



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 degli chef Stéphane Hottlet, chef e proprietario del ristorante *Les Orchidées* a La Rochelle (Francia), e 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
- 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**

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
- 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**

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
- 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**

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
- 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**

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**

ore 16.30

### **Spettacolo teatrale**

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

## **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

*Grande festa mediterranea dell'alimentazione del 2010*

PROF.SSA Marcella Croce

*Storia e segreti del cibo siciliano*

MODERATRICE ARCH. Giovanna Tiziana Maida

## **martedì 31 marzo**

ore 16.00 - 19.00

### **La qualità dei prodotti nella gastronomia odierna**

RELATORI

DOTT. Giancarlo Lo Sicco

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

DOTT. Mario Liberto

*Dalla qualità alla certificazione dei prodotti regionali*

ING. Filippo Cangialosi, DOTT. Davide Bruno

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

MODERATORE PROF. Salvatore Garbo

## **mercoledì 1 aprile**

ore 16.00 - 19.00

### **Gastronomia e cultura**

RELATORI

PROF. Francesco Paolo Alexandre Madonia

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

PROF.SSA Giovanna Minardi

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

MODERATRICE PROF.SSA Laura Fogazza

Ore 18.30

**Letture 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

*Presentazione del video su "Cibo e cinema"*

PROF.SSA Rosalia Bivona

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

DOTT. Eric Biagi

*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

**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

CHEF Filippo La Mantia

CHEF Natale Giunta

DOTT. Giuseppe Cassarà

DOTT. Daniele Settineri

DOTT. Giuseppe Neri

DOTT. Tommaso D'Alba

MODERATORI

CHEF Salvatore Giuliano ed alunni dei diversi IPSSAR partecipanti

CON IL PATROCINIO DI



REGIONE SICILIA



UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA



G. B. PALUMBO EDITORE



IPSSAR "PAOLO BORSELLINO"  
PIAZZA G. BELLISSIMA, 3 90146 PALERMO - TEL. 0916710933

CENTRE CULTUREL FRANÇAIS DE PALERME ET DE SICILE  
VIA PAOLO GILI, 4 90138 PALERMO - TEL. 0916527222

G. B. PALUMBO & C. EDITORE S.P.A.  
WWW.PALUMBOEDITORE.IT