

STUDENTI MEDI ALLA SCOPERTA DEI SAPORI D'ABRUZZO CON L'ALBERGHIERO DI PESCARA

19 Novembre 2018



PESCARA – Sono stati gli studenti della scuola media “Michetti-Pascoli” di Pescara i protagonisti del Progetto “Culturando tra i Sapori d’Abruzzo – Le Vie del Pane”, promosso dall’Istituto Alberghiero e Turistico Ipsar “De Cecco” di Pescara, con la docente **Pamela Confalone**, appuntamento d’esordio di un vero viaggio alla scoperta delle specialità enogastronomiche della nostra regione.

Dopo il pane, infatti, nelle prossime settimane sarà la volta della “Via del Formaggio” e la “Via dell’Olio”, percorsi in cui sarà proposta la conoscenza degli elementi base dell’alimentazione mediterranea anche sotto il profilo storico-letterario e, ovviamente, laboratoriale.

La dirigente dell’Alberghiero **Alessandra Di Pietro** oggi ha accolto nel Laboratorio di

Scienza e Cultura dell'Alimentazione della sede di via dei Sabini gli studenti della "Michetti-Pascoli", accompagnati dalle docenti **Franca Berardi** e **Assunta Caroli**.

"L'Ippisar 'De Cecco'" ha detto la Di Pietro, "si conferma la scuola delle idee, del gusto e delle tradizioni. 'Culturando tra i Sapori d'Abruzzo' è infatti un percorso gioioso, ricco di saperi e di sapori. Il progetto vuole essere una guida, per gli studenti della scuola secondaria di primo grado, verso la cultura dell'alimentazione dove, dietro la conoscenza, si nasconde il piacere e il fascino della storia, delle tradizioni e delle tipicità enogastronomiche del nostro territorio regionale".

"Dunque la promozione e la valorizzazione delle specialità locali che si fondono con il rispetto della propria persona e dell'ambiente nell'ottica della sana e corretta alimentazione. Abbiamo cominciato con la 'Via del Pane', l'elemento base dell'alimentazione universale che ha subito molteplici sviluppi e impieghi a seconda dell'area geografica di riferimento: con la professoressa Confalone, ai ragazzi abbiamo illustrati gli innumerevoli significati del pane, alimento che aggrega, che ritroviamo nella storia, nella religione, e che nel tempo ha subito profonde modificazioni, basti pensare alle numerose tipologie di farine che oggi vengono impiegate per produrre una grande varietà di pane".

"Ai ragazzi, che si sono dimostrati partecipi ed estremamente interessati - ha detto la docente Confalone -, abbiamo dato modo non solo di 'scoprire' come nasce il pane che ogni giorno trovano sulle loro tavole, fornendo anche degli spunti storici accattivanti, ma anche di toccare con le proprie mani le varie farine che oggi si utilizzano in cucina, da quella bianca a quella di frumento o integrale, anche per soddisfare alcune esigenze dietetiche delle persone affette, ad esempio, da celiachia o intolleranze in generale, problemi che spesso i ragazzi si ritrovano anche in casa per un familiare".

"Abbiamo mostrato loro la fase di preparazione di una forma di pane e siamo stati tempestati dalle loro domande sugli argomenti più svariati, segno di aver toccato una corda vicino al quotidiano degli studenti".

I prossimi appuntamenti con "Culturando tra i Sapori d'Abruzzo" avranno come protagonisti la "Via del Formaggio" e la "Via dell'Olio", si svolgeranno a dicembre e a gennaio e vedranno il coinvolgimento degli studenti delle scuole medie "Ignazio Silone", la "Rossetti", la "Foscolo", la "Virgilio" di Pescara e la scuola media di San Valentino-Caramanico.