



Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri con Convitto annesso “*Dea Persefone*”

89044 LOCRI (RC) - Tel. Scuola 0964390572

Cod. Mecc. RCRH080001 – C.F. 81000650804 – Sito: www.ipssalocri.edu.it

P.E.O.: rcrh080001@istruzione.it – P.E.C.: rcrh080001@pec.istruzione.it

Prot. n. 909/I.7

Locri, 28/01/2020

Circolare n. 115
a.s. 2019/20

AI DOCENTI
AGLI EDUCATORI
AGLI STUDENTI
AI GENITORI DEGLI STUDENTI

p.c. AL D.S.G.A.

Al sito web
Agli atti

OGGETTO. XXI Concorso Enogastronomico Regionale “*Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea*” - giovedì 30 Gennaio 2020 ore 9 - presso la sede di Siderno, Via Turati.

Giovedì 30 Gennaio 2020 dalle ore 9:00, il plesso di Siderno del nostro Istituto ospiterà il **XXI Concorso Enogastronomico Regionale “*Calabria, Cultura Gastronomica Mediterranea*”** dal titolo *L’UOVO tra tradizione e innovazione nel legame con la dieta mediterranea di riferimento*, riservato a tutti gli studenti delle classi terze, quarte e quinte che frequentano regolarmente le scuole alberghiere calabresi, con lo scopo di promuovere la conoscenza e valorizzazione della nostra tradizione gastronomica tra tutti gli studenti di Enogastronomia degli Istituti Alberghieri Statali e non.

In particolare, le finalità del concorso comprendono:

- la riscoperta e la valorizzazione della cultura gastronomica del passato con le sue preparazioni semplici e genuine;
- la tutela del territorio e dell’economia della filiera agricola, la conoscenza degli aspetti storico-culturali di usi e costumi della tradizione contadina, che sempre più risultano essere apprezzati dal turista attento alla conoscenza del prodotto tipico e della sua storia;
- l’acquisizione di una maggiore consapevolezza che la cucina in un intreccio di manualità e passione diventa un’arte, nonché la capacità di saper promuovere il prodotto gastronomico.

Alla manifestazione, organizzata dall’Associazione Provinciale Cuochi Reggini APCR col Patrocinio del Presidente della Regione Calabria, on. Gerardo Mario Oliverio, e dell’Unione Cuochi

Regionale URCC, in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri, plesso di Siderno, dove risiede l'Associazione cuochi, intervverranno direttori di hotel, ristoratori e autorità, nonché giornalisti accademici e personaggi del settore enogastronomico.

Il concorso si svolgerà nel nuovo e attrezzatissimo laboratorio innovativo per l'enogastronomia; sarà data la possibilità di seguire le fasi delle preparazioni culinarie con un sistema di telecamere professionali che trasmetteranno le immagini su uno schermo gigante e nelle Lim presenti in tutte le classi dell'istituto: attrezzature normalmente usate per le attività didattiche.

Verranno premiati i primi 3 Classificati; il concorso è valido per la selezione finale *"Miglior Allievo Istituto Alberghiero d'Italia"* ai Campionati della Cucina Italiana della Federazione Italiana Cuochi.

Si allega locandina.

Il Dirigente Scolastico

Prof. Carlo Milidone

Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ex art. 3, c. 2 D. Lgs n. 39/93

XXI CONCORSO ENOGASTRONOMIC REGIONALE

L'UOVO tra tradizione e innovazione
nel legame con la dieta mediterranea
di riferimento

Calabria
Cultura Gastronomica Mediterranea

30 GENNAIO 2020
dalle ore 9:00

ISTITUTO PROFESSIONALE
DEA PERSEFONE LOCRI

Verranno premiati i primi 3 Classificati
e il Concorso è valido per la selezione finale
"Miglior Allievo Istituto Alberghiero d'Italia ai
Campionati della Cucina Italiana
della Federazione Italiana Cuochi"



INFO:

- Rocky Mazzaferro cell. 3208078759
Presidente APC RC

- Simona Megna cell. 3477919982
Segretaria APC RC

