



I.P.S.A.R. "LE STREGHE"

Sede Centrale, Presidenza, Uff. di Segreteria: Via S. Colomba 52/A - 82100 Benevento
☎ 0824-363486 Fax ☎ 0824-363487
Succursale: Via S. Colomba, 50 - ☎ 0824-362579 ☎ 0824-361657 Fax ☎ 0824-362572
Codice meccanografico: BNRH030005 – Cod. fiscale: 92018460623
Codice meccanografico BNRH03050E - Corso Serale
Codice meccanografico BNRH030016 - Sede Associata: I.P.S.A.R. Casa Circondariale

Ai DOCENTI

Agli ALUNNI

delle classi IV Dol e IV Enog. C

Alla DSGA

AVVISO

ENOGASTRONOMIA ANTICA NELLA BENEVENTO IMPERIALE

Si comunica che il giorno 08/05/2023 avrà inizio il progetto ENOGASTRONOMIA ANTICA NELLA BENEVENTO IMPERIALE che vedrà protagonisti gli alunni delle classi IV Dolciaria e IV eog. C con i professori Drago Lucie e Palmieri Vincenzo

L'iniziativa si pone l'obiettivo di introdurre in modalità creativa lo scenario di vita quotidiana, l'alimentazione e la ritualità conviviale di epoca imperiale.

Le tre lezioni previste e concordate per l'anno 2023 saranno complessivamente di 11 ore teorico-pratiche e si svolgeranno per area tematica. Gli allievi dovranno realizzare durante la parte pratica del laboratorio, materiale audio video, completo di montaggio che raccontano la Chef Life dell'iniziativa. La segreteria organizzativa raccoglierà il materiale audio video che gli allievi dovranno realizzare durante la parte pratica del laboratorio e inserirà la Chef life delle lezioni nell'evento " I Culti e l'Enogastronomia nella Benevento Imperiale" secondo evento della rubrica di studio " il Sannio e la Regina Viarum" previsto per il 31 maggio (da confermare).

L'esperienza enogastronomica, sarà presentata, insieme ad un intervento di presentazione del Prof. Carannante, al pubblico degli allievi delle scuole di Benevento e Montesarchio invitati all'iniziativa. Le lezioni sono tenute dal Prof. Alfredo Carannante con l'obiettivo di poter proporre un Master di Cucina Rievocativa per favorire le start up di impresa di ristorazione a tema storico a Benevento.

Il calendario degli incontri sarà il seguente:

- 1) lezione 08/05/2023 dalle ore 10.30 alle ore 13.30 (Aula Magna)
 - presentazione digitale delle fonti archeologiche dell'enogastronomia di epoca Romana
 - i condimenti e le spezie del libro di cucina Imperiale(presentazione delle spezie e particolarità del tempo a carico degli organizzatori)
 - tecniche di preparazione e cottura dei cibi
- 2) lezione 4 ore 15/05/2023 dalle ore 10.30 alle ore 14.30 (labor. Cucina e Sala)
Il cibo da strada
Teoria e pratica nei Termopolia.
- 3) lezione 4 ore 22/05/2023 dalle ore 10.30 alle ore 14.30 (labor. Cucina e Sala)
Ricetta Aristocratica alle tavole Imperiali

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Antonella Gramazio

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art. 3 comma 2 del D.Lgs.n. 39/1993