

VENERDÌ GIORNO 30/03

ore 09,00 *Inizio della Gara*
Gli alunni dei 10 istituti selezionati
si confronteranno preparando il piatto della
ricetta selezionata

Ore 13,30 *Pranzo a Buffet*

Ore 14,30 *circa, termine della gara.*

Ore 20,00 *Cena di Gala*
Sala Ricevimenti "Tenuta Arangio"
Vendicari-Azienda Agrituristicamente

Durante la cena avverrà la premiazione
dei vincitori

SABATO GIORNO 31/03

Ore 09.00 *Colazione e partenza dei partecipanti*

Col Patrocinio di



e si ringrazia per la collaborazione:



Istituto d'Istruzione Superiore

"Paolo Calleri"

I.P.A.A. - I.P.S.A.R.

Pachino (Siracusa)

II^ EDIZIONE RASSEGNA

"L'ARCOBALENO DEI SAPORI"



I.P.A.A. - I.P.S.A.R.

Pachino 28-29 e 30 marzo 2007

L'Istituto d'Istruzione Superiore IPAA, IPSART di Pachino organizza la seconda edizione Rassegna "L'arcobaleno dei Saponi". La Rassegna prevede due giornate fitte d'impegni sia culturali sia pratici, nelle quali spiccano due momenti di particolare rilievo: conferenza sul tema "Tonno Rosso: il benessere a tavola" e il concorso Nazionale di cucina, per le classi terze degli Istituti Alberghieri.

Il nostro benessere dipende da ciò che mangiamo. Difendere la propria salute significa, districarsi tra le mille offerte di un mercato dominato dal mangiar un boccone al volo, recuperando la capacità di apprezzare il gusto, gli odori e i colori dei cibi, sempre più omologati e appiattiti dai trattamenti industriali.

L'Istituto Nazionale della Nutrizione ha elaborato una classificazione degli alimenti in sette gruppi, basata sui principi nutritivi che essi apportano. Il più delle volte, tuttavia, non è facile scegliere gli alimenti in base alle loro qualità nutrizionali. Ma, se si provasse, invece, a sceglierli in base ad un arcobaleno di colori? La proposta del nostro istituto è preparare un piatto colorato, equilibrato, utilizzando, se si vuole, insieme al tonno, i prodotti tipici della città o della Regione di provenienza. Avvalendosi con delle leggere modifiche della classificazione degli alimenti in sette gruppi si è pensato ad un nostro arcobaleno di colori abbinando ad ogni gruppo di alimenti un colore differente. I colori usati sono sette: azzurro, giallo, marrone, blu, verde, rosso e viola. Il colore

che quest'anno fornisce lo spunto al nostro concorso è l'azzurro.

La tematica del concorso, infatti, punta alla valorizzazione del tonno, prodotto tipico locale, "Tonno Rosso: colore, salute e tanta bontà". La gastronomia a base di prodotti tipici di Pachino, Marzamemi e Portopalo C.P. sarà oggetto di confronto tra alunni provenienti da diverse province italiane. Tra tutte le domande pervenute, una commissione di esperti, nominata dal dirigente scolastico, selezionerà le ricette e sceglierà i 10 istituti alberghieri ammessi alla rassegna.

I partecipanti indicheranno nella scheda "Con un tocco di azzurro", divisa in varie sezioni, ognuna delle quali contiene un alimento, gli ingredienti utilizzati. Quindi, sulla base della varietà dei colori usati, il piatto sarà più o meno equilibrato. Un'apposita giuria, composta da esperti e tecnici della ristorazione, giudicherà i piatti preparati dagli alunni.

Tra gli obiettivi della Rassegna oltre a stimolare la creatività degli alunni e promuovere i prodotti tipici locali, vi è anche lo scambio di esperienze e di culture diverse tra docenti e allievi. I partecipanti, a tal proposito, dal prossimo 28 marzo data d'inizio della rassegna, per tre giorni saranno ospitati a Pachino e saranno guidati attraverso itinerari turistici per conoscere la realtà culturale ed enogastronomica del territorio.

PROGRAMMA MERCOLEDÌ GIORNO 28/03

Ore 17.00 circa Arrivo previsto dei partecipanti in istituto e sistemazione nei propri alloggi
Ore 19.30 Cena in Istituto
Ore 21.00 Passeggiata a Portopalo CP

GIOVEDÌ GIORNO 29/03

ore 09,00 Escursione all'Oasi Vendicari Riserva Naturale
ore 11,30 Visita alla Tonnara di Portopalo CP
Ore 13,30 Pranzo "Ristorante Popeye"
Piazza dei Due Mari – Portopalo CP

Ore 17,30 **Conferenza:**
Identità di un territorio: le tonnare della Sicilia sud-orientale; Il tonno rosso "il benessere a tavola".

Relatori:

prof. Antonino Sortino
Dirigente Scolastico IPAA-IPSAR

dott. Giuseppe Privitera
Presidente Regionale SLOW FOOD Sicilia
doc. nei corsi di Master of Food

dott.ssa Francesca Trapani
collabora alla Cattedra di Rilievo e Analisi
Tecnica dei Monumenti Antichi
Università di Catania

dott.ssa Rosalba Savarino
dottoranda Facoltà di Architettura
Università di Catania
Master Storia e Analisi del Territorio

Ore 20,00 Cena a tema "La cucina siciliana"

Ore 22,00 Serata al "Glamour Café"