



**Istituto Comprensivo Brolo**  
*Scuola dell'infanzia – Primaria e Secondaria di I° grado*  
*Brolo – Sant'Angelo di Brolo e Ficarra*

Circ. n.

Alle Famiglie e agli Alunni  
Al Personale Docente e ATA  
Ai portatori d'interesse territoriali (Stakeholder)  
Al DSGA  
Al sito web

**Oggetto: Sua Maestà il Salame 2020 – #iocucinodacasa – masterchef**

Si avvicina Natale, e con le festività entra nel vivo la masterchef **#iocucinodacasa**, del compito di Realtà Sua Maestà il Salame 2020, la cui consegna degli elaborati è prevista per il **14 Gennaio 2021**.

Al via quindi questa nuova edizione, dopo il grande successo di quella dell'anno scorso che per l'occasione ha visto i ragazzi eccellere nella realizzazione delle etichette del salame Sant'Angelo, collocate in un intero stand espositivo durante la XXVI edizione della Fiera Regionale del Salame e dei prodotti tipici Val di Sant'Angelo.

Quest'anno la dimensione del compito cambia e si passa ai fornelli, gli alunni dovranno cimentarsi nella preparazione di prodotti e piatti tipici del nostro territorio, facendosi assistere per chi cucina da casa, dalle mamme e dalle **nonne**, e per chi sceglierà di realizzare il prodotto presso strutture attrezzate, quali laboratori di pasticceria, cucine di ristoranti, o strutture di produzione alimentare attrezzate industriali e artigianali, dai **pasticcieri**, dai **cuochi** e dai tecnologi alimentari presenti sul territorio.

Coinvolti tutti gli addetti ai lavori del settore alimentare, insieme per la valorizzazione di prodotti eccellenti ed unici, che spaziano dai salumi con il Salame Sant'Angelo, ai dolci con la **Bocconetta**, le **Paste di Mandorla di Ficarra**, il **Pizzatuni di Gioiosa Marea**, per arrivare alle creme spalmabili di nocciola e pistacchio.

Si invitano pertanto tutti i cuochi, pasticcieri, ed amanti della cucina del nostro territorio ad aiutare i nostri ragazzi in questo compito, **ospitandoli presso i propri laboratori attrezzati** nel rispetto della normativa igienico sanitaria e dei propri protocolli HACCP, oltre a quanto prescritto per contenere la diffusione del virus SARS COV2, per preparare i prodotti e riprenderne le fasi di preparazione in modo da farli conoscere a tutto il mondo.

Infatti, quest'anno l'evento si fregia dei prestigiosi patrocini della rivista **Pasticceria Internazionale**, edita dalla Chiriotti Editori, diffusa e distribuita in tutto il mondo, dell'Associazione piemontese PIECE, della rete accademica ad alta tecnologia Diculther, dell'ente di ricerca IRSAT e della **Fellowship Rotarian Gourmet Italian Renaissance**.

Nell'ottica di una didattica a classi aperte, su più ordini di scuola, finalizzata anche all'orientamento in uscita dei nostri ragazzi, è possibile anche cucinare presso i laboratori del vicino istituto alberghiero dell'ISS Merendino di Capo d'Orlando, facendosi aiutare dal loro corpo docenti e insieme ai loro alunni.

Colgo l'occasione, infine, per ringraziare l'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani** che per l'evento ha donato numerose ed interessanti pubblicazioni tecnico specialistiche ed informative alla Biblioteca del nostro istituto, disponibili in prestito per tutti i nostri studenti.

Come sempre per ogni informazione in merito è possibile rivolgersi alla **prof.ssa Piera Danzè**, collaboratrice del dirigente scolastico per l'area di promozione della creatività e della cultura umanistica.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Dott. Bruno Lorenzo CASTROVINCI

*Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 D.lgs. n. 39/1993*