



A patra activitate transnațională de învățare din cadrul proiectului Erasmus+/KA2

OUR DAILY BREAD

7 – 11 octombrie 2019, Bitonto, Italia

Cea de a patra activitate transnațională de învățare din cadrul proiectului „Our daily bread”, a avut loc în perioada **7–11 octombrie 2019, la Istituto Tecnico Economico Statale "Vitale Giordano", din Bitonto, Italia**. Din școala noastră au participat elevii: Botaș Anca-Elena – clasa a XI-a A, Luca Alexandru Ionuț – clasa a X-a A, Ștefăniță Victor – clasa a X-a A și Trîncu Andreea Mona-Lisa - clasa a X-a B. Aceștia au fost însoțiți de prof. Timofticiuc Florina-Beatrice și prof. Sîrbu Diana. Ca de obicei, la activitatea transnațională de învățare au participat elevi și profesori din toate școlile partenere.

Principalele activități au fost:

- prezentarea școlii;
- prezentări ale partenerilor cu tematicile: statistici despre pâine, itinerarii ale pâinii, companii locale de produse de panificație tradiționale – specifice fiecărei țări;
- vizite de studiu la renumitele companiile din domeniu: Eataly și Casillo;
- ateliere de lucru pentru realizarea de mâncare stradală tipică zonei Puglia: „panzerotto” și „orecchiette”, sub îndrumarea unor bucătari profesioniști;
- degustări de produse tradiționale (Panzerotto, Orecchiette, Foccacia, Ciabatta, Pizza etc.);
- vizită de studiu la restaurantul „Il Patriarca” din Bitonto unde elevii au lucrat alături de chef Emanuele Natalizio, pregătind aluatul pentru pâine și pentru pizza;
- interviu cu renumitul patiser, chef Emanuele, proprietarul restaurantului „Il Patriarca”;
- ateliere de lucru și discuții privind brandurile de pâine, strategiile de marketing locale/regionale pentru turism și comercializarea pâinii (etichete, locuri de muncă, întreprinderi);
- prezentarea specialităților de pâine cu etichetă de origine protejată (Pane di Altamura);
- vizite culturale în Bitonto, Bari, Alberobello, Polignano;

Italia, se poate mândri cu o tradiție și experiență bogată în fabricarea a nenumărate tipuri de pâine. Se presupune că în Roma ar fi existat, încă din anul 100 î.e.n., 200 de brutării și cu 200 de ani mai târziu, erau puse deja bazele unor școli în care se predau tainele fabricării pâinii. Astfel, participanții la activitatea de învățare au putut afla rețete și degusta specialități precum: Foccacia, Ciabatta, Pizza, pâinea „Pane di Altamura” etc. Ei au constatat că pâinea e un strop de natură pe care atingerea mâinilor brutarului îl transformă cu dăruire în istorie, apelând la tot ceea ce i-a oferit tradiția. Iar dacă noi, oamenii, dănuim ca specie, o datorăm, în mare parte, pâinii cea de toate zilele.

Ultima activitate transnațională de învățare, va avea loc la școala parteneră din Germania, coordonatorul parteneriatului, în luna martie 2020.

*Coordonator proiect,
Prof. Aurora Huluiță*