

Progetto *Intercultura* al Virgilio

Storia, tradizioni e arte culinaria della Romania

Il 16 aprile u. sc. si è celebrata, presso l'ISS Virgilio di Mussomeli, la fase conclusiva del Progetto '*Intercultura*' alla presenza della D. S. dott.ssa Calogera Genco, dei genitori degli alunni, dei docenti della II A IPSEOA.

Il progetto, nell'ambito dell'*Educazione plurilingue ed interculturale*, nel rispetto di quanto previsto nel PTOF, mira a diffondere, tra gli studenti del biennio a cui è rivolto, un atteggiamento positivo in ordine al riconoscimento dell'altro e allo scambio interculturale. Alla buona riuscita del progetto stesso hanno contribuito senz'altro i **genitori degli alunni rumeni**, invitati a raccontare il proprio vissuto, la storia del loro Paese e, infine, a farci conoscere le ricette tradizionali della Romania. Una fase molto significativa si è svolta nel laboratorio di cucina dove gli alunni della II A, guidati dai genitori e sotto la supervisione del docente di cucina Rosario Frisina, hanno preparato i piatti della tradizione culinaria rumena. Grande l'entusiasmo dimostrato da tutti i partecipanti durante questa eccezionale esperienza di laboratorio. Hanno preso parte all'attività di *cucina* gli alunni: Stircu, Canalella, Gervasi, Genco, La Piana; dell'allestimento della *sala* si sono occupati gli alunni: Sorce e Di Giovanni coadiuvati da alcuni alunni della II B IPSEOA; l'*accoglienza* invece è stata curata dalle alunne: Amore, Di Cara, Spoto e Orlando che hanno inoltre illustrato con cartelloni e le slide per far conoscere la storia e le tradizioni della Romania.

Il momento clou del progetto è stato sicuramente quello conviviale della degustazione del ricco buffet che si componeva di varie specialità. Per iniziare gli antipasti: pastrami, salumi, cascaval, telemea, pomodoro, brinza de burduf, kaizer, drob de funghi, caponata; i piatti unici: mamaliga (polenta), mici o mititei (polpette di forma cilindrica alla piastra), tochitura de porc (carne di maiale servita con senape), sarmale (involtini di carne e riso avvolti in foglie di verza), fasole cu carnati (fagioli con salsicce); e per finire i dolci: placinta (torta con ricotta e uvetta), cozonac (dolce rumeno tipico delle feste di Natale e Pasqua), amandina (torta al cioccolato fondente e ripiena di cioccolato con crema al caramello, si prepara a Capodanno), oua rosii (uova rosse, simboleggiano il sacrificio e il sangue di Cristo, si preparano per la Pasqua). La degustazione è stata percepita come una festa per gli occhi e per il palato, ma è stata anche una condivisione gioiosa e allegra che ha coinvolto tutti i presenti, creando un'atmosfera familiare in un clima di perfetta integrazione.

Prof.ssa Franca Rotolo
Docente di Diritto ed Economia
Coordinatrice IIA IPSEOA





