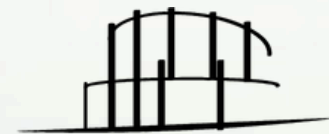


SCUOLA SECONDARIA



ROSSINI ART SITE
parco di sculture

Istituti alberghieri e settore della ristorazione

i Il costo dell'attività va sommato al biglietto di ingresso al museo.
L'ingresso è gratuito per due accompagnatori per classe.

7,00€ ridotto scuole (minimo 15 partecipanti)
7,00€ accompagnatori aggiuntivi

Dall'andar per erbe al foraging

DESCRIZIONE

Foraging: storia, evoluzione e potenzialità di un trend in continua crescita

Le erbe spontanee sono parte integrante della cucina popolare italiana da secoli, avendo rappresentato una risorsa preziosa che arricchiva la dieta quotidiana delle comunità contadine. In un contesto di sostenibilità, la raccolta e il loro utilizzo in cucina promuove un rapporto più etico e consapevole con la natura, un mezzo per riscoprire la ricchezza del territorio italiano e per valorizzare le risorse locali.

Chef e ristoratori, sempre alla ricerca di ingredienti e sapori nuovi, già da qualche anno stanno riscoprendo e valorizzando queste pratiche per creare menù accattivanti da proporre ai clienti.

Una nuova figura professionale, soprattutto nei ristoranti di alto livello, inizia ad assumere una certa importanza: il forager, ovvero il raccoglitore di ingredienti selvatici.

L'approfondimento didattico, strutturato in tre momenti diversi, è pensato per far conoscere agli studenti la professione del forager, fare l'esperienza del raccoglitore e mettersi alla prova con nuovi ingredienti.

Acquisire queste competenze può rappresentare un vantaggio competitivo in fase di ricerca di occupazione, ma può anche creare nuove opportunità in aree interne, legando la valorizzazione delle risorse locali alla creazione di nuove professioni.

