

GREEN AGRITAINMENT

2024-1-IE01-KA220-VET-000254134



Modulo 2, Lezione 5

Corso di cucina pugliese pasta e olio
evo in un ristorante Michelin

Igor Vitale International s.r.l.



Co-funded by
the European Union

Green Agritainment:
VET strategies for Edutainment in European Agritourism



IL MODULO

Il Modulo 2, coordinato da IVI, è dedicato all'uso dell'umor e delle strategie comiche come strumenti educativi nell'agritainment. L'obiettivo è fornire a formatori, lavoratori agrituristici e studenti VET competenze pratiche per utilizzare la comicità in modo costruttivo durante visite, laboratori e attività educative.

Attraverso esempi e schemi narrativi, i partecipanti imparano a:

- usare l'umorismo per mantenere alta l'attenzione dei visitatori;
- integrare tecniche di cabaret e intrattenimento per facilitare la memorizzazione dei contenuti;
- orientare il divertimento verso obiettivi ambientali ed educativi, trasformando la risata in uno strumento di sensibilizzazione;
- rendere le esperienze in agriturismo più coinvolgenti, memorabili e formative.

TEMATICHE

- Pasta tipica pugliese: orecchiette, cavatelli, troccoli.
- Il Tavoliere delle Puglie come "granaio d'Italia".
- Filiera corta: dal mare alla tavola.
- Olio EVO come filo conduttore della qualità gastronomica.



OBIETTIVI

- Imparare a preparare la pasta fresca pugliese.
- Comprendere il legame tra territorio agricolo e tradizione gastronomica.
- Acquisire tecniche di base per la lavorazione del pesce fresco.
- Valorizzare l'olio extravergine pugliese come ingrediente d'eccellenza.
- Preparare un impasto di pasta fresca (semola + acqua).
- Conoscere le tecniche di pulizia, sfilettatura e marinatura del pesce.
- Abbinare pasta e pescato fresco con olio EVO di alta qualità.
- Contestualizzare la cucina pugliese in chiave sia tradizionale che stellata.



INTRODUZIONE

La lezione si svolge in un ristorante stellato di Peschici e parte dalla preparazione della pasta fresca, realizzata solo con semola e acqua. Si lavora l'impasto fino a ottenere una consistenza soda e si danno le forme tipiche della tradizione: orecchiette, cavatelli e troccoli.

Più nello specifico

La seconda parte è dedicata al pesce fresco: il pescatore porta il pesce del giorno, e lo chef insegna tecniche di pulizia, sfilettatura e marinatura. Viene introdotta anche la marinatura, che con olio EVO, limone o aceto esalta i sapori del mare.

L'olio EVO diventa l'elemento cardine che lega mare e terra, esaltando i sapori senza coprirli.

La ricetta proposta è la pasta fresca con pesce e olio EVO: un piatto semplice ma raffinato, che rappresenta l'incontro tra tradizione e innovazione Michelin.

Quando lavorate la pasta fresca, ricordate che la semola assorbe acqua lentamente: aggiungetela poco alla volta.

La marinatura non serve solo a insaporire, ma anche a rendere il pesce più digeribile: sperimentate con erbe e agrumi locali.

Usate il racconto della filiera corta come parte della narrazione: "dal grano del Tavoliere e dal pesce del Gargano nasce un piatto che racconta la Puglia".



Co-funded by
the European Union

GREEN AGRITAINMENT: VET STRATEGIES FOR EDUTAINMENT IN EUROPEAN AGRITOURISM

2024-1-IE01-KA220-VET-000254134



STANDOUTEDU



OLLSCOIL NA GAILLIMHE
UNIVERSITY OF GALWAY



Co-funded by
the European Union

The European Commission support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents which reflects the views only of the authors, and Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.