

MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

RELAZIONE FINALE

Dirigente Scolastico dell'I.S. G. Falcone – Istituto capfila

Antonio Curzio

**Made in Italy – Un modello educativo
Il "Pomodorino" protagonista in Brasile e nel Mondo**

Il progetto ha avuto quale finalità l'internazionalizzazione di un prodotto "nuovo" del settore fresco del "Made in Italy", che rispondesse alle aspettative dei "palati" dei mercati internazionali e alle tendenze di una cucina sempre più attenta alla "qualità" sinonimo di "cibo sano e naturale". Grazie all'avvio della sperimentazione di colture selezionate come il Pomodorino Cannellino dei Campi Flegrei si sono ottenuti validi risultati nell'ambito della ricerca scientifica, con il conseguimento di tutti i risultati attesi in fase progettuale.

L'Istituto G. Falcone, in collaborazione con gli istituti scolastici, gli enti e le associazioni partner, si è cimentato nella produzione di una linea di prodotti agricoli rientranti nella categoria del "fresco", dedicata ai mercati internazionali di fascia medio alta, oltre che al posizionamento sul mercato nazionale di un prodotto fino a oggi limitato al consumo familiare di una ristretta area geografica.

L'Istituto ha raccolto questa sfida coordinando il team di lavoro con le scuole in rete e con le Università brasiliane (*UFRPE - Universidade Federal Rural de Pernambuco* e la *Faculdade Guararapes*), esprimendo il meglio dell'intraprendenza italiana negli ambiti della formazione e della ricerca intesa quale espressione di due continenti, quello europeo e quello sud americano.



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

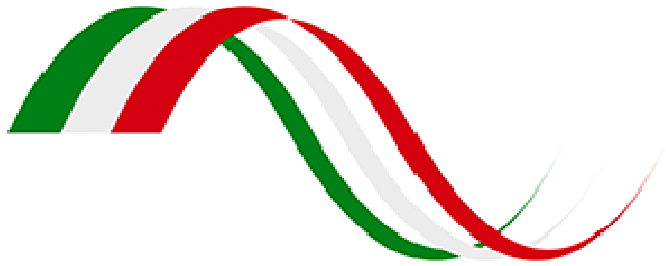
e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

Ha giovato alla riuscita del progetto, inoltre, la collaborazione con il partner locale in Brasile, la *Camara Italo Brasileira de Comercio Industria Agricultura e Artesanato do Nord Est*, ente brasiliano da sempre attento allo sviluppo di sinergie, scambi culturali economici e progettuali nella collaborazione tra i due Paesi. Questa, infatti, ha ottimamente coordinato il sistema delle relazioni con il mondo delle imprese della regione del Pernambuco, rendendo possibile la creazione di valide collaborazioni e predisponendo accordi con varie aziende locali di settore.

Principalmente l'attività ha coinvolto gli studenti sia nelle fasi di analisi dei nuovi mercati con le loro tradizioni e gusti, dei prodotti e dei costumi dell'alimentazione, degli abbinamenti e delle tendenze alimentari, nelle fasi di sperimentazione della produzione con relativo monitoraggio e test di consumo. Nel frattempo lo studio del lancio di una nuova linea di "fresco" di un prodotto ortofrutticolo PAT (Prodotto agroalimentare Tradizionale), ha previsto l'analisi di marketing di distribuzione commerciale per la vendita dei trasformati agroalimentari, azione che è stata realizzata con modalità di alternanza scuola lavoro grazie al coinvolgimento di ricercatori esperti e di professionisti aziendali del comparto agro alimentare, del comparto enogastronomico, del marketing e della commercializzazione sui mercati nazionali e internazionali.

L'attività ha previsto una prima fase di condivisione con le università agrarie brasiliane sulla possibile coltivazione del pomodorino nella regione del Pernambuco, in particolare rispetto alle possibili caratterizzazioni del Pomodorino Flegreo Cannellino coltivato in un clima tropicale quale quello brasiliano (mantenimento delle sue proprietà organolettiche, modalità di consumo e di abbinamenti di prodotti made in Italy con le pietanze tradizionali gastronomiche locali).

Si è poi passati a testare un suo possibile utilizzo nella gastronomia del Brasile, mantenendo invariati, tuttavia, i tratti fondamentali della tradizione culinaria campana nei ristoranti italiani, e sperimentando, per la gastronomia brasiliana, possibili contaminazioni che non ne alterassero del tutto la matrice originaria, rendendo irriconoscibile il prodotto. Grazie ai test di gradimento del prodotto somministrati direttamente nei ristoranti italiani e brasiliani selezionati dalla *Camera de Comercio Italo-Brasileira* si è ottenuto un riscontro positivo.



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

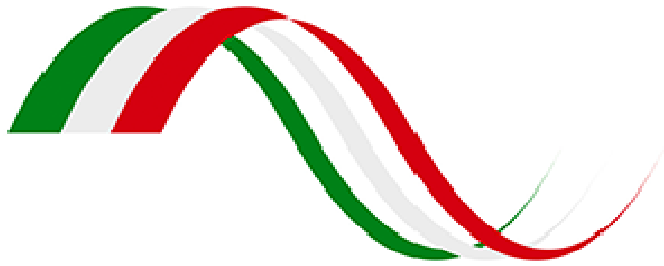
Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

La gestione dell'attività formativa si è articolata in sei fasi. Le attività hanno coinvolto gli studenti del triennio degli Istituti Tecnici Agrari, e hanno seguito il seguente crono programma:

- **Attività 1 - Formazione Alunni**
Analisi interculturale e condivisione delle caratteristiche del prodotto "Pomodorino" con i partner ITIS Righi di Napoli; IS Mattei di Eboli; Universidade Federal Rural de Pernambuco Recife.
- **Attività 2 - Formazione Alunni**
Sperimentazione in campagna della semina dei pomodorini con il coinvolgimento dei partner ITIS Righi di Napoli; IS Mattei di Eboli; Universidade Federal Rural de Pernambuco Recife.
- **Attività 3 - Realizzazione del prodotto "agricolo"**
Collegamenti telematici tra Italia e Brasile per il confronto sui risultati e gli approfondimenti scientifici.
- **Attività 4 - Attività di marketing**
Realizzazione del marchio, delle etichette e in generale dei materiali promozionali e di comunicazione.
- **Attività 5 - Lancio del prodotto in Brasile ed in Italia**
Produzione e stampa di materiale pubblicitario in lingua portoghese; messa on line del sito dedicato, start up campagna social.
- **Attività 6 - Diffusione e disseminazione**
Manifestazioni in Italia e Brasile per la disseminazione e diffusione del progetto.

Le attività di condivisione delle aspettative suggerite dai consumatori sul mercato internazionale, in particolare su quello brasiliano, per il gradimento del prodotto "Pomodorino" e per il gradimento dello stesso nei necessari abbinamenti enogastronomico-multiculturali e nelle ricette e piatti tradizionali-internazionali, sono state effettuate con incontri "telematici" tra studenti, esperti, tutor campani e referenti della camera di commercio italo-brasiliana, oltre che con gli studenti e i tutor delle università brasiliane;



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

La coltivazione dei pomodorini in Italia e in Brasile è stata condivisa con tutti gli attori del processo grazie a collegamenti telematici per il confronto sui risultati e gli approfondimenti scientifici. In questa fase si è avuta una stretta collaborazione tra i tutor interni delle scuole italiane con gli esperti della Camera di Commercio Italo-Brasiliana e con i tutor delle università brasiliane, azione coordinata che ha permesso di attivare e coinvolgere tutti gli studenti nella realizzazione del prodotto "agricolo" utilizzando i laboratori presenti nelle varie istituzioni formative.

L'attività di marketing per la realizzazione del marchio, delle etichette e in generale dei materiali promozionali e di comunicazione come il sito web, le brochure digitali, dei profili social e del pacchetto turistico per veicolare la campagna di promozione per i clienti brasiliani, è stata svolta insieme agli esperti di marketing con attività didattiche realizzate con la metodologia dell'alternanza Scuola-Lavoro.

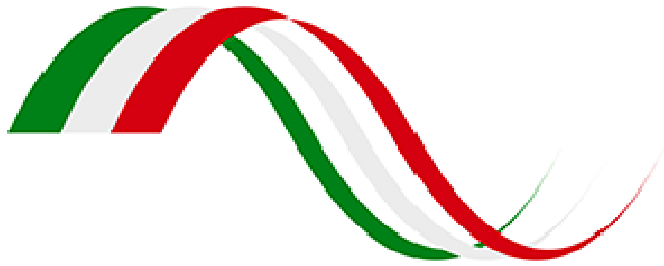
Per le attività in Brasile si sono coinvolti i partner internazionali e, attraverso la Camera di Commercio Italo-Brasiliana, anche le catene della distribuzione ortofrutticola e della ristorazione di qualità. Nel frattempo gli esperti e i tutor esterni hanno collaborato con gli studenti per preparare l'incontro in Brasile sia dal punto di vista organizzativo sia dal punto di vista della campagna di comunicazione e marketing.

Il viaggio in Brasile è stato organizzato con il coinvolgimento delle università e delle aziende brasiliane che hanno partecipato al progetto e con la Camera Italo Brasilera de Comercio Industria Agricoltura e Artesanato do Nord. In particolare si sono stabiliti rapporti funzionali con i ristoranti italiani per definire le modalità di lancio dei prodotti sul mercato brasiliano e internazionale.

Si elencano, di seguito, le principali attività svolte in Brasile:

6 Aprile 2017

Incontro con il Dott. Francisco Rosario, consulente scientifico in Brasile per l'istituto G. Falcone, con briefing per approfondimento del programma della settimana e pianificazione delle attività da realizzare per la partecipazione agli eventi organizzati. Cena con menu regionale alla scoperta dei sapori contadini pernambucani presso il ristorante Modigliani, con incontro con la proprietaria per il primo scambio culturale tra la cucina brasiliana e quella campana sull'uso del pomodoro.



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

7 Aprile 2017

Pranzo di lavoro al ristorante Pomodoro Caffè con il team dei docenti universitari per la definizione degli aspetti organizzativi della serata evento dell'8 Aprile. La riunione ha permesso di definire il menù delle pietanze da preparare con il pomodorino cannellino flegreo, portato dall'Italia dal team dell'istituto G. Falcone, e l'organizzazione dell'accoglienza e della gestione degli ospiti, istituzionali e del mondo universitario e imprenditoriale invitato. Gli studenti, attivi fin dall'inizio durante la riunione, hanno proposto un selezione di musiche classiche partenopee da mettere come sottofondo durante la serata e di stampare dei cavalieri per l'assegnazione dei posti e di creare un angolo di esposizione dei prodotti della scuola.

8 Aprile 2017

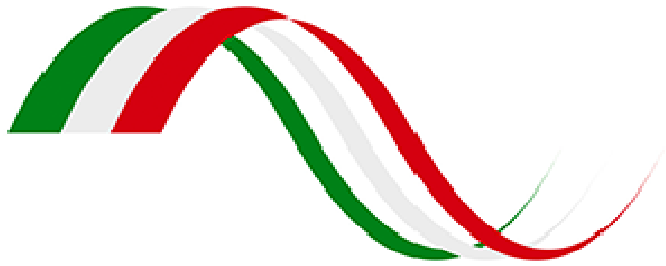
Giornata dedicata all'organizzazione dell'evento serale, iniziata con la visita – guidata dal Prof. Demetrius Brito e dal Prof. Nelson Lima – al mercato biologico di ortofrutta di Recife.

Dopo il pranzo trasferimento al ristorante per la preparazione dei piatti. Come da progetto tale attività ha visto coinvolto tutto il team dell'Istituto Falcone con lo Chef Demetrius, e grazie alla messa a disposizione della cucina del ristorante, sono state cucinate tutte le pietanze del menù concordato dal team Falcone con lo chef Demetrius.

Alla cena erano presenti; il Console Italiano a Recife, il Rettore dell'Università UFRPE con i docenti e gli studenti del team di progetto, il rettore dell'Università FACULDADE GUARARAPES sempre con i docenti del Team e gli studenti dello Chef Demetrius, il Prof. Roberto Albuquerque Melo, Presidente del 54° Congresso Brasileiro de Olericultura, il Dott. Francisco Rosario con una delegazione di imprenditori del settore della ristorazione e, naturalmente dei giornalisti della stampa locale.

9 Aprile 2017

Visita alla caratteristica cittadina di Olinda, Patrimonio Internazionale dell'Unesco, con incontro presso un famoso ristorante con cucina creativa regionale per il saluto



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

allo Chef più conosciuto del Pernambuco, con presentazione dei piatti di cucina creativa pernambucana alla scoperta dei possibili abbinamenti culturali- gastronomici della tradizione brasiliana con il Pomodorino Cannellino Flegreo.

Rientro a Recife per l'effettuazione della cena al ristorante per lo scambio culturale tra la tradizione culinaria contadina Nordestina, abbinata al Pomodoro Cannellino Flegreo.

10 Aprile 2017

Meeting ufficiale per la firma dell'accordo con l'Università UFRPE e per il confronto sui temi trattati al 54° Congresso Brasileiro de Olericultura tenutosi a Recife dal 25 al 29 Luglio, durante il quale è stato presentato il progetto "Pomodorino Cannellino Flegreo".

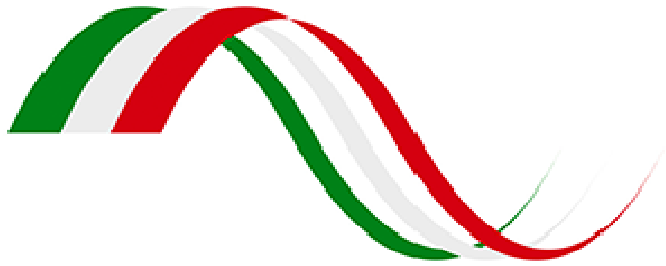
Briefing coordinato dal Prof. Nelson Bernardi Lima e dal Prof. Roberto Albuquerque Melo, Presidente del 54° Congresso Brasileiro de Olericultura, con la presenza di tutti i tutors e gli studenti che hanno seguito il progetto in Brasile portandolo al Convegno e proseguendo nella sua realizzazione in coordinazione con la dirigenza scolastica e gli studenti in Italia dell'Istituto G. Falcone.

Firma dell'accordo di collaborazione triennale tra l'istituto Scolastico G. Falcone e l'Università UFRPE.

A seguire visita al centro sperimentale dell'Università dove è stato effettuato il primo test di coltivazione del Pomodorino Cannellino Flegreo. Tutto il team dell'istituto G. Falcone ha potuto constatare che la sperimentazione è riuscita in quanto si è preso visione delle prime piantine coltivate presso l'università. Grazie a questo risultato si è organizzata una riunione per definire le modalità di prosieguo della produzione sostenibile del Pomodorino Cannellino Flegreo, da integrare con i modelli di coltivazione organica brasiliani.

Dopo la riunione partenza per la visita al sito di sperimentazione dell'Università presso la famosa area agricola di Chà Grande a 90 km da Recife, nella piana agricola dello Stato del Pernambuco.

Benvenuto dell'Agronomo dell'Università Dr. Adriano Silva - UFRPE, per la visita del sito di produzione sperimentale di orticoltura di Chà Grande, alla scoperta dei



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

prodotti e delle specialità coltivate nella valle per il mercato brasiliano, sud americano e internazionale.

Prosecuzione della visita con presentazione dei metodi di produzione locali certificati dall'ente Nazionale predisposto al controllo Embrapa, della tecnica di coltivazione con la problematica delle malattie classiche dell'area, e le prospettive di coltivazione del Pomodoro Cannellino Flegreo in Brasile.

Prosecuzione della visita presso l'Azienda Verdefrut, il principale produttore e distributore di prodotti ortofrutticoli del nord del Brasile.

11 Aprile 2017

Incontro ufficiale di lavoro con il Prof. Adilson Paradella presso la sede Centrale di Recife dell'Azienda di produzione agricola Verdefrut, leader per la produzione in Pernambuco.

Riunione con il direttore commerciale e il suo team, incentrata sulle tematiche relative all'organizzazione logistica e alla distribuzione in Brasile e finalizzata alla pianificazione di una possibile distribuzione e commercializzazione del Pomodoro Cannellino Flegreo sui mercati internazionali.

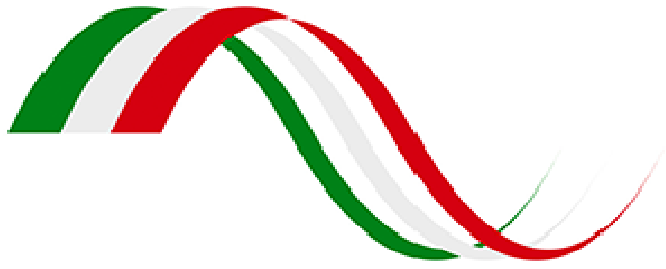
Pomeriggio dedicato alla visita dei punti vendita delle catene di distribuzione nazionale dei prodotti organici, vegetariani e vegani, alla scoperta delle specialità locali e brasiliane, della loro stagionalità e attinenza agli abbinamenti con la cultura gastronomica vegetariana e vegana mediterranea.

Rientro in hotel per riunione di pianificazione insieme allo chef Demetrius dell'evento del giorno successivo presso l'Università Faculdade Guararapes e organizzazione degli acquisti dei relativi prodotti presso il mercato popolare di Recife.

In serata cena nella Pizzeria Vesuvio selezionata per il test di presentazione della Pizza tradizionale Napoletana con l'utilizzo dei pomodorini cannellini flegrei.

12 Aprile 2017

Incontro ufficiale di lavoro presso l'Università Faculdade Guararapes con il Prof. Adilson Paradella e con il Prof. Chef Demetrius per la giornata dedicata al tema "Pomodoro Cannellino Flegreo nella cucina brasiliana".



MADE IN ITALY

**Istituto di Istruzione Superiore
"Giovanni Falcone"**

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

Convegno coordinato dal Prof. Adilson Paradella, incentrato su una lezione da parte del Dirigente Scolastico Prof. Antonio Curzio sulla cultura culinaria della Regione Campania e soprattutto sulle caratteristiche del pomodorino cannellino flegreo.

Prosecuzione dei lavori presso l'area di formazione gastronomica dell'Università Faculdade Guararapes con il Prof. Chef Demetrius e con gli studenti che hanno collaborato alla realizzazione degli approfondimenti in merito allo studio nutrizionale del Pomodorino e a tutti i suoi abbinamenti nella gastronomia campana e brasiliana, per il lancio dell'utilizzo del Pomodorino nella quotidianità della cultura gastronomica brasiliana sia in famiglia che nella ristorazione tematica (ristorazione italiana certificata, pizzerie italiane certificate, ristorazione creativa di tendenza, gourmet corner, vegetariana, vegana).

Evento di show cooking del team degli istituti G. Falcone e Mattei-Fortunato di Eboli con la presentazione di antipasti, di primi piatti, di secondi piatti, di contorni a base di pomodorini Cannellino Flegreo. A seguire conferenza finale del lavoro svolto con la presenza dei professori, degli esperti e dei consulenti del team italo – brasiliano, del team dell'istituto Falcone, degli studenti del Corso di Gastronomia e dei media locali.

Pozzuoli, 21 Aprile 2017

**Il Dirigente Scolastico
Antonio Curzio**