



La Mia Cultura, La Mia Prospettiva CP-01

WebQuest



CQ⁺

De-escalating Polarisation
in Europe



WebQuest

TEMA ASSEGNATO:	La mia cultura, la mia prospettiva (CP 01)
TITOLO WEBQUEST:	Spunto di riflessione
INTRODUZIONE	
<p>Dopo le esperienze dei suoi recenti viaggi, Anna si rende conto che ha bisogno di continuare a conoscere altre culture, così visita un'organizzazione locale che offre attività serali per aiutarla a migliorare la sua consapevolezza culturale. Dato che è impegnata dal lavoro, decide di partecipare a una delle attività settimanali che iniziano questo mese, un Club culturale del cibo.</p> <p>Anna non sa cosa aspettarsi dalla sua prima partecipazione all'attività ma è abbastanza motivata e arriva con qualche minuto di anticipo. Trova la stanza dove si svolgerà l'attività, e poco dopo arrivano gli altri partecipanti. Alcuni di loro sono locali ma c'è anche una coppia asiatica e alcune persone che lei identifica come straniere dal loro accento.</p> <p>Si siedono tutti e una delle donne che aveva precedentemente identificato come straniera inizia a parlare. Si presenta come Isabella, l'organizzatrice del Club Culturale del cibo e inizia a spiegare il motivo di questo laboratorio.</p>	
ATTIVITÀ	
<p>Isabella racconta di aver lasciato l'Italia 20 anni fa e di essersi trasferita in Spagna per motivi di lavoro. All'inizio le mancava tanto il cibo che mangiava a casa, anche se il cibo in Spagna era di grande qualità e poteva persino trovare nei negozi alcuni degli ingredienti a cui era abituata, ma non erano proprio gli stessi. Così aveva capito che il cibo significava molto di più che solo il mangiare. Quello che le mancava era l'intero svolgimento del cucinare: dal trovare al preparare gli ingredienti con la sua famiglia, e anche festeggiare i compleanni e le festività le sembravano molto diversi, dato che era abituata a mangiare certi piatti tradizionali che non significano molto nel paese ospitante, la Spagna.</p>	
PROCEDIMENTO	



Step 1) Dopo aver parlato delle sue esperienze, Isabella mostra agli ospiti questo video sul rapporto tra cibo e cultura:

- <https://www.youtube.com/watch?v=-eyROTdBU4&t=7s>

Dopo aver visto il video, puoi dire cosa significa “Gastrodiplomazia”?

Esattamente! La “gastrodiplomazia” è comunicare la tua cultura e la tua identità attraverso il cibo!

Dopo aver visto il video, Isabella spiega che vorrebbe che tutti diventassero "Gastrodiplomatici" e che imparassero a conoscere la cultura reciproca mentre esplorano le ricette tradizionali. Lei inizia con una prelibatezza locale, il tradizionale galiziano "Cocido" o come è anche noto "Galician Caldo".

Step 2) In primo luogo, devono trovare qualche informazione online su questa ricetta (storia, ingredienti, ecc.). Cliccando su questo link, le puoi trovare anche tu:

- <https://www.lacasagallega.com/blog/historia-y-tradicion-del-caldo-gallego/?lang=en>

Step 3) Il prossimo compito richiede un po' di lavoro investigativo.

Prima dice a loro che le origini di questa ricetta risalgono al IX secolo d.C. ma che ha subito alcuni cambiamenti da allora. **Tutti dovranno cercare di identificare quali sono questi cambiamenti e anche ricreare la ricetta originale.**

Dà loro anche un indizio: "fate attenzione agli ingredienti".

Step 4) L'indizio dà ad Anna, una donna del gruppo, un'idea e inizia a cercare online informazioni su quando ogni ingrediente è arrivato per la prima volta in Spagna. Riuscite a indovinare cosa ha trovato? Se ancora non lo sai, puoi anche fare una ricerca online per scoprirlo.

Step 5) Anna ha individuato 2 ingredienti che non potevano essere presenti nella ricetta originale. **Puoi dire quali e perché non avrebbero potuto farne parte?**

Una ricerca su Google mostrerà che sia i fagioli che le patate sono stati introdotti per la prima volta in Spagna dai paesi sudamericani nel XVI secolo!



Step 5) Ora che ha identificato gli ingredienti "moderni", deve trovare quelli originali che sono stati utilizzati. Trova alcune informazioni qui:

- <https://blog.turismo.gal/experiences-en/the-keys-to-a-good-cocido-galego/>
- <https://www.globalbean.eu/publications/chickpea/>
- https://joint-research-centre.ec.europa.eu/european-atlas-forest-tree-species/sweet-chestnut_en

Step 6) Anna ha finalmente tutti gli ingredienti della ricetta originale che conteneva ceci al posto dei fagioli e castagne al posto delle patate.

Isabella si congratula con lei e condividono i risultati con gli altri partecipanti.

Una volta che sai quando questi ingredienti sono stati introdotti per la prima volta in Europa, la risposta sembra facile. Ma all'inizio non lo era, vero?

Questa attività ha fatto capire ad Anna e agli altri come la cultura e la storia di un luogo abbiano un tale effetto sul cibo locale e come, quando le ricette tradizionali smettono di essere cucinate e condivise, parte di quella cultura rischia di essere dimenticata.

VALUTAZIONE

Si prega di indicare la propria posizione sulle seguenti dichiarazioni:

- 1) Ho imparato come la mia cultura ha formato la mia prospettiva (sì, no, non sono sicuro)
- 2) Ho imparato l'importanza della consapevolezza di sé per identificare i miei pregiudizi culturali (sì, no, non sono sicuro)
- 3) Ora posso discutere sui concetti di razza, genere e nazionalità come fattori sociali che influenzano la mia percezione (sì, no, non sono sicuro)
- 4) Posso apprezzare diverse prospettive culturali (sì, no, abbastanza)
- 5) Capisco che il cibo, le tradizioni e le credenze fanno tutti parte di una cultura (sì, no, non sono sicuro)

CONCLUSIONE



Per ottenere una maggiore consapevolezza del ruolo che il cibo ha nell'aiutarci a relazionarci con le nostre identità culturali, dobbiamo prima comprendere la storia, le tradizioni e il significato dietro i pasti che consumiamo e perché li prepariamo.

Hai mai sperimentato una nuova cucina e sei stato stimolato a saperne di più sulla cultura di quel luogo come risultato della tua esperienza? Al contrario, quando ci trasferiamo in una nuova regione o paese, una cena fatta in casa spesso può darci un senso di comodità e sicurezza, mantenendoci connessi alle nostre origini.

La cultura e le tradizioni alimentari svolgono un ruolo importante nel formare le nostre preferenze, incluso ciò che mangiamo e il modo in cui prepariamo il nostro cibo. Mangiare cibi che ci piacciono con gli altri favorisce le connessioni e costruisce unione. Inoltre, conoscere le diverse culture culinarie ci aiuta a capire la loro storia e la loro identità.



CQ⁺

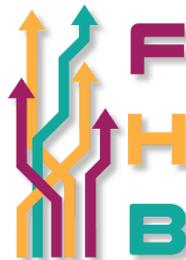
De-escalating Polarisation in Europe



USTANOVA ZA
OBRAZOVANJE
ODRASLIH | ADULT
EDUCATION
INSTITUTION



POSTAL 3



Co-funded by
the European Union

"The European Commission's support of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission can not be held responsible for any use which may be made of the information therein." Project Number: 2021-BE02-KA220-ADU-00003862

Project Number: