

Inaugurazione nel Cantone Ticino della Settimana del gusto 2009

4. Offerte proposte nei ristoranti scolastici nel Cantone Ticino



Concorso per apprendisti cuochi sul tema “La Settimana del gusto 2009”

Quest'anno i consulenti alimentari del DECS, Karin Semmler e Tiziano Orrù, insieme al coordinatore per la formazione apprendisti e maestri di tirocinio Giovanni Staub, hanno voluto coinvolgere alcuni attori interni in formazione attivi nei ristoranti degli istituti scolastici cantonali. Così è stato proposto agli apprendisti cuochi un concorso interno nel quale veniva richiesta la realizzazione di una ricetta con relativa degustazione di un “piatto principale con contorno ticinese”. Una decina gli apprendisti cuochi che si sono annunciati e presentati alla giornata organizzata nella primavera del 2009 al ristorante scolastico della Scuola superiore alberghiera e del turismo di Bellinzona: Daniele Bagutti di Rovio, Igor Bertozzi di Bellinzona, Edoardo Contessi di Sementina, Oliver Fendoni di Gordola, Gabriele Fragano di Locarno, Nelly Grossi di Gordola, Denis Joppini di Monte Carasso, Marisa Messerli di Roveredo GR, Simone Rossini di Claro, Giona SgROI di Pianezzo. Il concorso è stato vinto da Nelly Grossi di Gordola: le “polpettine della nonna con pom pragei e carote glassate” hanno primeggiato davanti al “cotechino con polenta e lenticchie” di Marisa Messerli di Roveredo GR e al “cosciotto d'agnello con gnücc in pigna” di Denis Joppini di Monte Carasso.



(da sinistra Tiziano Orrù, Marisa Messerli, Nelly Grossi e Denis Joppini) (piatto della vincitrice Nelly Grossi)

Piatti ticinesi nei ristoranti scolastici in programma giovedì 17, venerdì 18, lunedì 21, martedì 22, mercoledì 23, giovedì 24 e venerdì 25 settembre 2009

Anche quest'anno, il DECS propone dei pranzi a base di prodotti locali ticinesi nei ristoranti scolastici delle scuole medie, medie superiori e professionali. Si tratta degli 8 ristoranti a conduzione statale (Scuola media di Bedigliora, Scuola media di Biasca, Scuola media di Cadenazzo, Scuola media di Cevio, Scuola media di Gordola, Centro arti e mestieri di Bellinzona, Liceo di Lugano 1, Istituto cantonale di economia e commercio di Bellinzona) e dei 15 ristoranti scolastici a gestione privata (Scuola media di Agno, Scuola media di Gravesano catering da Agno, Scuola media di Massagno, Scuola media di Giornico, Scuola media di Losone catering dal Centro professionale di Locarno, Centro professionale commerciale di Locarno, Centro professionale commerciale di Lugano, Liceo Lugano 2 Savosa catering da Agno, Liceo di Mendrisio, Casa dello studente di Lugano, Centro professionale di Locarno, SUPSI/Centro professionale di Trevano, Alta scuola pedagogica di Locarno catering dal CP di Locarno, CSIA – Centro scolastico per le industrie artistiche di Lugano e Scuola agraria di Mezzana). Le proposte di menu culinari unitamente al controllo della qualità vengono assicurati dal Servizio di consulenza alimentare. Inoltre quest'anno, per la prima volta, l'offerta è stata arricchita da alcune ricette scelte in occasione del concorso organizzato in primavera per apprendisti cuochi. I menu proposti durante la Settimana sono pubblicati all'indirizzo www.ti.ch/menuscolastici



(da sinistra a destra piatto di Marisa Messerli, piatto di Giona Sgroi e piatto di Gabriele Fragano)

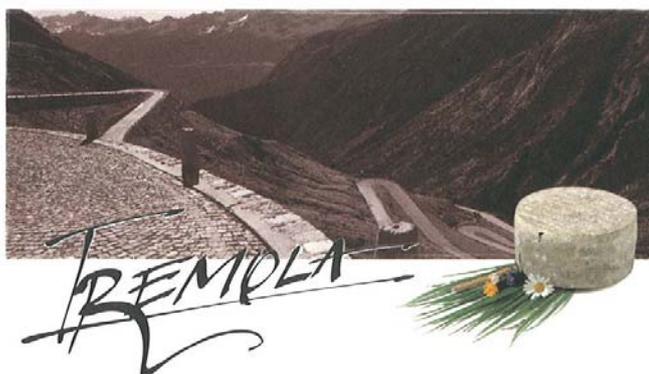
Il “panino della pausa” proposto nelle pause scolastiche

Panino della pausa: proprio così è stato chiamato il panino pensato e proposto dai Mastri panettieri-pasticcieri-confettieri ticinesi in occasione della nona edizione della Settimana del gusto. Nel rispetto di una sana e corretta alimentazione, si può affermare che il panino della pausa è prodotto con ingredienti genuini, quali ad esempio: farina e tritello di frumento, mirtilli rossi e mandorle. Per allietare la pausa di grandi e piccini, il panino della pausa sarà in vendita nei ristoranti scolastici e, nella pausa mattutina, proposto in alcune sedi di scuola media, inoltre, anche alcune panetterie lo offriranno alla loro clientela. L'elenco delle panetterie è pubblicato all'indirizzo www.smppc.ch



Un concorso sul “formaggio misterioso” in programma venerdì 18, lunedì 21, martedì 22, mercoledì 23 e giovedì 24 settembre 2009

Traendo spunto dal noto concorso a premi radiofonico dedicato al “rumore misterioso”, annualmente i nostri consulenti alimentari Karin Semmler e Tiziano Orrù si fanno promotori di un concorso. A conclusione del pranzo, nei ristoranti scolastici delle Scuole medie di Bedigliora, Biasca, Cadenazzo, Cevio e Gordola, gli allievi vengono invitati a scoprire qualcosa di “misterioso”. Dopo aver risolto il mistero: nel 2008 del pane misterioso, nel 2007 dell’uva misteriosa, nel 2006 di castagne, zucca e zucchine all’insegna del tatto misterioso, nel 2005 di miele, caffè; cipolla e cannella all’insegna dell’odore misterioso; in questa edizione gli studenti saranno invitati a scoprire il formaggio misterioso. Fra i partecipanti, i primi tre classificati, che avranno indovinato di quale formaggio si tratta, avranno diritto a ricevere una bella Tremola: la tipica formagella prodotta ed offerta dal Caseificio dimostrativo del Gottardo SA di Airolo. Sito Internet www.cdga.ch



Per ulteriori informazioni rivolgersi a:

Ufficio della refezione scolastica, Elena Pedrioli, tel. 091 814 34 09, decs-urts@ti.ch
Sito Internet www.ti.ch/menuscolastici

Consulenza alimentare, Tiziano Orrù e Karin Semmler,
tel. 091 814 65 78, natel 079 412 16 36, consulenza-alimentare@icec.ti-edu.ch