



Atti del convegno

Così come raccolti da Paolo Ciri

Spoletto, 4 maggio 2017

Istituto G. De Carolis Spoleto, Aula Magna



Arrivo degli Ospiti e accoglienza

ore 09:30

Inizio lavori

- Saluto della Dirigente Prof.ssa Fiorella Sagrestani
- Presentazione dei lavori a cura della Prof.ssa Lara Moretti

ore 09:45

Interventi

- Prof. Luciano Giacché già docente di Antropologia dell'Alimentazione presso l'Università di Perugia
"Storia e Geografia del cibo attraverso i panieri alimentari territoriali"
- Dott. Alberto Montebello Slow Food Condotta Valle Umbra
"Il Cicotto di Grutti dalla tradizione allo street food; storia di un cibo antico"
- Ing. Lucano Cesarini Cantina Signae
"L'uva, i valori nutritivi e la sua trasformazione evitando la chimica di sintesi"
- Sig. ra Crespi Silvana Titolare Azienda Agricola "De Carolis Adelino"
"La Roveja di Civita di Cascia dalla scomparsa a presidio Slow Food"
- Conclusioni

ore 11:45

■ Inizio show cooking

Guidati rispettivamente delle proff.sse Roberta Bizzaglia e Stefania Chiocci i ragazzi delle classi 2E e 3C Enogastronomia realizzeranno:

- RISOTTO ALLO ZAFFERANO PURO DI CASCIA
- ZUPPA DI LENTICCHIE DI CASTELLUCCIO
- BRUSCHETTA ALL'OLIO DI OLIVA
 (Entrambi i piatti saranno proposti in 2 ricette realizzate con ingredienti di eccellenza e della grande distribuzione)
- GNOCCHETTI DI ROVEJA CON SEDANO CANDITO E CREMA DI PRIMO SALE
- TAVOLO DELLA FARINA DI MACINA (focaccia con crema di lenticchie, torta di rose con noci, pecorino e ricotta salata, rocciata di verdure)
- TAVOLO DEI DOLCI (crostata ripiena al farro, ciambelline al vino, tozzetti, ravioli dolci all'anice)

LE DEGUSTAZIONI SARANNO ACCOMPAGNATE DAI VINI:
 GRECHETTO IGT 2016 | PEPE ROSA IGT 2015 | ROSSO BENOZZO IGT 2013 | SEMELE DOCG 2011
CANTINA SIGNAE

Si ringraziano:

Cantina Signae, Azienda Agraria Bettini, Azienda Agricola Pucciotti, Di Curzio Incoming srl,
 Forno Buccilli, Azienda Piconi Alessandro, Azienda Agricola Tenuta Le Casselle, Consorzio Agrario Provinciale di Perugia.





Dirigente, Professoressa
Fiorella SAGRESTANI

La Preside rivolge un breve saluto ai presenti, ringraziando i relatori che hanno accettato l'invito.

Sottolinea che la missione dell'Istituto che dirige non è quella di "insegnare a cucinare", o a servire gli ospiti, bensì quella di studiare e diffondere la cultura della enogastronomia e della ospitalità.

Pertanto il tema del convegno e le relazioni che seguiranno sono, di certo, in perfetta sintonia con gli scopi istituzionali.



Professoressa
Lara MORETTI

Ringraziando del pari gli intervenuti ricorda che in preparazione del convegno è stato svolto un lavoro di studio, in classe, che ha preparato gli alunni sui temi generali e specifici.

Inoltre gli interventi che seguiranno saranno completati dallo cooking show in preparazione, dove si confronteranno gli stessi piatti prodotti con materia prima commerciale e con quella del territorio.

Infine la visita in loco presso i produttori completerà il percorso, con una uscita didattica mirata.



Professor
Luciano GIACCHE'
Facoltà di Antropologia
Università di Perugia

Inizia ricordando che l'Italia possiede un patrimonio culturale ineguagliabile. Il quale si ritrova nei monumenti, nei castelli e nei borghi, nelle opere della pittura, della scultura e delle varie arti, e perfino nelle tradizioni enogastronomiche. Queste ultime sono state ammesse nel novero soltanto da poco tempo, ma sono estremamente significative, anche dal punto di vista storico antropologico, in tutte le loro fasi, dalla produzione alla trasformazione alla preparazione.

Consumismo e pubblicità fuorviano: il cibo non è ormai più un alimento bensì un prodotto commerciale. Un esempio per tutti: la "lunga conservazione", traducibile in "cibo non più fresco", è oggi un valore aggiunto, perché consente di approvvigionarsi quando si ha tempo e consumare quando necessita!

Compie poi un excursus, comprovato da documenti storici che vengono proiettati, sulle "specialità" che la città di Spoleto ha perduto. Tartufo, olio, zafferano, vino, canapa, come documentato, erano tutti originari di Spoleto, ma sono ora abbinati al nome di altre città.

Doloroso, infine, il Capitolo sulla "Accademia di Alta Cucina", finanziata, inaugurata ma mai nata a Spoleto e poi aperta a Perugia, come "Università dei Saperi".



Dottor
Alberto MONTEBELLO
Slow Food, condotta Valle Umbra

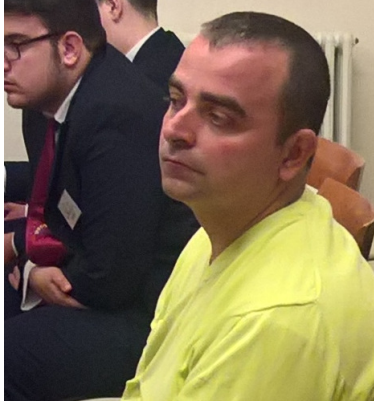
Vogliamo e dobbiamo superare l'aspetto esteriore delle cose. Dobbiamo entrare nella sostanza: il vino non si sceglie dalla etichetta !

“Buono, pulito e giusto”, questo é il motto che Slow Food invita a fare proprio.

Il concetto di “Presidio Slow Food” nasce dalla necessità di salvaguardare la memoria e la storia di un prodotto alimentare, e, con loro, la storia di un popolo, della fatica e della inventiva delle genti.

Ha narrato la storia della “porchetta” e del suo sottoprodotto “Cicotto” e le antiche procedure con le quali venivano prodotti, secondo tempi ben scanditi nell'arco della settimana, rispettosi dei tempi di cottura, maturazione, raffreddamento.

Grutti li ha recuperati e questo merito gli concede, a buon diritto, di titolare questo antico piatto “Cicotto di Grutti”.



Fabrizio NATALIZI

Produttore

Richiama le origini etrusche della porchetta e del cicotto. Un piatto prodotto con il “quinto quarto”, con frattaglie di scarto che venivano così recuperate a favore dei poveri, i quali di meglio non potevano permettersi.

Essi se ne giovavano in quanto si tratta di un cibo molto calorico, che dava l’apporto energetico per poi lavorare duramente.

Sottolinea la differenza tra i prodotti industriali e quelli artigianali. I tempi, i macchinari, i modi, le attenzioni non potranno mai essere le stesse, e quindi nemmeno il risultato.



Ingegnere
Luciano CESARINI
Produttore (cantina Signae)

L'Umbria non deve essere la "cenerentola" del vino ma deve proiettarsi sui mercati esteri. Non si dica che è impossibile, Signae ne è l'esempio.

Compie un excursus storico sulla produzione del vino, con immagini esplicative.

Compie una disamina sugli scopi dei solfiti e sui grandi problemi connessi al loro uso.

Signae Cesarini Sartori produce sperimentando il concetto di massima limitazione della chimica, sostituita dalle lavorazioni meccaniche, dalla fatica e dalla cura dell'uomo. In cantina, poi, il non uso della chimica viene supplito da tecnologie innovative come criomacerazione, microossigenazione, isolamento dai campi magnetici

La burocrazia non deve battere la scienza e lo studio del territorio. Le norme attualmente vigenti non sempre rispettano le tradizioni e però, spesso, impediscono sperimentazioni.

Rivolge infine un invito a lavorare serenamente pensando al consumatore ed alla genuinità. Non ai critici, alle leggi, alle mode. La soluzione dei problemi del territorio è nel territorio stesso.



Silvana CRESPI

Azienda Agricola “De Carolis Adelino”

La roveja é una storia di semi e di donne!

Semi rinvenuti nella cantina del nonno, che li conservava, insieme ad altri, nei barattoli in vetro. Perché puoi perdere il raccolto, può accadere per diverse cause, ma devi sempre avere i semi.

Coltivò dapprima lo zafferano. Poi provò con la roveja, che non si produceva più da tempo. Non se ne riconoscevano più neppure i semi. Lei lo seminò e allora tutti riconobbero la pianta.

Una pianta alta, pesante che, una volta matura, si alletta e va quindi raccolta a mano. Va estirpata e poi rigirata più volte sul campo fino alla essiccazione. Per questo scompare: per la grande fatica che comporta. Lei la ha diffusa, attraverso la cucina.

E' un ottimo prodotto sia come seme per le zuppe che come farina. Sebbene di nicchia è molto versatile.



Elisa BENVENUTA
Vicesindaco di Gualdo Cattaneo

Rivolge un appello alla espressione delle potenzialità dei territori ed un plauso a chi studia e innova nel rispetto e nel recupero della tradizione.

Ringrazia per l'evento ed invita nel suo territorio, ove per altro la scuola si recherà per la prevista uscita.

CONCLUSIONI

Prof. L. Giacchè

Si è dimostrato che le normative europee non sono applicabili a diversità territoriali così alte. Non abbiamo bisogno di regole di legge ma di regola dell'arte.

Non dobbiamo fare “storia”, facciamo invece “tradizione”, cioè facciamo passare questi concetti.

La innovazione, che c'è sempre stata, è ora travolgente. Noi non siamo attrezzati socialmente e culturalmente per governarla.

Dobbiamo parlare di “agricolture”, al plurale, come strumento per riabilitare le zone terremotate. La soluzione non è la ricostruzione, sopra la faglia, dove di certo un sisma si ripeterà. La soluzione è valorizzare l'agricoltura, compensare adeguatamente fatiche e rischi, perché ciò permette di far sopravvivere terreni e territori.

L'unico modo di incrementare il turismo è “non occuparsene”. Occuparsi invece degli abitanti. Il resto viene da se.

RINGRAZIAMENTI per le collaborazioni

Cantina Signae, per aver offerto in degustazione i vini
Grechetto IGT 2016
Pepe Rosa IGT 2015
Rosso Benozzo IGT 2013
Semele DOCG 2011

Azienda Agraria Bettini

Azienda Agricola Pucciotti

Di Curzio Incoming srl

Forno Buccilli

Azienda Piconi Alessandro

Azienda Tenuta Le Casselle

Consorzio Agrario provinciale di Perugia

Per la preparazione del buffet:
i ragazzi del 2. E e del 3. C
le professoresse Roberta Bizzaglia e Stefania Chiocci

OUR COOKING SHOW

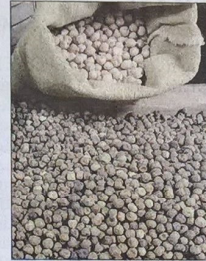


giorno... bisogno di urgenti lavori di ri-qualificazione in vista della bel-
racciata originale e rimasto ben poco e al suo interno ci sono pezzi di intonaco caduti,
agli stori di una persona che se ne sta prendendo cura in cambio di una piccola offerta
una situazione la staccio ti gettati rve

All'Alberghiero un convegno seguito da un cooking show proposto dagli studenti

“Così valorizziamo le tipicità locali”

► SPOLETO (ra.sol.) L'Istituto alberghiero "De Carolis" di Spoleto non si proietta solo su orizzonti internazionali (è in pieno svolgimento il progetto Erasmus, che coinvolge Italia, Polonia e Croazia), ma pone attenzione anche al territorio ed alle sue risorse. Oggi, ad esempio, è in programma un convegno dal titolo "Cibo, territorio, identità". Ci si concentrerà, in particolare, sul cicotto di Grutti e sulla roveja di Cascia che sono, tra l'altro, anche presidi Slow Food. Oltre alla dirigente scolastica Fiorella Sagrestani e alla professoressa Lara Moretti, parteciperanno il professor Luciano Giacché, già docente di Antropologia dell'alimentazione presso l'università di Perugia, che parlerà di "Storia e geografia del cibo attraverso i panieri alimentari territoriali" e il dottor Alberto Montebello, della condotta Slow Food Valle Umbra, che si occuperà de "Il Cicotto di Grutti dalla tradizione allo street food: storia di un cibo antico". Interverranno anche Luciano Cesarini della Cantina Signae e Silvana



Crespi, titolare della azienda agricola "Adelino De Carolis". Al termine del convegno si terrà uno cooking show con i ragazzi delle classi 2 E e 3 C di Enogastronomia, guidati rispettivamente dalle professoressa Roberta Bizzaglia e Stefania Chiocci, realizzeranno un risotto allo zafferano puro di Cascia e una zuppa di lenticchie di Castelluccio proposti in due versioni: una realizzata con ingredienti di eccellenza e una con quelli della grande distribuzione. Le degustazioni saranno accompagnate dai vini cantina Signae. L'iniziativa punta a valorizzare o addirittura riscoprire i veri prodotti del territorio, di alta qualità ed è stata organizzata in collaborazione con Cantina Signae, azienda agraria Bettini, azienda agricola Pucciotti, Di Curzio Incoming srl, forno Buccilli, azienda Alessandro Piconi. Il progetto, tuttavia, è destinato a divenire un appuntamento fisso sul tema della riscoperta e valorizzazione delle realtà locali, attraverso una gastronomia strettamente legata alla tradizione e ai prodotti di eccellenza del territorio.

Si punta a...
Pun...
► SPOLETO C'è tempo per partecipare verso il qu... de affidare lizzazione della mobil sta infatti l la proroga cata sul po te, insieme siti giunti d intenzionat procedura. terà una s con fondi d delle multe. criterio dell taggiosa inc porto quali testo del ba ricoperto o mo quinqu ficazione re muni con p mila abitan di mobilità macro e mi

Spoleto' s
2 maggio



HOME NEWS FOCUS L'INTERVISTA EVENTI TRADIZIONI IL PERSONAGGIO L'EDITORIALE DOVE TRE

L'EDITORIALE

A cura di Claudia Cencini

Spoletto's. Perché?
Claudia Cencini 24 Mar 2016

SCELTI PER VOI

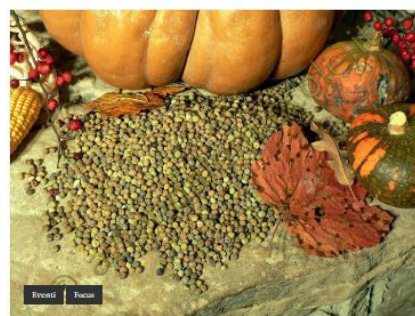
Da Mauro al 'Capanno'. Feccellenza a tavola
La Redazione 17 Apr 2017

Cava raddoppia con il buffet allo Sifozio
La Redazione 09 Mar 2017

Arte e Food a Spoleto: APPerò!
La Redazione 07 Mar 2017

IL CALENDARIETTO

< > maggio 2017



Cicotto di Grutti e Roveja di Civita di Cascia in cattedra all'Alberghiero giovedì 4



Chi meglio dell'Istituto Alberghiero "G. De Carolis" di Spoleto può trattare argomenti legati alla riscoperta e valorizzazione delle tipicità locali? Nel mentre si proietta su orizzonti internazionali (è in pieno svolgimento il progetto Erasmus, che coinvolge Italia, Polonia e Croazia), la scuola spoletina pone grandissima attenzione al territorio ed alle sue risorse. In questa ottica terrà, giovedì prossimo (4 maggio), un convegno dal titolo "Cibo, Territorio, Identità".

MEP radio
30 aprile

RASSEGNA STAMPA

Tuttoggi 1 maggio

tuttoggi info



Alberghiero Spoleto, convegno su “Cibo, Territorio, Identità”

Il 4 maggio prossimo si parlerà tra l'altro di “Ciccotto di Grutti” e “Roveja di Civita di Cascia”

Redazione - 01 maggio 2017 - 0 Commenti

*Spoleto on
Line
30 aprile*

12 13 14 MAGGIO 2017
SALME SPOLETO-DE CASCIA, PERUGIA-TERRACINA
CACCIA VILLAGE
CANTIERI FINE
BOUTIQUE PERUGIA

Spoleto **Online**
l'altra informazione

12 13 14 MAGGIO 2017
SALME SPOLETO-DE CASCIA, PERUGIA-TERRACINA
CACCIA VILLAGE
CANTIERI FINE
BOUTIQUE PERUGIA

home spoleto foligno perugia terni valnerina area vasta eventi necrologi pubblicità contatti cerca nel sito...

ALDO MORETTI s.r.l. **...anche a tavola!** S.I.C.A.F. SOC.COOP società di servizi

Spoleto - Società, 30 Aprile 2017 alle 15:08:31

SPECIALE SISMA

L'ALBERGHIERO ORGANIZZA IL CONVEGNO 'CIBO, TERRITORIO, IDENTITÀ'

Giovedì 4 il focus sul Ciccotto di Grutti e la Roveja di Civita di Cascia

L'Istituto Alberghiero G. De Carolis di Spoleto nel mentre si proietta su orizzonti internazionali (è in pieno svolgimento il progetto Erasmus, che coinvolge Italia, Polonia e Croazia), pone grandissima attenzione al territorio ed alle sue risorse. In questa ottica terrà, giovedì prossimo (4 maggio), un convegno dal titolo "Cibo, Territorio, Identità".

La studio sarà, in particolare, rivolto al "Ciccotto di Grutti" ed alla "Roveja di Civita di Cascia", che sono, tra l'altro, anche presidi dello Slow Food.

Oltre alla Dirigente, Prof.ssa Fiorella Sagrestani, ed alla Prof.ssa Lara Moretti, parteciperanno il Prof. Luciano Giacché, già docente di Antropologia dell'Alimentazione presso l'Università di Perugia, che parlerà di "Storia e Geografia del cibo attraverso i panieri alimentari territoriali" ed il Dott. Alberto Montebello, dello Slow Food Condotta Valle Umbra, che si occuperà de "Il Ciccotto di Grutti dalla tradizione allo street food: storia di un cibo antico". Interverranno anche l'Ing. Luciano Cesarini, della Cantina Signae, e, sul tema "La Roveja di Civita di Cascia dalla scomparsa a presidio Slow Food" la Sig. ra Silvana Crespi, titolare della Azienda Agricola "De Carolis Adellino".

Al termine del convegno, sempre all'interno dell'Istituto De Carolis, si terrà uno cooking show. I ragazzi delle classi 2.E e 3.C enogastronomia, guidati rispettivamente dalle Prof.sse Roberta Bizzaglia e Stefania Chiocci, realizzeranno "in diretta" risotto allo zafferano puro di Cascia e zuppa di lenticchie di Castelluccio, entrambi proposti in due versioni: una realizzata con ingredienti di eccellenza ed una con quelli della grande distribuzione.

Le degustazioni saranno accompagnate dai vini cantina Signae. La manifestazione tesa, come ben si vede, a valorizzare o addirittura riscoprire i veri prodotti del territorio, di alta qualità, si svolgerà in collaborazione con Cantina Signae, Azienda Agraria Bettini, Azienda Agricola Puciolotti, Di Curzio Incoming srl, Forno Buccilli, Azienda Piccini Alessandro.

Dopo questa prima edizione il progetto è destinato a divenire un appuntamento fisso, nei prossimi anni, sul tema della riscoperta e valorizzazione delle realtà locali, attraverso una Ostronomia strettamente legata alla tradizione ed ai prodotti di eccellenza.

Condividi l'articolo su [fb](#)

LAVANDERIA LA PERFETTA CAMICIA + PANTALONI A SOLI € 4,30

SUPERMERCATI Convelella

Perugia Online

UNICAZ SPOLETO INFOPORTALE
tel. 0743 22332

LA STORIA DI SPOLETO



Home | Edizioni Erasmus+ | E+ K2 Poland, Italy, Croatia | Agorà - Accipe Dvclis 2015 | Associazione Ex-Allievi | Contatti | L'IPSSART "G. De Carolis" | Noi e... l'Archiv

Progetti PTOF 2016 - 2017 | Segreteria

Registro elettronico

CLASSEVIVA
Accedi al Registro Elettronico

Albo Online

ALBO ONLINE PUBBLICITÀ LEGALE

Amministrazione Trasparente

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE
Conoscere per dare fiducia

Comunicati e Circolari

CIRCOLARI E COMUNICATI

Il cibo: identità del territorio

5 maggio 2017 Convegni e manifestazioni



di Giulia Garau.

La prima parte del progetto "Slow School: Cibo, territorio, identità" ha avuto luogo il 4 maggio con un importante convegno che ci ha permesso di riflettere sulle diverse realtà che compongono l'universo enogastronomico. Abbiamo incontrato Slow Food che è un'associazione nata dalla necessità di superare l'aspetto esteriore di ciò che mangiamo, di provare a guardare prima le origini dell'alimento. Il loro motto è "Buono, pulito, giusto". Ora Slow Food raggiunge 25.000 soci in Italia e più di 100.000 nel mondo. Come ci ha detto il Dott. Montebello, il "buono" ha un valore relativo legato al territorio, infatti: tutto parte dalla conoscenza profonda del territorio.

Ci è stata, poi, raccontata la storia della porchetta e del cicotto quasi perso nei ricordi, quando fare la porchetta era come un'arte, un lavoro che iniziava il mercoledì, durava una settimana e ricominciava il mercoledì della settimana successiva. Fin qui l'intervento del signor Natalizi, che ci ospiterà nei giorni seguenti e ci farà vedere "da vicino" la lavorazione della porchetta.



Home | Edizioni Erasmus+ | E+ K2 Poland, Italy, Croatia | Agorà - Accipe Dvclis 2015 | Associazione Ex-Allievi | Contatti | L'IPSSART "G. De Carolis" | Noi e... l'Archiv

Progetti PTOF 2016 - 2017 | Segreteria

Registro elettronico

CLASSEVIVA
Accedi al Registro Elettronico

Albo Online

ALBO ONLINE PUBBLICITÀ LEGALE

Amministrazione Trasparente

AMMINISTRAZIONE TRASPARENTE
Conoscere per dare fiducia

Comunicati e Circolari

CIRCOLARI E COMUNICATI

Il cibo come identità

29 aprile 2017 Convegni e manifestazioni



di Paolo Ciri.

L'Istituto Alberghiero G. De Carolis di Spoleto nel mentre si proietta su orizzonti internazionali (è in pieno svolgimento il progetto Erasmus, che coinvolge Italia, Polonia e Croazia), pone grandissima attenzione al territorio ed alle sue risorse. In questa ottica terra, giovedì prossimo (4 maggio), un convegno dal titolo "Cibo, Territorio, Identità".

La studio sarà, in particolare, rivolto al "Cicotto di Grutti" ed alla "Roveja di Civita di Cascia", che sono, tra l'altro, anche presidi dello Slow Food.

Oltre alla Dirigente, Prof.ssa Fiorella Sagrestani, ed alla Prof.ssa Lara Moretti, parteciperanno il Prof. Luciano Giacché, già docente di Antropologia dell'Alimentazione presso l'università di Perugia, che parlerà di "Storia e Geografia del cibo attraverso i panieri alimentari territoriali" ed il Dott. Alberto Montebello, dello Slow Food Condotta Valle Umbra, che si occuperà de "Il Cicotto di Grutti dalla tradizione allo street food: storia di un cibo antico". Interverranno anche l'Ing. Luciano Ciri, della Capias Sime, e nel tema "La Roveja di Civita di Cascia dalla scoperta a presidio Slow Food" la Sig.ra