



DALLA A
ALLA Z

RICETTARIO



iis_luigi_castiglioni_official



istituto agrario "Luigi Castiglioni"

IL PROGETTO "DALLA A ALLA Z - TUTTI A TAVOLA!"

Il progetto "Dalla A alla Z- Tutti a tavola!" nasce dall'idea dei docenti Alessandro Cascavilla e Filippa Lentini che, partendo dalla realtà dell'Istituto - ovvero l'azienda - hanno scelto di mixare concetti di marketing alle colture aziendali, nel pieno rispetto della stagionalità nonché di consumo responsabile e sostenibile.

Il tutto è partito da indagini di tipo qualitativo e quantitativo (interviste a docenti, amici e parenti) così da delineare il target di riferimento. Dalle ricerche svolte, il nostro target è rappresentato principalmente da famiglie che amano la buona cucina, ma anche viaggiare e conoscere nuovi posti e nuove culture. Anche il gusto è ben delineato: molte verdure, attenzione alla linea e al benessere ma senza mai rinunciare al gusto, ai colori, alle spezie e all'estetica del piatto. Attenzione alla qualità ma senza "strafare" in termini di costo, mantenendo un budget rispettoso dei limiti in termini di reddito disponibile che ogni famiglia deve porsi.

Una volta individuato il target, i ragazzi hanno predisposto un vero e proprio piano di marketing, applicando il modello delle 4 P. Hanno declinato il nuovo concept in termini di promotion, placement, price e product. I ragazzi hanno anche creato uno spot e un claim ad hoc. Tutto ciò è visibile su fb (Istituto Agrario "Luigi Castiglioni") e instagram (iis_luigi_castiglioni_official) dell'Istituto.

Al lavoro del ricettario si è aggiunto un altro lavoro “Re-inventiamoci” per il quale invece i ragazzi hanno lavorato in piccoli gruppi. La finalità è stata quella di creare un nuovo prodotto, originale e non esistente realmente, immaginando di avere le risorse per poterlo creare.

Qualcosa di diverso dal ricettario ma comunque collegato alla realtà dell'Istituto, unendo creatività a conoscenze e competenze economiche e di marketing (lancio del prodotto, i costi di produzione, le esigenze del consumatore e del produttore, le variabili di economia aperta, lo scenario socio-economico, strategie di benchmarking, lo spot, la pubblicità, la promozione, ecc...)

Ecco che nascono i seguenti prodotti:

- “The secret of the dungeons” - Un nuovo romanzo ambientato a Villa Crivelli e nelle strutture dell'ex manicomio di Mombello;
- Il Fiorvaso: un nuovo prodotto a tratti folle e ludico, a tratti utile e razionale;
- La nuova azienda “Zafferano Sfab”;
- Gara di cucina: evento ricreativo che mette in pratica le ricette contenuto nel ricettario e che vede alunni e docenti come protagonisti;
- Carte napoleoniche: il gioco delle carte nel quale le figure tradizionali vengono sostituite dalle colture dell'azienda dell'Istituto e personaggi storici.

La presentazione dei nuovi prodotti la trovate su FB e Instagram.

Il lavoro svolto ha messo in moto competenze inerenti la creatività e il problem solving ma ha contribuito principalmente ad attivare dinamiche inclusive e sociali.

Noi docenti siamo consapevoli che vedere i nostri ragazzi sorridere, divertirsi in modo sano e consapevole, creare qualcosa di unico ed originale, dandosi una mano nel rispetto delle regole e delle identità di ciascuno, comunicare con docenti e famiglie (la ricerca delle ricette) per realizzare un obiettivo comune, rende il nostro mestiere speciale ed utile. Ogni nostro sacrificio ha un senso nel vedere i nostri ragazzi felici di interagire in modo sano e sereno.

Grazie a chi ha creduto nel progetto e ci ha supportato in diversi modi. Ma grazie soprattutto ai nostri ragazzi, nella speranza che le loro invenzioni possano rappresentare non un punto di arrivo ma un punto di partenza per i loro progetti futuri.

I professori referenti Alessandro Cascavilla e Filippa Lentini