



Adriano Tilgher



At

Istituto d'Istruzione Superiore

Ercolano (Na)



www.istitutotilgher.eu



Liceo scientifico – Liceo linguistico -Tecnico Amministrazione, finanza e marketing
 Indirizzo: giuridico economico aziendale - operatore turistico –
 Indirizzo: enogastronomico ed ospitalità alberghiera
 Via Casacampora, 3 - 80056 Ercolano (Na) tel. 081 7396340 – fax 081 7396269
 Via Marittima, 3 – 80056 Ercolano (NA) – Tel. /fax 0817397980- Tel. 08119575109
 p.e.c. – nais01100g.istruzione@pec.it - nais01100g@istruzione.it

Prot.n. 2871/C-39

Ercolano, 16 maggio 2013

La cultura motore per la rivalorizzazione e la crescita del territorio

Promuovere la rivalorizzazione del territorio è l'obiettivo al quale conformo l'azione didattica educativa dell'Istituto Tilgher che mi onoro di dirigere. L'allocatione dell'unico Istituto di istruzione superiore in un territorio ricco di memoria storica, di un passato che ha reso Ercolano famosa nel mondo anzitutto per la presenza del patrimonio degli scavi, modello di "società globalizzata" ai tempi dell'impero romano, impone la consapevolezza di dover operare nell'intento di recuperare i fasti dell'antica gloria attraverso un processo culturale di riappropriazione da parte delle nuove generazioni della propria identità.

Questa esigenza nasce dalla constatazione che il territorio è stato espropriato del suo DNA; sono state mortificate e sviliti le sue profonde radici storico culturali fino a ridurlo in una condizione di degrado che ne ha compromesso l'immagine nel mondo con grave danno per l'economia.

Con delibera regionale del 21 febbraio 2011 è stata autorizzata la riconversione dell'Istituto Professionale nel nuovo indirizzo – Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, in quanto collegata al progetto di costruzione di un nuovo Istituto scolastico polifunzionale IPC-IPSSAR, in sintonia con le linee ministeriali, ispirate ad un'azione avviata dalla Confindustria di rilancio della istruzione tecnica e professionale mirante a favorire l'occupabilità sostenibile dei giovani, in un territorio quale Ercolano, caratterizzato da una forte vocazione turistica alberghiera ma contraddistinto dalla carenza di un tessuto produttivo e di progettualità in grado di offrire ai giovani concrete prospettive di lavoro.

Il nuovo Istituto scolastico polifunzionale IPC- IPSSAR è in costruzione da circa un anno; così come procedono i lavori di edificazione in pietra, allo stesso modo sto operando alla formazione degli allievi.

Dallo studio fondato sull'integrazione tra il territorio ed il mondo produttivo, fattori imprescindibili per l'elaborazione del piano dell'offerta formativa dell'Istituto che risponda alla pluralità dei bisogni formativi e alla valorizzazione dell'area territoriale costiera-vesuviana sulla quale insiste, nasce l'idea del convegno di oggi dal titolo: "I Percorsi Vesuviani del gusto – Alla scoperta e valorizzazione dei sapori e dei profumi tipici delle nostre terre", a chiusura dei lavori dell'anno scolastico in corso, coordinato dalla Funzione strumentale Area 3, in collaborazione con la Funzione strumentale Area 5, con la partecipazione degli studenti del secondo anno dell'Indirizzo Enogastronomia ed ospitalità alberghiera, diretti dal gruppo dei Docenti dei laboratori e degli Assistenti in servizio per le attività didattico-pratiche curricolari presso l'Hotel Villa Signorini, così come da convenzione con la Provincia di Napoli, nelle more della costruzione del nuovo edificio.

L'iniziativa si propone di individuare le nuove tendenze di filiera attraverso lo studio, l'approfondimento, il confronto con la realtà produttiva territoriale e la ricerca in situazione, di tecniche di lavorazione e di strumenti gestionali nella produzione di servizi e di prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, al fine di promuovere la valorizzazione delle tradizioni locali nel confronto con quelle nazionali ed internazionali.

Amare il proprio territorio e lavorare, vivere e sacrificarsi per esso, significa conoscerlo. Non si può amare di un sentimento robusto e duraturo ciò che non si conosce profondamente. Conoscere la storia di questo bel territorio, delle sue tradizioni che hanno reso Ercolano famosa nell'antica Roma anche per i suoi sapori, per i profumi della sua vegetazione mista a quel profumo di salmastro del mare che, malgrado i segni dei tempi, ancora si avverte, costituisce il presupposto per prefigurare un futuro per i nostri giovani che in questa eredità devono ritrovare le ragioni per lo sviluppo. Portare questa tradizione nel mondo, studiando dal di dentro il territorio e diffondendone le sue tipicità, rappresenta la sfida alla quale mi sento impegnata nella strategia educativa intrapresa in sinergia con l'Accademia Ercolanese presieduta egregiamente dal dr. Aniello De Rosa, l'Università degli Studi Federico II – Dipartimento di Medicina, Dipartimento di Agraria, il CNR, il Comune, la Provincia, la Regione, l'Ufficio Scolastico Regionale e Provinciale, il mondo della produzione, le Aziende, gli Enti e le Associazioni presenti sul territorio.

Un'azione senza soluzione di continuità di promozione dei beni presenti, a partire dagli scavi, potrebbe generare un costante flusso turistico che dovrebbe trovare strutture di accoglienza e di ricezione tali da internazionalizzare questa città con una circolazione di modelli e di stili di vita che potrebbero trasformarne significativamente il volto e la vivibilità.

L'incontro di oggi è un primo approccio di conoscenza per promuovere un'azione sinergica di risveglio delle coscienze nell'intento di ritrovare quella dignità perduta ed offesa dalla barbarie di una società oppressa da un'incultura profonda in quanto la scolarizzazione di massa quando non è fondata su un supporto valoriale che si fonda sul "Sapere", si traduce in comportamenti di cui oggi siamo tutti vittima nei diversi settori. "Il sapere – scrive Franco Belli, giurista di solida formazione economica, recentemente scomparso – ormai non è sapere se non è immediatamente strumentale, mirato, frammentato, specializzato, depurato da quelli che sono considerati orpelli e dalle contaminazioni e fascinazioni ritenute quantomeno incongrue. Soprattutto, questo forse è il punto, il sapere è sapere solo nel breve periodo. Ciò, si badi bene, non nel senso che la cultura è quello che resta mano a mano che si dimentica, che si screma, che si vaglia. Il sapere è considerato, per così dire, a scadenza *da consumarsi preferibilmente entro*. Come insegnanti e come studenti è doveroso tentare di creare degli antidoti a questa sorta di cultura dell'attimino: recuperare il senso del lungo periodo all'indietro ed in avanti per studiare il presente e magari – perché no? – per immaginare il futuro".

Ebbene, con questo augurio e con l'orgoglio di essere figli di una terra di incantata bellezza ed eredi di una storia millenaria, presento un primo incontro, a cadenza annuale, di un programma di percorso enogastronomico arricchito da spunti culturali e turistici, relativo ad un'area tra le più suggestive al mondo: la fascia vesuviana-costiera ed in particolare, Ercolano.

Un itinerario impegnativo per l'enorme ricchezza e potenzialità dell'area di riferimento, sia in termini di bellezze paesaggistiche ed archeologiche che per la secolare tradizione della cucina tipica fatta di prodotti di certificata qualità, irripetibili altrove e vanto di un popolo che ha saputo custodire un patrimonio di grande valore.

Un grazie alle piccole e medie e grandi imprese del territorio e alle Aziende presenti alle quali va il giusto riconoscimento per aver saputo applicare le moderne tecniche di lavorazione senza alterare le caratteristiche dei prodotti.

Il programma di "passeggiate del gusto" a cadenza annuale, sarà arricchito da appendici informative di carattere storico turistico in modo da offrire al turista attento ed esigente, come gli appassionati del vino e del buon bere o a chi vuole riscoprire le tradizionali delizie agroalimentari dell'area vesuviana, un essenziale itinerario, un accattivante catalogo snello di lettura, asciutto di informazioni.

L'obiettivo didattico che si prefigge di raggiungere il programma di passeggiate è quello di avvicinare i giovani alla ricchezza e alla secolare tradizione enogastronomica del territorio vesuviano attraverso l'arte, linguaggio universale e nobile espressione dell'animo umano.

Un grazie a tutti coloro che hanno collaborato e partecipato a vari livelli, grazie a tutti i presenti.

f.to prof.ssa Giuseppina Principe
Dirigente scolastico

