



I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

Laboratori sensoriali tenuti da docenti, studenti ed esperti.

Venerdì 25 febbraio dalle ore 18.00 alle 20.30

“CHOCOLAT” Il cioccolato cibo degli Dei

PROSPETTIVE DI GUSTO

www.alberghierosbt.edu.it

I VENERDÌ ALL'ALBERGHIERO

PROSPETTIVE DI GUSTO

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.

“CHOCOLAT”
Il cioccolato cibo degli
Dei



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 curricolari, 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 cioccolato 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

Roberto Tomasone Vice Presidente Associazione Zafferano marchigiano

Giovanni Gagliardi Titolare Azienda Terre dei Calanchi Piceni (Anice Verde di Castignano)

Marco Pignotti Cantina dei colli Ripani

Esperti interni

Prof. Giovanni de Mola pastry chef

Prof. Francesco Felix Sommelier Maître

“CHOCOLAT” IL CIOCCOLATO CIBO DEGLI DEI

VENERDI 25 FEBBRAIO 2022 ORE 18,00

MENU

ANTIPASTO

**CASCIOTTA DI URBINO PRALINATA SU JULIENNE DI VERDURA CON
PEPERONCINO E NOCI**

PRIMO PIATTO

TAGLIATELLE AL CACAO CON RAGU BIANCO DI CINGHIALE

SECONDO PIATTO

**PETTO D'ANATRA CON SALSA DI CIOCCOLATO, UVETTA, MARSALA E
PINOLI TOSTATI**

FINOCCHIO GRATINATO MORNAY

DESSERT

**NIDO DI KATAIFY CON TARTUFO DI CIOCCOLATO BIANCO ALLO
ZAFFERANO DEL PICENO,**

CIOCCOLATINO CON GANACHE ALL'ANICE DI CASTIGNANO

PRALINA AL CARMELLO SALATO

VINI

Pecorino DOCG

Rosso Piceno superiore DOC

Offida Rosso DOCG

Cantina dei Colli Ripani Linea 508

AZIENDE PARTNERS:



ASSOCIAZIONE
ZAFFERANO
MARCHIGIANO

