

dello scorso anno scolastico, dichiarando ciò che ha rappresentato per i docenti e gli alunni di questo Istituto: "Un'esperienza così positiva sotto il profilo formativo da incoraggiarci anche per il prossimo anno scolastico nella decisione di riproporre una nuova edizione, con l'intento di creare una rassegna annuale di cultura ed enogastronomia veneta e polesana. Nata come progetto dedicato al nuovo Ristorante Didattico per lo svolgimento delle attività formative di Terza Area, la rassegna è stata concepita come un ciclo di eventi, articolati in due momenti: uno convegnistico di approfondimento sulla tradizione culinaria locale e dei suoi prodotti tipici, e uno di degustazione delle specialità presentate per la specifica giornata. Nella ferma convinzione che la preparazione di un buon pasto non debba limitarsi alla semplice preparazione di un buon nutrimento, ma che sia indispensabile tenere in considerazione diversi aspetti: dall'accoglienza dell'ospite, al servizio, alla presentazione di ogni singolo piatto o prodotto. È stato deciso sin dal primo momento di coinvolgere in tutte le fasi di preparazione degli eventi sia gli alunni che i docenti di entrambi i corsi di studio "Turistico" e "Ristorativo". Benché il pubblico della prima edizione della rassegna "Polesine, cultura da gustare" fosse prevalentemente interno alla scuola (alunni, docenti e familiari) la positività dei riscontri ottenuti ci ha spinti a compiere un passo ulteriore: l'edizione di quest'anno, infatti, sarà aperta alla cittadinanza di Adria. Ogni evento della rassegna (convegno e degustazione) sarà pubblico (previa prenotazione), offrendo così la possibilità a chiunque lo desideri di conoscere e apprezzare le tipicità e i sapori della tradizione cu-

linaria veneta e polesana, studiati e preparati dai nostri studenti. L'obiettivo primario di questo Istituto rimane infatti quello di dar vita a un corso formativo e professionale, che superi i modi della didattica tradizionale e della "pratica per simulazione". "Polesine, cultura da gustare" è in questo senso un progetto d'importanza duplice: da un lato dona alla nostra scuola l'opportunità di svolgere un ruolo significativo nello sviluppo e nella diffusione di un turismo territoriale a forte vocazione culturale, e dall'altro permette ai nostri studenti di alternare ore di lezione e di studio a momenti di esercitazione, progettazione e pratica, avvalendosi della preziosa esperienza professionale dei nostri collaboratori esterni".

I sei eventi che hanno composto (e che comporranno nelle serate mancanti) il calendario della seconda edizione della rassegna "Polesine, cultura da gustare" sono aperti a:

Un pubblico interno all'Istituto: corpo docente, personale della scuola, alunni e famiglie;

Un pubblico esterno all'Istituto: rappresentanti delle istituzioni, giornalisti, stakeholder (partner, sponsor, fornitori, gruppi d'interesse), privati cittadini. Per partecipare all'evento è necessaria la prenotazione, da effettuarsi 15 giorni prima, telefonando all'IPSSAR "G.Cipriani" al numero telefonico: 0426.900220.

L'EVENTO (giornata/serata) è un insieme di attività realizzate al termine di un percorso formativo multidisciplinare su uno o più prodotti/argomenti, svolto da allievi e docenti dell'Istituto, in collaborazione con soggetti che operano sul territorio (enti, associazioni, privati, imprese, ecc.) o comunque nei settori turistico e ristorativo. Ciascun evento viene strutturato e organizzato come «se-

rata enogastronomica» mirata alla preparazione e presentazione di prodotti tipici (degustazione) e alla realizzazione di ricette tradizionali o creative. Durante la serata sono previsti uno o più momenti divulgativi/culturali/artistici che completeranno (culturalmente) l'evento. Ecco il calendario degli eventi:

14 dicembre 2010: "I prodotti di panificazione del territorio e i salumi"

25 gennaio 2011: "Il pesce di acqua dolce"

22 febbraio 2011: "I fagioli e i legumi"

22 marzo 2011: "Il pesce di mare". Le prossime serate in calendario sono:

19 aprile 2011: "Cucina veneta" in collaborazione con il "Cipriani" di Venezia

07 maggio 2011: "I molluschi"

Lo svolgimento tipo degli eventi seguirà indicativamente questo schema:

- Accoglienza degli ospiti e del pubblico (Plan di comunicazione);
- Aperitivo e degustazione a buffet dei prodotti tipici previsti dal menù della serata;
- Presentazione dei prodotti tipici della serata ad opera degli alunni (classi 4^a e 5^a), e dei docenti del settore curricolare turistico;
- Presentazione del menù della serata e delle ricette della tradizione culinaria locale/cucina contemporanea, ad opera di uno chef /ristoratore locale;
- Cena al tavolo (portate dall'antipasto ai secondi piatti) accompagnata da intrattenimento artistico (musica, breve spettacolo, letteratura);
- Intervento di un gastronomo/esperto culinario/giornalista;
- Servizio dei dolci, caffè e digestivi (in piedi/al tavolo);
- Saluto.