PROGETTO

1. Titolo

PONTI DI PACE TRA GUSTO E ARMONIA

2. Descrizione del progetto

Ponti di Pace tra Gusto e Armonia

Il progetto si propone di interpretare il tema "Toscana: un ponte per la pace" attraverso la costruzione di un metaforico ponte di profumi, sapori, suoni e musiche.

L'obiettivo è trasformare l'ISIS Vegni in un centro di scambio interculturale, utilizzando la musica, l'enogastronomia, la cucina interetnica gli odori delle spezie ed i profumi dei vini come linguaggio universale per promuovere l'integrazione, la solidarietà e la conoscenza reciproca.

Soggetto Proponente: ISIS Vegni (Istituto scolastico statale di istruzione secondaria).

Periodo di Realizzazione: Anno scolastico 2025/2026, con conclusione entro e non oltre il 15 giugno 2026.

Ambito: Territorio della Toscana.

Requisito di Accesso: L'accesso agli eventi sarà gratuito per il pubblico.

Articolazione delle Attività

Il progetto è suddiviso in cinque eventi principali, che combinano approfondimento storico-civico e scambio sensoriale.

1. Evento di Riflessione Storico-Civica

Titolo: La Leopoldina e i Costruttori di Pace: I Diritti Umani come Patrimonio Toscano.

Tema: Riflessione sulla tradizione toscana di diritti e civiltà, a partire dalla figura del Granduca Pietro Leopoldo e l'abolizione della pena di morte (30 novembre 1786).

Formato: Un convegno/dibattito pubblico che coinvolga studenti, storici, giuristi ed esponenti delle istituzioni. Sarà l'evento inaugurale, fissato idealmente il 30 novembre 2025 (data della Festa della Toscana).

Obiettivo: Evidenziare come la scelta di civiltà della Toscana sia un fondamento storico per la promozione della pace e della giustizia.

2-5. Ciclo di 4 Cene Interetniche: "Ponti di Gusto e Armonie"

Il ciclo prevede quattro serate a tema, ognuna dedicata a una macro-area culturale del mondo,

realizzate e gestite dagli studenti e dai docenti dell'ISIS Vegni (settore Enogastronomia e Ospitalità).

Ogni evento seguirà il format richiesto: Cena con influenze interetniche, degustazione di vini e concerto.

Evento Tema Culinario - "Ponti di Sapori e Profumi" Intrattenimento - "Ponti di Suoni e Musiche" Degustazione di Vini

Cena 1 Medio Oriente e Nord Africa: Sapori speziati, couscous, tè alla menta. Musica etnica e canti tradizionali per promuovere l'armonia tra i popoli del Mediterraneo. Vini bianchi aromatici della Costa Toscana (Vermentino).

Cena 2 Estremo Oriente (Asia): L'arte dei sapori umami, noodles, ravioli ripieni. Performance di musica tradizionale asiatica (es. strumenti a corda come il guzheng o il koto). Vini rosati o rossi leggeri (Chianti giovane).

Cena 3 America Latina: Fagioli, mais, peperoncino e cucina creola. Concerto di musica latina (es. tango, salsa, o musica andina) per celebrare la gioia e la mescolanza. Vini rossi corposi del territorio (Sangiovese o Merlot).

Cena 4 Europa dell'Est e Balcani: Zuppe ricche, pane nero e la tradizione dei fermentati. Esibizione di un gruppo folk con danze e musiche popolari dei Balcani e dell'Est. Vini passiti toscani (Vin Santo) o Spumanti secchi.

Degustazione di Vini: In collaborazione con sommelier o produttori locali, l'ISIS Vegni includerà la degustazione guidata di vini toscani in abbinamento, valorizzando il patrimonio regionale e la sostenibilità delle filiere produttive.

Ruolo degli Studenti: Gli studenti di cucina (preparazione dei piatti interetnici), di sala (gestione e accoglienza), e di turismo (organizzazione e promozione) saranno i protagonisti diretti della realizzazione degli eventi.

3. Descrizione sintetica del progetto (da utilizzare ai fini della comunicazione da parte del Consiglio regionale)

Il progetto per l'ISIS Vegni sul Bando "Festa della Toscana 2025" (tema: "Toscana: un ponte per la pace") collega la tradizione storica di civiltà della Toscana con l'integrazione culturale attraverso l'esperienza sensoriale.

Obiettivo: Creare un metaforico "ponte di profumi, sapori, suoni e musiche" usando l'enogastronomia come linguaggio universale per promuovere la pace e lo scambio interetnico.

Struttura del Progetto: 5 Eventi

Evento Storico-Civico: "La Leopoldina e i Costruttori di Pace". Un convegno il 30 novembre 2025 (Festa della Toscana) per riflettere sull'abolizione della pena di morte da parte del Granduca Pietro Leopoldo, sottolineando le radici toscane dei diritti umani.

Ciclo di 4 Cene Interetniche: Quattro serate tematiche realizzate dagli studenti di Enogastronomia. Ogni cena combina:

Cucina interetnica (dedicata a Medio Oriente/Nord Africa, Estremo Oriente, America Latina, Europa dell'Est/Balcani).

Degustazione guidata di vini toscani in abbinamento.

Concerto di musica etnica o tradizionale corrispondente al tema culinario, trasformando l'ISIS Vegni in un centro di armonia e scambio.

Ruolo chiave: Coinvolgimento diretto degli studenti e valorizzazione del patrimonio enogastronomico toscano nel contesto dell'integrazione.

4. Finalità

1. Finalità Storico-Civica (Ponte per la Pace)

Promuovere la Memoria Storica: Attualizzare e celebrare il ruolo della Toscana come pioniera dei diritti e della civiltà

Abbattimento delle Barriere: Contribuire a superare i pregiudizi e a diffondere la conoscenza reciproca tra le diverse comunità, celebrando la diversità come fonte di ricchezza.

3. Finalità Didattica e Formativa

Eccellenza Professionale: Offrire agli studenti dell'indirizzo Enogastronomico e Ospitalità un'esperienza pratica e altamente professionalizzante

Valorizzazione del Patrimonio Toscano: Abbinare l'innovazione culinaria interetnica alla promozione consapevole del patrimonio vitivinicolo locale

5. Modalità realizzative

Fase 1: Pianificazione e Organizzazione (Settembre – Novembre 2025)

2: Preparazione e Esecuzione dei Laboratori Culinari (Novembre 2025 – Aprile 2026)

Protocollo Inter-Scuola: L'ISIS Vegni stabilirà un protocollo di collaborazione con una o più Istituzioni del Primo Ciclo per il coinvolgimento degli studenti.

Realizzazione: I laboratori si terranno nelle cucine didattiche dell'ISIS Vegni o presso le scuole partner.

Fase 3: Realizzazione Evento Storico-Civico (Novembre 2025)

Convegno "La Leopoldina").

Fase 4: Esecuzione del Ciclo di 4 Cene (Dicembre 2025 – Maggio 2026)

Le Cene come vetrina professionale e culturale).

Fase 5: Valutazione e Documentazione (Maggio – Giugno 2026

6. Pubblici di riferimento

scuole primarie, scuole secondarie, giovani e adulti, famiglie con bambini

Elementi del progetto riferiti ai diversi pubblici: cittadini, turisti, studenti

7. Modalità di comunicazione e promozione del progetto

7.a Canali di comunicazione e pubblicizzazione: **giornali, radio, social network** nello specifico: **LA NAZIONE- CORRIERE DI AREZZO- AREZZONOTIZIE**

7.b Realizzazione e/o distribuzione di materiale di comunicazione e pubblicizzazione tramite: **depliant, video, manifesti**

7.c Descrizione del piano di comunicazione e promozione:

1. Brand Identity e Materiali Promozionali

Logo/Visual: Creazione di un logo che combini elementi iconici della Toscana con elementi sensoriali

Slogan: Utilizzo dello slogan: "Toscana Sensa: Il Ponte della Pace si costruisce con i sapori."

Kit Promozionale: Realizzazione di flyer, locandine e brochure elettroniche/stampate che descrivano in dettaglio il ciclo delle 4 cene interetniche e l'evento storico. Tutti i materiali riporteranno il logo della Regione Toscana/Consiglio Regionale in qualità di ente finanziatore. Comunicati stampa dedicati all'evento inaugurale del 30 novembre e al ciclo di cene. Pubblicazione su siti web e social media istituzionali (Regione Toscana, ISIS Vegni). Social Media (ISIS Vegni) Utilizzo di Instagram e Facebook con stories e post che mostrino il dietro le quinte dei laboratori

7.d Conferenza stampa prevista in data: 15/11/2025 a Palazzo comunale- Cortona-Arezzo

7.e Inaugurazione prevista in data: 25/11/2025 a ISIS VEGNI LE CAPEZZINE- Cortona- centoia- Arezzo

8. Luogo di svolgimento, data e tempi di realizzazione di ogni singola iniziativa

Titolo convegno leopoldina
Tipologia convegno
Sede isis Vegni- sala Petracca
Indirizzo Centoia- Cortona- Arezzo
Comune Cortona
Provincia AR
Data di inizio 25/11/2025
Data conclusione 25/11/2025
Orario 10.00