Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia
e l'Ospitalità Alberghiera
"S.Savioli" - Riccione

QUALITA' E GUSTO NELLE SCELTE DEL CIBO PER LA PROMOZIONE DELLA SALUTE

Obiettivi di salute - Bologna - 22 maggio 2012

Prof.ssa Antonella Bacchini

Malgrado l'ampio spazio dedicato al cibo e alla nutrizione su giornali riviste, TV e radio, i dati sui consumi e i bilanci di salute più recenti confermano una maggiore incidenza di malattie del "benessere" prime tra tutti l'obesità.

EDUCARE AL “BUON CIBO”

Educare i giovani consumatori,
per il ruolo che il “cibo quotidiano” ha nel promuovere la salute

Formare validi professionisti
nel settore della “ristorazione collettiva”

EDUCARE AL GUSTO

Educare ad una sana alimentazione utilizzando percorsi sensoriali che coinvolgono emotivamente, vuol dire conoscere e sperimentare per poter operare scelte consapevoli

EDUCARE AL CONSUMO CONSAPEVOLE

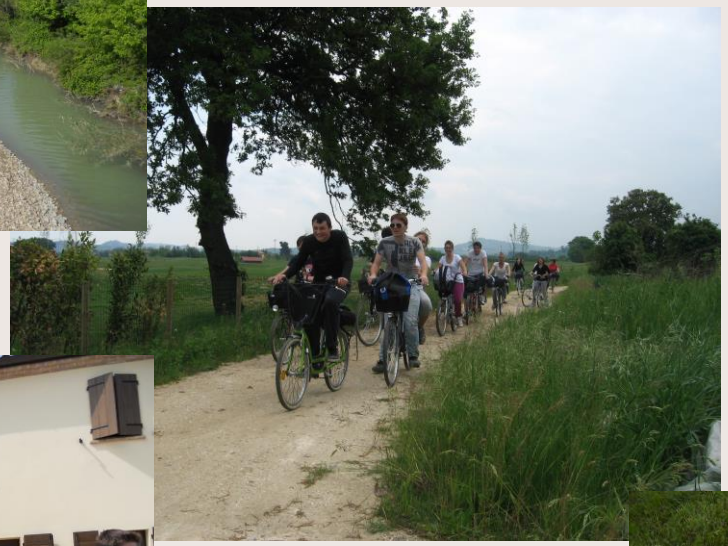
Far conoscere le diverse produzioni e i consumi di qualità
che promuovono una sostenibilità ambientale e sociale
e possono avere un impatto favorevole sulla salute

TERRITORIO E TRADIZIONE

La conoscenza del territorio contribuisce a riscoprire le proprie radici
e a promuovere le sue eccellenze

Italia Nostra ONLUS

"Turismo a Scuola di Sostenibilità"



Associazione Albergatori
Alberghiero Savioli di Riccione
presentano

GUSTIAMO IL TERRITORIO

Menù a Km... Zero

cena con piatti innovativi e prodotti tipici locali

Carpaccio Scottato di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale(I.G.P.) su Misticanza con Olive e Melagrana

INGREDIENTI

- Controfiletto di Vitellone Bianco (IGP)
- Olive Nere di Coriano
- Olio Extravergine dei Colli Riminesi (D.O.P.)
- Zesta d'Arancia
- Aceto di Vino Bianco
- Misticanza

Procedimento

1-Infornare il controfiletto e portarlo ad una temperatura al cuore di 42 °C e farlo raffreddare

2-Preparare l'orangette emulsionando sale, pepe, aceto, succo d'arancia e olio extravergine d'oliva unendovi le olive e le zeste tritate

3-Servire il controfiletto su un letto di misticanza e condire con la salsa preparata

Tagliatelle di Ceci con Broccoletti e Formaggio di Fossa di Mondaino (D.O.P.)

Ingredienti

Farina di Grano e Farina di Ceci
Semola di Grano Duro
Uova
Rosmarino
Broccoletti
Formaggio di Fossa di Mondaino (D.O.P.)
Prosciutto Crudo di Carpegna (D.O.P.)
Erbe Aromatiche

Procedimento

Preparare la sfoglia unendo le farine, le uova e il rosmarino finemente tritato
Rosolare la mirepoix, unire il prosciutto tagliato a julienne ed i broccoletti precedentemente sbollentati e le erbe aromatiche
Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata
Saltarle in padella con il condimento
Insaporire con il formaggio di fossa a scaglie

Cialde di Saba con Squacquerone ai Frutti di Bosco

INGREDIENTI

- Zucchero Di Canna
- Zucchero
- Burro
- Farina
- Sapa
- Formaggio Squacquerone
- Frutti Di Bosco
- Limone

Procedimento

1. Preparare l' impasto per cialde con il burro pomata, gli zuccheri, la sapa e la farina setacciata
2. Stendere la pasta così ottenuta sul silpat formando dei dischi di circa cinque cm. di diametro e cuocere in forno a 180° per pochi minuti
3. Far bollire per cinque minuti i frutti di bosco con zucchero e il succo di mezzo limone e lasciarlo raffreddarlo
4. Formare un millefoglie con le cialde (raffreddate) alternate a strati di formaggio e frutti di bosco
5. Guarnire con sapa e zucchero a velo.

LA NATURA NEL PIATTO

- L'orto biologico, l'orto sinergico-

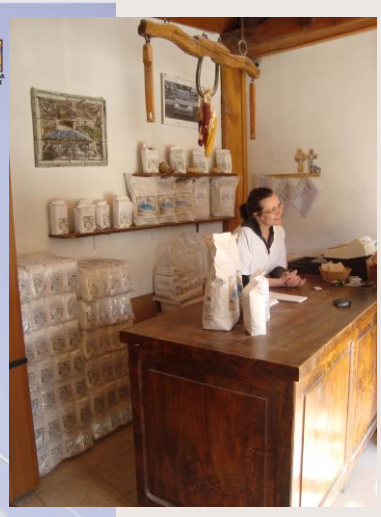
Vivere il rapporto con la natura e rispettare i suoi ritmi, collaborare ad un progetto comune, confrontarsi con esperienze diverse aiuta gli apprendimenti e la convivenza

LA NATURA NEL PIATTO
-Dal seme al piatto-

Riscoprire la freschezza e la stagionalità dei prodotti,
significa cogliere tutti i principi benefici che la natura sa offrirci

GLI ANTICHI SAPORI

Recuperare antiche varietà agricole e valorizzarne i prodotti legati alle tradizioni alimentari significa scoprire anche il valore nutrizionale di antiche ricette



LA SALUTE PARTE DA LONTANO…

A tavola con la storia

L'alimentazione nella Preistoria

LA SALUTE PARTE DA LONTANO...

Taberna "Hippocampus"

A Tavola con la Storia

L'alimentazione nell'Antica Roma

Domus "Saviola"

PATINA URTICATA

ARTOLAGANO

BETAE ET CICHORIAE

PULS JULIANA

LA SALUTE PARTE DA LONTANO…

A tavola con la storia

L'alimentazione nel Medioevo

IL MONDO IN CUCINA – SAVIOLI SENZA FRONTIERE

Ogni popolo esprime la propria cultura attraverso il cibo, che varia con il territorio, il clima, i prodotti e gli usi. Conoscere questa realtà significa conoscere meglio noi stessi e gli altri. Un'apertura alle abitudini, le tradizioni e alle tipicità dei nostro mondo e di quello allargato consente uno scambio di realtà diverse, ma mette anche in evidenza i tratti comuni delle culture gastronomiche dei molti paesi.

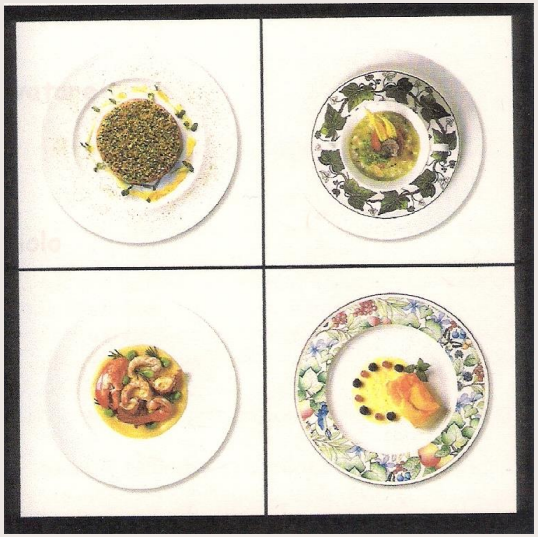
CHEF NUTRIZIONISTA

Corso Professionalizzante 3° Area

AA.S.S 2002-2006

La cucina delle foglie
Dott.ssa Mara Valentini
05-03-2002

Menu
Crema di silene o strigoli
*****
Lasagnette di borragine
*****
Treccia con semi di sesamo, papavero, finocchio e salvia
*****
Ciambelline alla salvia
*****
Rotolini alla marmellata di Sambuco



Menù Biologico
Aprile 2005
****

Minestra di farro
******
Seitan alle olive
******
Verdure tricolore scottate
******
Torta di carote

Centro Salute
ERBA VITA
-Terme di Montegrimano –
20 Marzo 2004
=====
Salmone gratinato ai capperi
e olive nere
*****
Gnocchi di patate con dadolata di zucchine
cozze e zafferano
*****
Filetto di orata
in crosta di patate
*****
Ventaglio di pere caramellate
con salsa ai frutti di bosco

Progetto
Cucina Senza Glutine

Il "Team" al completo__

La classe 2^ F

La Docente Claudia Fraternali

L'Educatore Andrea Morelli

I Piccoli Chef e i loro Docenti:

Le Nostre Ricette "Gluten Free"

Menù per 4 Stagioni

Autunno

Crostini Assortiti

Risotto ai funghi

Costoletta alla Valdostana
Crocchette di patate e spinaci

Macedonia calda speziata
con crema alla vaniglia

Inverno

Quiche agli spinaci

Penne gratinate in bianco

Arista agli agrumi
Patate Parmentier

Torta Ladina al Grano Saraceno

Primavera

Mozzarella in carrozza
su insalatine novelle

Paglia e fieno agli asparagi

Saltimbocca alla Romana
Patate Duchessa

Choux alle fragole

Estate

Insalatina di mele
sedano ed emmenthal

Gnocchi alla Sorrentina

Entrecote al burro aromatico
Verdure grigliate alla mentuccia

Mousse allo yogurt

Reti Sociali e responsabilità di impresa nella prevenzione dell'abuso di alcol tra i minori

In collaborazione con Provincia di Rimini (Ass. Politiche Giovanili), CNA, Univ. Di Bologna, Polizia stradale, Sert Rimini

WIKIWI

Vince il 1° premio a Correggio

Concorso Regionale "Cocktail Analcolici" tra gli Istituti Alberghieri dell'Emilia Romagna

Alla tua salute: SCEGLI CON GUSTO, GUSTA IN SALUTE

Premio della critica

(valore nutrizionale delle proposte di degustazione)

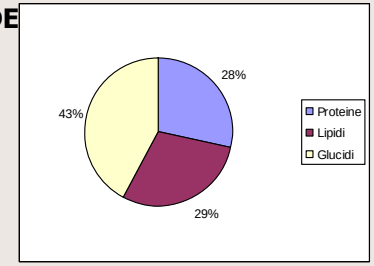
28 marzo 2012

SPIEDINO PORTA FORTUNA

(CARDI CON POLPETTE DI FAGIOLI)

VALORE CALORICO DE

COMPOSIZIONE PERCENTUALE MACRONUTRIENTI PIATTO



VALUTAZIONE NUTRIZIONALE IN RIFERIMENTO AI LARN:
La ricetta, presentata come piatto unico è ipocalorica
Secondo il piatto risulta:
-Iperproteico
-Iperlipidico
-Ipoglucidico
-Buoni i livelli di fibra alimentare e di colesterolo
Il piatto è particolarmente adatto ad una dieta equilibrata, consigliata anche a chi soffre di ipercolesterolemia, diabete o altre malattie metaboliche, grazie al basso contenuto di colesterolo e al buon contenuto di fibra apportato dai legumi e dai cardi, inoltre questi ultimi apportano significativi contenuti di inulina, glucide particolarmente utile ai diabetici perchè non viene metabolizzato dal nostro organismo.

UN PIATTO DI SALUTE

-Le Ricette della Tradizione Mediterranea-

Società Italiana Diabetologia- MIUR

Società Italiana di Diabetologia

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

La Società Italiana di Diabetologia, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Dipartimento per l'Istruzione, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione, la Partecipazione e la Comunicazione, bandisce il concorso

UN PIATTO DI SALUTE

Le ricette della tradizione mediterranea

per la selezione delle migliori ricette di piatti tipici della *tradizione gastronomica mediterranea italiana* estinti o in via di estinzione

L'iniziativa è volta a stimolare l'interesse degli studenti nei riguardi di una solida cultura nutrizionale e a promuovere tra i giovani una sana e corretta alimentazione.

Ricetta vincitrice:

BAGGIANA CON LA PIADA

"La bazena sa la pieda"

23° Congresso Nazionale di Diabetologia

Premiazione –Torino- 23 maggio 2012

Istituto Professionale di Stato - Servizi per l' Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "S.Savioli" - Riccione

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Obiettivi di salute - Bologna - 22 maggio 2012

Prof.ssa Antonella Bacchini