



36^a Rassegna dei Cuochi **Villa Santa Maria (Ch) 10-11-12 Ottobre 2014**

**Istituto Professionale Statale per Servizi Alberghieri e della Ristorazione
Giovanni Marchitelli (1939-2014)
Regio Corso Biennale ad Indirizzo Alberghiero
Prima Scuola Alberghiera in Italia
Villa Santa Maria (Ch) – Seconda metà del 1800**

Convegno

Il pane e il valore del suo nutrimento

Show-Cooking

Una cucina a cielo aperto

Ore 10.00

Intervento e saluto delle Autorità

Giuseppe Finamore - Sindaco di Villa Santa Maria

Marcello Rosato - Dirigente Scolastico dell'IPSSAR - Istituto Professionale Statale per Servizi Alberghieri e della Ristorazione Giovanni Marchitelli

Ore 10.30

Presentazione dei Relatori e apertura del Convegno

Gabriele Di Francesco - Docente di Sociologia Generale dell'Università Gabriele D'Annunzio di Chieti-Pescara.

Il pane nella storia dell'uomo

Leonardo Seghetti – Docente presso l'Istituto Tecnico Agrario di Ascoli Piceno.

La qualità delle farine

Vincenzo Rucolo - Presidente F.I.E.S.A - Federazione Italiana Esercenti e Specialisti in Alimentazione.

I segreti dell'arte del panificare

Giuseppe Caramia - Primario Emerito di Pediatria e Neonatologia Azienda Ospedaliera G. Salesi di Ancona.

Il pane nella moderna alimentazione: aspetti nutraceutici ed epigenetici



Ore 17.00

Show Cooking con Bartolomeo Errico: noto volto televisivo, chef della rubrica ABC in cucina, spazio dedicato a sapori e ricette all'interno di UnoMattina in onda su Rai 1. Preparazione e presentazione del piatto:

Paccheri con ragù di agnello su crema di peperoni e bocconcino di mozzarella farcito

Ore 17.30

Breve Convegno sulle *Qualità dell'olio extravergine di oliva*

Leonardo Seghetti - Docente Istituto Tecnico Agrario di Ascoli Piceno.

Qualità organolettiche e salutistiche dell'olio extravergine di oliva

Giuseppe Caramia - Primario Emerito di Pediatria e Neonatologia Azienda Ospedaliera G. Salesi di Ancona.

Aspetti nutraceutici ed epigenetici dell'olio extravergine di oliva.

Ore 18.00

Show Cooking con Giuseppe Rai: Chef del Ristorante dell'UNA Hotel Tocq di Milano, prestigioso ristorante a pochi metri da Corso Como, nel cuore della città lombarda.

Preparazione e presentazione del piatto:

Lumaconi farciti con gamberi marinati in vino Passerina, salicornia su passatina di lenticchie e guanciale stagionato.



Foto a sinistra - Il Pastificio Castracane, prima sede storica dell'allora Regio Corso Biennale ad indirizzo Alberghiero di Villa Santa Maria, venne costruito nella seconda metà del 1800 da Saverio Castracane ed era uno dei più rinomati d'Italia. Alcuni suoi operai (maccaronari) furono poi richiesti dal nascente Pastificio De Cecco di Fara San Martino che aprì i battenti nel 1888.

Foto a destra - Alcuni dei primi allievi della nascente Scuola Alberghiera villese durante le attività di Esercitazioni Pratiche di cucina. Anno scolastico 1939-40. L'allora Regio Provveditorato agli Studi di Chieti così si esprime: *"Il corso, Commerciale Alberghiero, biennale, programmi ridotti, oltre ad impartire*



una sufficiente cultura, ha lo scopo di indirizzare i giovinetti alla carriera d'albergo, a creare, cioè, camerieri, cuochi e direttori d'albergo. Tale iniziativa fu presa per favorire la tendenza della popolazione di Villa Santa Maria che da generazioni fornisce personale d'albergo assai rinomato e diffuso in tutto il mondo".



Foto a sinistra - Statua in bronzo di S. Francesco Caracciolo realizzata dallo scultore Alfredo Vismara ed inaugurata il 12 Agosto del 2002. Nel 1807 venne proclamato Santo, mentre, di recente, nel 1996, per unanime richiesta di tutte le Associazioni Cuochi d'Italia, venne proclamato **Patrono dei Cuochi d'Italia**.