

## **RELAZIONE PON C5**

### **STAGE IN ITALIA E NEI PAESI EUROPEI**

Il PON C5, della durata di 120 ore complessive, ha avuto la finalità, oltre che di migliorare le competenze linguistiche, di mettere a confronto le problematiche connesse con la produzione e commercializzazione di prodotti del settore agroalimentare e in particolare vitivinicolo italiano e francese. Esso prevedeva 4 moduli: 40 ore di lezione in aula, di cui 30 di economia aziendale e 10 di microlingua; 80 ore di tirocinio diretto di cui 20 in Italia e 60 in Francia.

Il progetto si è svolto da gennaio a maggio ed ha coinvolto 28 alunni delle classi III, IV, V turistico, in possesso della certificazione linguistica B1, con la guida delle docenti tutor Rosella Totaro e Ada Simone e con la supervisione del Dirigente scolastico prof. Pasquale Sanasi.

Dopo aver somministrato il test motivazionale, relativo anche ai prerequisiti necessari per poter partecipare al progetto, siamo passati allo svolgimento delle lezioni teoriche, svolte dalla tutor dott.ssa Luciana Zecca dell'azienda FEUDI DI GUAGNANO, con la quale la scuola ha stipulato una convenzione. I moduli svolti dalla tutor aziendale prevedevano tematiche come: gli elementi e la struttura dell'azienda, il mercato e la funzione marketing, le fonti di finanziamento, le nuove tecnologie al servizio dell'azienda. La metodologia si basava sulle lezioni frontali e sui lavori di gruppo degli alunni.

A queste lezioni sono seguite quelle in lingua francese con la docente madrelingua, Madame Lazot, in vista dell'esperienza diretta in Francia che gli studenti avrebbero poi fatto. Poiché lo stage si sarebbe svolto nella regione della Franche-Comté e in particolare nel Jura, la docente ha preparato i ragazzi sulle caratteristiche dei principali vini della zona, i sistemi di vinificazione, il turismo enogastronomico.

Presso l'azienda vitivinicola FEUDI DI GUAGNANO i ragazzi hanno imparato i metodi e gli strumenti per la vinificazione, i nomi dei vitigni della zona e dei relativi vini, i metodi di affinamento del vino, le caratteristiche delle botti, le caratteristiche dei vini DOC, IGT, DOCG, i canali di vendita. Hanno partecipato all'imbottigliamento e all'etichettatura delle bottiglie ed hanno imparato che cosa è l'etichetta e la contro-etichetta, l'importanza dell'enologo per l'azienda vinicola e l'importanza di avere

buoni agenti di vendita in Italia e all'estero. Hanno organizzato piccole degustazioni, descrivendo, con termini tecnici le caratteristiche dei vini. Hanno imparato che non basta saper fare buoni prodotti, ma che occorre saperli valorizzare sul mercato, saperli presentare come qualcosa di veramente prezioso all'interno di percorsi turistici enogastronomici sul territorio.

Lo stage nel Jura ha avuto luogo dal 07 al 15 aprile. Le aziende coinvolte sono state: domaine Grand, Baud, Clavelin, Les Byards di Ternans, Chateau d' Arlay, les fromageries di Lavigny e Fort Les Rousses, la cooperativa apicola di Lons Le Saunier, la Camera del Commercio del Jura e la redazione del giornale dipartimentale LE PROGRES.

I ragazzi hanno potuto vedere come funzionano le aziende della Franche- Comté, hanno potuto mettere a confronto i metodi di vinificazione del Jura con quelli del Salento, hanno imparato quali sono le caratteristiche dei vitigni e dei vini, il modo di presentare i prodotti sul mercato, come si lavora nelle fruitières fromagères, come si fa l'affinage del famoso formaggio Comté, come funziona una cooperativa apicola.

Sono stati ospitati dal direttore della Camera del Commercio e dell'Industria del Jura il quale ha fatto visitare loro gli uffici storici dove si riunivano i primi rappresentanti della Camera del Commercio nel Settecento, arredati con fregi e mobili d'epoca e, in maniera molto simpatica, ha spiegato loro la storia e gli obiettivi di questo ente, l'importanza di avere una buona preparazione per chi opera nel settore del commercio e dell'industria, preparazione che non si esaurisce con il diploma o la laurea, ma continua nell'arco di tutta l'attività lavorativa, con i corsi di formazione professionale, corsi di sicurezza sul lavoro, corsi per chi vuole iniziare un'attività imprenditoriale.

Infine, presso la redazione del quotidiano dipartimentale LE PROGRES- LA DEPECHE, il nostro gruppo di studenti ha potuto seguire da vicino il lavoro dei vari giornalisti, ha visto come nasce il giornale e come funziona la stampa in Francia e, soprattutto, ha imparato che esiste una stretta correlazione tra stampa, aziende e sviluppo del turismo enogastronomico.

Inutile dire quanto siano rimasti entusiasti gli studenti che hanno potuto partecipare allo stage, ma la cosa più importante è che al ritorno dalla Francia c'è stata una forte ricaduta dell'esperienza sull'andamento didattico delle classi: con l'aiuto della loro docente di francese i ragazzi hanno prodotto relazioni, tesine per gli esami di stato

e, soprattutto, attraverso le loro esposizioni in lingua francese, anche il resto della classe, che non ha partecipato al progetto, ha potuto apprendere alcuni aspetti della civiltà francese e condividere un' esperienza che sicuramente lascerà una traccia importante nella formazione dei nostri ragazzi.

Il giudizio del gruppo che ha partecipato allo stage è stato: “ ..Il nostro tutor aziendale Monsieur Jean-Francois Bianchetto, ci ha accompagnato alla scoperta dei metodi di produzione di vini e formaggi... non sono mancati i momenti di svago e, come veri turisti abbiamo passeggiato per le vie di Dijon e Besancon... Questo stage ci ha fatto apprezzare le differenze culturali e gastronomiche che corrono tra l'Italia e la Francia: è stata un'esperienza interessante che ci ha fatto crescere e migliorare dal punto di vista linguistico e culturale...”

Al rientro dalla Francia abbiamo voluto chiedere anche alle famiglie le impressioni avute da questa esperienza e le risposte di alcuni genitori sono state: “Le aziende del Jura hanno catturato l'interesse di nostro figlio, in special modo quella vinicola. Forse perché in famiglia si è sempre respirata quell'aria contadina derivata dai racconti dei nonni...”, “... I nostri ragazzi non sono partiti per una mera gita di piacere, ma per completare le loro conoscenze nel settore turistico e agroalimentare...”, “...Questi stage formativi, se ben affiancati alla consueta attività scolastica, non possono che rappresentare motivo di crescita per i nostri ragazzi...Questi momenti sono un piccolo tesoro che tornerà utile nel loro futuro lavorativo e sociale...”.

San Pietro V.co, 26-04-2010

LA TUTOR

Prof.ssa Rosella Totaro