



MINISTERO DELL' ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO  
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE



**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"AMERIGO VESPUCCI"**

Via C. Facchinetti, 42 – 00159 **ROMA** – Tel. 06/43599154 Fax 06/43535097

Succ.le Via Tiburtina, 691 – 00159 Roma – Tel./Fax 06/4382441

E-MAIL: [rmrh04000n@istruzione.it](mailto:rmrh04000n@istruzione.it) - PEC: [rmrh04000n@pec.istruzione.it](mailto:rmrh04000n@pec.istruzione.it)

Distretto XIII – Cod. Fisc. 97197720580 – Cod. Mec. RMRH04000N

Cod. Univoco: UFL4D3



## ***La cucina di recupero***

***Antica cultura e moderne sensibilità: una sintesi possibile.***

**ROMA 18-19 maggio 2017**

**Corso aggiornamento per docenti Istituti Alberghieri di Alimentazione, materie letterarie, enogastronomia, sala bar e ricevimento.**

### **OBIETTIVI**

La ridefinizione degli stili di consumo verso scelte più etiche, dovute alle nuove sensibilità che stanno emergendo nell'attuale momento storico, richiede un adattamento del mondo della ristorazione.

In questi ultimi anni, nel panorama italiano ed europeo, grazie alla crescita di politiche ecosostenibili, la guerra allo spreco alimentare ha assunto tanti volti e sono

molte le iniziative, nate per contrastare il fenomeno, che vanno nella direzione indicata dalla nuova normativa, cercando di trasformare questa contraddizione in un'opportunità per l'intero sistema sociale ed economico.

Una valorizzazione dello scarto attraverso ricette e prodotti della tradizione gastronomica regionale preparati con avanzi di cucina o di produzione (eccedenze), può rivelarsi un'efficace azione di aggiornamento in ambito formativo e scolastico, essendo operazioni strettamente legate al riciclo delle risorse alimentari, coniugate al principio del piacere del cibo, dei sensi ma anche della creatività.

## **OBIETTIVI FORMATIVI**

- Sviluppare conoscenze trasversali finalizzate allo sviluppo di una miglior didattica;
- Sviluppare e aggiornare conoscenze relative a tematiche di forte impatto nella trasformazione dei comportamenti e della sensibilità ai consumi;
- Creare un modello applicativo da utilizzare praticamente nell'attività didattica quotidiana;
- Avviare un'azione di aggiornamento trasversale in grado di impattare sulle buone pratiche degli istituti alberghieri

## **IL CORSO**

Il corso tratterà, oltre agli aspetti culinari e alla progettazione e definizione di proposte gastronomiche tra vantaggio commerciale e sostenibilità ambientale:

- Aspetti ecologici, quali la sostenibilità della tradizione gastronomica;
- Risvolti sociali ed economici dei nuovi modelli di consumo;
- Panoramica sulle iniziative e i progetti contro spreco alimentare in Italia e in Europa;
- 'Best practice' contro lo spreco nelle scuole;
- Un'esperienza di lotta allo spreco nel settore della grande ristorazione.

## **MODALITA'**

Due moduli in un giorno e mezzo di corso in una scansione temporale pensata per favorire la partecipazione ai docenti con sedi distanti.

Una parte teorica sarà seguita da una parte laboratoriale (cucina dimostrativa/degustazione )

## **DESTINATARI**

Docenti di enogastronomia, sala bar, alimentazione, accoglienza, italiano e storia.