

Reggio, l'evento al "Museo del bergamotto"

"Kalavria senza glutine" all'Alberghiero di Locri

Hanno partecipato gli aspiranti chef di sette scuole calabresi

REGGIO CALABRIA

Menù gluten free e prodotti a km zero: questo connubio ha permesso all'Istituto Alberghiero di Locri di classificarsi al 1° posto nell'evento finale del Pcto, "Kalavria senza glutine", organizzato dall'Associazione italiana celiachia Calabria Onlus e Anpal Servizi in occasione della settimana della celiachia.

Un percorso iniziato a distanza con le classi 5°C enogastronomia e 5°E pasticceria, guidate rispettivamente dai tutor prof. Cosimo Pasqualino e Renato Oliveto, e approdato nella location del "Museo del bergamotto" di Reggio Calabria e che ha visto la partecipazione degli aspiranti chef di numerose scuole alberghiere: "Ezio Aletti" di Trebisacce, "Luigi Einaudi" di Lamezia, "Renda" di Polistena, "Euclide" di Bova Marina, "IpalbTur" di Villa San Giovanni e "Rita Levi Montalcini" di Sersale e appunto il "Dea Persefone" che ha presentato un menù rigorosamente gluten free, completo di antipasto a base di girandola di spatola con pomodoro secco, riso soffiato e gel di ortica al profumo di bergamotto; primo piatto composto da chicche di grano saraceno al finocchietto, patate in salsa

di acciughe, porcino secco e fave in osmosi di acqua di pomodoro giallo; secondo piatto con la tipica melanzana "mbuttunata" della Locride rivisitata in chiave moderna e per concludere una deliziosa torta la Dolce Dea.

Particolare la presentazione dei piatti che hanno vinto: antipasto e secondo piatto realizzati in precedenza nei laboratori scolastici della sede di Siderno e descritti attraverso la proiezione di un PowerPoint nel Museo reggino, dove è avvenuta la preparazione del primo piatto a cura degli studenti Francesco Commisso e Giuseppe Monteleone e la decorazione del dolce, con lamponi coltivati nella Locride, realizzata dalle studentesse Aurora Siciliano, Lucia Zito, Mariana Arcorace, Giuseppina Romano e Alessandra Rullo.

Presente all'evento il referente del Pcto, prof. Cosimo Sorgiovanni, grande sostenitore del progetto che dalla teoria sulle preparazioni gluten free (che spaziano dal dolce al salato, senza tralasciare la pizza) è approdato a un laboratorio didattico costruito sull'azione. «Imparare attraverso il "fare", ovvero attraverso la metodologia learning by doing, quale strategia didattica che coniuga efficacemente l'apprendimento mediante l'esperienza diretta», ha sottolineato con soddisfazione il dirigente scolastico, Anna Maria Cama.



La premiazione. Studenti e professori del "Dea Persefone" di Locri

Lamezia attende mons. Parisi

CERCHI NUOVE OPPORTUNITÀ? SCEGLI QUELLA CHE FA PER TE CON Adecco

Invieta il tuo codice e scopri tutte le nostre offerte disponibili nella tua regione.

INVIETI SUBITO LA TUA CANDIDATURA