

GREEN AGRITAINMENT

2024-1-IE01-KA220-VET-000254134



Modulo 2, Lezione 6

La sagra della Pezzata a Capracotta come buona pratica di edutainment

Igor Vitale International s.r.l.



**Co-funded by
the European Union**

**Green Agritainment:
VET strategies for Edutainment in European Agritourism**



IL MODULO

Il Modulo 2, coordinato da IVI, è dedicato all'uso dell'umor e delle strategie comiche come strumenti educativi nell'agritainment. L'obiettivo è fornire a formatori, lavoratori agrituristici e studenti VET competenze pratiche per utilizzare la comicità in modo costruttivo durante visite, laboratori e attività educative.

Attraverso esempi e schemi narrativi, i partecipanti imparano a:

- usare l'umorismo per mantenere alta l'attenzione dei visitatori;
- integrare tecniche di cabaret e intrattenimento per facilitare la memorizzazione dei contenuti;
- orientare il divertimento verso obiettivi ambientali ed educativi, trasformando la risata in uno strumento di sensibilizzazione;
- rendere le esperienze in agriturismo più coinvolgenti, memorabili e formative.

TEMATICHE

- La pastorizia e la cucina tradizionale di carne di capra.
- L'uso delle interiora come contrasto allo spreco alimentare.
- Prodotti locali sostenibili (caseari, apicoltura, tartuficoltura).
- La sagra come pratica comunitaria e turistica.

OBIETTIVI

- Conoscere la sagra come strumento di agritainment e identità comunitaria.
- Capire il valore della tradizione pastorale nel Molise.
- Analizzare la sagra come modello di sostenibilità alimentare.
- Riflettere sul ruolo educativo delle sagre nel trasmettere cultura e consapevolezza.
- Presentare la sagra come buona pratica di edutainment.
- Illustrare la preparazione della pezzata e il valore delle interiora nella cucina tradizionale.
- Conoscere prodotti locali come formaggi, miele e tartufi.
- Saper spiegare come una festa popolare diventi esperienza di apprendimento culturale.



INTRODUZIONE

La Sagra della Pezzata di Capracotta, giunta alla 59ª edizione, è presentata come esempio di evento di edutainment che unisce gastronomia, sostenibilità e comunità. La protagonista è la carne di capra, cotta a lungo nei pentoloni secondo la tradizione pastorale.

Più nello specifico

La ricetta della pezzata prevede non solo la carne, ma anche l'utilizzo delle interiora.

Questo permette di valorizzare l'intero animale, ridurre lo spreco e rafforzare il senso di economia circolare.

La sagra non è solo gastronomia: ospita produttori di formaggi, miele e tartufi, creando un mercato della sostenibilità che mette in rete agricoltori, turisti e comunità.

È un'esperienza di apprendimento in cui il visitatore scopre il valore della tradizione, divertendosi e socializzando.

La ricetta della "pezzata":

- Carne di capra tagliata a pezzi e bollita a lungo con erbe aromatiche, acqua e sale.
- Uso delle interiora (fegato, cuore, polmoni) insieme alla carne, per ridurre lo spreco alimentare e valorizzare l'animale in tutte le sue parti.





Co-funded by
the European Union

GREEN AGRITAINMENT: VET STRATEGIES FOR EDUTAINMENT IN EUROPEAN AGRITOURISM

2024-1-IE01-KA220-VET-000254134



STANDOUTEDU



OLLSCOIL NA GAILLIMHE
UNIVERSITY OF GALWAY



Co-funded by
the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.