

Sciabica

La riscoperta e valorizzazione del pesce *povero* del Mediterraneo:
cultura, ecologia e gastronomia

Genova 8/ 9/10 marzo 2017



(In collaborazione con Acquario di Genova, Confindustria sezione alimentare, Cooperativa Pescatori Il pesca pazzo)

**Corso aggiornamento per docenti degli Istituti Alberghieri di Alimentazione, Materie Letterarie,
laboratorio di enogastronomia**

Obiettivi

Tra le tendenze che sono affermate nel mondo dei consumi e della ristorazione ci sono sicuramente l'attenzione alle tradizioni del territorio e una maggiore sensibilità verso tipologie di consumo ecologicamente corrette, "etiche" in senso complessivo

La riscoperta delle specie ittiche un tempo comunemente utilizzate nella ristorazione (e ora dimenticate in favore di orate, branzini, gamberoni etc...) e la loro valorizzazione culturale e gastronomica va in questa direzione, come nella valorizzazione dell'autentica alimentazione mediterranea.

L'antica pesca alla *sciabica di terra* - oggi pressoché scomparsa - con un pescato vario ed un tempo interamente utilizzato può essere l'efficace simbolo del corso.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Acquisire una conoscenza dinamica del principio globale di competenza da spendere nell'attività educativa professionale.
- Sviluppare conoscenze trasversali finalizzate allo sviluppo di una miglior didattica
- Sviluppare e aggiornare conoscenze relative a tematiche di forte impatto nella trasformazione dei comportamenti e della sensibilità ai consumi.
- Creare un modello applicativo da utilizzare praticamente nell'attività didattica quotidiana

Il corso

In collaborazione con importanti partners (Acquario di Genova, Confindustria alimentare sez. Genova, Sms società pescatori di Genova Prà, Cooperativa di pesca Pesce Pazzo Varazze) il corso favorirà inoltre:

- la corretta conoscenza di specie ittiche spesso considerate, a torto, secondarie
- la loro valorizzazione gastronomica
- e rispetto alle aspettative e alle sensibilità dei consumatori

Aspetti storici, ecologici, di cultura materiale naturalmente culinari saranno trattati durante il corso.