

ENOGASTRONOMIA A SCUOLA: AL 'DI POPPA ROZZI' I PREMI DEL 'NATALE CON...'

24 Gennaio 2014

TERAMO – Domani, sabato 25 gennaio dalle ore 15 presso l'aula magna della sede di via Barnabei dell'Istituto di Istruzione Superiore 'Di Poppa-Rozzi' di Teramo, spazio alla premiazione della 1° edizione del concorso 'Natale con...', bandito dall'Istituto nel dicembre 2013.

La cerimonia avverrà durante l'Open day dell'Istituto, interamente dedicato agli alunni delle classi terze medie e ai loro genitori.

Il concorso è nato nell'ottica di promuovere la cultura enogastronomica locale, nazionale e internazionale nei ragazzi delle scuole medie, favorendo l'accettazione delle diversità, con cui vengono quotidianamente in contatto.

Nella convinzione che "dietro ogni ragazzo ci sia una storia" da cui occorre partire per promuovere un reale progetto di integrazione e inclusione, un gruppo di lavoro (costituito dalle professoresse Gabriella Colangeli, Lea Savini, Giuseppina Valleriani, Francesca Cipollini e Morgana Rabottini), ha elaborato un bando di concorso, invitando gli alunni delle classi terminali delle scuole secondarie di primo grado della provincia di Teramo, a raccontare parte di questa storia attraverso la narrazione di una ricetta legata al Natale; una ricetta che ricordi i sapori, le tradizioni, i colori e i suoni del Paese di provenienza nel giorno di Natale.

I numerosi lavori pervenuti sono stati accuratamente visionati e giudicati lo scorso 20 gennaio da una commissione di valutazione appositamente costituita.

Della commissione fanno parte Alberico Acciaio, docente di Laboratorio di enogastronomia, Francesca Cipollini, docente di Lingua italiana e storia, Francesca Di Pietro, docente di Laboratorio di enogastronomia, Luigi Giordano, docente di Scienza degli alimenti e Giuseppina Valleriani, docente di Lingua italiana e storia.

Gli elaborati pervenuti sono stati esaminati rispettando i seguenti criteri:

- 1) Tecnica della ricetta (60% della valutazione finale, considerando i seguenti indicatori: proporzioni tra gli ingredienti; corrispondenza rispetto alla ricetta tradizionale; chiarezza ed accuratezza del procedimento).
- 2) Informazioni storico-culturali (40% della valutazione finale, considerando i seguenti indicatori: pertinenza e ricchezza dei contenuti; chiarezza e correttezza lessicale).

Al termine di un'accurata disamina di tutti gli elaborati pervenuti, la commissione ha deliberato all'unanimità la seguente insindacabile graduatoria:

Ricetta (Alunno - Istituto di provenienza) - Tecnica della ricetta - Informazioni storico-culturali - Voto complessivo

Proporzione tra gli ingredienti Corrispondenza ricetta tradizionale Chiarezza e accuratezza procedimento - pertinenza e ricchezza contenuti

Chiarezza e correttezza lessicale

Bocconotto montoriese

(Di Sabatino Ilaria - 3B I.C. Montorio-Crognaleto) 2 2 2 2 2 10

Cartellate

(Di Campi Kevin - 3C I.C. "Falcone e Borsellino" Teramo, Villa Vomano Basciano) 1,9 1,9 1,9 1,6 1,7 9

Zuppa Santè

(Antoniani Marta - 3A I.C. "A.Saliceti" Bellante) 1,9 1,9 1,9 0,3 1 7

Domani, alla presenza del dirigente scolastico Silvia Manetta, come previsto dal bando di concorso, saranno conferiti i seguenti premi in danaro agli alunni sotto indicati:

1° classificato - Di Sabatino Ilaria (euro 150)

2° classificato - Di Campli Kevin (euro 100);

3° classificato - Antoniani Marta (euro 50).