

**CORSO SUL PRODOTTO TIPICO DEL TERRITORIO RISERVATO AI  
DOCENTI DI ISTITUTI DI OGNI ORDINE E GRADO  
(con particolare riferimento all'articolo 15 della legge "Disposizioni per  
la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e  
alimentare" del novembre 2015)**

La nuova legge, appena approvata, sulle "Disposizioni per la tutela e la valorizzazione della biodiversità di interesse agricolo e alimentare" può essere l'occasione per ristabilire un rapporto operativo concreto tra operatori del settore, formatori e istituzioni a favore di una più corretta e completa conoscenza, da parte degli studenti, ma anche dei consumatori, del concetto di biodiversità e, soprattutto, dei prodotti tipici che ne sono diretta conseguenza e che rappresentano una risorsa insostituibile per la nostra economia, la nostra cultura, la difesa delle nostre radici.

Il nostro obiettivo è offrire ai docenti la consapevolezza dell'importanza vitale della biodiversità e una seria chiave interpretativa del concetto di territorio con le sue tipicità e tradizioni. In tal modo potremo offrire loro un metodo per applicare queste conoscenze alla specifica realtà del territorio in cui operano favorendo un legame culturale e operativo tra la scuola e l'ambiente naturale e umano che la circonda.

I corsisti potranno conoscere il significato corretto del termine biodiversità in ambito territoriale e non solo globale, ovvero legato anche alla diversità culturale e agricola di un territorio. Conoscere pertanto anche il vero significato di Tipico e Tradizionale per acquisire un metodo di indagine sul prodotto tipico di qualsiasi luogo, saperne riconoscere l'autenticità, saperlo inserire sinergicamente tra le varie espressioni culturali del territorio. Infine conoscere direttamente i prodotti tipici del territorio in cui la scuola in cui si svolge il corso opera.

Si fa riferimento anche all'aspetto gastronomico tenendo nel dovuto conto la risoluzione del Parlamento Europeo del 12 marzo 2014 che invita gli stati membri a inserire la gastronomia (intesa come espressione della cultura di un popolo oltre che nel significato letterale della parola, ovvero "scienza del ventre") nei programmi scolastici di ogni ordine e grado.

**Sedi:** quelle operative dell'Università Popolare Anidra e/o le sedi degli istituti coinvolti.

**Destinatari:**

- docenti di ogni ordine e grado

**Ore totali:** 35

**Ore di lezione frontale:** 22

**Ore di attività esterne:** 13

**Coordinatore dei docenti:** Guido Stecchi, presidente dell'Accademia delle 5T, docente al corso di laurea in Scienze Gastronomiche all'Università di Parma e docente di Università Popolare Anidra

**Programma**

Concetti base (lezioni frontali: 8 ore)

- importanza delle Diversità: Biodiversità, Diversità culturale, Diversità contingenti
- Biodiversità animale, Biodiversità vegetale, Biodiversità microbica
- corretta interpretazione dei termini Territorio, Tradizione, Tipicità
- la gastronomia come scienza: l'indissolubile legame tra sano e buono
- la gastronomia come arte: il passaggio del cibo da bisogno a piacere
- il cibo inteso come fonte di benessere, ovvero il legame tra alimentazione sana ed edonismo
- le cinque motivazioni per cui la tipicità va tutelata: economica, culturale, salutistica, ambientale, di educazione sensoriale
- esatta interpretazione di termini ed espressioni di moda spesso abusati e scorrettamente sfruttati: naturalità, sostenibilità, sicurezza alimentare, km zero, filiera corta
- esame approfondito del significato di Dop, Igp, Stg, Doc, Docg, Igt, DeCo, Pat, Presìdi slow food

La biodiversità nei prodotti tipici (27 ore di cui 13 di visite aziendali)

- gli alimenti fermentati: la biodiversità microbica e i microrganismi "gourmet" (16 ore, di cui 6 frontali e 10 di visite aziendali)
- la biodiversità vegetale: specie e cultivar, interesse ambientale e salutistico delle varietà antiche di frutta, ortaggi e soprattutto cereali (6 ore, di cui 3 di visite aziendali)
- la biodiversità animale: le razze autoctone, il loro valore ambientale, il benessere animale (3 ore frontali)
- razze e varietà alloctone integrate (2 ore frontali)

*U. P. ANIDRA - Discipline Bio Naturali e Olistiche acsd*

**Sede legale e Amministrativa: Piazza San Giusto 12, 52100 Arezzo - Sede Operativa: Località Casali di Stibiveri, 16041 Borzonasca (GE) P.IVA / C.F. 01583350515**

*Scuola di Formazione Accreditata A.S.I. (Cod.ASI TOS-AR0320 Registro Scuole A – 94) Registro Nazionale ASI DBN DOS, ai sensi della L. 4/2013 - G.U. n°22 del 26/01/2013  
CONI Registro nazionale delle associazioni e società sportive dilettantistiche N°236053  
Socio C.N.U.P.I. Confederazione Nazionale Università Popolari Italiane*

