GAC Sardegna Orientale: successo delle gite istruttive premio per gli studenti dell'IPSAR di Tortolì

Data: Invalid Date | Autore: Giampaolo Puggioni



VILLASMIUS, 28 MAGGIO 2015 -

Apprendere tante nozioni divertendosi. Protagonisti gli studenti dell'Ipsar di Tortolì che nei giorni scorsi hanno partecipato a due escursioni premio, messe in palio dal Gac attraverso i suoi partner, Pescatour e Cooperativa Pescatori, rispettivamente a Villasimius e nella Fattoria Didattica, presso la laguna di Tortolì.
Il legame tra l'istituto professionale alberghiero ogliastrino e il GAC SO cominciò due mesi fa quando le classi 5^ Cucina C e la 3^ Accoglienza vinsero il concorso dal titolo "Quali idee per il logo del Gac. Il Gac visto dagli occhi dei giovani". I ragazzi più grandi idearono il disegno che poi piacque maggiormente alla giuria, ipotecando un'escursione di Pescaturismo a bordo delle imbarcazioni Sampey Simone e Sampey Davide. Salpate verso l'Area Marina Protetta di Capo Carbonara, hanno fatto successivamente rotta verso l'Isola dei Cavoli.
Non meno gradevole l'esperienza vissuta dall'altra classe che disposta su una chiatta ha scoperto i segreti più reconditi celati dallo Stagno di Tortolì, dove opera la locale Cooperativa Pescatori.

A VILLASIMIUS IL PESCATURISMO SI FA CON LA COOP SAMPEY MARE BLU

Le condizioni ambientali ideali, caratterizzate da colori limpidi e cangianti, accompagnati da una

brezza che ha avuto il magico ruolo di non scaldare troppo la pelle dei gitanti, hanno contrassegnato l'escursione di Pescaturismo in una delle zone turistiche più rinomate del sud – est Sardegna. Protagonisti tredici dei diciassette allievi che compongono la classe 5^ cucina C, con in più tre insegnanti: Sara Nieddu (Educazione Alimentare), Tonino Guiso (Lingua Inglese), Donata Demontis (Scienze Motorie). Non potevano mancare il direttore del GAC So Davide Cao e la presidente nazionale dell'Associazione Pescatour Gianna Saba.

Partenza alle 10,30. Prima di abbandonare la costa, gli equipaggi (Sampey Simone, con il comandante Gemiliano e il marinaio – cuoco Ignazina; Sampey Davide comandata da Simone, coadiuvato dal marinaio Marco), hanno spiegato ai presenti come funzionano le reti, quali sono i pericoli e i rischi per le stesse, soprattutto quando subiscono l'attacco dei delfini. Poi è stato raggiunto il punto in cui, il giorno prima, erano state calate le reti. Una volta salpate, i pesci sono stati smagliati: operazione a cui hanno partecipato gli stessi studenti. Tappa successiva presso l'Isola dei Cavoli, rinomata per le insenature, le coste frastagliate e la presenza di un faro. Là i ragazzi hanno potuto fare il bagno. Nel frattempo i "padroni di casa" si sono dati ai fornelli: Ignazina in una barca e Simone nell'altra hanno concepito una varietà di piatti utilizzando le specie appena pescate: fregola al sugo di zuppa di pesce, zuppa e seppie arrosto. Lo spaghetto al nero di seppia è stato il piatto clou dell'altra imbarcazione. Dopo il pranzo c'è stato il tempo per fare una passeggiata sull'Isola dei Cavoli, a conoscere i vari endemismi. Al rientro verso il porto, si sono calate nuovamente le reti: operazione svolta con entusiasmo, a turno, anche dagli allievi.

RIFLESSIONI DAGLI ADDETTI AI LAVORI E DA UNA DOCENTE

Davide Cao (Direttore Gac SO): "Gli accompagnatori erano molto impressionati, sia dall'attività in sé, sia dalla scoperta del mare da un altro punto di vista. Gli studenti, appartenendo ad una classe di cucina dell'alberghiero, hanno avuto modo di cogliere ancor di più la differenza che intercorre tra un prodotto appena pescato e uno che magari risale al giorno prima. I ragazzi erano così affascinati dal Pescaturismo che hanno chiesto se vi fosse la possibilità di fare degli stage formativi su imbarcazioni di questo tipo per intraprendere un percorso professionale legato sempre alla cucina. Gli insegnanti hanno talmente apprezzato l'escursione, che vorrebbero replicarla con tutta la scuola, ovviamente a scaglioni".[MORE]

Gianna Saba (Presidente nazionale Associazione Pescatour): "Appena i ragazzi sono saliti a bordo, pensavano di fare una normalissima escursione in barca. Immediatamente dopo, quando hanno visto che il marinaio e la cuoca iniziavano a raccontare la storia delle torri, le peculiarità della cava e tutto ciò che riguardava le altre attrattive nei dintorni dell'Isola dei Cavoli, sono rimasti profondamente colpiti e affascinati da questa avventura che andavano a vivere. Nel frattempo l'insegnante Donata Demontis, con un apparecchio multimediale, filmava sequenze su sequenze per la realizzazione di un documentario da far partecipare ad un concorso scolastico bandito dal Touring Club. Per tutti è stata un'esperienza nuova e arricchente, contornata da un pranzo in cui hanno mangiato benissimo. Sentirti dire dai componenti di una classe di Cucina che il sughetto delle seppie con i granchi aveva un sapore talmente particolare che neanche loro probabilmente sarebbero riusciti, nonostante la formazione acquisita, a farne uno identico, fa un piacere immenso. E spero che le ripercussioni della gita siano notevoli perché in tanti si sono ripromessi di ripeterla con amici e parenti. Ciò può significare una grande ricaduta e un riconoscimento al buon lavoro svolto dalle barche che fanno parte dell'Associazione Pescatour. Tra l'altro i gitanti hanno apprezzato la cortesia dei pescatori e la pulizia a bordo: il marchio che diamo a questa barca è pienamente giustificato".

Sara Nieddu: "Premetto che se si è vissuta questa splendida giornata il merito è anche dell'iniziativa

del preside Gian Battista Usai e della vice preside Graziella Piras a cui vanno i ringraziamenti degli alunni. Abbiamo vissuto un'esperienza da protagonisti, importante e fuori dal comune. Soprattutto dal punto di vista formativo perché i ragazzi sono stati sensibilizzati su tematiche concernenti l'ambiente e la cultura del mare. È come se la natura avesse riservato loro una lezione comprendente diverse materie: biologia, botanica, geologia. Hanno inoltre partecipato attivamente a tutte le azioni che caratterizzano le battute di pesca a basso impatto ambientale, grazie anche alla genuinità e la disponibilità di persone speciali come Simone, Ignazina e Gemiliano. Hanno imparato a calare e a salpare le reti, a riconoscere le varie specie dei pesci, prendendo coscienza del fatto che un'attività del genere potrebbe caratterizzare il loro futuro lavorativo in Ogliastra.
Date le loro competenze in campo culinario si sono fatti avanti per proporre ricette, risaltando anche le proprietà nutrizionali delle specie con cui venivano a contatto. Si sono resi pienamente conto che l'aver partecipato alla realizzazione del logo GAC sia stato davvero fruttuoso. E prenderemo parte di sicuro ad iniziative simili anche nei prossimi anni, ma non vedo impossibile un'eventuale collaborazione tra IPSAR e GAC SO perché ci siamo resi conto che questo è un metodo nuovo, diverso, alternativo di fare scuola, non legato al mero apprendimento sui libri".

ALLA SCOPERTA DI UNA LAGUNA RICCA DI RISORSE

Più breve, ma assai stimolante e originale è stata l'escursione premio riservata agli alunni della 3^ accoglienza. Hanno circumnavigato la laguna di Tortolì, individuando con interesse gli impianti di produzione dei molluschi. E poi hanno avuto modo di approfondire la conoscenza dell'intensa attività che si svolge a terra. Gran anfitrione è stato Fabrizio Selenu nella doppia veste di Presidente del Gac So e della Cooperativa Pescatori di Tortolì. Ed è proprio lui che racconta in sintesi l'essenza dell'escursione – studio. "I ragazzi hanno avuto modo di osservare ancor più da vicino certi meccanismi e sicuramente hanno percepito l'importanza che oggi, ma soprattutto un domani, rivestiranno le aree umide gestite dalle Cooperative di Pesca in Sardegna e in particolare sulla costa orientale". Selenu ha poi raccontato i dettagli dell'iniziativa: "Sulla barca i ragazzi hanno osservato la parte più naturalistica della laguna; in un'isoletta di circa 4000 mq, al suo interno, regnano i gabbiani che proteggono i piccoli appena nati. E poi hanno potuto scrutare gli aironi cenerini, le garzette e i cavalieri d'Italia". La seconda fase della gita didattica era incentrata sulla produzione all'interno degli impianti. "Ci siamo soffermati sul processo di lavorazione delle ostriche – continua Selenu - dimostrando come attraverso la manualità esperta di allevatori specializzati, ostriche dal diametro di un millimetro, nel giro di un anno possono acquisire un peso di circa 80 gr e una forma curata nei minimi particolari che conferisce un elevato valore aggiunto molto apprezzato dal mercato". Il direttore del Gac ha espresso pensieri entusiastici sull'esito del tour in laguna: "L'esperienza è stata apprezzata tantissimo dai ragazzi al punto che dai loro interventi è scaturita la sempre più crescente necessità di potenziare l'interazione tra mondo produttivo e scuola come strumento per uno sviluppo locale basato sull'ambiente e le produzioni locali".

Reduce dall'esperienza a Villasimius, il professor Tonino Guiso ha replicato con la 3^ Accoglienza e pure da parte sua i giudizi finali della giornata sono più che positivi. "È stata una bella iniziativa durante la quale i nostri alunni hanno potuto scoprire la storia della Cooperativa Pescatori Tortolì, e i diversi progetti che hanno realizzato in questi anni. Il giorno dopo ho raccolto le loro impressioni a scuola e mi hanno confessato di essere rimasti positivamente impressionati da un allevamento di molluschi che in Sardegna resta una realtà di primo piano grazie ad uno stagno, quello di Tortolì, che si presta a questo tipo di attività. Tutti quanti ci siamo resi conto che potrebbe essere una carta vincente per la Cooperativa stessa e per l'economia locale. E poi non immaginavano minimamente che lo stagno potesse avere un'estensione così vasta e maestosa. L'intento della Cooperativa è di

creare una sinergia con il nostro istituto. Contano di coinvolgere soprattutto gli allievi dell'alberghiero perché hanno una certa predisposizione verso la valorizzazione delle attività che si svolgono nel territorio, soprattutto sotto il profilo turistico".

Tutte le informazioni riguardanti il Gac Sardegna Orientale si possono leggere sul sito: http://www.flag-sardegnaorientale.it/

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/gac-sardegna-orientale-successo-delle-gite-istruttive-premio-per-gli-studenti-dell-ipsar-di-tortoli/80265