

Newsletter n° 3 - 03 novembre 2017



Nell'ambito del progetto **GastroInklusiv - Nuovi modelli per un insegnamento inclusivo negli istituti professionali**, sono state sviluppate **4 diverse unità didattiche per studenti del settore della gastronomia**, adottando un linguaggio standard ed un linguaggio facile sia nella parte teorica della lezione che nelle esercitazioni.

Unità didattica CARNE

Questa unità didattica è stata sviluppata da personale qualificato del centro di formazione professionale **Pia Società San Gaetano di Vicenza (IT)** e tradotta da **Eurocultura Vicenza** in lingua tedesca. L'attestato di qualifica finale, del settore alberghiero del centro di formazione professionale, appartiene al **3° livello EQF** ed ha validità nazionale (*Legge nr. 845/78*) ed europea (*Decisione del Consiglio nr. 85/368 CEE*), mentre gli allievi che non raggiungono le competenze minime richieste escono con un certificato di frequenza. L'unità didattica sviluppa il tema della carne in quattro differenti argomenti che hanno l'intento di sviluppare competenze diverse ma, nello stesso tempo, complementari e si prefigge l'**obiettivo di supportare, accompagnare e includere** nel progetto formativo gli allievi che, per cause distinte, hanno difficoltà di apprendimento per il raggiungimento di maggiori autonomie, di competenze professionali adeguate e, quindi, della sopracitata qualifica. La redazione dell'unità didattica, per questi motivi, ha assunto come principio le "**competenze chiave di cittadinanza**" con attenzione alle raccomandazioni dell'unione europea per rendere il modello trasferibile ad altri Paesi aderenti, ma anche alle indicazioni dell'OMS riguardanti le "**life skills**".

Le esercitazioni non sono proposte per verificare l'acquisizione delle competenze, ma per consolidare l'apprendimento del tema e per avviare il **processo di autovalutazione**.

Impegnarsi a raggiungere tali competenze con persone che hanno difficoltà di apprendimento significa utilizzare strumenti e metodi differenti; per questo il docente deve sapersi adattare alle situazioni e alle persone in modo da trovare una **strada inclusiva** per il **benessere psicofisico** dell'allievo e il raggiungimento delle competenze chiave di cittadinanza: infatti, l'unità didattica, completa di indicazioni per l'insegnante, può essere una strada tracciata per un percorso inclusivo, ma è l'insegnante stesso che deve avere uno spirito inclusivo perché, altrimenti, ogni strumento o metodo risulterebbero vani.

Un capitolo dell'Unità CARNE

Religioni e menù

Le religioni possono essere "luogo" di incontro per gli allievi di diversa provenienza e "credo", sviluppandone **competenze interculturali** nella conoscenza delle peculiarità e della preparazione delle carni "permesse".

L'allievo deve poter **riconoscere l'animale** e la **relativa carne** per contestualizzare i prodotti nell'ambito della **cultura religiosa**. L'intento è quello di risolvere problemi legati alla scelta dei menù in una società sempre più multi-etnica e multi-religiosa.

Dopo un breve testo introduttivo, del quale l'allievo deve interpretare il contenuto e selezionare i concetti chiave, è proposta un'esercitazione in cui lo studente deve riconoscere e associare le carni permesse ai relativi simboli religiosi: è il preludio alla discussione avviata dal docente/mediatore per attivare il processo di consapevolezza.

Testo standard

In tutte le religioni c'è una stretta **relazione fra spiritualità e corporeità** quindi fra ciò che alimenta l'anima e ciò che alimenta il corpo.

L'alimentazione nelle religioni non è solo influenzata dall'esegesi dei testi di riferimento ma anche da precetti appartenenti alla cultura culinaria di origine dei popoli: può avvenire, infatti, che all'interno dello stesso ordine religioso ci siano **interpretazioni differenti delle stesse regole alimentari** e viceversa che, in diverse religioni, possano coesistere le stesse ritualità come il digiuno e il rispetto degli esseri viventi; ad esempio, in India, dove convivono diverse religioni, la carne di mucca è culturalmente bandita da tutti. Altra essenza comune è il rispetto degli animali dalla macellazione alla preparazione, dal servizio fino all'ingestione del cibo. Le ricorrenze e le festività religiose, in forte connessione con le relazioni, con il tempo e con lo spazio, influenzano i comportamenti culinari dei credenti.

Le valenze simboliche delle maggiori religioni preparano la tavola: l'uomo, alla ricerca del completo benessere psico-fisico e spirituale, si nutre benedicendo e benedice nutrendosi.

La carne, in particolare, è oggetto di diverse e addirittura contrapposte osservanze religiose nei menù: di seguito, sono riportate le peculiarità delle maggiori religioni.

Nell'**Ebraismo**, gli animali vengono definiti "puri" e "impuri"; l'Antico Testamento, infatti, indica di cibarsi di animali ruminanti fessipedi



(a zoccolo spaccato). Tra le altre sono escluse, quindi, le carni di maiale e di cavallo.

Durante il Seder di Peshac, cena del periodo pasquale che segue una sequenza rituale ben precisa, viene servita una zampa di agnello in memoria del sacrificio a Dio di Abramo sul Monte Moriah.

Nell'Ebraismo la macellazione "kosher" è di tipo rituale ed eseguita dallo "schochet", un ebreo religioso autorizzato dalle autorità rabbiniche:

- gli animali, prima della macellazione, devono essere trattati con estrema cura;
- l'animale, debitamente allontanato dagli altri in luogo pulito, è bendato e accarezzato per tranquilizzarlo;
- l'animale non viene stordito ma reciso rapidamente alla gola;
- il sangue è vietato e l'animale deve essere dissanguato;
- l'animale non può essere appeso e sezionato prima di esserne stata constatata la morte stessa.

Nel **Cristianesimo**, le categorie di animali "impuri" ereditate dall'ebraismo, indicate come tali nell'Antico Testamento, vengono riabilitate nell'alimentazione e integrate nella tradizione culinaria.

Tuttavia, alcune eccezioni riguardano il mercoledì delle Ceneri e i venerdì di Quaresima in cui vige l'astinenza dalla carne per ricordare il sacrificio di Gesù, mentre il giorno di Pasqua si predilige l'agnello.

Nell'**Islam** alcune carni sono "Haram" (vietate) come quella di maiale, mentre altre possono essere "Halal" (permesse) con indicazioni molto precise e seguendo il rito della macellazione islamica:



Testo semplice

Tutte le religioni parlano di spirito e di corpo. L'alimentazione è data dalle regole e dalla cultura: capita che religioni diverse hanno stesse regole e stesse religioni diverse culture.

Esempio: in India nessuno mangia carne di mucca. Tutte le religioni rispettano gli animali.

Le feste religiose sono occasione di preparazione di piatti tradizionali.

Per tutte le religioni, allevare, macellare, cucinare, preparare la tavola sono azioni dello spirito.

Seguono le regole delle maggiori religioni:

Ebraismo

Rito macellazione: kosher

Macellaio: schochet

Regole:

- cura dell'animale e dell'ambiente;
- animale reciso alla gola e dissanguato;
- lavorazione a morte accertata.

Cristianesimo

Regole:

- rispetto degli animali;
- astinenza mercoledì delle ceneri e i venerdì di quaresima;
- agnello il giorno di pasqua.

Islam

Rito macellazione: islamica

Carni vietate (Haram): maiale

Carni permesse (Halal) con regole:

- il macellaio pronuncia il nome di Dio;
- animali curati;
- macellazione con compassione;

- deve essere garantito il benessere degli animali;
- gli animali devono essere vivi presso il macello;
- il macellaio deve pronunciare il nome di Dio prima della macellazione;
- la macellazione deve essere eseguita nella maniera più "compassionevole" possibile;
- il sangue, non permesso, deve essere eliminato dalla carcassa;
- la carne deve essere manipolata con cura per evitare il contatto con prodotti "Haram".

Nell'**Induismo** la carne non è bandita se non quella di mucca, ma, nelle frange più intransigenti, viene vista come cibo impuro che non permette l'ascesi spirituale. Gli Indù, per la stragrande maggioranza, sono vegetariani.

Nel **Buddismo**, filosofia pragmatica, non ci sono delle vere e proprie prescrizioni, se non il rispetto universale degli esseri viventi e della cura anche spirituale del cibo: fondamentalmente, nella direttrice non violenta, il buddista è vegetariano ma, se gli viene offerta della carne, ne coglie il dono. La carne è concessa laddove necessità per la sopravvivenza o appartenente alla cultura propria del territorio, purché l'animale non sia stato ucciso appositamente o in sofferenza.

Nel **Sikhismo**, nonostante il diritto di mangiare carne, molti "discepoli" sono vegetariani per il grande rispetto verso gli animali. Ad ogni modo, l'animale deve essere abbattuto, senza farlo soffrire, in modo istantaneo, contrapponendosi alle modalità dei riti ebraici e mussulmani.

- sangue eliminato;
- evitare contatto con cibo vietato.

Induismo

In maggioranza vegetariani.

Regole:

- vietata carne di mucca;
- rispetto degli animali.

Buddismo

In maggioranza vegetariani.

Regole:

- cura del cibo;
- carne solo offerta.

Sikhismo

In maggioranza vegetariani;

Regole:

- rispetto degli animali che non devono soffrire nella morte.

Al più presto l'unità completa sarà disponibile sul sito di Eurocultura, nella pagina

Progetti>Gastroinklusiv





Eurocultura

Via del Mercato Nuovo 44/G - 36100 Vicenza

tel.: 0444 96 47 70

project@eurocultura.it

www.eurocultura.it

Anno 31, del 03.11.17, reg. Trib. di Vicenza n. 553 dell'1.7.87.

Direttore responsabile: Milena Nebbia. Direttore: Bernd Faas. Periodico d'informazione di Eurocultura sulla mobilità internazionale. Tutte le pubblicazioni edite da Eurocultura sono soggette alla normativa sulla proprietà intellettuale ed i diritti d'autore. Pertanto è vietata la riproduzione e la distribuzione, anche parziale e in qualsiasi forma o mezzo. Tutti i diritti sono riservati. Nessuno è autorizzato ad apporre timbri, loghi o altri simboli e diciture sui materiali editi da Eurocultura senza autorizzazione scritta.

[CANCELLA ISCRIZIONE](#) | [UNSUBSCRIBE](#)

 Email inviata con [MailUp](#)
Con MailUp la disiscrizione e' sicura