



## Staff and Students Transnational Mobility Erasmus plus Project

Key Action 1 (2021-1-IT02-KA121-SCH-000007225)

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



Quimper, Bretagne-Francia

27 Marzo -3-Aprile 2022

### DIARIO DI BORDO

I sottoscritti, Marianna Strazzuso e Alfio La Spina docenti - accompagnatori del gruppo short - exchange, destinazione Quimper, Francia, composto da n° 2 docenti e n° 6 studenti, relazionano in merito alle attività svolte durante il periodo del soggiorno:

#### **Domenica 27/03/2022**



La mattina appuntamento all'aeroporto di Catania, alle ore 4:00 ci siamo incontrati con gli studenti Nicolò Intelisano, 4 A cucina, Nicole Violati, 5 A accoglienza, Ludovica Nicotra, 3 B accoglienza, Arianna Perrone, 3 B accoglienza, Maria Bernardette Monaco, 5 A sala e Rossella Barba, 5 A sala. Il viaggio è stato tranquillo: abbiamo fatto due scali uno a Roma, dove abbiamo fatto la prima colazione, l'altro a Parigi all'aeroporto CDG e poi ci siamo spostati alla stazione Montparnasse di Parigi dove abbiamo pranzato e dopo abbiamo preso il treno TGV per Quimper.

Siamo arrivati in perfetto orario a Quimper in Bretagna. Alla stazione ci hanno accolto molto calorosamente i genitori dei corrispondenti e la prof.ssa Françoise l'Hussier Domalain, referente del progetto. Affidati gli studenti alle famiglie, la prof.ssa Domalain con il marito ci hanno accompagnato in albergo, presso l'Hotel Oceania à l'escale di Quimper, e la sera ci hanno invitato a casa loro per un aperitivo. E' stata una bella occasione per socializzare subito e apprezzare la gentilezza della nostra corrispondente.

**Il viaggio e l'utilizzo di differenti mezzi di trasporto è stato importante per i nostri ragazzi: alcuni non**

**avevano mai viaggiato in aereo come Arianna Perrone della 3 B accoglienza, invece la studentessa della 5 accoglienza Nicole Violati conosceva realmente i mezzi di trasporto**



(Compagnia di bandiera italiana, TGV, RER, metro), che tra l'altro erano stati argomento trattato da poco in classe nell'ora di francese.

In treno, abbiamo constatato che man mano che ci avvicinavamo a Quimper, indistintamente in ogni studente cresceva l'ansia dell'incontro. Abbiamo spiegato loro che questo stato è normale in ognuno di noi, soprattutto in loro perché avrebbero vissuto per la prima volta un'esperienza che li avrebbe messi a confronto con usi, costumi e tradizioni diverse dalle nostre e che questa sarebbe stata una grande opportunità per acquisire la competenza del "sapersi adattare".

**Lunedì 28\03\2022**

Ore 10.00 appuntamento al Lycée des Métiers LE PARACLET. Tre dei nostri studenti con i loro corrispondenti, ragazzi fuori sede, sono stati accolti nell'Internat della scuola per soggiornarci fino al venerdì pomeriggio. Al ristorante della scuola, il Preside M. Alain Blévec, ci ha accolto con un buffet di benvenuto. Era presente tutta la classe 1 STHR, con la quale i nostri ragazzi avrebbero trascorso l'intera settimana.

Il discorso del Preside ha sottolineato l'importanza di questo progetto, dopo i due anni di pandemia e lo scoppio della guerra in Ukraina, perché possa essere di auspicio per il ritorno ad una normalità dato che ne siamo stati privati tutti da troppo tempo. Nel suo discorso, visto che era la prima volta che partecipavano a questi progetti, si percepiva un grande interesse e una grande motivazione. Inoltre, ha sottolineato che le nostre due terre la Bretagna e la Sicilia sono accumulate dal fatto che questi due popoli sono prevalentemente uomini che lavorano la terra e uomini che lavorano in mare. Questo momento, prima di entrare in classe, è servito per socializzare un pò tra i ragazzi che ancora vedevamo un pò timidi e imbarazzati, sia gli italiani che i francesi.

Dopo il benvenuto, i nostri ragazzi dalle 11 alle 12 hanno fatto un cours d'histoire (lezione di storia) con il professore A. Kamara. Noi siamo stati accompagnati dalla referente del progetto in sala



professori dove abbiamo fatto conoscenza con alcuni professori del liceo dei quali, alcuni sarebbero stati i professori dei nostri studenti. Dopo il pranzo alla mensa, noi, delegazione italiana, siamo andati a fare un tour per Quimper. Il tour non era con una guida, ma l'ufficio del Turismo locale fornisce un libretto che invita a fare un gioco: per trovare il ladro che ha rubato gli utensili per fare le crepe, pietanza immancabile nei piatti bretoni. Il gioco consiste nel fare un percorso obbligato che, per trovare gli indizi richiesti permette di

visitare autonomamente tutti i siti di particolare interesse che offre la città, come: La Cattedrale di Saint-Corentin, il Palazzo Vescovile, il giardino della Retraite, la Maison du Patrimoine, la Rue Kereon, la Place Terre-au-Duc, le Fortificazioni, la Cappella dei Gesuiti e la Place au Beurre. Alla fine, scoperto il ladro, ci siamo recati all'ufficio del turismo per riscuotere il premio!

Rientrati a scuola, gli studenti ospiti presso le famiglie, sono stati prelevati dai genitori dei loro corrispondenti e gli altri sono rimasti con i loro corrispondenti nell'Internat della scuola.





**Durante il tour per Quimper, abbiamo avuto modo di chiaccherare con i nostri ragazzi e abbiamo constatato che già l'imbarazzo del primo impatto stava velocemente dando posto al piacere di stare in compagnia, non solo dei corrispondenti, ma con l'intera classe. Inoltre, parlando dell'accoglienza in famiglia, erano molto contenti della gentilezza a loro riservata che ha permesso a tutti di**

**sentirsi subito a loro agio, come se facessero parte della famiglia. Abbiamo notato con piacere che avevano molta curiosità nel confrontarsi riguardo le differenti tradizioni, per esempio l'orario dei pasti, la colazione, i loro bagni e il rifacimento del letto.**



### **Martedì 29/03/2022**

Alle ore 8 ci siamo incontrati, solo noi italiani, con la referente del progetto prof.ssa Françoise l'Hussier Domalain, per il documentaire sur le Finistère et sa gastronomie avec questionnaire.

La prof.ssa ha Domalain ha proiettato un video sui concetti di sostenibilità ambientale, del risparmio energetico e della razionalizzazione delle risorse, in particolare l'acqua e di conseguenza sui benefici e i vantaggi nel consumare alimenti biologici a kilometro zero. Tutto ciò veniva fatto attraverso delle interviste fatte a produttori e consumatori.

Con l'aiuto di esercizi a scelta multipla e a risposte aperte ci siamo esercitati sulla comprensione orale. Inoltre, la nostra referente attraverso delle semplici domande ha stimolato i nostri studenti a esercitarsi sulla produzione orale e i ragazzi man mano, dopo il primo momento, si sforzavano a formulare risposte più articolate.



Alle 10:00, noi professori con tre studentesse: Arianna Perrone, Maria Bernardette Monaco e Rossella Barba, abbiamo partecipato ad una lezione con degustazione guidata di tre vini Francesi ed uno italiano condotta dalla prof.ssa K. Favreau. La docente con una gruppo di studenti della sua classe ha fornito interessanti delucidazioni in merito alla geografia vitivinicola francese, accorgimenti,



schede e materiale specifico, ed in particolare ha coinvolto attivamente i nostri studenti nell'attività svolta.

Gli studenti Nicolò Intelisano, Nicole Violati e Ludovica Nicotra, hanno partecipato al cours de sciences culinaires. Una interessante attività pratica svolta nel nel laboratorio di pasticceria con i proff. P. Le Goff e M. Redaouia, al fine di realizzazione alcuni dolci



tipici francesi a base di pasta sfoglia. Dopo la fase di preparazione, noi docenti abbiamo raggiunto gli studenti per effettuare la degustazione guidata dei prodotti realizzati.





Dopo il pranzo alla mensa e una pausa di socializzazione, alle 14:00 ci siamo recati in un'aula per partecipare a un cours di letteratura francese con il prof. M. Le Brun. Il professore inizialmente ha spiegato, per linee generali, l'esame di francese che gli studenti devono affrontare il penultimo anno, le tipologie di scritto e come avrebbero dovuto strutturare il loro elaborato. E, come esempio, ha analizzato e commentato una poesia di Charles Baudelaire, *Une Charogne*.

Queste due ore sono state un po' impegnative per i nostri studenti, sia per l'argomento trattato e quindi

l'utilizzo di un vocabolario diverso da quello di settore sia perché il professore parlava molto velocemente. Osservandoli, però durante la lezione, sono stati tutti il tempo attenti utilizzando queste due ore come attività di ascolto. La studentessa Nicole Violati di 5 accoglienza è riuscita ad apprendere di più perché questo autore era stato trattato in classe dalla professoressa di italiano e la ragazza, grande lettrice, aveva già letto la raccolta di poesie che include anche questa.

Con la partecipazione a queste attività didattiche abbiamo avuto modo di vedere delle significative differenze logistico – organizzative del liceo che ci ha ospitato, in quanto sono gli alunni che, durante la giornata, si spostano da una classe all'altra per raggiungere il docente per la lezione.

Alle 16:00 ci siamo recati in Biblioteca per iniziare il progetto: *Cuisine durable, la clé du futur*. I professori M. Saliou e E. Hostiou, avevano già programmato di dividere la classe in 3 gruppi e in ogni gruppo inserire due ragazzi italiani. E' stato presentato agli studenti il programma di lavoro tramite delle diapositive e informati che avrebbero dovuto realizzare, come prodotto finale, un libretto di ricette, due bretoni, due siciliane e una che unisse degli ingredienti tipici delle due terre. Il tutto nel rispetto della cucina sostenibile e per combattere lo spreco alimentare,

flagello del nostro pianeta.

In queste due prime ore, i ragazzi hanno dato un titolo al loro libretto, stabilito i punti da trattare nell'introduzione, scelto le ricette siciliane e bretoni e creato una ricetta che unisse le due tradizioni culinarie. Questo è stato un momento molto importante per la condivisione del progetto da parte dei tre gruppi. Hanno dimostrato grande interesse e curiosità nell'ascoltare le reciproche

ricette e grande divertimento nel creare la ricetta mista. Hanno fatto un uso del cellulare finalmente costruttivo, sia per mostrare la foto del piatto e dell'ingrediente, sia per spiegare la preparazione. La Biblioteca è molto bella. Ricca di libri e giornali di vario genere; una responsabile del posto dà la possibilità ai ragazzi di consultare o leggere i libri in sede, anche perché è attrezzata ampiamente di tavoli, sedie, poltrone e computer ma anche di prenderli in prestito e portarli fuori dalla biblioteca.



**Mercoledì 30/03/2022**

Alle 07:40 ci siamo ritrovati al liceo con gli studenti e la prof.ssa Sarissa Napolitano, docente referente di lingua italiana. Alle ore 08:30 con un autobus di linea (ligne 56), accompagnati dalla



prof.ssa Sarissa Napolitano, ci siamo recati in una cittadina sulle rive dell'Oceano Atlantico: Guilvinec. Guilvinec, noto anche come Le Guilvinec è un comune francese di 3.030 abitanti situato nel dipartimento del Finistère nella regione della Bretagna. Si situa alla punta sud-ovest della Bretagna, nel sud del Finistère, nel pays Bigouden.

Appena scesi dal bus, siamo

andati a vedere il porticciolo e la prof.ssa Napolitano ci ha spiegato che ogni giorno per due volte avviene la bassa marea e, come in quel momento, il mare si ritira quasi completamente e le barche restano poggiate sullo strato di terra che affiora.



Ci siamo recati a Haliotika, il centro di raccolta, vendita e smistamento del pesce che i gestori hanno organizzato molto bene anche per le visite turistiche.



Durante la visita guidata, ci hanno fatto vedere i diversi tipi di imbarcazione e la loro funzione specifica. Al piano superiore hanno allestito una riproduzione reale di peschereccio, con gli spazi e le attrezzature di bordo per farci conoscere come vivono i marinai all'interno delle barche, le rotte che seguono e i vari tipi di pesca che effettuano.



Al piano di sotto un enorme spazio aperto, chiamato la Criée, è adibito alla vendita del pesce che avviene due volte al giorno la mattina presto e il pomeriggio.

La vendita ai grossisti avviene ormai in maniera informatizzata ma prima il venditore gridava il prezzo, per questo l'origine del nome.

In questo mercato, la guida ci ha mostrato ogni tipo di pesce pescato e le sue caratteristiche.

**I ragazzi hanno seguito la visita con interesse e hanno partecipato facendo domande e si sono divertiti a toccare i pesci e a trovare il nome corrispondente in italiano, anche con l'aiuto del Prof. La Spina, e hanno constatato che alcuni pesci sono solo tipici dell'Oceano.**





che offriva numerosi prodotti preparati a base di alghe sia dolci che salati, ci siamo trovati in uno spazio dimostrativo che la signora utilizza per la spiegazione, preparazione e degustazione piatti a base di alghe.



**E' stato molto interessante e divertente, perché la signora mentre preparava le portate spiegava quale tipo di alghe aveva utilizzato e per tagliare e cucinare il pesce ha invitato il nostro alunno di cucina Nicolò Intelisano, ad aiutarla e si è unita anche un'alunna di accoglienza Nicole Violati e le ragazze di sala Maria Bernardette Monaco e Rossella Barba, hanno curato il servizio al tavolo. Dopo il pasto, terminato con una crema bianca arricchita da miele di alga, Scarlette ci ha mostrato i vari tipi di alghe che lei raccoglie personalmente con la sua barca e i benefici che apportano alla nostra salute.**

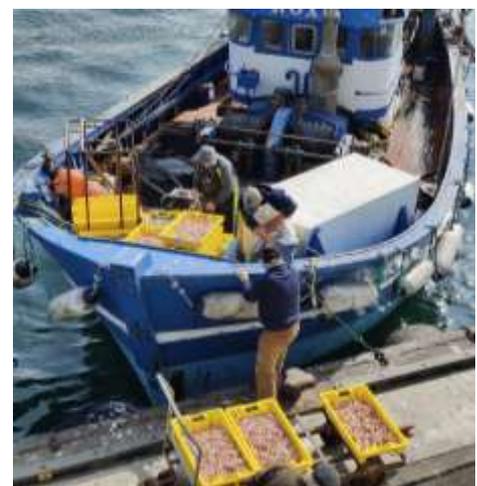
Dopo una pausa sulla spiaggia guardando l'Oceano, alle 16.30 ci siamo recati, come da programma, sul molo per vedere arrivare i pescherecci che rientravano dalla pesca. E' stato uno spettacolo: il molo si riempiva man mano di curiosi sia turisti che gente locale e tutti guardavamo i marinai che trasportavano le casse di pesce sul molo che subito venivano trasferite alla Criée per essere vendute. Ogni cassa, come ci aveva spiegato la guida, conteneva lo stesso pesce e della stessa dimensione. Alle 17 abbiamo ripreso il bus e siamo rientrati a Quimper alle ore 18:00.

I ragazzi erano soddisfatti ma hanno lamentato, concordi con la prof.ssa Napolitano che sarebbe stato più bello se ci fossero stati anche i corrispondenti francesi.

Dopo la visita, attraversando il paesino e apprezzandone lo stile semplice ma bello delle case ci siamo recati al negozio della signora Scarlette Le Corre, soprannominata da noi "la signora delle alghe". Una signora molto simpatica, dotata di grande competenza nel settore delle alghe e che era riuscita a costruire una formidabile azienda. Sul retro del negozio,



Lì abbiamo consumato un pasto preparato da Scarlette sul momento con pietanze condite con vari tipi di alghe.



**Giovedì 31/03/2022**

Alle 08:00 i nostri studenti hanno partecipato al cours de gestion hotellerie plus EPS e al cours de gastronomie con i proff.: K. Favreau e F. Ruytinx. La prof.ssa K. Favreau ha invitato noi professori, ad assistere alla lezione di de gestion hotellerie.

Ogni nostra alunna, in coppia con uno studente francese, doveva simulare al computer, con un programma specifico una prenotazione completa di una camera in hotel.



Per i ragazzi è stato molto utile per constatare le differenze in positivo e in negativo tra il programma usato e quello che usano da noi a scuola. Noi abbiamo notato con piacere che i ragazzi in coppia, tutti indistintamente, avevano raggiunto nel comunicare una grande naturalezza che permetteva loro di non sentirsi impacciati e ostacolati dalla lingua ma mettevano in moto strategia per comprendersi a volte anche molto divertenti.



Per il déjeuner, noi professori siamo stati invitati dal Dirigente scolastico a pranzare al ristorante della scuola che è aperto anche ai clienti esterni paganti. Nel ristorante, oltre alla grande professionalità che abbiamo riscontrato nell'accoglienza e nel servizio curato dagli studenti seguiti dai loro docenti di sala (M. Paron) e cucina (F. Ruytinx), abbiamo degustato degli ottimi piatti accompagnati dai vini della Borgogna.

Il menu prevedeva un Vol au vent avec le cèpes; Cotelettes d'agneau au romarin parfumé; Mousse vanille au sel de framboise.

Dopo il pranzo e la pausa che i ragazzi hanno fatto alla caffetteria della scuola, ottimo momento

per socializzare ancora di più con molti ragazzi provenienti da altre classi, ci siamo recati alla Biblioteca per continuare il progetto.

I ragazzi hanno completato l'introduzione di ogni libretto spiegando l'obiettivo della cucina sostenibile e perché è importante per il nostro futuro. Hanno scelto le ricette da inserire nella loro brochure, redatto il procedimento ed hanno creato la ricetta mista tra cucina siciliana e bretone. Hanno tradotto tutto nelle due lingue.

Questa attività ha coinvolto molto tutti gli studenti sia italiani che francesi che con spirito collaborativo si sono appassionati ed interessati al progetto.

Per esempio, per dare l'idea di quanto i ragazzi sono stati protagonisti nel progettare, cosa rara quando devono elaborare una UDA da noi, un gruppo ha dato il titolo: la cucina sostenibile di Giamper, un nome che unisce le due città Giarre e Quimper.

Alle 17 fine delle lezioni.

**Venerdì 01/04/2022**

Dalle 08:00 alle 10:00 solo i nostri ragazzi e noi professori, in un'aula della scuola, con la prof.ssa Napolitano abbiamo fatto il bilancio della settimana, mediante anche la somministrazione di un questionario di gradimento che ha permesso ai ragazzi di esternare le loro impressioni, di quello che è piaciuto loro di più e quello che avrebbero fatto per migliorare o arricchire questa loro esperienza.

Dalle 10:00 alle 12:00 si sono ricongiunti alla classe e hanno partecipato a delle lezioni di settore divisi in piccoli gruppi.

Pranzo alla mensa e dopo la pausa alla caffetteria dalle 13.15 alle 15 ci siamo recati nella Biblioteca e i ragazzi hanno creato, ogni gruppo, il suo libretto di ricette con il programma Book creator. Hanno realizzato dei libretti molto interessanti con delle belle immagini e una grafica molto curata.



Alle 15:00 per una mezz'ora, il prof. La Spina ha proiettato una serie di foto, opportunamente selezionate, per presentare il nostro contesto territoriale, a partire dal posizionamento geografico di Giarre, le tre sedi dell'Istituto ed una panoramica dei centri vicini come Taormina, Acireale, Catania ed Agrigento. In tutto ciò la parte più suggestiva è stata riservata al nostro vulcano Etna che ha entusiasmato tutti i partecipanti, studenti e docenti.

Alle 15.30 ci siamo riuniti al ristorante per i saluti finali. Per la nostra delegazione, ha parlato, a nome di tutti, il Prof. La Spina che ha ringraziato il Preside e le referenti del progetto e tutta la scuola per la calorosa accoglienza che ci hanno riservato, si è complimentato in particolare per l'atmosfera



di grande serenità che si percepisce all'interno dell'ambiente scolastico, frutto dell'ottima organizzazione e gestione della scuola e dell'elevato grado di rispetto delle regole profuso dagli studenti e da tutto il personale della comunità educante.

Inoltre, il prof. La Spina ha ribadito l'importanza fondamentale per gli studenti ed anche per i docenti di vivere queste esperienze di scambi che si rivelano necessari per il confronto con altre realtà e per

acquisire una dimensione più ampia del mondo e dell'ambito scolastico ma soprattutto quale spunto per ritornare al più presto alla normalità e ricominciare a socializzare in maniera naturale. Prima dei saluti il dirigente scolastico ha voluto omaggiarci con un piccolo rinfresco finale.

Ci siamo salutati con lo staff della scuola e con parte della classe. Grande commozione e tristezza si vedeva nei ragazzi che si salutavano ma anche grande felicità perché sapevano che parte di loro si sarebbero rivisti da noi in Sicilia. I nostri ragazzi sono rientrati presso le famiglie ospitanti e noi siamo rientrati in albergo.



**Sabato 02\04\2022**



Appuntamento alle 12:00 in stazione per la partenza in treno per raggiungere Parigi.

Durante la mattina, i ragazzi hanno trascorso il tempo con le famiglie che sono state molto ospitali. I ragazzi ci hanno raccontato che sia durante la settimana che hanno trascorso presso di loro e la sera prima di partire e la mattina seguente si

sono dedicati molto a loro, premurosi nel metterli a proprio agio e attenti a fare conoscere loro le tradizioni del loro paese. Noi professori siamo andati a visitare la parte della città vecchia di Quimper per acquistare dei souvenir.



Locmaria è il nucleo primitivo di Quimper, il quartiere si trova sulla riva sinistra dell'Odet. E'

molto caratteristico e di grande fascino; qui si trovano: una scuola di alta sartoria, buoni biscottifici e una fabbrica delle ceramiche tipiche di Quimper.

Alle 12.30 ci siamo recati alla stazione. Meravigliosi e commoventi sono stati i saluti tra tutti e si sono lasciati con la promessa di rivedersi in Sicilia.

In treno, dopo il primo momento di malinconia, i ragazzi ci hanno raccontato tanti episodi belli e divertenti vissuti con gli altri studenti e con le famiglie che ci hanno confermato che l'esperienza da loro vissuta è stata molto importante per loro e li ha arricchiti tantissimo.





Arrivati a Parigi puntuali con la metro siamo andati in albergo. Lasciati velocemente i bagagli e rinfrescati, abbiamo ripreso la metro e abbiamo iniziato il nostro tour.

Come prima tappa siamo andati a vedere il Moulin Rouge, poi a piedi abbiamo raggiunto il quartiere di Montmartre e abbiamo cenato. Giro a piedi del



quartiere per vedere: Place des Abbesses, il Muro dei Ti Amo, fino ad arrivare alla Basilica del Sacre Coeur e infine la **più** artistica, la più amata, la più viva piazza di Montmartre: Place du Tertre.

Abbiamo ripreso la metro per andare a vedere la tour Eiffel. Illuminata era fantastica! I ragazzi erano felici, siamo rimasti sotto la torre per quasi due ore, era impossibile portarli via.



Alla fine con grande rammarico, intrizziti siamo rientrati in metro in albergo.

### Domenica 03/04/2022

Alle 07.30, ci siamo ritrovati nella hall dell'albergo per



fare un altro giro a Parigi. Dopo una colazione veloce con caldi croissant e pain au chocolat in una boulangerie vicino alla stazione

abbiamo preso la RER per raggiungere il centro. Abbiamo visto da fuori Notre Dame, la splendida cattedrale in stile gotico, passeggiando per rue de Rivoli abbiamo raggiunto place de Voges e continuando la Bastille.

Abbiamo raggiunto il Louvre e ammirato dall'esterno i padiglioni e la Pyramide e uscendo siamo arrivati a Place de la Concorde e, da lontano,



abbiamo visto gli Champs Elysées e in fondo l'Arco di



Trionfo. Con la metro siamo rientrati in albergo dove ci aspettava la navetta che ci ha portato all'aeroporto di Orly e abbiamo preso il diretto per Catania. Atterrati e ritirati i bagagli, abbiamo consegnato i ragazzi ai genitori.

Giarre, 11 aprile 2022

Firma

Prof.ssa Marianna Strazzuso

Prof. Alfio La Spina