

Grazia De Benedetti

Un progetto nato dal Consorzio di tutela del provolone a favore delle scuole, con attività rivolte all'educazione alimentare e all'informatica, per non disperdere il patrimonio di esperienza

Grazie all'elemento innovativo costituito dal videogioco

# La provola educa e si promuove



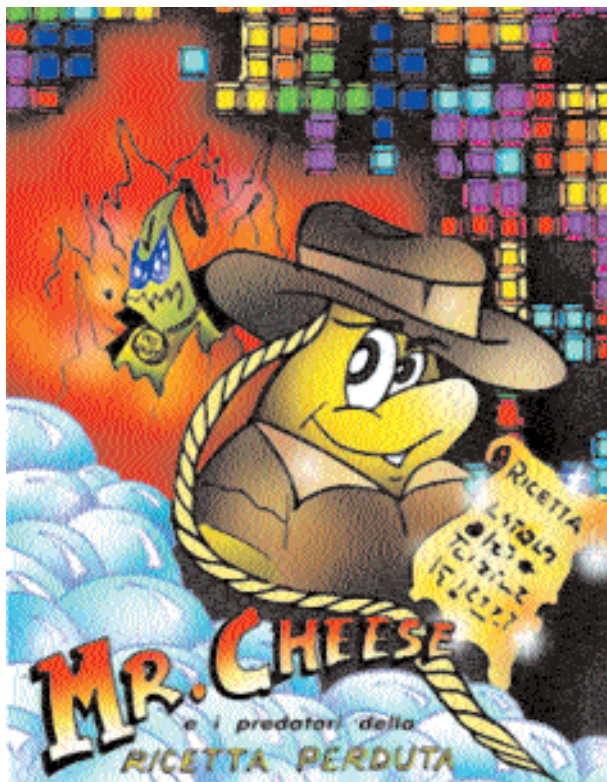
Chi in questi mesi clicca sul sito [www.mistercheese.it](http://www.mistercheese.it) fa conoscenza con "Mister Cheese e i predatori della ricetta perduta". Il videogioco è l'elemento più innovativo della proposta 2004/05 rivolta alle scuole dal Consorzio Tutela Provolone Valpadana. Nato nel 1975 su iniziativa dei produttori, il Consorzio, che da alcuni anni lavora con le scuole, portando centinaia di alunni a conoscere la filiera del provolone, quest'anno ha varato un progetto su scala nazionale, incontro costruttivo tra le esigenze del Consorzio e quelle della scuola. In linea con la riforma scolastica, il progetto prevede attività rivolte all'educazione alimentare e all'informatica e innumerevoli spunti per interagire con altre discipline; è anche la prima volta che un videogioco entra nelle aule con l'OK di un Ministero, quello delle Politiche Agricole e Forestali. Infatti tra i vari obiettivi si mira a far sì che il patrimonio del latte, patrimonio di esperienza e fatica, non vada perduto, diventi oggetto di attenzione da parte degli studenti e li orienti anche verso un impegno a lungo termine, e anche a rag-

giungere i ragazzi fornendo informazioni che educino al gusto, in modo divertente e adattando i percorsi alle varie realtà. "Nel videogioco -spiega Vittorio Emanuele Pisani, direttore del Consorzio. -Mister Cheese, simpatico formaggio/personaggio, deve ricostruire, attraverso la filiera, la ricetta del provolone, strappata in mille pezzi, così lungo il percorso deve interagire con l'ambiente e risolvere enigmi legati alla produzione lattiero-casearia. E' un videogioco accattivante anche senza lo stimolo dei premi, 20 Pc, con cui abbiamo voluto comunque incentivare la partecipazione di insegnanti e alunni". Il gioco infatti prevede due fasi: una, "Progetta il tuo videogame", rivolta alla creati-



▼ In un ampio ambiente sono immagazzinate una grande quantità di forme da stagionare





▼ Uno dei nemici di mrCheese



vità degli studenti, chiede alle classi di inviare una propria sceneggiatura, adatta al tema, entro il 31 marzo 2005: le 10 vincitrici, oltre al premio saranno integrate nella versione 2 di "Mister Cheese". L'altra coinvolge il singolo giocatore a risolvere il videogame al

meglio. Si possono scaricare sia il gioco che i dati, oltre a numerose proposte per gli insegnanti. Nel sito infatti ci sono unità di apprendimento, due tutor, uno per queste unità e uno per aiutare i giocatori, nonché un forum. Un discorso articolato quindi ma facilitato, con cui intendiamo fare una proposta culturale che sia visibile. E con tanti possibili sviluppi futuri: coinvolgere altri studenti, anche nella produzione, sviluppare il prodotto in piazza, fare uscite sul territorio, anche a livello europeo, collegandosi a istituti, ad esempio francesi, portare il formaggio

nostra produzione, che pure standardizzata deve differenziarsi per ottenere successo su mercati diversi".

La strategie di comunicazione del Consorzio battono sentieri diversi e non banali, secondo la filosofia per cui realizzare tanti piccoli progetti è meglio di un grande budget per la TV. Ecco allora la collaborazione da 10 anni col turismo del vino per "cantine aperte", la manifestazione "caseifici aperti" in Campania, e l'affiliazione a Gambero Rosso, con la sponsorizzazione delle sue guide. Ma è ai giovani che il Consorzio dedica la massima attenzione, con il progetto "Mister Cheese" per le scuole elementari, medie, e prime classi delle superiori, con proposte per gli asili, e altre idee che bollano in pentola: sceneggiature da far realizzare a giovani da sfruttare per filmati al cinema e in TV, e ancora un film sul gusto della vita, da presentare nelle scuole.

▼ Sparsi in questi ambienti si trovano svariati oggetti che andranno utilizzati in determinate situazioni e che sono indispensabili per completare le operazioni nella fattoria.



ai ragazzi da degustare in mensa o per merenda. In questo modo non solo si può sperare che gli studenti diventino i consumatori di domani, ma si controlla l'evoluzione del gusto, importante per indirizzare la

