

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE SICILIA



UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA



G. B. PALUMBO EDITORE

## Seminari culturali

*Aula magna dell'IPSSAR "Paolo Borsellino"*

***lunedì 30 marzo***

***ore 16.00 - 19.00***

### Evoluzione della gastronomia nell'area del Mediterraneo

RELATORI

COMM. **Pino Correnti** COMMEDIOGRAFO, SCRITTORE  
ENOGASTRONOMO, STORICO DELLA CUCINA E DEL FOLKLORE,  
AUTORE DI DIVERSI LIBRI SULLA CULTURA GASTRONOMICA SICILIANA

***Grande festa mediterranea dell'alimentazione del 2010***

PROF.SSA **Marcella Croce** SCRITTRICE, ESPERTA DI TRADIZIONI  
E GASTRONOMIA SICILIANE, COLLABORATRICE DE "LA REPUBBLICA"

***Storia e segreti del cibo siciliano***

MODERATRICE

ARCH. **Giovanna Tiziana Maida** ESPERTA IN COMUNICAZIONE  
CULINARIA SICILIANA

N.B. L'intervento della Prof.ssa M. Croce sarà corredato  
dalla proiezione di alcune foto illustrative.

***martedì 31 marzo***

***ore 16.00 - 19.00***

### La qualità dei prodotti nella gastronomia odierna

RELATORI

DOTT. **Giancarlo Lo Sicco** GIORNALISTA, RESPONSABILE SLOWFOOD PALERMO

***La tutela per la piccola produzione  
e la salvaguardia dei prodotti di qualità della terra***

DOTT. **Mario Liberto** AGRONOMO, GIORNALISTA INDIPENDENTE

***Dalla qualità alla certificazione dei prodotti regionali***

ING. **Filippo Cangialosi** E DOTT. **Davide Bruno**

ASSOCIAZIONE INNOVIDEA DI PALERMO

***L'approccio scientifico alla cucina  
per liberare la creatività***

MODERATORE

PROF. **Salvatore Garbo** DOCENTE PRESSO L'IPSSAR "PAOLO BORSELLINO"

***mercoledì 1 aprile***

***ore 16.00 - 19.00***

### Gastronomia e cultura

RELATORI

PROF. **Francesco Paolo Alexandre Madonia** PROFESSORE  
DI LINGUISTICA E LETTERATURA FRANCESE PRESSO L'UNIVERSITÀ DI PALERMO

***Da Les Halles alla Vucciria: una 'flânerie' letteraria***

PROF.SSA **Giovanna Minardi** DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA  
SPAGNOLA E ISPANO-AMERICANA PRESSO L'UNIVERSITÀ DI PALERMO

***Cibo, eros e rivoluzione in Como agua para  
chocolate di Laura Esquivel***

MODERATRICE

PROF.SSA **Laura Fogazza** DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA  
FRANCESE PRESSO L'IPSSAR "PAOLO BORSELLINO"

***Ore 18.30***

**Lettura di testi letterari in lingua francese  
e italiana a cura degli alunni dell'Istituto  
"Paolo Borsellino"**

***giovedì 2 aprile***

***ore 16.00 - 19.00***

### Il cinema a tavola

RELATORI

PROF. **Giuseppe Zimmardi** DOCENTE DI STORIA E FILOSOFIA  
PRESSO IL LICEO CLASSICO "MELI", SCRITTORE E VIDEOMAKER

***Presentazione del video su "Cibo e cinema"***

PROF.SSA **Rosalia Bivona** DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA  
FRANCESE PRESSO L'IPSSAR "PAOLO BORSELLINO", TITOLARE DI DUE  
DOTTORATI SULLA LETTERATURA E LA FRANCOFONIA MAGREBINA

***Quand l'Histoire se fait dans la cuisine:  
Les silences du palais de Moufida Tlatli***

DOTT. **Eric Biagi** SPECIALISTA DI CINEMA, CURATORE DEL CINECLUB  
DEL CENTRE CULTUREL FRANÇAIS DE PALERME ET DE SICILE

***Genèse d'un repas (Luc Moullet, 1978)  
ou le combat entre l'homme et l'homme  
par l'intermédiaire du contenu de son assiette***

MODERATORE

PROF. **Nino Caracausi** DOCENTE DI LINGUA E LETTERATURA  
ITALIANA PRESSO L'IPSSAR "PAOLO BORSELLINO"

## Forum professionale su "Carriere e prospettive professionali in ambito ristorativo, alberghiero e turistico"

*Aula magna dell'IPSSAR "Paolo Borsellino"*

***venerdì 3 aprile***

***ore 16.00 - 19.00***

RELATORI

DOTT. **Agostino Porretto** GIÀ DIRIGENTE GENERALE  
DELL'ASSESSORATO AL TURISMO DELLA REGIONE SICILIANA

CHEF **Filippo La Mantia**

CHEF **Natale Giunta**

DOTT. **Giuseppe Cassarà** PRESIDENTE DELLA FIAVET

DOTT. **Daniele Settineri** SEGRETARIO GENERALE FEDERALBERGHI

DOTT. **Giuseppe Neri** AMMINISTRATORE DEL COSTA VERDE DI CEFALÙ

DOTT. **Tommaso D'Alba** ESPERTO GASTRONOMICO

MODERATORI

CHEF **Salvatore Giuliano** ed alunni  
dei diversi IPSSAR partecipanti



IPSSAR "PAOLO BORSELLINO"



CENTRE CULTUREL FRANÇAIS DE PALERME ET DE SICILE

*settimana*

# Culture a tavola

**Palermo, 30 marzo-3 aprile 2009**

**IPSSAR "Paolo Borsellino"**

*Piazza G. Bellissima, 3 - Palermo*

**lunedì 30 marzo**  
**ore 8.00**  
*Aula magna dell'IPSSAR “Paolo Borsellino”*

**Accoglienza e saluti delle autorità**

PROF. Antonino Marasà  
DIRIGENTE SCOLASTICO DELL' IPSSAR “PAOLO BORSELLINO” DI PALERMO

PROF. Guido Di Stefano  
DIRETTORE DELL'UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA

PROF. Jacques Pécheur  
DIRETTORE DEL CENTRE CULTUREL FRANÇAIS DE PALERME ET DE SICILE

DOTT.SSA Patrizia Monterosso  
DIRIGENTE GENERALE ASSESSORATO PUBBLICA ISTRUZIONE REGIONE SICILIANA

**Presentazione delle attività  
del progetto “Culture a tavola”**

■ Stage di cucina a cura dello chef Stéphane Hottlet, chef e proprietario del ristorante *Les Orchidées* a La Rochelle (Francia), ha lavorato in tre grandi luoghi della gastronomia francese (*Gaston Lenôtre, Palace Le Ritz, Restaurant Michel Rostang*) ed è stato eletto ‘pâtissier de l’année 1999/2000’ (Guide Champelard), e dello chef Salvatore Giuliano dell’IPSSAR “Paolo Borsellino” di Palermo. Gara di cucina e premiazione

■ Settimana di incontri e spettacoli culturali sul tema delle gastronomie a confronto

■ Forum professionale: incontro tra professionisti della ristorazione, dell’ambito alberghiero e del turismo

**Stage di cucina per alunni e docenti degli IPSSAR della Sicilia  
e concorso finale per gli alunni partecipanti**

**lunedì 30 marzo**  
***I primi***

**ore 8.30 - 9.30** ■ **due gruppi**

**1** Lo chef Salvatore Giuliano con gli alunni  
*Descrizione e presentazione dello stage*

*L’evoluzione della cucina siciliana*

*I primi piatti*

**2** Lo chef Stéphane Hottlet con i docenti di cucina

**ore 9.30 - 12.45** ■ **gruppo unico**

Lezione pratica dello chef Hottlet: **primi piatti alla francese**

*Foie gras tiepido alla nocciola tostata e Vouvray morbido*

*Fettine sottili di Saint Jacques, marinate con olio al tartufo  
e guarnite con spinaci freschi e farro, condite con vinaigrette*

*Succo ridotto speziato di gamberoni di Mazara del Vallo,  
julienne di verdure croccanti e code di gamberoni  
appena scottati al sesamo*

**ore 12.45** ■ **gruppo dei docenti**

Lo chef Stéphane Hottlet incontra i docenti

**Ore 13.30**  
**Pranzo**

**martedì 31 marzo**  
***Il pesce***

**ore 8.30 - 9.30** ■ **due gruppi**

**1** Lo chef Salvatore Giuliano con gli alunni  
*La cucina siciliana: l’importanza del pesce  
e in particolare del pesce azzurro*

**2** Lo chef Stéphane Hottlet con i docenti di cucina

**ore 9.30 - 12.45** ■ **gruppo unico**

Lezione pratica dello chef Hottlet: **il pesce alla francese**

*Spigola croccante con verdure di stagione,  
succo di scampi ridotto*

*Filetto di salmone al cardamomo, cottura a vapore.  
Purée all’olio d’oliva extra vergine*

**ore 12.45** ■ **gruppo dei docenti**

Lo chef Stéphane Hottlet incontra i docenti

**Ore 13.30**  
**Pranzo**

**mercoledì 1 aprile**  
***La carne***

**ore 8.30 - 9.30** ■ **due gruppi**

**1** Lo chef Salvatore Giuliano con gli alunni  
*La cucina siciliana: l'utilizzazione della carne bianca*

**2** Lo chef Stéphane Hottlet con i docenti di cucina

**ore 9.30 - 12.45** ■ **gruppo unico**

Lezione pratica dello chef Hottlet: **la carne alla francese**

*Capretto arrostito con aglio all’aceto, guarnito  
con una pioggia di dente di leone e gratin dauphinois*

*Parmentier di coniglio in agrodolce con uva passa  
e julienne di carote con crema ai funghi*

*Carré di vitello arrosto con timo e aglio su un letto  
di lattuga belga all’aceto, crema al foie gras*

**ore 12.45** ■ **gruppo dei docenti**

Lo chef Stéphane Hottlet incontra i docenti

**ore 13.30**  
**Pranzo**

**giovedì 2 aprile**  
***Il dessert***

**ore 8.30 - 9.30** ■ **due gruppi**

**1** Lo chef Salvatore Giuliano con gli alunni  
*La cucina siciliana: dolci e cioccolato*

**2** Lo chef Stéphane Hottlet con i docenti di cucina

**ore 9.30 - 12.45** ■ **gruppo unico**

Lezione pratica dello chef Hottlet: **dolci alla francese**

*Mousse d’arancia su frollino con scorze grattugiate*

*Flan di fragola e rabarbaro alla Montlouis*

*Dolce al cioccolato amaro e nocciole tostate.  
Salsa Grand Marnier*

*Arlette croccanti ai frutti rossi e sorbetto*

**ore 12.45** ■ **gruppo dei docenti**

Lo chef Stéphane Hottlet incontra i docenti

**ore 13.30**  
**Pranzo**

**venerdì 3 aprile**  
***La gara***

**ore 8.30 - 12.45**

**Preparazione, presentazione  
e degustazione delle ricette eseguite**

**ore 13.30**  
**Pranzo**

**ore 16.00**  
**Premiazione**

COMPONENTI DELLA GIURIA

CHEF S. Hottlet LES ORCHIDÉES - LA ROCHELLE

CHEF F. La Mantia HOTEL MAJESTIC - ROMA

CHEF N. Giunta

DOTT.SSA S. Terenzi ISPETTRICE SCOLASTICA

DOTT. Daniele Settineri SEGRETARIO GENERALE DI FEDERALBERGHI

DOTT. AGR. M. Liberto AGRONOMO

DOTT. G. Lo Sicco SLOWFOOD SICILIA

DOTT. V. Morgante CAPOREDATTORE RAI SICILIA

**ore 16.30**  
**Spettacolo teatrale**

danza e canzoni sul tema del cibo a cura di Liliana  
Fileccia e della sua *troupe* del Teatro Ballarò