



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

Centro Studi Territoriale del Molise

INCONTRO STUDIO

“La Cucina delle carni da non dimenticare - dalla tradizione all’innovazione”

Organizzato da:

Centro Studi Territoriale del Molise e Delegazioni A.I.C. Isernia, Campobasso, Termoli
Dirigenti Scolastici dei tre Istituti Alberghieri di Termoli (CB), Vinchiaturò (CB), Agnone (IS)
Docenti e studenti degli stessi Istituti
A.R.A. Associazione Regionale Allevatori

Questo incontro nasce come prosecuzione dell’esperienza condotta in collaborazione con la Prefettura di Campobasso, a Bojano, nel corso delle celebrazioni per il 150° anniversario dell’Unità d’Italia.

Da quella iniziativa è scaturita l’idea, da parte del C.S.T. e delle tre Delegazioni A.I.C. molisane, di favorire incontri periodici a tema tra docenti e studenti dei tre Istituti Alberghieri della regione, sotto l’egida ed il contributo culturale e organizzativo delle medesime Delegazioni.

Destinatari sono gli Studenti (classi scelte in parallelo) degli Istituti Alberghieri di Termoli, Vinchiaturò, Agnone.

L’obiettivo è quello di far conoscere e approfondire tematiche attinenti alla tradizione gastronomica molisana, in modo da attivare processi di valorizzazione e promozione della cucina del territorio e favorire processi di innovazione della cucina della tradizione, e inoltre di rendere possibile il confronto di esperienze e di proposte tra gli Istituti Alberghieri molisani attraverso la individuazione e la realizzazione di piatti tematici, ciascuno corredato di riferimenti culturali e territoriali, ma proposti in forma originale e innovativa.

Per l’anno 2013 si è stabilito di ancorare l’incontro di studio all’argomento delle carni cosiddette “povere”, vale a dire le parti considerate meno nobili dell’animale (frattaglie e rigaglie), riproponendo il tema che nel corrente anno l’A. I. C. ha sviluppato tramite le sue organizzazioni territoriali e ha fatto oggetto di una specifica pubblicazione.

Sulla base di quanto stabilito nelle riunioni tenute tra i tre Delegati dell’A. I. C. e il Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Chimisso dell’ Istituto Alberghiero “Federico di Svevia” di Termoli che ci ospita, l’incontro si terrà **venerdì 22 novembre dalle 10:00 alle 13:00** seguito da un piccolo buffet, **presso la sede di Termoli, via Foce dell’Angelo, 2.**

Incontro studio

Venerdì 22 novembre ore 10,00

TERMOLI

Istituto Alberghiero Federico di Svevia
via Foce dell’Angelo,2

Programma

Presenta e conduce

Giovanna Maria MAJ Coordinatore Territoriale A. I. C. del Molise

Relatori:

Maria CHIMISSO Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero di Termoli

Recupero delle tradizioni gastronomiche ed evoluzione dei piatti negli Istituti Alberghieri

Preparazione e presentazione del piatto dell'Istituto Alberghiero di Termoli

Norberto LOMBARDI direttore del Centro Studi Territoriale A. I. C. del Molise

Molise: la cucina delle carni da non dimenticare

Preparazione e presentazione del piatto dell'Istituto Alberghiero di Agnone

Giampaolo COLAVITA membro del Centro Studi Territoriale A. I. C. del Molise

Le frattaglie nella cucina molisana oggi

Preparazione e presentazione del piatto dell'Istituto Alberghiero di Vinchiaturò

Francesco D'ORSI Direttore Associazione Regionale Allevatori

La qualità delle carni in Molise

Conclusioni:

Anna Maria **LOMBARDI** - Delegato A.I.C. di Campobasso

Italo **SCIARRETTA** - Delegato A.I.C. di Termoli

Tonina **CAMPERCHIOLI** - Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero di Agnone

Giancarlo **MARRA** - Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero di Vinchiaturò

Paride **DI MENNA** - Presidente A.R.A. Molise

Ore 13,00 piccolo buffet organizzato da docenti e studenti dei tre Istituti Alberghieri