



## ISTITUTO ALBERGHIERO "G. CIPRIANI"

in collaborazione con

**Provincia di Rovigo, Ente Parco Delta del Po, Camera di Commercio di Rovigo (Az. Speciale Mercati Ortofrutticoli di Lusia E Rosolina), Slow Food Rovigo, Pro Loco Adria, Gal Delta del Po, Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Cna Artigiani, Confesercenti, Associazione Pescatori Legacoop, Associazione colori e sapori del Delta, Opo Veneto**

### "POLESINE, CULTURA DA GUSTARE" 2<sup>a</sup> edizione

Rassegna di cucina veneta e polesana

**MARTEDÌ 14 DICEMBRE ORE 20:00**

**IPSSAR "G. CIPRIANI" – via A. Moro, 1 Adria (RO)**

Adria (Rovigo), 10 dicembre 2010. **Martedì 14 dicembre 2010** prenderà il via la **seconda edizione** di "Polesine, cultura da gustare", la rassegna di **cucina veneta** e **polesana** promossa dall'Istituto Alberghiero "G. Cipriani" di Adria con l'obiettivo di valorizzare **tradizioni** culinarie e **cultura popolare** del territorio rodigino.

Dopo il successo dello scorso anno, l'IPSSAR di Adria in **collaborazione** con **Provincia di Rovigo, Ente Parco Delta del Po, Camera di Commercio di Rovigo (Az. Speciale Mercati Ortofrutticoli di Lusia E Rosolina), Slow Food Rovigo, Pro Loco Adria, Gal Delta del Po, Coldiretti, Confagricoltura, Cia, Cna Artigiani, Confesercenti, Associazione Pescatori Legacoop, Associazione colori e sapori del Delta, Opo Veneto** riapre le porte del proprio istituto con una prima **serata-evento** dal titolo "**Pane e salame. Le forme del pane della tradizione e il consumo di salumi rituali in Polesine**".

L'appuntamento con il pubblico locale è fissato, dunque, per

***martedì 14 dicembre 2010 alle ore 20.00***

***nel nuovissimo Ristorante Didattico dell'Istituto Cipriani, Adria (RO)***

Ad accogliere gli ospiti gli **studenti della 4<sup>a</sup> B e 4<sup>a</sup> F** indirizzo "Ristorazione", veri **autori** della rassegna, che presenteranno il **menù-degustazione** dei prodotti tipici protagonisti della serata, spiegandone particolarità e utilizzi nella cucina di tradizione polesana. Non mancheranno, infatti, oltre a varie specialità di salami e sopresse locali, **piatti tipici** come *pan coi ciccioli*, *poenta infasoea*, *fritaia coe segoe*, *bondiola col purè* e *codeghin coi fasoi*, nel pieno rispetto della **stagione invernale** e della **tradizione natalizia**.

Nell'arco della serata interverranno inoltre:

- la professoressa **Chiara Crepaldi**, esperta di tradizioni popolari;
- il dott. **Paolo Rigoni** della **Condotta di Slow Food Rovigo** con una presentazione della giornata "Io sostengo la cultura popolare!";



- il dott. **Mario Cavriani** dell'**Associazione Culturale Minelliana** con un intervento sull'identità storica e culturale del Polesine.

- Coordina la dottoressa **Nicoletta Canazza**, collaboratrice de *Il sole 24 ore*.

Il menù di degustazione sarà ideato e realizzato dagli allievi e i docenti dell'Istituto Alberghiero in collaborazione con la **Taverna del cavaliere di Ariano (RO)**.

Ad offrire i prodotti serviti in tavola per la serata *l'Azienda Agricola Tumiatti Salumi, l'Azienda Speciale per i mercati ortofrutticoli di Lusia e Rosolina, l'Agricola Le Barbarighe, la Società Agricola Bernardi Pietro e figli, l'Associazione Produttori Patata Dolce di Valliera, Il Polesine Società Cooperativa, il Caseificio Oriano Morandi, la Società Consortile Risicoltori Polesani, l'Accademia del pane by Arnaldo Cavallari, il panificio La Mesa, il Panificio Ferrarese Menin, il Panificio Garbi, l'Antico forno a legna, Villa Sceriman e le Antiche Distillerie Mantovani.*

**L'Istituto Alberghiero di Adria** è attivo da oltre 40 anni nella istruzione e formazione di personale qualificato nel settore turistico alberghiero. Sorto come sezione annessa dell'Istituto Professionale per il Commercio nel 1966 è costantemente cresciuto negli anni, fino a diventare autonomo alla fine degli anni ottanta. Il 1 dicembre 2007, su consenso del figlio, è stato **intitolato a G. Cipriani** uno dei personaggi chiave del rinnovamento della cucina italiana nel secondo dopoguerra. La *Fondazione Giuseppe Cipriani* ogni anno offre tre borse di studio per gli studenti più meritevoli che potranno così recarsi due mesi nelle aziende Cipriani negli Stati Uniti per migliorare le loro competenze professionali. Il bacino di utenza è molto vasto, comprende una parte del retroterra veneziano (riviera del Brenta), la parte sudorientale della provincia di Padova, le zone orientali limitrofe del ferrarese ed ovviamente, il Polesine, la cui estensione in lunghezza sfiora i 140 chilometri. Attualmente conta **922 alunni**, ai quali sono impartiti insegnamenti teorico-culturali e pratico-professionali, integrati da attività di stage negli ultimi anni di corso. L'inserimento diretto di tutti gli alunni del terzo quarto e quinto anno in aziende alberghiere e turistiche di qualità, situate in tutto il territorio nazionale, per svolgervi attività di tirocinio, costituisce uno dei punti di forza dell'istituto. Anche nell'attuale congiuntura economica, l'Istituto offre una immediata possibilità di occupazione e non esclude l'accesso ai gradi di studi più elevati e il raggiungimento dei traguardi professionali più ambiti. L'Istituto nel marzo 2005 ha ottenuto la certificazione del proprio Sistema di Gestione della Qualità. L'IPSSAR di Adria ha realizzato il proprio Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla norma UNI EN ISO 9001 ed. 2008