

Programma per tutto l'anno

"Imparare mangiando"

COSTO COMPRENDENTE **LABORATORIO DI CUCINA,**
DEGUSTAZIONE DEI PIATTI REALIZZATI.
VISITA GUIDATA: 20,00 € AD ALLIEVO (min. 35 studenti)

Ideale per le classi seconde e terze della scuola secondaria di primo grado per agevolare le future scelte scolastiche e professionali.

La scuola di cucina naturale Gavinell ha lo scopo di far riscoprire agli studenti le tecniche di base per la preparazione e lavorazione degli alimenti in una cucina didattica sotto la guida di tutors ed esperti cuochi. Le attività prevedono la formazione di almeno due gruppi di allievi. Un gruppo si dedica alla preparazione dei cibi mentre l'altro visita il parco delle biodiversità, dalle erbe officinali ed aromatiche usate in cucina ai frutti antichi dimenticati e agli animali da cortile in via di estinzione tra cui il rarissimo Tacchino di Parma in collaborazione con la facoltà di Agraria e Medicina Veterinaria dell'ateneo parmense.

Gavinell in convenzione con:



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA
E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

www.alberghierosalsomaggiore.it

Le erbe aromatiche in cucina



La preparazione in cucina



Preparazione del pane



L'esperienza pratica sarà preceduta da un'introduzione in sala multimediale sui seguenti argomenti:

- Svolgimento pratico delle attività e divisione in gruppi
- Norme di sicurezza da rispettare in cucina e durante tutte le attività didattiche
- Allergie ed intolleranze alimentari
- Progetto "Cura del gusto" nella "Città della Salute"
- Breve filmato "Studenti in cucina" realizzato con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero "G. Magnaghi" di Salsomaggiore Terme

Esempi di piatti che verranno preparati e degustati

- * Torte salate con verdure ed erbe aromatiche
- * Pasta con ragù vegetariano di sole verdure
- * Tartine gratinate
- * Insalata di cereali e verdure
- * Biscottini con ripieno di frutta
- * Gnocchetti al pomodoro fresco
- * Focacce alle erbe aromatiche
- * Pane e grissini fatti dai ragazzi

SOLO AL MATTINO DALLE ORE 9.00 ALLE ORE 14.30/15.00



1 CD in omaggio per classe