



Co-funded by the  
Erasmus+ Programme  
of the European Union



Erasmus+ KA2 Project no. 2019-1-IT02-KA201-062851

# INCLU.MA.P.

"Inclusion Through Material Culture and Holographic Projections"

NEWSLETTER N.2

GENNAIO 2021



## Il Covid19 non ci ferma!

Il Progetto Inclu.ma.p. non ha interrotto i lavori! La pandemia ha messo a dura prova il mondo della cultura e della Scuola. In **Italia**, in **Spagna** e in **Portogallo** le lezioni in presenza hanno subito stop e riprese a momenti alterni, mentre i musei sono stati costretti a chiudere al pubblico. In questo scenario critico, il programma Erasmus+ ha offerto l'opportunità di progettare ed erogare un **programma di apprendimento collaborativo a distanza**, tra studenti, docenti e operatori museali. Quale migliore occa-

sione per **confrontare culture e tradizioni**, se non partendo dal **Cibo**?



cuni **elementi chiave della cultura materiale dei popoli**, che contribuiscono a creare e rafforzare il senso di **appartenenza e identità culturale**, e tra questi il cibo, portatore di **storia, valori e tradizione**, riveste un'importanza fondamentale. I **giovani** di oggi sono **consapevoli** delle proprie radici?

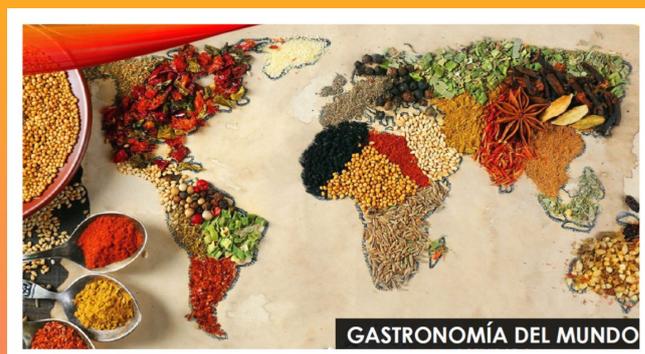
## Cibo e Alimentazione come identità culturale

Secondo gli approcci storiografici e antropologici largamente accreditati, esistono al-



## Fasi del Programma Didattico

- ◆ **Interviste peer-to-peer** tra studenti locali e migranti di prima o seconda generazione e alle loro famiglie
- ◆ **Ricerca sul cibo** e le tradizioni alimentari delle civiltà di origine di tutti gli studenti
- ◆ **Disegno e Modellazione 3D** di cibi e pietanze

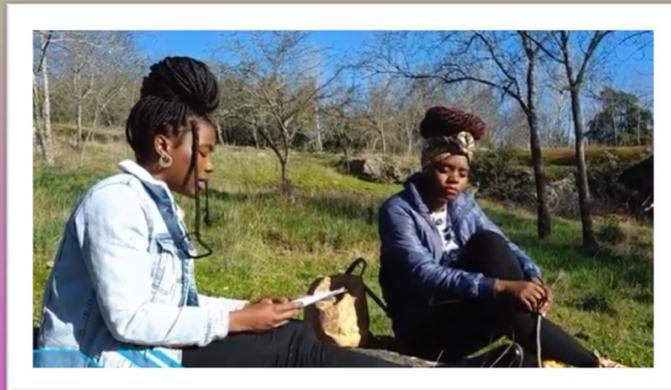


## Gli studenti e le culture coinvolte

Per **ricostruire e valorizzare la cultura materiale** di tutti gli studenti, **nativi e migranti**, che compongono le neocomunità di apprendimento **multiculturali**, ogni Scuola ha coinvolto 1 gruppo di alunni locali e almeno 2 gruppi appartenenti a **minoranze etniche**. In particolare sono state valorizzate le seguenti **tradizioni alimentari** e culinarie:

- Per la **Spagna**, la regione **valenciana** e catalana
- Per il **Portogallo**, la zona settentrionale e insulare
- **Africa** centrale (Sao Tomé e Príncipe, Angola)
- Nord Africa e area **maghrebina**
- Per l'**Asia**, India, Pakistan e Sri-Lanka
- **Europa dell'Est** (Albania, Moldova, Ucraina)
- **America Latina** e Sud-America

-Per l'Italia, la tradizione **emiliana, lombarda, sarda e meridionale**



Due studentesse della scuola EPAQL di Covilhã, Portogallo, mentre lavorano alle interviste su cibo e tradizioni alimentari

## Modellazione 3D e Ologrammi

Per integrare la **ricerca culturale**, tipica delle discipline umanistiche, alla **didattica STEM**, il progetto INCLU.MA.P. prevede attività **laboratoriali tecnico-informatiche** per il disegno, la modellazione e la **ricostruzione**

**3D** dei **cibi** e delle pietanze scelte dagli studenti a rappresentazione di ciascun **gruppo etnico**.

opensource come **Tynkercad** e **Sketchfab**, strumenti gratuiti di **3D sculpting** e software di **fotogrammetria** per la ricostruzione in 3D di immagini e fotografie.



Spaghetti allo scoglio olografici ricostruiti attraverso la modellazione 3D



Sono state svolte sessioni di training in presenza e a distanza dedicate alla formazione di insegnanti e operatori museali, dedicate all'utilizzo di piattaforme

## Gli incontri transnazionali di progetto:

Grazie all'**Hologram Training** svolto a Parma @ Gruppo Scuola dal **19 al 21 Febbraio 2020**, i partner hanno appreso le tecniche per la **modellazione 3D** e la **proiezione olografica**. A **Novembre 2020** si è svolto online il **2TPM**, dedicato agli esiti delle **sperimentazioni blended** su **Cibo (IO1)** e **Moda (IO2)**.

