

I.P.S.S.A.R. "FRANCESCO DATINI"-PRATO
Prot. 0000851 del 04/02/2020
02-09 (Uscita)



Progetto "Made in Italy"

Accordo di rete

PREMESSA

Il progetto "Made in Italy" ha come finalità la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche e alimentari italiane, nonché la diffusione del modello italiano di accoglienza e turismo ecosostenibile.

Con tale spirito tre Istituti Scolastici in rete, con l'**Istituto "Datini" di Prato capofila**, hanno già realizzato specifici eventi internazionali di presentazione in **Vietnam**, a **Hong Kong**, in **Thailandia**, in **Canada**, in **Giordania**, con il preciso intento di creare opportunità di collaborazione fra scuole e realtà produttive su attività formative e promozionali in Italia e all'estero riguardanti le suddette tematiche, con consistenti ricadute a favore dei propri studenti e dei propri territori di riferimento.

OBIETTIVI

Valorizzare la cultura italiana, scegliendo come ambito di diffusione e promozione il settore enogastronomico e il patrimonio agroalimentare, nonché il modello di accoglienza e di turismo ecosostenibile. Gli obiettivi già raggiunti nelle precedenti esperienze sono stati i seguenti:

- valorizzazione del settore enogastronomico e agroalimentare e dei suoi prodotti di eccellenza inseriti in una prospettiva eduglocal, mirata, cioè, alla realtà economica locale nell'ottica di una cultura globale.
- promozione di collaborazioni nazionali e internazionali fra diverse realtà scolastiche e formative con l'obiettivo di implementare successive proficue collaborazioni.
- creazione di opportunità formative all'estero (diplomi di scuola superiore/specializzazione/corsi di cucina italiana e simili) per gli studenti delle scuole partner.
- condivisione di metodi e materiali didattici utilizzabili in contesti formativi diversi.
- promozione del turismo e dell'enogastronomia italiana, come elementi fondanti del "Made in Italy".
- sottoscrizione di accordi con Consorzi enogastronomici e/o turistici per collaborazioni plurime

AZIONI E ATTIVITÀ

Ad oggi sono stati realizzati eventi in Vietnam, Hong Kong, Thailandia, Canada, Giordania, Martinica, Stati Uniti, Malesia, Singapore, Giappone, Brasile, Uzbekistan, Etiopia, con presentazione delle eccellenze enogastronomiche italiane, nonché dimostrazioni di cucina italiana utilizzando prodotti selezionati.

Protagonisti sono stati gli studenti, guidati dai loro docenti nell'ambito di percorsi complessi che si sono articolati dalla ricerca alla messa in pratica, in un vero e proprio exursus di cultura turistica ed enogastronomica italiana.

Nelle successive fasi saranno implementate le azioni propedeutiche alla realizzazione di nuove iniziative, prioritariamente in Asia, in Nord e Sud America, in Australia, con lo scopo di promuovere il turismo e la cucina italiana come elementi fondanti del "**Made in Italy**", anche in collaborazione con MIUR, MAECI e MIPAAF e nell'ottica del protocollo di intesa triministeriale siglato il 15/03/2016.

VISIBILITÀ E DISSEMINAZIONE

direzione@datini.prato.it



Tutte le fasi del progetto sono documentate attraverso prodotti cartacei, multimediali, risorse web; è già in tal senso operativo un apposito sito web accessibile agli indirizzi:

- <http://www.progettomadeinitaly.it>
- <http://www.progettomadeinitaly.com>

La preparazione e la realizzazione degli eventi all'estero verrà documentata attraverso video e schede di osservazione utili alla valutazione e autovalutazione.

Tutti i materiali didattici e di supporto sono e saranno realizzati in lingua italiana e in lingua inglese per garantire una opportuna condivisione delle esperienze.

AGGIORNAMENTO

Gli istituti fondatori hanno deliberato di consentire l'adesione non onerosa alla rete agli istituti alberghieri che ne facciano richiesta, previa delibera del proprio Consiglio d'Istituto che deve essere inviata alla scuola capofila: "Datini di Prato".

Viste le delibere:

1. del Consiglio d'Istituto del "Luigi Veronelli" Casalecchio di Reno (BO)
2. del Consiglio d'Istituto del "Orio Vegani" Ferrara
3. del Consiglio d'Istituto del "Vincenzo Gioberti" Roma
4. del Consiglio d'Istituto del "Modugno-De Lilla" Polignano a Mare (BA)
5. del Consiglio d'Istituto del "Mario Rigoni Stern" Asiago (VI)
6. del Consiglio d'Istituto del "Savioli" Riccione (RN)
7. del Consiglio d'Istituto del "S.Marta-G.Branca" Pesaro (PU)
8. del Consiglio d'Istituto del "Buscemi" San Benedetto del Tronto (AP)
9. del Consiglio d'Istituto del "E.Vanoni" Vimercate (MB)
10. del Consiglio d'Istituto del "A.Perotti" Bari

PARTNER

VISTO il DPR 275/99

VISTO il D.Lgs 165/01

VISTA la L. 107/15

VISTA la delibera n° 33/2018-19 del Consiglio d'Istituto dell'IPSSAR "F. Datini", capofila del progetto, e quelle delle scuole partner

Si formalizza la seguente composizione:

- **Toscana**
 - Istituto "Francesco Datini" di Prato (PO) - **Capofila del progetto**
 - Istituto "Martini" di Montecatini Terme (PT)
 - Istituto "A.Saffi" di Firenze
- **Puglia**
 - Istituto "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme (LE)
 - Istituto "Modugno-De Lilla" Polignano a Mare (BA)
 - Istituto "A.Perotti" Bari
- **Lazio**
 - Istituto "Tor Carbone" di Roma (RM)
 - Istituto "Vincenzo Gioberti" Roma
- **Veneto**
 - Istituto "Cornero" di Iesolo (VE)
 - Istituto "Mario Rigoni Stern" Asiago (VI)
- **Sicilia**



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

- Istituto "Federico II°" di Enna (EN)
- Istituto "F. P. Cascino" di Palermo (PA)
- Istituto "Falcone" di Giarre (CT)
- **Piemonte**
 - Istituto "Beccari" di Torino
- **Trentino**
 - Istituto Alberghiero di Rovereto e Levico Terme
- **Emilia Romagna**
 - Istituto "Luigi Veronelli" Casalecchio di Reno (BO)
 - Istituto "Orio Vegani" Ferrara
 - Istituto "Savioli" Riccione (RN)
- **Marche**
 - Istituto "S.Marta-G.Branca" Pesaro
 - Istituto "Buscemi" San Benedetto del Tronto (AP)
 -
- **Lombardia**
 - Istituto "Vanoni" Vimercate (MB)

04 febbraio 2020

Il Dirigente dell'Istituto Capofila
Daniele Santagati