

## CUCINA MOBILE DELL'ALBERGHIERO "DE CECCO" ALLA NOTTE DEI RICERCATORI DI CHIETI



PESCARA - Un convegno su alimentazione sostenibile ed educazione alla nutrizione, l'organizzazione della "Merenda dello Scienziato" per 600 bambini degli Istituti comprensivi di Chieti e Pescara e, infine, il Pasta Party in piazza San Giustino per almeno 1.500 persone.

Sono i tre eventi, previsti nell'ambito della Notte europea dei Ricercatori di oggi a Chieti, promossa dall'Università d'Annunzio, che vedranno protagonista l'Istituto Alberghiero Ipsar "De Cecco" di Pescara, presente con decine di studenti e di docenti.

"Un'occasione", dice in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**, "per lasciar

emergere la grande versatilità della nostra scuola, ma soprattutto le professionalità che crescono nelle nostre aule”.

“Il tema centrale dell’edizione 2019 dell’evento è la sostenibilità – aggiunge la preside – in tutte le sue accezioni, sociale, economica, ambientale, così come individuate nell’Agenda 2030. L’obiettivo delle attività proposte, quindi, dovrà essere quello di sensibilizzare i più giovani, gli studenti, verso la ricerca in ambito scientifico, tecnologico e umanistico come mezzo per garantire uno sviluppo collettivo sostenibile che, oltre a soddisfare le esigenze delle generazioni attuali, non penalizzi quelle future, e tutto ciò si rispecchia nel motto scelto, ossia ‘I can change the world’. Il nostro Istituto Alberghiero anche quest’anno sarà tra i protagonisti della manifestazione, accendendo i riflettori in modo specifico sulla nutrizione sostenibile e lo faremo attraverso il recupero dei valori fondamentali dell’alimentazione e dell’agricoltura, ovvero il rispetto della semplicità, della stagionalità e della territorialità in cucina, quindi il rispetto dell’ambiente e dei prodotti tipici della nostra terra, che poi sono garanzia di benessere, di una cucina sana, corretta ed equilibrata”.

Tre i momenti attraverso cui verrà veicolato tale messaggio: si partirà alle 16, nella sala consiliare della Provincia di Chieti, con un seminario su “I Professionisti del Futuro: lo Chef e Nutrizionista”, con la partecipazione della Di Pietro, di **Nicolantonio D’Orazio**, direttore della Scuola di Specializzazione Scienze dell’Alimentazione di UniChieti, **Annunziata Taccone**, biologa-nutrizionista vice presidente Biopass Abruzzo, **Maria Pina Rosato**, docente esperta di Alimentazione e benessere sostenibile, **Federico Anzellotti**, presidente della Confederazione Italiana Pasticceri.

Alle 17 spuntino della Salute alla Villa Comunale di Chieti con la Merenda dello Scienziato con una rivisitazione della tradizionale “panzanella”, ossia pane, olio evo e pomodori locali.

Infine, dalle 19,30 alle 21,30 Pasta Party a piazza San Giustino con il “Piatto del Ricercatore”, anche in questo caso la rivisitazione di un piatto della tradizione, ossia gli “Spaghetti alla Trappetara”, con l’utilizzo della pasta casereccia per almeno 1.500 persone.

I pasti verranno preparati con l’utilizzo di una cucina mobile allestita su un Tir di 10 metri, la

pasta party e la merenda saranno preparati dai docenti **Enza Liberati, Amedeo Prognoli e Roberto Cirone** con 25 studenti delle classi quarte e quinte; 20 gli studenti di Sala delle classi terze, quarte e quinte che saranno presenti con i docenti **Vincenzo Gambino e Pino Conte**.

Contemporaneamente i ragazzi dell'indirizzo Accoglienza, coordinati dalla docente **Roberta Degli Eredi**, guideranno i visitatori e il pubblico presente all'interno delle varie location di Chieti che ospiteranno i singoli eventi per consentire loro di partecipare a tutti i momenti di incontro promossi con l'Università.

Gli studenti dell'indirizzo Accoglienza che parteciperanno sono, classe quarta sezione A, **Noemi Allegro, Virginia Buzzelli, Gioia De Melis, Aurora Mancinelli, Andrea D'Angelo, Simone Forcella, Aneta Hradiska, Natasha Padovano, Marika Padovano**; classe quinta, sezione A, **Elisa Gomes e Stefania D'Eusanio**.