

**Convegno**  
**- Parma , 20 Maggio 2006 -**

*Nutrizione, stili di vita, ristorazione scolastica:  
istituzioni a confronto per promuovere  
benessere*

# LA SCUOLA APPETIBILE

## *Premesse logiche*

Ogni scuola dovrebbe essere appetibile: capace di attirare l'attenzione per le sue proposte formative, per la presenza di persone conosciute, per la sua collocazione logistica, per la capacità di offrire possibilità di realizzazione delle potenzialità e delle attese degli adolescenti. Dunque una scuola desiderabile, che asseconda e indirizza l'inclinazione personale, in cui il vissuto quotidiano diventa, in ogni suo momento, significativo e significativo. Per un IPSSAR, un Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione, essere "appetibile" è contemporaneamente più facile e più complesso di altre situazioni di istruzione e formazione.

La laboratorietà che connota i suoi curricula permette, infatti, di perseguire un'attenzione motivata: nei laboratori di cucina, di sala, di ricevimento, quando la dimensione comunicativa diventa relazione, quando le parole del maestro diventano concretezza, quando la responsabilità non è un'intenzione scomposta ma diventa una coordinata gestualità, sequenza logica di attività

Nel laboratorio le idee viaggiano con il confronto e il dialogo, il comportamento del singolo si adegua al ritmo del gruppo e l'"appetibilità" è un obiettivo da raggiungere: gli elementi fondanti delle discipline Principi di Alimentazione e Economia e Gestione delle Aziende Ristorative si fondono con la scelta degli ingredienti.

Le ricette della tradizione, dalle radici antiche e sintesi di una straordinaria stratificazione culturale, sono rivisitate in base ad un'educazione alimentare che considera gli stili di vita, la costituzione genetica, il soddisfacimento psico-sensoriale.

Tuttavia non tutte le discipline rimandano a situazioni laboratoriali: le cosiddette materie formative vertono spesso sulla necessità di un impegno individuale che si fonda su insegnamenti teorico astratti. In questo caso, per raggiungere la motivazione all'apprendimento, l'insegnamento costituisce una mediazione tra le strutture cognitive dell'alunno e quelle logiche delle discipline di studio. Queste ultime in quanto struttura del sapere devono essere dinamiche e ricorrere alla rappresentazione sensoriale, mediante l'uso di immagini e di schemi e all'organizzazione simbolica fondata sul linguaggio.

Nel laboratorio il cibo e l'atto di alimentarsi svelano molti aspetti del rapporto esistente tra l'uomo e la natura, nel laboratorio si scoprono le valenze simboliche e gli elementi culturali che sottendono le abitudini alimentari.

In quel contesto si sperimenta la necessità di conferire valore all'alimentazione: la conoscenza degli alimenti, delle loro proprietà, della loro combinazione diventa una scelta etica ed una prassi operativa.

*Le Buone Pratiche*

**“La Scuola che Ristora”**

**“Nel Riflesso delle Occasioni”**

La Scuola forma  
La Scuola istruisce  
La Scuola trasforma  
La Scuola sollecita  
La scuola promuove  
La scuola educa

# La Scuola ristora



Nel quotidiano labirinto di informazioni,  
di distrazioni,  
di occasioni colte e di dimenticanze,  
la possibilità di indugiare e di riflettere  
salvando dalla confusione

**ristorando**

**I.P.S.A.R. "G. MAGNAGHI"**  
Salsomaggiore Terme (PR)

*La Scuola che Ristora*

Mercoledì 26 ottobre 2005  
ore 20.00  
**"Rucci generosi"**  
in collaborazione con  
il Ristorante **"Ai Toscani"**  
A rcole di Bagno Taro (PR)



*Enzucitazioni del Conco Sardo*

Mercoledì 1° febbraio 2006  
ore 20.00  
**"Rusi o ruscini"**  
in collaborazione con il Ristorante  
**"Al Pino"**  
Monteciano (PV)



Lunedì 28 novembre 2005  
ore 20.00  
**"L'oro  
dell'inverno"**  
in collaborazione con  
il Ristorante **"TUAIS"**  
Odalengo Piccolo (AL)



Lunedì 3 aprile 2006  
ore 20.00  
**"Aromi verdi"**  
in collaborazione con  
il Ristorante **"RIVA"**  
Ponte dell'Olio (PC)



Lunedì 13 marzo 2006  
ore 20.00  
**"Specchi e  
porginghere"**  
in collaborazione con  
Ristorante **"Il Portichetto"**  
Mantova



Tutte le enzucitazioni di uguale prezzo  
I.P.S.A.R. "G. Magnaghi".  
Per ogni appuntamento è prevista la  
partecipazione di 70 invitati.  
Chi desidera essere tra i convisi  
deve dare la propria adesione entro  
una settimana dalla data prevista  
chiamando il n. **0534/57220**

**IPPSSAR "G. Magnaghi"**  
SALSSOMAGGIORE TERME

PER RIFLETTERE *insieme* SULLE OCCASIONI

LA S.V. È INVITATA

"NEL RIFLESSO DELLE OCCASIONI"  
"NEL RIFLESSO DELLE OCCASIONI"



A. Pella - Scavone - 94349

IL MAESTRO CHEF GUALTIERO MARCHESI A ARGOMENTERA'

**"CODICE MARCHESI"**

MERCOLEDÌ 26 OTTOBRE 2005  
ORE 100

**PALAZZO DEI CONGRESSI**  
SALA CARATIDI

**IPPSSAR "G. MAGNAGHI"**  
VIA R. OMAGNOLI 7 - 43039 SALSO MAGGIORE TERME (PR)  
TEL. 0524 572270 FAX 0524 57440  
e-mail [ippssar@ippssar.comagnoli.it](mailto:ippssar@ippssar.comagnoli.it)  
http: [www.ippssar.comagnoli.comagnoli.it](http://www.ippssar.comagnoli.comagnoli.it)

IPPSSAR "G. Magnaghi"

SALSO MAGGIORE TERME

PER RIFLETTERE *intorno* SULLE OCCASIONI

LA S.V. È INVITATA

"NEL RIFLESSO DELLE OCCASIONI"  
"NEL RIFLESSO DELLE OCCASIONI"



"La scienza ai fornelli  
e la cucina del futuro"

CON LA PARTECIPAZIONE DI  
DAVIDE CASSI ED ETTORE BOCCHIA

VENERDÌ, 2 DICEMBRE 2005  
ORE 10.0

**PALAZZO DEI CONGRESSI**  
SALA CARLITDI

IPPSSAR "G. MAGNAGHI"  
VIALE ROMAGNOLI, 7 - 43039 SALSO MAGGIORE TERME (PR)  
TEL. 0524 572270 FAX 0524 574401  
e-mail: [ippssar@ippssar.com](mailto:ippssar@ippssar.com)  
<http://www.ippssar.com>