



I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

Laboratori sensoriali tenuti da docenti, studenti ed esperti.

Venerdì 14 gennaio dalle ore 18.00 alle 20.30

IL GELATO ARTIGIANALE: GUSTO ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO per info e prenotazioni

www.alberghierosbt.edu.it

I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO PER INFO E PRENOTAZIONI

Laboratori sensoriali tenuti da docenti, studenti ed esperti.

Gli eventi, situati nell'ambito dello sviluppo delle competenze dei PCTO (ex ASL), sono rivolti principalmente agli appassionati del settore e agli studenti riuniranno gli esperti del territorio, della scuola e le aziende che condivideranno le loro eccellenze con tecniche di degustazione, in un ambiente esclusivo, quello del salone dell'Alberghiero di San Benedetto del Tronto e del nuovo Spazio Lab *****

I laboratori del Gusto, oltre alla valorizzazione delle maestrie culturali ed enogastronomiche del territorio, saranno un modo per approfondire nuove prospettive e prodotti stimolando i sensi e per ascoltare le storie di chi quei prodotti li ha realizzati.

Al fine di svolgere la funzione didattica in modo allargato, vista l'evoluzione del quadro normativo nazionale e in particolare i modelli di Impresa Formativa Simulata, il Service Learning e il Sillabo per l'educazione all'imprenditorialità l'istituto Buscemi, utilizza convenzioni, protocolli di intesa, accordi, iniziative e progetti di rete e l'incremento di relazioni con gli interlocutori sociali ed economici coerenti con le caratteristiche della scuola.

Considerate le attività di innovazione con il coinvolgimento di attori esterni e l'evoluzione degli orientamenti europei, l'istituto guarda i PCTO (ex ASL) nelle due sezioni rilevanti.

- 1. Accrescimento e sviluppo dei PCTO.**
- 2. Dimensione orientativa dei percorsi.**

In particolare:

Le competenze trasversali come traguardo formativo.

L'attuazione dei percorsi attraverso una progettazione flessibile e personalizzata.

Livelli e modalità di progettazione e gestione organizzativa dei percorsi.

La personalizzazione, la valutazione degli apprendimenti e la certificazione delle competenze.

I laboratori saranno gestiti da docenti esperti, da studenti della nostra scuola alberghiera e da esperti esterni selezionati nel territorio in base all'expertise.

Laboratori sensoriali
tenuti da docenti,
studenti ed esperti.

**II GELATO ARTIGIANALE:
GUSTO ALBERGHIERO**



Allo scopo della valorizzazione delle eccellenze del territorio, ad ogni incontro collaboreranno aziende partner della scuola con prodotti affini a quelli presentati dagli esperti esterni, prodotti che potranno essere degustati e valorizzati all'interno del percorso laboratoriale.

Considerata la complessità e la problematicità dell'esperienza e/o la valenza delle stesse esercitazioni, previsto il coinvolgimento di tutto il personale scolastico docenti e ATA.

La realizzazione di percorsi mediante coordinamento con aziende del territorio, consentirà di implementare gli apprendimenti curriculari, di contestualizzare le conoscenze e di sviluppare competenze trasversali, in quanto gli studenti sperimenteranno compiti di realtà e agiranno in contesti operativi, in un percorso co-progettato, situato e finalizzato.

Il pomeriggio si svilupperà attraverso percorsi sensoriali sul gelato artigianale negli aspetti nutrizionali, nutraceutici e gourmet. Lo scopo è quello della valorizzazione delle eccellenze del territorio, ad ogni incontro collaboreranno aziende partner della scuola con prodotti affini a quelli presentati dagli esperti esterni, prodotti che potranno essere degustati e valorizzati all'interno del percorso laboratoriale.

Esperti esterni

Gelateria (Voglia Di) Ennio Cannella – esperto gelatiere gourmet –

Az. Agricola “La Golosa” Montelparo (FM)

Prof. Giovanni Massicci produttore arancio biondo del Piceno

Esperti interni

Prof. Giovanni de Mola pastry chef

Prof. Massimo Seghetti Maître

MENU

Il Gelato Artigianale: Gusto Alberghiero

MENU

ANTIPASTO FREDDO

TARTARE DI MANZO CON CAPRINO FRESCO E ARANCIA
PACOJETTATO

PRIMI PIATTI

RISOTTO ALLO ZAFFERANO DEL PICENO CON GELATO
ALL'ARANCIA E ROSMARINO

SECONDO PIATTO

FILETTO DI SUINO NERO SALTATO ALL'ARANCIA CON
CARCIOFO FARCITO DELLA NONNA

DESSERT

TORTINO CALDO CON CUORE MORBIDO DI CIOCCOLATO CON
CREMA INGLESE E GELATO ALL'ARANCIA

SORPRESA DELLO CHEF

AZIENDE PARTNERS:

la Golosa®
frutta al naturale



G. Golosi, 24 - S. Benedetto del Tronto, 155 - S. Benedetto del Tronto, 50 - Porto d'Ischia 80142/24
info 39 7463 831 - www.golosa.com