



“Biodiversamente a tavola”



Circ. n. 261 “Biodiversamente a tavola”

Genitori

Docenti

Studenti

Ai professori di cucina e sala delle classi terze e quarte

Agli alunni delle classi terze e quarte di cucina e sala

Ai collaboratori di Presidenza

Sede centrale e succursale

Al fine di combattere lo spreco alimentare, fenomeno intollerabile di fronte alla consapevolezza che una gran parte della popolazione mondiale soffre la fame, gli studenti delle classi in oggetto, del corso diurno e serale dell'I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino, sono invitati a realizzare un piatto da *bricolage gastronomico*, insieme ai piatti del menù proposto dal docente, durante le esercitazioni pratiche.

L'iniziativa è inserita nell'ambito di un concorso fotografico che a giugno 2021 premierà il piatto di bricolage gastronomico che maggiormente rappresenta lo stile di vita sostenibile unitamente alla genuinità, creatività e originalità, nell'esaltazione dei sapori mediterranei.

L'attività rientra tra quelle previste nel progetto Erasmus plus, *National Prides in a European Context*, partenariato tra scuole europee, in corso di svolgimento nella nostra scuola.

Si invitano i docenti interessati a coinvolgere i propri studenti a tali attività.

I dettagli su questa iniziativa sono esplicitati nel Bando in allegato.

Il Coordinatore Erasmus del progetto

fto prof.ssa Catalano Maria Concetta



BANDO E REGOLAMENTO DEL CONCORSO FOTOGRAFICO

"Biodiversamente a tavola"



L'Erasmus team dell'I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino di Palermo organizza un concorso fotografico relativo al settore eno-gastronomico, al fine di sensibilizzare i giovani al rispetto e alla salvaguardia del nostro Pianeta. Il concorso è collegato al partenariato tra scuole "National Prides in a European Context", 2018-1-HU01-KA229-047865_6, in corso di svolgimento nella nostra scuola.

Nell'ottica di evitare gli sprechi, valorizzare gli avanzi, ottimizzare le risorse e rispecchiare così uno stile di vita sostenibile, gli studenti dell'I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino, durante le esercitazioni di cucina e sala, realizzeranno, insieme ai piatti del menù proposto dal docente, un piatto da bricolage gastronomico. A tali proposte gastronomiche si affiancherà la fotografia del piatto realizzato, la ricetta e il metodo di preparazione.

L'iniziativa è inserita nell'ambito di un concorso che a giugno 2021 premierà i piatti di bricolage gastronomico, uno per la categoria cucina e uno per la categoria sala bar, che maggiormente rappresentano lo stile di vita sostenibile unitamente alla genuinità, creatività e originalità, nell'esaltazione dei sapori mediterranei.

La commissione esaminatrice sarà costituita dal Dirigente Scolastico, dal Direttore Amministrativo, da esperti della scuola e del territorio.

Al fine di combattere lo spreco alimentare, fenomeno intollerabile di fronte alla consapevolezza che una gran parte della popolazione mondiale soffre la fame, la suddetta proposta di cucina del riuso, una volta chiamata "cucina degli avanzi" nasce dall'esigenza di rafforzare nei giovani la consapevolezza del riciclo, parola del presente e ancor più del futuro.

L'attività rientra tra quelle previste per l'educazione alla cittadinanza europea, valore pregnante nella nostra scuola che si manifesta anche nell'adesione, da lungo tempo, al programma Erasmus. Nell'ambito di questo programma europeo per l'istruzione, la formazione, la gioventù e lo sport, il progetto National Prides in a European Context, in corso nella nostra scuola, ha tra i principali obiettivi la conoscenza e la valorizzazione dei patrimoni culturali nazionali. Tra questi, la Dieta Mediterranea è stata riconosciuta quale patrimonio culturale da parte dell'UNESCO perché, rispetto agli altri modelli nutrizionali, è la più sostenibile, la più rispettosa dell'ambiente e la meno inquinante. In linea con tutto ciò si inserisce l'utilizzo degli scarti, modello da seguire se si ama l'ambiente e si vuole scommettere sul futuro del pianeta.

La nostra scuola, compatibilmente con l'emergenza sanitaria in atto, sta operando per il raggiungimento dello scopo previsto.

Partecipanti

Possono partecipare al concorso tutti gli alunni delle classi terze e quarte, sede centrale e sede succursale, degli indirizzi sala e cucina, dell'I.P.S.S.A.R. Paolo Borsellino, iscritti nel corrente anno scolastico.

Tipologia delle foto

Ogni studente potrà esprimere la propria creatività con una foto, che rappresenti un piatto di bricolage gastronomico che maggiormente rappresenta lo stile di vita sostenibile unitamente alla genuinità, creatività e originalità, nell'esaltazione dei sapori mediterranei.

Le fotografie, presentate in formato JPEG (.jpg) non dovranno essere state pubblicate prima in qualsiasi tipo di contesto (Facebook, Instagram, ecc) e dovranno essere in ogni caso inedite. A tal fine viene richiesta la presenza di un elemento che ne dimostri l'autenticità.

Tempi e modalità di partecipazione

Gli studenti potranno partecipare al concorso inviando la foto su file digitale, entro e non oltre il **20 maggio 2021, alle ore 12**, all'indirizzo erasmusplus@ipssarpaoloborsellino.edu.it

Allegato al file (che dovrà essere nominato con nome e cognome) dovranno essere inviate:

- una scheda, con il logo del concorso fotografico, dove indicare: nome, cognome, classe dello/a studente/essa, la ricetta e il metodo di preparazione. In tale scheda, firmata dal docente della classe, l'alunno dichiarerà di essere l'unico autore della foto inviata e che essa è originale, inedita e non in corso di pubblicazione, che non lede diritti di terzi e che qualora ritragga soggetti per i quali è necessario il consenso o l'autorizzazione egli l'abbia ottenuto (A1,A)
- la liberatoria all'impiego della fotografia, sottoscritta dal genitore, se l'alunno/a è minorenni (A1,B)

In mancanza delle liberatorie, le fotografie non saranno ammesse al concorso.

Valutazione e premiazione

Le foto saranno valutate da una commissione, formata dal Dirigente Scolastico, il Direttore dei Servizi Generali Amministrativi e da esperti esterni, che sarà resa nota solo successivamente alla data di scadenza del concorso.

La valutazione farà riferimento ai seguenti criteri:

- creatività
- originalità
- attinenza al tema
- qualità della foto

Ogni membro della commissione attribuirà ad ogni foto da 1 a 5 punti per ciascuno dei quattro criteri stabiliti.

La cerimonia di premiazione avverrà il 5 giugno 2021, in occasione della Giornata dell'Ambiente.

Busiate ai carciofi e ricotta di pecora al profumo di finocchietto selvatico e melanzane croccanti

Sbucciare le melanzane e tagliare la polpa a quadrucci e la buccia a julienne. Friggere separatamente in olio caldo le melanzane e le bucce.

In una padella rosolare in olio evo i carciofi insieme all'aglio, aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e fare cuocere per 5 minuti.

Intanto cuocere le busiate in acqua salata, scolare e maneggiare in una padella ampia con i carciofi, le melanzane, la ricotta e il finocchietto tritato.

Impiattare e guarnire con delle bucce di pomodoro e la julienne delle bucce di melanzane.



Gabriele Esposito, 3 AC



Giovanni D'Anna

Casseruola di riccioli di sfoglia con ragù di coniglio e asparagi

Tritare sedano, carote e cipolle e metterle in un tegame con olio evo.

A parte disossare il coniglio, tagliare la carne a pezzettini e metterla nel tegame e farla rosolare.

Con le ossa del coniglio preparare un fondo di cottura per allungare il ragù di coniglio. Bagnare il ragù di coniglio dopo averlo rosolato, aggiungere il pomodoro pelato precedentemente frullato e fare cuocere per circa 30 minuti. Aggiungere il fondo di coniglio e completare la cottura per altri 30 minuti.

Cuocere in acqua salata i riccioli, scolarli e maneggiare con il ragù.

Impiattare mettendo sul fondo del piatto la vellutata di asparagi, precedentemente preparata lessando gli asparagi e frullandoli con sale e pepe. Posizionare la pasta condita con foglie di rucola e una cialda di parmigiano al sesamo(la cialda di parmigiano si prepara mettendo del parmigiano grattugiato in una padella e facendola cuocere per pochi minuti.



Federico Fauci, 3 AC



Giovanni D'Anna

Crespoline ai fiori d'arancio con salsa di lambrusco e miele

Generalmente buttiamo le bucce delle arance, invece le possiamo utilizzare per un dolce davvero gustoso! In una pentola mettere acqua e zucchero e portiamo a ebollizione ottenendo uno sciroppo non troppo denso. Aggiungiamo le bucce e, a fuoco spento, mescoliamo. Facciamo raffreddare in un piatto.

In un recipiente versiamo il latte, la farina setacciata, le uova e lo zucchero ottenendo un impasto omogeneo. In una padella prepariamo le crespes con l'impasto usando un po' di burro. In un'altra padella sciogliamo una parte del burro, aggiungere del lambrusco, il succo d'arancia e il miele. Uniamo delle fette di ananas e fiammeggiamo.

Togliere le fette d'ananas e ridurre la salsa di lambrusco. Impiattare le crespes e le fette d'ananas, cospargere sopra la salsa di lambrusco e guarnire con le bucce caramellate, le foglie di menta e zucchero a velo.



Davide Guastella, 3 AC



Giovanni D'Anna

Risotto con fonduta di parmigiano alla curcuma con scarti di guancia e scarti di melanzane.

Si comincia facendo il brodo per il risotto, ho utilizzato scarti di patata,carote,cipolle e si fa cuocere.Successivamente si fa tostare il riso con l'olio e dei scarti di cipollotto tritato,nel frattempo tagliamo a dadini scarti del guancia e lo facciamo cuocere a fuoco dolce una volta finita la cottura del guancia,togliamo il guancia dal grasso e lo asciugiamo dal grasso in eccesso e lo preserviamo per mantecare il risotto.

Prendiamo i scarti delle melanzane e li tagliamo a Julienne li friggiamo per poi usarle come guarnizione.

Penultima fase della ricetta si prepara la fonduta usiamo della panna liquida,della scorza di parmigiano reggiano(grattugiata) e la curcuma.

Iniziamo mettendo la panna in un tegame e la portiamo sobbollire,successivamente togliamo dal fuoco la panna e aggiungiamo il parmigiano e la curcuma che dona sapore e colore. Ultima fase quando il riso sarà cotto lo mantechiamo con grasso del guancia, e siamo pronti per impiattare aggiungiamo la fonduta di parmigiano, disponiamo il guancia al centro del risotto con un coppapasta e guarnire con la melanzana.



Emanuel Bronzino, 4 BC



Salvatore Giuliano

Risotto con scarti di funghi e radicchio

Questa ricetta nasce dal concetto che ci siamo sempre sentiti dire dalle nostre nonne, ovvero "Il cibo non si spreca". All'epoca era una questione economica che purtroppo al giorno d'oggi si è persa, dimenticando che riutilizzare le materie prime, laddove avanzano senza sprechi può diventare un vantaggio in termini di benefici e di risparmio ma soprattutto in termine Ambientale, visto che ad oggi la nostra madre terra è davvero in serio pericolo. Così ho deciso di presentare il " Risotto con scarti di funghi e scarti di radicchio"

Prepariamo un brodo vegetale con scarti di sedano, cipolle, carote che useremo successivamente, Affettiamo finemente la parte più esterna della cipolla che normalmente non viene utilizzata e mettiamola in padella con dell'olio rosolandola per bene. Aggiungiamo gli scarti dei funghi, e dopo 5 minuti gli scarti di radicchio tagliato precedentemente finemente. Aggiungere sale e pepe. Dopo qualche minuto, nella stessa padella aggiungiamo il riso e sfumiamolo con vino bianco.

Aggiungiamo 2 mestoli alla volta di brodo vegetale preparato precedentemente con gli scarti di carote, cipolle e sedano. Lasciamo cuocere una quindicina di minuti, quindi spegniamo il fuoco e aggiungiamo un'po' di burro, la crosta del formaggio tagliata a pezzetti piccoli, scarti di prezzemolo tagliato finemente e mantechiamo. Serviamo decorando con scarti di carote e sedano tagliati alla julienne e gli scarti di speck tagliati a dadini .



Valerio Riccobono, 3 CC

Salvatore Giuliano

“Nuvoletta di albume su riduzione di fondo vegetale ai funghi con ciccioli croccanti di prosciutto cotto, sfoglia di grana, carotina al vapore e crostino di pane raffermo all’olio evo”.

- **Nuvoletta di albume** (chiaro di uova salato e montato a neve - cottura al forno 165°C per 12 min.)
- **Riduzione di fondo vegetale ai funghi** (buccia della carota , buccia della cipolla, foglie del sedano, acqua di rinvenimento dei funghi secchi, acqua di conservazione dei funghi champignon, acqua, sale e foglia di alloro – cottura per espansione, filtrare e ridurre al 90%, legare con gr 0,5 “1/2” di farina 00).
- **Ciccioli croccanti di prosciutto cotto** (grasso esterno del prosciutto cotto – sbianchito in acqua salata per 3 minuti, asciugato e saltato in padella con olio evo e pepe nero in polvere).
- **Sfoglia croccante di grana** (buccia del formaggio di tipo grana – essiccata a 100°C per 20 minuti, raffreddata in abbattitore e grattugiata, poi sul fuoco in padella antiaderente per 3-4 minuti per la cialda).
- **Carotina al vapore** (anima della carota – pelata, tornita, sbianchita per 2 minuti in acqua salata ed ultimata al vapore per altri 4-5 minuti circa).
- **Crostino di pane raffermo all’olio evo** (fetta di pane del giorno precedente – spennellata di olio di oliva extravergine e tostata in padella antiaderente calda per 2-3 minuti).
- **Foglia di alloro** (recuperata dal fondo vegetale, asciugata e lucidata)
- **Polvere di pepe nero** (rimanenza usata per decoro)



Andrea Greco, 4 AC



Carmelo Petralia

Petali d'arancia

Tenere le bucce d'arancia in acqua per un giorno. Poi metterle a bollire, per togliere l'amaro.

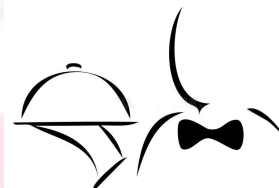
Scolarle. Preparare uno sciroppo di acqua e zucchero e mettervi a bollire le bucce scolate. Asciugarle bene.

Sciogliere del cioccolato e intingervi, 2 3 volte le bucce.

Lasciare asciugare



Miriam Di Liberto, 4 BS



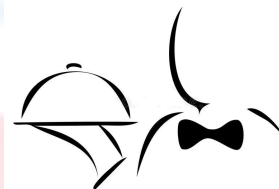
Giovanni Aliotta

Infuso di arancia e limone

***Riscaldare l'acqua,
successivamente aggiungere le
scorze di limone e arancia e poi
aspettare una decina di minuti.***



Rossana Rubino, 3 AS



Pietro Truncale

Perna Seidita Puccio					
# Foto	Creativita'	Originalita'	Attinenza al tema	Qualita' della foto	Totale
CUCINA					
Esposito	10,00	9,00	6,00	12,00	37,00
Fauci	6,00	7,00	7,00	10,00	30,00
Guastella	7,00	8,00	11,00	10,00	36,00
Bronzino	6,00	6,00	6,00	6,00	24,00
Riccobond	10,00	10,00	10,00	9,00	39,00
Greco	11,00	12,00	12,00	12,00	47,00
-					
SALA					
Di Liberto	6,00	6,00	8,00	9,00	29,00
Rubino	6,00	6,00	6,00	6,00	24,00
-					
-					
-					
-					