Mangia locale e pensa globale al Cascino di Palermo

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 09 Novembre 2018 11:14



Lo scorso **16 Ottobre 2018** si è celebrata la **Giornata Mondiale dell'Alimentazione**, promossa dalla **FAO** e dal **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**, ricorrenza molto sentita dagli Istituti Alberghieri, in particolare il "**Francesco Paolo Cascino**" di **Palermo** guidato dalla Dirigente Scolastica **Lucia Assunta Ievolella**, ha organizzato una serie di eventi focalizzati sull'acquisto e il consumo di cibi in modo equilibrata e consapevole e sull'adottare uno stile di vita sano. L'iniziativa ha preso il nome di "**Mangia locale, pensa globale**", ponendosi quindi l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti dell'alberghiero coinvolgendoli in prima persona. Nella prima parte della mattinata si è svolta in aula magna una lezione con il Dott.**Pietro Di Fiore**, responsabile del Centro Prevenzione e Cura dell'Obesità Asp di Palermo, Centro riferimento regionale del Progetto Fed (Formazione, Educazione, Dieta), l'incontro era indirizzato agli alunni di quarto e quinto anno ed era intitolato "**Nutrire per educare: una corretta alimentazione tra realtà e miti**". **Di Fiore** ha dialogato con gli studenti sfatando alcuni falsi miti dell'alimentazione, fra cui la presunta nocività del glutine, delle carni rosse o dei pasti fatti a tarda ora.



Nella seconda parte della mattinata gli studenti di seconda classe, guidati dai docenti di cucina e sala, hanno messo in pratica i due anni di studi allestendo un completo percorso gastronomico-alimentare. Ben sei preparazioni appartenenti alla Dieta Mediterranea e allo street food locale sono state illustrate agli ospiti, anche in lingua inglese e spagnolo, tramite le ricerche sulle storie dei piatti, le loro ricette e la collocazione nella piramide alimentare. Insieme ai piatti sono stati serviti anche cocktail analcolici, in linea con il tema salutistico della giornata. I protagonisti delle preparazioni sono stati la farina di Tumminia, lo sgombro, il pomodoro, il melograno e tanti altri impiegati per preparare piatti tipici della tradizione mediterranea e dello street food siciliano, dall'insalata di pasta al pane con la milza, dalla pasta con le patate al panino con le panelle. Per quanto riguarda le bevande i cocktail analcolici preparati dai ragazzi sono stati: il Red Spicy a base di pomodoro, il Pink Pomegranate a base di melograno e lo Sweet Laila a base di cachi.



Pur non potendo essere presente a tutte le fasi della giornata ho però svolto la mia funzione di enogastronomo nel modo più classico che io conosco, cioè assaggiando. Ho quindi constatato, nonostante la giovanissima età degli alunni e le preparazioni ormai arrivate a fine mattinata, i sapori precisi e ben equilibrati nonchè le sorprendenti cotture a puntino di tutti gli alimenti che sono riuscito ad assaggiare, praticamente quasi tutti. Quindi una manifestazione molto ben riuscita sono tutti i punti di vista, organizzativo, tematiche e gastronomico, un plauso a tutto l'istituto che da poco tempo ha deciso di aprire le sue porte anche all'esterno, facendo conoscere le sue attività. Al fine di rafforzare questa apertura con costi prossimi allo zero, potrebbe essere utile approfittare dei nuovi metodi di comunicazione, oggi molto in voga tra i giovani, in primis i social, ma soprattutto i video, ad esempio creando un canale su YouTube in grado di diffondere le attività dell'intero istituto, quelle delle singole classi o quelle di gruppi di alunni.



ALBUM E DOWNLOAD FOTO