazione di adeguati abbinamenti nutrizionali; adeguamento degli approvvigionamenti. Confronto degli apporti nutrizionali con alimenti di origine tradizionale. Differenze tra specie utilizzabili come cibo -> prima caratterizzazione del novel food.

Il sapore della medusa, come abbinarla ad altre materie prime. Analogie ai cibi tradizionali per il mantenimento.

Test sensoriali dei singoli ingredienti.

Creazione di piatti test. Elaborazione di menù completi che possano essere affini ai gusti locali, integrati con altri componenti nutrizionali e sensoriali.

### **GIORNATA 3 martedì 22 novembre 2022**

#### **Sintesi:**

Condivisione materiale raccolto a seguito della giornata 2.

Focus formativo: aspetti nutrizionali e aspetti sensoriali

Analisi attività e materiali: analizzare e confrontare i valori nutrizionali con altre materie prime.

Attività di gruppo della classe: costruzione di un 'menu della casa'.

Analisi risultati prodotti dalle attività e discussione di confronto rispetto alle attese: analizzare le caratteristiche organolettiche.

Attività dei gruppi declinata alla tematica della giornata.

Materiali da produrre per le attività delle giornate successive differenziati

per gruppi: strategia di marketing sperimentando inserimenti medusa nei piatti con le specie più attrattive (es. menù ristorante)

### **Tematiche:**

#### Alimento e sapori



Analisi di un nuovo prodotto alimentare: identificazione delle qualità nutritive, esaminarne l'aspetto, definirne una trasformazione.

Tasting ed organizzazione degli ingredienti per arrivare all'elaborazione di un menù che percorra il tema sapore.

Lavorazioni, trasformazioni e presentazione di alcuni piatti.

Riproduzione di valori nutrizionali con altre materie prime-> ideare altri menù con analoghi bilanci nutrizionali.

Identificare e differenziare una componente sensoriale per sostituire un ingrediente o rielaborare una ricetta, valutare possibili abbinamenti.

Creazione di piatti test. Elaborazione di menù completi che possano essere affini ai gusti locali, integrati con altri componenti nutrizionali e sensoriali.

Gestione delle forniture in base ai menù e ai feedback.

## **GIORNATA 4 martedì 29 novembre 2022**

### **Sintesi:**

Condivisione materiale raccolto a seguito della giornata 3.

Focus formativo: approwigionamento.

Analisi attività e materiali: reperibilità della materia prima e trasformazioni nella filiera.

Attività di gruppo della classe: specie target e scarti per individuare i prezzi al consumo

Analisi risultati prodotti dalle attività e discussione di confronto rispetto alle attese: dove collocare il prodotto.

Attività dei gruppi declinata alla tematica della giornata.

Materiali da produrre per le attività delle giornate successive differenziati

per gruppi: la pescheria ideale locale-> solo con specie provenienti dall'Alto Adriatico

### **Tematiche:**

#### **Prodotto e consumo**

Reperibilità e rete forniture, possibili interazioni con la filiera **ISMI**. Costruire la filiera ideale partendo dalla reperibilità del prodotto. Problemi per il prelievo.

Come inquadrare il prodotto, potenzialmente a km zero, a seguito dell'approwigionamento e successiva trasformazione (locale... nazionale... internazionale... globale..'strano'?).

Trasformazioni nella filiera: confezioni e facilità ricette.

Potenzialità e resistenza al nuovo prodotto.

Profilo del consumatore.

Visita ad un ristorante cinese o partecipazione di un ristoratore che porta dei piatti analizzando il gusto e l'origine.

## **GIORNATA 5 martedì 13 dicembre 2022**

### **Sintesi:**

Condivisione materiale raccolto a seguito della giornata 4.

Focus formativo: marketing di prodotto.

Analisi attività e materiali: test presentazione piatti secondi temi guida.

Attività di gruppo della classe: collaudo piatti e menù"

Analisi risultati prodotti dalle attività e discussione di confronto rispetto alle attese: elaborazione e grafici.

Attività dei gruppi declinata alla tematica della giornata.

Materiali da produrre per le attività delle giornate successive differenziati per gruppi: interviste potenziali consumatori (scuole, genitori, amici)

### **Tematiche:**

#### Strategia di promozione

Reperibilità e rete forniture, possibili interazioni con la filiera ISMI. Costruire la filiera ideale partendo dalla reperibilità del prodotto.

Come inquadrare il prodotto, potenzialmente a km zero, a seguito dell'approvvigionamento e successiva trasformazione (locale... nazionale... internazionale... globale.. 'strano'?).

Trasformazioni nella filiera: confezioni e facilità ricette.

Potenzialità e resistenza al nuovo prodotto.

La valutazione del gusto.

Profilo del consumatore -> editing moduli interviste

Identificazione di un logo e ideazione di un sito web.

Piano comunicazione e marketing del prodotto. Marketing territoriale.

### **GIORNATA 6 martedì 20 dicembre 2022**

#### **Sintesi:**

Condivisione materiale raccolto a seguito della giornata 5.

Focus formativo: la filiera ISMI della medusa nel Made in Italy.

Analisi attività e materiali: allestimenti e organizzazione.

Attività di gruppo della classe: presentazione piatti e menù.

Analisi risultati prodotti dalle attività e discussione: presentazioni degli elaborati

Attività dei gruppi declinata alla tematica della giornata.

#### **Tematiche:**

### **CONTEST FINALE 20 dicembre 2022**

Presentazione slides su processamento e organizzazione della materia prima.

Organizzazione delle trasformazioni e forniture.

Organizzazione della cucina.

Presentazione menù/sala. Slides illustrative dei piatti e degli abbinamenti.

Slides sul percorso di connessione tra i piatti-

Elemento emozionale: degustazione dei piatti/menù-> Novel food nel Made in Italy

Presentazione elaborati promozionali: brand/logo, poster, video, flyer, pannelli espositivi, sito web/social, gadget (es. t-shirt...)

	giornata 1	giornata 2	giornata 3	giornata 4	giornata 5	giornata 6
	TERRITORI E MATERIA PA	ALIMENTO O CIBO	ALIMENTO E SAPORI	PRODOTTO E CONSUMO	TRATEGIA DI PROMOZIC	COLLAUDI ED ASSAGGI
<b>Attività materio/i</b>	Approccio con il fresco e la matena per i piatti	Analogie e diversità tra sapori	Costruzione di un "menù trasformazione	Re per i b i l i j à e facilità ricette	Test presentazione	temi Allestimenti/inaugurazione consegne
<b>Elemento emozionale</b>	Vasca medusa traSformazioni, e preparazioni	Sapore medusa_con altre materie prime ed a n a l o g i e mantenimento	Lavorazioni trasformazioni di piatti	Visita ristorante cinese o ristoratore che porta dei piatti analizzando provenienza	La valutazione del gusto	Degustazione piatto/menù "made in Italy"
<b>Attività di giornata del gruppo</b>	Inquadrare ecologicamente e ti tro camente materia prima	quadra e q gastronom,camente la piatto	re' produrre valori nutritiva i con a tre materie prime	Specie Target e scarti d IM perm uareprema consumo	Interviste potenziali (scuo1e e / consumaton editing Poster mostraconsegne	genitori)-modulix interviste
<b>Risultato atteso do/l'attività</b>	Medusa come cibo e non cibo, sp gusti	Caratt rizzare una possibile da gusti favorevoli o da consumo	Differenziar una componente sensoriale, ricetta	Prodotto locale, etc...	Elaborazione grafici	Web/social
<b>Mater,ol, do produrre</b>	Le diverse visioni e profili del caso	cons_om, om og spe e, e non neocibo	1. trat g, a_1 m r eting per locale (menu nstorante)	La pescheria ideale SOLO P a n dall'alto Adriatico	costruita SOLO P a n marketing prodotto	Brand/logo

## Partecipazione ad eventi ed iniziative

Le attività di comunicazione del progetto hanno consentito di sviluppare le premesse per una attività di marketing finalizzata alla facilitazione e conoscenza del consumo delle meduse. Le classi terze dell'ISMI hanno sviluppato delle competenze per attivare delle



campagne promozionali sulla scia della consuetudine delle giornate definite "Contest". Tali eventi consentono di avvicinare gli allievi agli strumenti di comunicazione che negli anni successivi verranno utilizzati per esprimere la valorizzazione professionale: una corretta organizzazione di un evento, la sua preparazione tecnica che in questo caso ha visto la realizzazione di un acquario tematizzato sulle meduse, una corretta impostazione di un menù, ma anche una facilità nel gestire eventi di auto promozione legati a far conoscere la didattica espressa dai corsi dell'ISMI. In queste azioni sono stati prodotti poster, depliant, roll-up, videoproiezioni e girati utili nella valorizzazione dell'evento gestito sia all'interno dell'Istituto, sia nell'ambito di eventi regionali e nazionali.



  
**ISMI**  
 ISTITUTO PARITARIO  
 Istituto Superiore per il Made in Italy

Con una popolazione mondiale che cresce ad un ritmo esponenziale ed una produzione di cibo che aumenta molto più lentamente, assieme allo spreco dei paesi più ricchi, **c'è la necessità di reperire risorse alimentari diverse, nuove e sostenibili** per soddisfare il crescente fabbisogno di proteine animali.

<b>EQUILIBRIO AMBIENTALE</b>	<b>BIOINVASIONE</b>	<b>CRISI ECOSISTEMICA</b>
		
<b>PASSATO</b>	<b>PRESENTE</b>	<b>FUTURO</b>
		
		

**NOVEL FOOD**  
Alimenti estranei alle tradizioni europee, incontri di consuetudini che diventano altro sapore. Ma la vera barriera da superare è quella culturale: la nostra cucina è lontana dall'idea che questi prodotti possano essere considerati commestibili. Eppure il **novel food** possiede tutte le carte in regola per rivelarsi una risorsa per il nostro pianeta.

**CIBO DALLE MEDUSE?**  
Al netto dell'apporto proteico, cibarsi di meduse avvicina il consumatore ad una risorsa nuova e lo aiuta a conoscerne le caratteristiche associandole alle consuetudine di sapori conosciuti. Le bioinvasioni sono frutto di disequilibri che sconvolgono l'ecosistema trasformandolo in uno spazio occupato da una singola specie che per sopravvivere consuma risorse un tempo destinate alla crescita di altre specie.




**L'ISMI E LE MEDUSE**  
La medusa come precursore di nuove specie che diventano cibo e novità. L'obiettivo è preparare gli studenti all'uso consapevole delle risorse del mare stimolando la creatività nella ricerca di alternative sostenibili. Il modulo Medusa studiato per il terzo anno si snoda in un percorso di 36 ore in una classe in cui 4 gruppi diventano fornitori di materia prima, organizzatori di sala, organizzatori di cucina, ristoratori ed autori del brand legato al consumo e consumatore dei prodotti a base di medusa.





**PICCOLA CARRELLATA DI FILMATI SU MEDUSE DA CUOCERE**

Mangiare meduse - Superquark - 11/08/2021

Meduse del Mediterraneo commestibili? Io le mangio, sono buonissime. Si mangiano. Eating jellyfish.

Il mare in cucina: Meduse allo zenzero (Jellyfish and ginger)

Le meduse in cucina. Lo studio di Gennaro Esposito

Meduse à la carte

Le meduse nell'alimentazione - intervista a Kit Mak

Mare in cucina: anche l'Occidente porta in tavola le meduse

In un prossimo futuro mangeremo meduse? A che punto è la ricerca e il progetto "GoJelly"  
 libro COOK BOOK libroRICETTEjellyfish.pdf

