IL GAL GÖLEM

IN COLLABORAZIONE CON

LA PROVINCIA DI BRESCIA

Assessorato all'Agricoltura

PROPONE

Percorso informativo per operatori della ristorazione collettiva a sostegno della conoscenza dei prodotti alimentari, del loro corretto utilizzo con particolare attenzione ai prodotti locali.

Modulo n° 2

Obiettivi generali

Il progetto si propone di diffondere, tra gli operatori economici della ristorazione collettiva che quotidianamente svolgono un ruolo strategico nell'attività di preparazione ed elaborazione del patrimonio enogastronomico del territorio del GAL Gölem, la conoscenza diretta delle produzioni tipiche e locali, delle loro caratteristiche sensoriali, salutistiche e di utilizzo culinario.

Le categorie di destinatari privilegiati del presente progetto sono:

- Gli Insegnanti delle scuole alberghiere;
- Gli operatori del territorio che si occupano di ristorazione collettiva.
- I genitori appartenenti alle commissioni mensa o interessati in altro modo all'argomento.

Da un'analisi effettuata sul campo e per raggiungere gli obiettivi individuati all'interno del progetto di cooperazione GAL denominato "DES", contenente il progetto territoriale "Educazione Alimentare", si ritiene strategico promuovere un programma di informazione specialistica per sensibilizzare in modo capillare sui temi legati alla conoscenza delle produzioni tipiche locali con particolare riferimento ai formaggi, all'olio e alle altre produzione caratterizzanti il territorio GAL.

Temi che saranno affrontati basandoci sul loro profondo radicamento al territorio, per il loro aspetto gastronomico, storico, culturale, nutrizionale e colturale.

Questo progetto si declinerà attraverso un percorso di approfondimento delle tradizioni storiche e agroalimentari da un lato, e dall'altro, in una serie di eventi ed esercitazioni pratiche volte a far sperimentare , con l'ausilio di professionisti di alto livello, le caratteristiche sensoriali dei prodotti tipici locali e la loro valorizzazione ed utilizzo nell'ambito della gastronomia del territorio.

Un aspetto di particolare rilievo potrà essere individuato, come motivo conduttore di tutto il progetto accanto all'individuazione del valore rappresentato dai giacimenti gastronomici bresciani, nella portata salutistica ed ecologica insita nell'utilizzo dei prodotti territoriali.

Obiettivi specifici

In modo specifico saranno trattati i seguenti temi:

DALLA TEORIA ALLA PRATICA IN CUCINA

a. Realizzare i piatti e pasti percorrendo i passaggi necessari a garantire la sicurezza delle preparazioni e utilizzare i prodotti dell'agricoltura del territorio GAL

REALIZZAZIONE DI MENU' AD HOC

Descrivere le fondamentali nozioni relative

a. stagionalità di frutta, ortaggi ed erbe aromatiche
b. adeguato utilizzo di sale e grassi nelle preparazioni
c. utilizzo di erbe aromatiche per limitare sale e grassi
d. impiego di alimenti di produzione prevalentemente tipica, locale e biologica
e. Costruire menù equilibrati e sicuri

Saranno inoltre forniti spunti per l'applicazione pratica dei seguenti argomenti:

ALIMENTAZIONE E BENESSERE

a. Conoscere i bisogni alimentari di un organismo in crescita
b. Conoscere i modi in cui vengono colmati i bisogni nutritivi
c. Descrivere il valore nutritivo degli alimenti
d. Conoscere i prodotti tipici, locali, stagionali

CIBO E SICUREZZA

a. sicurezza alimentare e tracciabilità nella filiera,
b. prodotti biologici, prodotti a lotta integrata,
c. OGM,
d. etichettatura di cibi e bevande confezionati

LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

a. Descrivere le fondamentali nozioni relative alle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia

Metodologia e modalità di realizzazione

Il percorso sarà composto da seminari informativi che si svolgeranno in sedi dove sarà possibile affiancare alla presentazione didattico/teorica del territorio e prodotti tipici, anche momenti di approfondimento culinario e di degustazione che hanno l'obiettivo di consolidare e di far sperimentare le caratteristiche gastronomiche, organolettiche e sensoriali dei prodotti presi in esame. Per queste ragioni si ritiene ragionevole ipotizzare Brescia come sede di tali incontri.

Ai seminari parteciperanno esperti in scienze della nutrizione ed esperti conoscitori delle tradizioni agroalimentari bresciane. Saranno inoltre presenti maestri di cucina che affronteranno in modo specifico l'aspetto della conoscenza diretta del prodotto, degli usi gastronomici, delle sue modalità di preparazione anche rispetto alla salvaguardia degli aspetti nutrizionali e all'equilibrio alimentare. Tutti i soggetti coinvolti condurranno congiuntamente l'incontro informativo.

Il percorso si articolerà in 5 incontri di circa 3 ore ciascuno e si svolgerà presso un struttura dotata degli spazi e delle attrezzature necessarie per le preparazione gastronomiche, per le degustazioni, per l'accoglienza adeguata dei partecipanti e per la registrazione degli incontri.

Contenuti

Primo incontro: **IL LATTTE ED I FORMAGGI**

- La storia e le caratteristiche della produzione casearia del territorio GAL
- Le caratteristiche storiche e culturali dei territori di riferimento
- Le produzioni tipiche
- Le caratteristiche distintive e le etichettature
- I territori di elezione valori nutrizionali e salutistici
- Tradizioni gastronomiche, piatti d'eccellenza e versioni moderne

Secondo incontro: **OLI EXTRAVERGINE E OLI DOP**

- La storia e le caratteristiche della produzione vitivinicola e olearia del territorio GAL
- I territori di elezioni
- Le caratteristiche distintive dei prodotti e le etichettature
- Valori nutrizionali e salutistici
- Il corretto utilizzo in cucina e gli abbinamenti con il cibo
- Degustazioni
- Tradizioni gastronomiche con gli oli extravergine e oli Dop, piatti d'eccellenza e versioni moderne

Terzo incontro: **LE CARNI**

- La storia e le caratteristiche della produzione bovine, suine, ovicaprine, degli animali di bassa corte e la pescicoltura del territorio GAL
- I territori di elezioni
- Le caratteristiche distintive dei prodotti e le etichettature
- Valori nutrizionali e salutistici
- Il corretto utilizzo in cucina
- Tradizioni gastronomiche, piatti d'eccellenza e versioni moderne

Quarto incontro: **IL PESCE E LA CUCINA DEI LAGHI**

- Le ragioni storiche della produzione alimentare dei nostri laghi
- Le caratteristiche storiche e culturali dei territori di riferimento
- Il valore dei prodotti tipici
- Esempi di tradizione bresciana
- Sessioni di preparazioni gastronomiche
- Commento dei piatti e riflessioni sulle caratteristiche nutrizionali

Quinto incontro: **LA CUCINA DELLA MONTAGNA**

- Le ragioni storiche della produzione alimentare delle nostra valli
- Le caratteristiche storiche e culturali dei territori di riferimento
- Il valore dei prodotti tipici
- Esempi di tradizione bresciana
- Sessioni di preparazioni gastronomiche
- Commento dei piatti e riflessioni sulle caratteristiche nutrizionali

Calendario:

Primo incontro: 8 gennaio 2014

Secondo incontro: 22 gennaio 2014

Terzo incontro: 29 gennaio 2014

Quarto incontro: 5 febbraio 2014

Quinto incontro: 12 febbraio 2014

Orario: 15.00-18.30

Sede: CAST Alimenti-La scuola di Cucina, via Serenissima, 5- Brescia