

PROGETTO

“PIATTO PICCANTE” III EDIZIONE - 2026

“DOLCE, PICCANTE E ... IGP”



TALENTO, TRADIZIONE, DOLCEZZA E UN PIZZICO DI PEPERONCINO

La cultura della Sicurezza custodisce le tradizioni,
nutre l'innovazione e rispetta la nostra Terra

CONCLUSIONE

ATTIVITÀ PROGETTUALE

Soggetto Ideatore e Promotore



Soggetto Attuatore

Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

Con il patrocinio di



PROVINCIA
DI COSENZA



COMUNE
di
San Marco
Argentano



a cura di

**CONSORZIO DEI PRODUTTORI DEL
PEPERONCINO DI CALABRIA**
Associato OP Rheaura

PRESIDENTE
Pietro Serra

in collaborazione con

**L'ISTITUTO ALBERGHIERO IPSEOA
SAN MARCO ARGENTANO (CS)**
A.S. 2025/2026

DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Roberta Boffoli



Premessa

Il Consorzio svolge attività di commercializzazione di prodotti ortofrutticoli in generale e, in particolare, di peperoncino di origine calabrese. Il suo impegno è rivolto alla diffusione della conoscenza delle varietà del peperoncino, alla valorizzazione della molteplicità dei suoi utilizzi e alla promozione del “Peperoncino di Calabria IGP”, registrato a livello europeo quale importante strumento di tutela e valorizzazione del prodotto.

Il Consorzio opera, inoltre, nella sensibilizzazione al consumo dei prodotti locali, nel rispetto delle normative comunitarie, nazionali, regionali e comunali in materia di igiene e sicurezza alimentare.

Tale impegno si concretizza anche attraverso la partecipazione a eventi di rilievo locale e nazionale finalizzati a sostenere e promuovere il lavoro svolto nelle aziende agricole, riconoscendo il valore fondamentale del settore primario quale primo anello della filiera agroalimentare, capace di garantire qualità, tradizione e innovazione.

La valorizzazione dell’attività produttiva deve proseguire anche nelle successive fasi di trasformazione, con particolare attenzione alle preparazioni dolciarie tipiche calabresi, nelle quali l’abbinamento con il peperoncino richiede specifiche competenze tecniche e una corretta gestione delle fasi di lavorazione per ottenere prodotti di elevata qualità.

Il corretto mantenimento dei prodotti dolciari e l’utilizzo appropriato del peperoncino devono essere accompagnati dalla “Cultura della Sicurezza Alimentare”, come richiesto dalla Comunità Europea, al fine di tutelare la salute dei consumatori e promuovere al contempo l’innovazione nel settore dolciario calabrese.

In questo contesto si inserisce il progetto “Dolce Piccante e IGP”, che intende promuovere tra studenti, operatori del settore e comunità locale la conoscenza delle potenzialità del peperoncino calabrese e delle sue applicazioni nella tradizione dolciaria regionale, favorendo la diffusione delle buone pratiche di qualità e sicurezza alimentare e la valorizzazione delle produzioni del territorio.



Descrizione dell'iniziativa

Nel corso degli anni il progetto **“Piatto Piccante”** si è evoluto, approfondendo di volta in volta nuovi percorsi volti alla valorizzazione del **peperoncino e** delle eccellenze gastronomiche del territorio. Nella prima edizione, il tema era libero e prevedeva la preparazione di un primo, un secondo e un dolce. Nel secondo anno, invece, il percorso si è concentrato sull’abbinamento del peperoncino con il Pane e l’Olio Extravergine di Oliva, due elementi simbolo della tradizione alimentare mediterranea.

Quest’anno, invece, l’iniziativa ha puntato sull’abbinamento della nota piccante con il dolce. Questa evoluzione tematica ha permesso di sperimentare nuove combinazioni, ampliando gli orizzonti del gusto.

Il Consorzio ha voluto anche puntare l’attenzione sugli sforzi compiuti che hanno portato il Peperoncino di Calabria verso la certificazione IGP.

Il valore di questo risultato rafforza l’importanza di promuovere l’uso sapiente di questo prodotto in tutti gli ambiti culinari.

Il progetto **“Dolce Piccante e ... IGP”** ha trasformato creatività, tradizione e valorizzazione del territorio in un’esperienza formativa e coinvolgente dedicata alla scoperta della cultura del Peperoncino di Calabria e al suo originale abbinamento con i dolci tipici regionali.

L’iniziativa ha accompagnato gli studenti in un percorso consapevole orientato alla qualità alimentare, con particolare attenzione all’organizzazione delle attività di gruppo, all’utilizzo, alla conservazione e alla somministrazione delle preparazioni dolciarie.

Il progetto ha incentivato gli studenti a valorizzare i prodotti tipici del territorio e a sperimentare il potenziale del peperoncino nelle preparazioni dolciarie, promuovendo una collaborazione partecipativa attraverso compiti chiari e responsabilità condivise.

Elemento centrale del percorso è stato il raggiungimento di un equilibrio armonico di sapori e consistenze, capace di esaltare le preparazioni dolci senza alterare le caratteristiche distintive del peperoncino.



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

Ogni studente chef ha presentato il proprio dolce illustrando gli ingredienti e il metodo di preparazione.

L'iniziativa ha coinvolto attivamente l'intero gruppo classe accanto agli studenti direttamente designati come chef per la preparazione dei dolci, favorendo interesse, partecipazione collettiva e spirito di squadra.

Gli studenti sono stati suddivisi in focus group, ciascuno impegnato in attività semplici ma interconnesse. Ogni gruppo-classe ha distribuito i compiti previsti dal progetto riportandoli in un apposito organigramma. Inoltre, sono state compilate le ricette e le relative schede con le indicazioni delle kilocalorie e degli allergeni; è stato organizzato il servizio in sala ed è stato realizzato un reportage fotografico delle attività svolte.

Sono stati preparati 5 tipi di dolci, valutati da una giuria, ospitata in una sala dedicata all'assaggio e accolta dalla Dirigente Scolastica (DS) Dott.ssa Roberta Boffoli, con la duplice veste di Presidente di Giuria.

La DS insieme con il Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi (DSGA) della Scuola, la dott.ssa Paola Barbera, ha rappresentato la giuria di valutazione interna.

Gli altri tre componenti, esterni all'Istituto Scolastico, sono stati la Dott.ssa Lina Pecora (Agronomo) e lo Chef Francesco Spina (P.te A.P.C.C.) che hanno dato la loro adesione per tutte le tre edizioni del progetto. Il Pasticcere Pasquale Cipolla, per la prima volta presente in questa edizione, ha completato la giuria di assaggio.

Per la valutazione della preparazione professionale e della capacità organizzativa degli studenti chef, sono stati coinvolti i valutatori esterni chef Domenico Miraglia e chef Bruno Ranuio, componenti della giuria tecnica, incaricata di completare il giudizio relativo al comportamento operativo e professionale tenuto in cucina.

Il gusto, la *mise en place*, il servizio e la presentazione estetica delle preparazioni sono stati esaminati dalla giuria assaggiatrice, che ha espresso il proprio parere secondo criteri prestabiliti riportati in una scheda appositamente predisposta. La valutazione finale ha tenuto conto sia della qualità sensoriale dei piatti, sia degli elementi metodologici, organizzativi e



comportamentali rilevati dalla giuria tecnica.

Al momento dell'assaggio, gli studenti chef hanno illustrato alla giuria le modalità di preparazione del piatto, con particolare riferimento all'uso del peperoncino, mentre gli aiuto chef hanno letto le informazioni culturali e storiche legate al dolce.

La riproduzione di ognuno dei 5 piatti è stata esposta su un tavolo allestito nella sala convegni, consentendo a tutti i presenti di osservare da vicino la cura e la creatività di ogni preparazione. Accanto ad ogni piatto è stata collocata la relativa scheda allergeni.

Durante la valutazione della giuria, è avvenuto l'ingresso degli ospiti nella sala del convegno, dove ciascuno ha potuto presentare il proprio intervento, accolti dal Presidente del Consorzio Pietro Serra.

Al termine della valutazione i giurati hanno raggiunto l'Aula Magna e la DS ha potuto dare il suo benvenuto ai presenti.

A seguire sono stati proclamati i tre classificati e consegnati gli attestati a tutti i partecipanti.

Successivamente, ospiti e organizzatori, sono stati invitati a un buffet nella saletta adiacente. Accuratamente preparato dagli studenti e dai docenti dell'Istituto, il buffet ha messo in mostra un'elevata qualità, realizzata con grande cura e professionalità, con i ragazzi vestiti in divisa e pronti a offrire un servizio impeccabile sul posto.

L'iniziativa ha offerto ai ragazzi un'occasione per mettersi alla prova confrontandosi con un pubblico di rilievo e gestendo la tensione del momento, sviluppando consapevolezza delle loro capacità.

Ci auguriamo che grazie a questa esperienza possano sempre ambire a dare il meglio di sé con fiducia e determinazione verso il loro futuro.



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

Continuità dell'intesa tra il Consorzio e la Scuola

La consolidata collaborazione tra il Consorzio dei Produttori del Peperoncino di Calabria e l'Istituto Alberghiero IPSEOA, quest'anno, ha ulteriormente rafforzato il percorso avviato.

Dopo le prime due edizioni (anni scolastici (A.S.) 2022-2023 e 2023-2024), il progetto ha attraversato una fase di riassetto.

L'insediamento della nuova DS, la Professoressa Roberta Boffoli, ha rappresentato un momento chiave per il rilancio del progetto: insieme al Consorzio ha fornito un supporto

Soggetto Ideatore e Promotore



Soggetto Attuatore



BORSA DI STUDIO

"PIATTO PICCANTE" III EDIZIONE - 2026

"DOLCE, PICCANTE E ... IGP"



Consorzio dei Produttori del Peperoncino di Calabria

in collaborazione con

Istituto di Istruzione Superiore "ITCG - LC LS IPA SPEZZANO A."



CONSORZIO DEI PRODUTTORI DEL PEPERONCINO DI CALABRIA

C.A. Presidente
CONSORZIO DEI PRODUTTORI
DEL PEPERONCINO DI CALABRIA
Via Alcide De Gasperi, 183
Località Scalo - 87018 -
San Marco Argentano (CS)

SCHEDA DI ADESIONE AL PROGETTO "DOLCE PICCANTE"

L'ISTITUTO ALBERGHIERO IPSEOA "ITCG-LC" ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS,
CON SEDE A SAN MARCO ARGENTANO (CS) IN VIA DANTE ALIGHIERI N. SNC, CODICE
FISCALE 98094090788 NELLA PERSONA DI DOTT.SSA ROBERTA BOFFOLI IN QUALITÀ DI
DIRIGENTE SCOLASTICO, INTENDE PARTECIPARE ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO
DENOMINATO "DOLCE PICCANTE", PER L'ANNO SCOLASTICO 2025/2026
IMPEGNANDOSI A REALIZZARE LE ATTIVITÀ RELATIVE AGLI OBIETTIVI DEL PROGETTO.

San Marco Argentano (CS), 11/12 Marzo 2026



DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Roberta Boffoli

fondamentale alla ripartenza, permettendo all'iniziativa di avviarsi nuovamente per l'A.S. 2025-2026.

La presentazione del nuovo tema progettuale e i documenti da compilare sono stati condivisi sin dal mese di novembre 2025, coinvolgendo i docenti e le classi. Accanto alla scheda di adesione dell'Istituto Scolastico, è stata segnalata la referente

coordinatrice del progetto, la Prof.ssa Piera Caprino, che ha seguito l'intera dinamica scolastica, coordinandola con il supporto esterno del Consorzio.



Acquisita la liberatoria per la pubblicazione e la diffusione, in qualsiasi forma, delle immagini realizzate durante l'evento, con finalità esclusivamente informative e promozionali, è stato possibile avviare le attività progettuali.

Le attività progettuali sono partite all'insegna dell'applicazione condivisa dei principi di sostenibilità, che includono l'impegno a promuovere prodotti di qualità e il rispetto dell'ambiente, la



CONSORZIO DEI PRODUTTORI DEL PEPERONCINO DI CALABRIA

LIBERATORIA/AUTORIZZAZIONE PER LA PUBBLICAZIONE DI FOTO E VIDEO

La sottoscritta Dott.ssa Roberta Boffoli in qualità di Dirigente Scolastica dell'ISTITUTO ALBERGHIERO IPSEOA SAN MARCO ARGENTANO (CS) "ITCG-LC" ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS in riferimento alle immagini (foto e video) che saranno scattate e/o alle riprese che saranno realizzate da e per conto del CONSORZIO DEI PRODUTTORI DEL PEPERONCINO DI CALABRIA, durante tutta l'attività progettuale (in ex ante, in itinere e finale) svolta con l'ISTITUTO ALBERGHIERO IPSEOA DI SAN MARCO ARGENTANO (CS) In occasione DELLE ATTIVITA' INERENTI AL PROGETTO "DOLCE PICCANTE" con la presente:

AUTORIZZAZIONE

a titolo gratuito, senza limiti di tempo, anche ai sensi degli artt. 30 e 330 cod. civ. o degli artt. 96 e 97 legge 22.4.1941, n. 633, Legge sul diritto d'autore, alla pubblicazione e/o diffusione in qualsiasi forma delle proprie immagini al CONSORZIO DEI PRODUTTORI DEL PEPERONCINO DI CALABRIA e al fotografo da esso coinvolto, sul social network (ed in particolare sulle relative pagine Facebook e sul sito web del Consorzio) e su qualsiasi altro mezzo di diffusione, nonché autorizza la conservazione delle foto e dei video stessi negli archivi informatici dello stesso e prende atto che la finalità di tali pubblicazioni sono meramente di carattere informativo ed eventualmente promozionale.

La presente liberatoria/autorizzazione potrà essere revocata in ogni tempo con comunicazione scritta da inviare via e-mail a amministrazione@consorziopeperoncino Calabria.it

San Marco Argentano (CS), 12 Marzo 2016

In fede (firma e timbro)



Informativa per la pubblicazione dei dati

Si informa che i dati personali conferiti con la presente liberatoria saranno trattati con modalità cartacee e telematiche nel rispetto della vigente normativa e dei principi di correttezza, liceità, trasparenza e riservatezza; in tale ottica i dati forniti, ivi incluso il ritratto contenuto nelle fotografie e/o nel video s'indichino, verranno utilizzati per le finalità strettamente connesse e strumentali alle attività come indicate nella su estesa liberatoria. Il conferimento del consenso al trattamento dei dati personali è facoltativo. In qualsiasi momento è possibile esercitare tutti i diritti indicati dall'articolo 7 del Reg. (UE) 2016/679, in particolare la cancellazione, la rettifica o l'integrazione dei dati. Tali diritti potranno essere esercitati inviando comunicazione scritta.

X presto il consenso ☐ nego il consenso

Marzo 2016

In fede (firma e timbro)



CONSORZIO DEI PRODUTTORI DEL PEPERONCINO DI CALABRIA

PRINCIPIO DI SOSTENIBILITÀ

PROGETTO "DOLCE PICCANTE e ... IGP" ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CHI PARTECIPA AL PROGETTO SI IMPEGNA, ATTRAVERSO IL SUO LAVORO E LA SUA ATTIVITÀ, A:

- Promuovere prodotti di qualità prestando attenzione al rispetto dell'ambiente;
- Utilizzare materie prime e alimenti prodotti nel rispetto dell'ambiente, limitando l'uso di sostanze chimiche e sintetiche;
- Gestire correttamente i rifiuti, nel rispetto delle norme, favorendo il recupero e il riciclo dei materiali;
- Ridurre gli sprechi alimentari sia durante la produzione sia attraverso attività di sensibilizzazione rivolte ai consumatori;
- Preferire, quando possibile, materie prime provenienti dal territorio;
- Utilizzare con attenzione le risorse naturali (acqua, energia elettrica e gas), cercando di ridurre gli sprechi;
- Promuovere tra studenti, docenti e partecipanti al progetto un principio di rispetto reciproco e di responsabilità condivisa, riconoscendo che la tutela dell'ambiente e delle risorse naturali è un impegno comune.

riduzione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse, la costruzione di un clima di responsabilità condivisa.

In questo modo ogni fase del progetto è stata guidata da una sostenibilità integrata, consapevole e condivisa tra tutti i partecipanti al progetto.



Organizzazione delle attività

Il Regolamento Interno ha definito la struttura organizzativa dell'intero progetto, chiarendo ruoli, sedi e tempistiche di svolgimento delle attività. A partire dagli obiettivi e dai soggetti coinvolti, esso ha costituito il riferimento principale per la definizione dei requisiti di partecipazione e dei criteri di ammissibilità, delle modalità di presentazione dei piatti, dei criteri di valutazione della competizione, nonché dei ruoli e dei compiti della giuria esaminatrice e delle modalità di premiazione.

Attraverso tale documento sono state inoltre stabilite le forniture delle materie prime alimentari e delle attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività, garantendo l'usabilità operativa e la corretta divulgazione informativa del progetto. In chiusura, il Regolamento ha incluso l'elenco degli sponsor coinvolti nella realizzazione dell'iniziativa.

Per quanto riguarda la divulgazione informativa del progetto, il Consorzio ha predisposto un **invito ufficiale**, trasmesso alla giuria esaminatrice e alle



autorità invitate, con l'obiettivo di favorirne la partecipazione al convegno.

È stata inoltre garantita la massima diffusione dell'iniziativa al fine di rafforzarne la visibilità e la condivisione tra i soggetti istituzionali coinvolti.

La giuria è stata coinvolta con la finalità di stimolare i giovani partecipanti a perseguire i propri obiettivi professionali e di vita, promuovendo una riflessione sull'identità e sulla qualità dei prodotti locali, oltre che sul mantenimento di elevati standard qualitativi delle preparazioni presentate. Il loro contributo è stato inoltre fondamentale per garantire un processo di valutazione equilibrato, trasparente e orientato alla valorizzazione delle competenze.



Le istituzioni sono state sensibilizzate sull'importanza dell'iniziativa, intesa come occasione strategica per valorizzare le eccellenze del territorio e favorire la creazione di opportunità di crescita per le nuove generazioni. La loro partecipazione ha contribuito a rafforzare il dialogo e la collaborazione tra la componente istituzionale e i sistemi educativo e produttivo del territorio.

L'invito, rivolto al **Consiglio Comunale dei Ragazzi** di San Marco Argentano, a prendere parte all'incontro finale del progetto "Dolce, Piccante e IGP", si inserisce pienamente negli obiettivi di cittadinanza attiva e senso civico sostenuti in tutti i momenti dell'iniziativa.

Il loro coinvolgimento diretto ha rappresentato un'occasione formativa per promuovere, sin dalla giovane età, la consapevolezza del valore delle eccellenze locali, del rispetto dell'ambiente e della partecipazione attiva alle dinamiche del territorio.

L'esperienza ha inoltre favorito il confronto dei ragazzi, in qualità di esponenti della rappresentanza giovanile del Comune di San Marco Argentano, con le realtà istituzionali e produttive del territorio, rafforzando il legame tra scuola e comunità locale.



Locandina dell'evento finale



Giornata conclusiva del progetto

La giornata conclusiva si è aperta con l'ingresso degli studenti nel plesso scolastico e con l'accesso degli chef partecipanti al progetto alla postazione della cucina scolastica.

È stato un **momento di festa e di aggregazione**. Il Presidente del Consorzio, Pietro Serra, insieme al corpo docente e agli studenti, non ha mancato di scattare fotografie per rendere la giornata memorabile e condividere la gioia dell'esperienza.



Pietro Serra con alla sua dx il Prof. Salvatore Amoroso e, di seguito in primo piano, il Prof. Antonio Sorace, attorniti dagli Chef e aiuto Chef.



Pietro Serra con gli studenti pronti per collaborare con gli chef in gara.

La giuria d'assaggio ha preso posto nella sala dedicata, mentre la giuria tecnica ha seguito i ragazzi durante tutte le fasi di preparazione del dolce, esprimendo una valutazione sulle competenze individuali, sulla padronanza delle tecniche di preparazione e sulle modalità di servizio interno.

La cucina, dotata di due linee produttive, ha consentito la preparazione simultanea di due dolci. Il tempo complessivo assegnato per la prova, pari a 50 minuti comprensivi di mise en place, è stato rispettato.



La giuria è stata accolta in un'aula appositamente allestita nei dettagli dalla scuola, sotto la direzione della Dirigente Scolastica, Dott.ssa Roberta Boffoli, e della referente interna del progetto, Prof.ssa Piera Caprino. La valutazione è stata supportata da opuscoli predisposti per ciascun giurato, contenenti la documentazione completa dei lavori svolti dagli studenti durante i mesi di attività.

Ogni **opuscolo** includeva il frontespizio di ciascuna classe e, a seguire, la ricetta, la scheda calorica, l'indicazione degli allergeni e l'organigramma della classe.



Giuria d'assaggio: da sx verso dx la dott.ssa Dott.ssa Paola Barbera (DSGA), Pasquale Cipolla (Pasticcere Dolce Napoleone), la Dott.ssa Roberta Boffoli (DS e Presidente di Giuria), la Dott.ssa Lina Pecora (Agronomo) e Francesco Spina (Chef e P.te A.P.C.).

Il materiale è stato inoltre proiettato su una lavagna LED, tramite presentazione in **PowerPoint**, posizionata alle spalle della giuria, per garantire una maggiore condivisione e dinamicità dell'esperienza di valutazione.



*Giuria in fase di consultazione.
A sx la Prof.ssa Piera Caprino coordina le attività.*

La consultazione tra i componenti della giuria è stata fondamentale per comprendere a fondo l'ispirazione che ha guidato la scelta degli studenti chef nella



realizzazione del dolce e nell'abbinamento con la nota piccante del peperoncino.

Le fasi di lavoro in cucina hanno richiesto un tempo proporzionato alla complessità della preparazione. I ragazzi hanno potuto dedicarsi con cura ad ogni dettaglio, dalla pulizia della postazione di lavoro, al rigore nel seguire i passaggi della ricetta, fino al rispetto dei tempi di riposo in abbattitore, alla frittura e alla riduzione delle salse, per arrivare al perfetto impiattamento.



Visione d'insieme delle attività di preparazione e organizzazione della postazione di lavoro



Preparazione delle basi dolciarie durante le attività di laboratorio



*Preparazione delle basi dolciarie
durante le attività di laboratorio*



*Affiancamento didattico con allieva
nella preparazione delle basi culinarie*



*Frittura di alcune preparazioni in olio
durante l'attività pratica di laboratorio*



Cura dei dettagli



Decorazione e rifinitura del piatto durante la fase di impiattamento



Lavorazione e preparazione degli ingredienti con particolare attenzione alla cura dell'uso del peperoncino



Giuria tecnica da dx verso sx composta dallo chef Bruno Ranuio e dallo chef Domenico Miraglia, coadiuvati dalla chef Cristina Trivicchio. che ha documentato con foto i lavori degli studenti



L'ingresso degli studenti nell'aula della giuria ha dato seguito a un momento dedicato alla presentazione del piatto da parte dello studente Chef e dalla lettura degli aspetti storici e culturali legati alla preparazione, da parte dell'aiuto Chef. Essi hanno rappresentato l'intera squadra-classe di riferimento.



CLASSE III A

A sx presentazione piatto e lettura. A dx la classe partecipante con il Prof. S. Amoroso



CLASSE III B

A sx presentazione piatto e lettura. A dx la classe partecipante con il Prof. S. Amoroso



CLASSE IV A

A sx presentazione piatto e lettura. A dx la classe partecipante con il Prof. P. Antonuccio



CLASSE V A

A sx presentazione piatto e lettura. A dx la classe partecipante con il Prof. A. Sorace



CLASSE V B

A sx presentazione piatto e lettura. A dx la classe partecipante con il Prof. A. Sorace



Il Prof. Raffaele Bufano coordina ogni studente

La gestione del servizio e il supporto operativo agli studenti sono stati di competenza del coordinatore della sala, Prof. Raffaele Bufano. Il professore ha seguito con attenzione tutte le fasi del servizio, fornendo indicazioni dettagliate sia prima dell'arrivo della giuria sia durante lo svolgimento delle attività. La sua supervisione ha garantito ordine, professionalità e

coordinamento nel servizio dei piatti, consentendo ai ragazzi di operare con sicurezza e consapevolezza. L'attività si è svolta in modo puntuale e organizzato, evidenziando il lavoro di squadra e favorendo le competenze pratiche degli studenti.

La valutazione organolettica visiva, sensoriale e gustativa ha consentito di esprimere un giudizio complessivo sui piatti.

L'analisi ha considerato non solo l'aspetto estetico delle preparazioni, ma anche l'equilibrio tra odori, sapori, consistenze e l'armonia tra gli ingredienti.



La giuria in fase di valutazione sensoriale



La giuria d'assaggio ha registrato i punteggi assegnati ai piatti nelle check list di valutazione. In merito alla preparazione professionale e al servizio ha agito anche il parere espresso dalla giuria tecnica, che ha seguito gli studenti chef in cucina e durante il servizio al tavolo della giuria.

BORSA DI STUDIO PIATTO PICCANTE III EDIZIONE - 2026 "DOLCE, PICCANTE E ... IGP"

CHECK LIST VALUTAZIONE PIATTO

CRITERI DI VALUTAZIONE	Tecnica culinaria: rispetto con cui preparare gli ingredienti	Spesezioni e decorazione: rispetto IGP e scelta di ingredienti e tecniche di presentazione	Chiusura alla ricetta di pesce con polenta di semola di grano duro e sugo di pomodoro e ricotta e prosciutto e formaggio e peperoncino piccante	Servizio: Esclusione di tempo e luogo	Stile di sala e ambiente generale
GUSTO max 40 punti Sapore gradevole e in sintonia con il tipo e la quantità di ingredienti impiegati; corretto equilibrio tra la nota piccante e la componente zuccherina del dolce.					
PREPARAZIONE PROFESSIONALE max 40 punti Organizzazione del gruppo di lavoro; preparazione corretta degli ingredienti e uso delle porzioni; efficacia delle tecniche di pasticceria impiegate e impostazione della ricetta. Inoltre: ricetta con denominazione accurata del dolce ricercato, organigramma dei collaboratori, lista degli ingredienti con gli allegati ambientali.					
MISE EN PLACE E PULIZIA max 10 punti Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei tempi d'esecuzione; capacità di prodigarsi e insistere in determinate fasi; rispetto della norma igieniche.					
SERVIZIO max 5 punti Disposizione pulita ed ordinata del dolce nel piatto; servizi guarnizioni artistiche; uso di tecniche di presentazione efficaci; rispetto dei tempi assegnati per il servizio.					
ASPETTO ESTETICO max 5 punti Aspetto estetico ed impatto ornamentale piacevole ed elegante; buone proporzioni; punti prospettici alla vista che invogli alla degustazione.					
TOTALE PUNTI ASSEGNATI					

Scheda di valutazione individuale

A conclusione del servizio, gli studenti sono stati riuniti davanti alla giuria per un **commento generale da parte dello chef** della giuria tecnica.

L'intervento ha avuto principalmente una finalità formativa e motivazionale. Lo chef ha richiamato gli studenti alla massima attenzione e serietà nello studio e nelle attività di laboratorio, sottolineando come ogni elemento trascurato nel presente non possa essere pienamente recuperato in futuro. Ha inoltre evidenziato l'importanza della cura degli aspetti formali del lavoro, quali la corretta compilazione e



Lo chef Bruno Ranuio riassume aduna gli studenti a fine



l'inserimento di brevi annotazioni nelle schede, al fine di sviluppare precisione e rigore professionale.

Contestualmente, ha espresso apprezzamento per il lavoro svolto durante il progetto dei dolci e per l'esperienza maturata con la giuria di laboratorio, invitando gli studenti a farne tesoro e a mantenere un atteggiamento costantemente proattivo, attento a non trascurare alcun dettaglio nel proprio percorso formativo.

Sollevati dall'impegno gastronomico, i ragazzi si sono diretti verso la sala convegni in attesa della proclamazione dei primi tre classificati.

La formalizzazione della classifica ufficiale è stata eseguita dalla Presidente della giuria (la Dott.ssa R. Boffoli) che ha riportato i voti sulla scheda complessiva e ha individuato i primi tre classificati. I nominativi sono stati trascritti sugli attestati.

È stato estremamente difficile selezionare i vincitori, poiché ogni prodotto ha dimostrato una qualità elevata.

La competizione è stata davvero intensa e ogni partecipante ha mostrato grande professionalità in ogni aspetto.

BORSA DI STUDIO
 "PIATTO PICCANTE" III EDIZIONE - ANNO "DOLCE, PICCANTE E ... IGP"

VALUTAZIONE COMPLESSIVA

GIURIA	Giudizio complessivo assegnato con voto ponderato dall'esperto	Qualità di servizio e rispetto per l'ambiente e per il territorio	Qualità di servizio e rispetto per l'ambiente e per il territorio	Qualità di servizio e rispetto per l'ambiente e per il territorio	Qualità di servizio e rispetto per l'ambiente e per il territorio
Prof.ssa ROBERTA BOFFOLI					
Dott.ssa PAOLA BARBERA					
Dott.ssa LINA PICCORA					
Chef FRANCESCO SPINA					
Pasticcere PASQUALE CIPOLLA					
TOTALE PUNTI ASSEGNATI					

Scheda di valutazione complessiva



La DS della Scuola, Presidente di Giuria, trascrive i voti complessivi



I primi ospiti istituzionali a fare ingresso nella sede dell'evento sono stati il Presidente della Provincia di Cosenza, dott. Biagio Faragalli, e l'Assessore della Giunta Comunale di San Marco Argentano, avv. Antonio Artusi.

Ad accoglierli e accompagnarli lungo il percorso sono stati la referente scolastica del progetto, la prof.ssa Piera Caprino e il presidente del

Consorzio, Pietro Serra, che hanno fatto gli onori di casa illustrando le diverse attività nelle aule coinvolte e accompagnando le autorità tra laboratori di cucina e area giuria.



Il Presidente della Provincia di Cosenza, dott. Biagio Faragalli, accompagnato dal presidente del Consorzio Pietro Serra, in visita alla giuria tecnica in cucina durante la fase concorsuale.

Le Istituzioni, con grande disponibilità, hanno rivolto i primi saluti ai partecipanti, soffermandosi con attenzione tra i laboratori e le postazioni operative, dove gli studenti erano impegnati nelle diverse prove della competizione gastronomica.

Successivamente si sono diretti verso l'aula, dove la giuria attendeva i piatti scambiando un breve saluto con i giurati prima di dirigersi verso l'aula Magna al tavolo del convegno.

La loro presenza è stata accolta con entusiasmo dai ragazzi e dagli organizzatori, contribuendo a creare un clima di partecipazione e vicinanza istituzionale.



Il Presidente della Provincia di Cosenza e l'Assessore del Comune di San Marco Argentano, preceduti dal fotografo ufficiale dell'evento, Francesco Aloe, si dirigono verso l'area della giuria d'assaggio.



L'Assessore comunale, avv. Antonio Artusi, in primo piano e il Presidente della Provincia di Cosenza incontrano e salutano la giuria d'assaggio.



Il convegno si è aperto con un discorso di benvenuto del **Presidente del Consorzio, Pietro Serra**, che ha inquadrato il tema dell'incontro a partire dal titolo *“Dolce, Piccante e... IGP”*, evidenziando il percorso avviato dal Consorzio verso il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta del Peperoncino di Calabria.



Il presidente del Consorzio Pietro Serra

Serra ha sottolineato come l'obiettivo del convegno sia anche quello di avvicinare le nuove generazioni alla conoscenza di un prodotto simbolo del territorio, capace di favorire uno sviluppo agricolo sostenibile e nuove opportunità per il futuro.

Subito dopo ha preso la parola il **Presidente della Provincia, dott. B. Faragalli**, il quale, nonostante gli impegni istituzionali del giorno, ha voluto testimoniare personalmente il proprio sostegno all'iniziativa, evidenziando il valore di un progetto che unisce formazione, tradizione e innovazione. Nel suo intervento ha inoltre ribadito l'importanza di investire sui giovani e sulle eccellenze locali come motore di crescita per il territorio.



Il Presidente della Provincia dott. Biagio Faragalli



L'Assessore avv. Antonio Artusi, a nome del Comune di San Marco Argentano, ha portato i saluti del sindaco Virginia Mariotti, ribadendo il ruolo dell'amministrazione nel sostenere le attività produttive e formative, ponendo al centro i giovani che, insieme alle istituzioni, possono contribuire alla costruzione di un futuro di valore. Ha inoltre evidenziato come iniziative di questo tipo rafforzino il legame tra scuola, territorio e tradizioni locali.



L'assessore Comunale, avv. Antonio Artusi

A seguire, la **rappresentanza comunale dei ragazzi** ha preso la parola condividendo l'emozione per l'esperienza vissuta. I giovani hanno evidenziato come la loro generazione sia consapevole della responsabilità di custodire e innovare le tradizioni, sottolineando l'importanza di sentirsi parte attiva nella valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze.



Rappresentanza comunale dei giovani



Successivamente, è intervenuto il **Direttore dell'ARSAC, dott.ssa Fulvia Caligiuri**, che ha lodato gli interventi dei ragazzi per la loro completezza ed ha illustrato il ruolo dell'Agenzia nel promuovere percorsi formativi, supportando i giovani nel dialogo con il mondo agricolo. La dott.ssa ha anche esaltato l'importanza

che hanno le esperienze concrete nell'avvicinare i giovani al settore agroalimentare calabrese, con competenza.



La Direttrice dell'ARSAC Fulvia Caligiuri

L'Assessore Regionale Gianluca Gallo, accolto con grande entusiasmo, ha rivolto un messaggio di incoraggiamento ai ragazzi, richiamando parole chiave quali ambizione, consapevolezza e orgoglio, valori fondamentali per costruire il futuro del territorio.



L'Assessore Regionale Avv. Gianluca Gallo



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

Nel suo intervento ha sottolineato come il lavoro svolto attorno al peperoncino rappresenti un esempio concreto di valorizzazione agricola, ricordando però che il territorio può contare anche su molte altre produzioni di qualità che meritano attenzione, tutela e promozione.

L'Assessore ha invitato gli studenti a dare sempre il meglio di sé, puntando sulla qualità, sulla preparazione e sulla capacità di credere nelle proprie potenzialità. Ha inoltre evidenziato l'importanza di accompagnare le nuove generazioni in percorsi di crescita professionale e umana, affinché possano diventare protagonisti dello sviluppo del territorio. Concludendo il suo intervento, ha rivolto un augurio a tutti i presenti, complimentandosi con i ragazzi per l'impegno dimostrato e per la passione con cui hanno affrontato l'esperienza.

Infine, la **Dirigente Scolastica, dott.ssa Roberta Boffoli** ha ringraziato tutti i presenti, condividendo la propria esperienza maturata in Puglia e manifestando fiducia nella possibilità di far sostenere iniziative di crescita e sviluppo anche in Calabria.



La DS dott.ssa Roberta Boffoli

La Dirigente ha evidenziato il valore della collaborazione tra istituzioni, scuola e territorio, sottolineando come iniziative di questo tipo rappresentino un'opportunità concreta di formazione, partecipazione e valorizzazione di un'intera comunità e conoscenza delle eccellenze locali.



La vista generale dell'Aula Magna mostra, sul lato destro dei relatori, il tavolo espositivo con le preparazioni realizzate dagli studenti.



VISTA GENERALE DELL'AULA MAGNA

Sul lato sinistro è stato collocato uno schermo, attraverso il quale scorrevano le immagini dei piatti presentati alla giuria e delle attività svolte dagli studenti, durante il progetto. Questa soluzione ha contribuito a coinvolgere il pubblico e a documentare il percorso didattico e laboratoriale realizzato.

A seguire erano seduti gli stessi studenti, pronti a illustrare e descrivere le proprie creazioni gastronomiche.



STUDENTI CHEF E AIUTO CHEF



Il **tavolo allestito nell'Aula Magna** ha costituito il fulcro del convegno, valorizzando le preparazioni in gara attraverso una presentazione ordinata ed efficace. La disposizione su due livelli ha consentito uno sguardo d'insieme e immediato sui piatti da parte del pubblico.

Accanto a ciascuna preparazione era esposto il prospetto degli allergeni, compilato dagli studenti, a testimonianza del lavoro svolto in fase progettuale e della crescente attenzione alla comunicazione corretta degli ingredienti, in particolare in relazione a soggetti con allergie o intolleranze.



TAVOLO ALLESTITO PER I CINQUE PIATTI IN GARA

Gli studenti, a turno, hanno **illustrato i propri piatti** al pubblico dell'Aula Magna, già precedentemente presentati alla giuria, in un contesto di comunicazione autentica e di condivisione dell'esperienza. Le attività di esposizione hanno rappresentato un momento significativo di crescita personale, rafforzando il senso di responsabilità individuale e l'importanza della collaborazione all'interno del gruppo di lavoro.



CLASSE III B

presenta al convegno il piatto in gara
"SEMIFREDDO AL TORRONE DI BAGNARA
IGP E MIELE DI FICHI"
"SALSA AI FRUTTI DI BOSCO PICCANTE"



CLASSE V B

presenta al convegno il piatto in gara
"BACIO DI DAMA AL FONDENTE PICCANTE"



CLASSE III A

presenta al convegno il piatto in gara
"TORTINO CALABRESE PICCANTE CON
SALSA PROFUMATA AGLI AGRUMI"



CLASSE V A

presenta al convegno il piatto in gara
"TURDILLI"
"ESSENZA DI BOSCO E FUOCO"



CLASSE IV A

piatto in gara
"CHINULILLE ALLA RICOTTA DI PECORA CON POLVERE DI PEPPERONCINO"



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

La competenza dimostrata dai ragazzi nella descrizione dei piatti, unita all'orgoglio con cui indossavano la loro divisa e alla precisione con cui hanno narrato la storia e la cultura delle preparazioni, ha suscitato grande entusiasmo da parte dell'assessore, che li ha invitati al **Vinitaly and the City**, dal 17 al 19 luglio 2026, presso il parco archeologico di Sibari (CS), presentando le loro preparazioni culinarie.

Si tratta di un'importante occasione formativa che consentirà agli studenti di confrontarsi direttamente con il contesto operativo e di mettere in pratica le competenze acquisite nel corso degli anni, anche attraverso i progetti promossi dal consorzio.

L'iniziativa, resa possibile dalla lungimiranza della scuola nel favorire esperienze autentiche sul campo, è stata accolta con un lungo applauso e grande sorpresa da parte dei presenti.



L'Assessore G. Gallo in piedi per proporre alla Scuola la partecipazione ad un evento extrascolastico



La tappa decisiva del progetto *“Dolce Piccante ed ... IGP”* è stata la **proclamazione dei vincitori** con l’arrivo al podio dei primi tre classificati e la consegna di un simbolico assegno.



PRIMO POSTO per la chef della classe VA

Alla consegna ha partecipato **Giorgia Serra**, la figlia del Presidente del Consorzio, sempre presente in tutte le edizioni e per la durata della manifestazione.



SECONDO POSTO per lo chef della classe V B

Il coinvolgimento dei giovani nel mondo degli adulti, sin da tenera età, è parte integrante del progetto, che ripone nelle nuove generazioni, la fiducia in un futuro consapevole, sostenibile e ricco di opportunità.



TERZO POSTO per lo chef della classe III B

Successivamente alla consegna dei



premi ai vincitori del primo, secondo e terzo posto, sono stati **consegnati gli attestati** ai primi tre arrivati al concorso e ai componenti della giuria esterna.



*Consegna attestati ai vincitori con la Dirigente Scolastica
da sx verso dx, 1°, 2°, 3° posto*



Consegna attestati alla giuria esterna insieme con la Dirigente Scolastica

I restanti attestati, destinati agli studenti, ai docenti coordinatori di classe, alla docente coordinatrice di scuola e alla giuria di assaggio interna, sono stati invece consegnati in un momento successivo rispetto alla giornata dell'evento.

Si è completata così la fase pratica di tutto il percorso progettuale.



Il Buffet

La giornata si è conclusa con un piacevole momento conviviale, che ha rappresentato un'importante occasione di condivisione e socializzazione tra tutti i partecipanti.



La disposizione delle monoporzioni nei tavoli e il servizio al pubblico sono stati impeccabili



Il buffet è stato organizzato e gestito dalla scuola, con particolare attenzione sia alla presentazione delle preparazioni gastronomiche sia alle modalità di servizio. L'allestimento del tavolo è stato studiato nei minimi dettagli per valorizzare le diverse proposte culinarie, garantendo al contempo ordine, funzionalità ed eleganza.

Un'attenzione particolare è stata riservata al tema della sostenibilità ambientale, elemento centrale dell'intera organizzazione. La scelta di utilizzare monoporzioni, fortemente sostenuta dalla Dirigente Scolastica, servite in contenitori realizzati con materiali riciclabili, ha rappresentato una decisione consapevole e coerente non solo con le finalità e il regolamento del progetto, ma anche con le linee guida e le disposizioni interne dell'Istituto. L'impegno della scuola nella promozione di comportamenti responsabili e di buone pratiche orientate alla riduzione dell'impatto ambientale sensibilizza al contempo studenti e partecipanti verso una maggiore attenzione alle tematiche ecologiche.

Le preparazioni gastronomiche, realizzate con professionalità, cura e attenzione ai dettagli, hanno evidenziato un elevato livello qualitativo e una notevole varietà dell'offerta. La proposta ha saputo coniugare gusto, creatività e valorizzazione delle materie prime, offrendo un percorso gastronomico apprezzato da tutti i presenti. La diversificazione delle portate ha consentito di soddisfare differenti preferenze ed esigenze alimentari, contribuendo al successo dell'iniziativa.

L'ottima riuscita del buffet ha rappresentato il coronamento dell'intera giornata, confermando la capacità organizzativa dell'Istituto e l'impegno profuso da docenti, personale scolastico e studenti nella realizzazione di un evento curato sotto ogni aspetto. Il momento conclusivo si è svolto in un clima sereno e partecipato, lasciando nei presenti un'impressione positiva e contribuendo a rafforzare il senso di comunità e di appartenenza alla realtà



*La Prof.ssa Piera Caprino
Referente del Progetto
per l'Istituto scolastico*



scolastica. La torta conclusiva ha segnato simbolicamente la chiusura del percorso progettuale e ha favorito un clima di condivisione e soddisfazione generale.

Allo stesso tempo, il contesto conviviale ha favorito un proficuo scambio di idee e riflessioni tra i partecipanti e i relatori intervenuti al convegno, creando un ambiente informale ma qualificato, ideale per approfondire i temi trattati e consolidare relazioni professionali e istituzionali. In questo senso, il buffet si è configurato come un momento di autentica condivisione, contribuendo ulteriormente al successo complessivo dell'iniziativa.

La decorazione dei tavoli del buffet e della sala convegni è stata curata dalla dottoressa Maria Artusi, responsabile per la qualità del Consorzio.

L'allestimento dei tavoli raffinato e coordinato al tema del convegno ha arricchito l'intero ambiente. Nella foto è presente un centrotavola dove emergono i protagonisti del Progetto, i peperoncini maturi rossi, intervallati da foglie di eucalipto che completano la composizione.



*L'assessore Gianluca Gallo con
Pietro Serra*



CENTRO TAVOLA



Conclusioni

Il Progetto **“Piatto Piccante 2026”** è stato concepito non solo per consolidare negli studenti competenze specifiche legate alla qualità gastronomica e alla valorizzazione del Peperoncino di Calabria, ma anche per promuovere il senso di responsabilità individuale e lo spirito di appartenenza a un gruppo di lavoro. Attraverso la condivisione di ruoli e compiti, gli studenti hanno avuto l’opportunità di acquisire consapevolezza del valore della collaborazione, riconoscendo come un **gruppo** ben organizzato e coordinato sia in grado di valorizzare le potenzialità di ciascun componente e di perseguire con maggiore efficacia gli obiettivi prefissati.

Gli studenti, riportati negli **organigrammi** delle cinque classi partecipanti al Progetto, hanno sperimentato concretamente l’importanza del lavoro di squadra attraverso attività semplici, ma ben definite e funzionali alla buona riuscita dell’iniziativa. I responsabili della cura della Sala si sono avvalsi anche della collaborazione degli studenti della classe III C, il cui contributo è stato determinante per garantire un accurato servizio di accompagnamento durante l’evento concorsuale e un’attenta assistenza agli ospiti nel corso del buffet, secondo le indicazioni organizzative dei **coordinatori**.

Gli studenti impegnati nei ruoli di Chef e Aiuto Chef hanno affrontato la prova concorsuale con serietà, senso di responsabilità e partecipazione attiva, dimostrando impegno e creatività nella realizzazione delle preparazioni presentate alla **giuria**. I piatti proposti hanno evidenziato una perfetta sintonia al tema indicato dal Consorzio, mettendo in luce capacità inaspettate grazie al lavoro sinergico tra coordinatori e collaboratori.

Nel corso del progetto, particolare rilievo è stato attribuito anche all’attività di ricerca e approfondimento svolta dagli studenti, i quali hanno indagato gli **aspetti storici e culturali** legati al piatto proposto. Tale percorso ha permesso di comprendere come l’innovazione gastronomica, pur mantenendo un forte legame col territorio, debba necessariamente fondarsi sulla conoscenza della tradizione e delle sue radici, secondo il principio per cui per progredire è



indispensabile valorizzare ciò che già esiste, reinterpretandolo e migliorandolo in chiave contemporanea.

Un ulteriore ambito di studio ha riguardato l'analisi degli **allergeni** presenti negli ingredienti utilizzati, in conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011. Gli studenti hanno approfondito l'importanza di garantire una corretta e trasparente informazione alimentare, non solo nei confronti degli assaggiatori del piatto durante l'evento concorsuale, ma anche in prospettiva futura nei confronti dei clienti di eventuali attività di somministrazione alimentare, dove la comunicazione chiara degli allergeni rappresenta un requisito essenziale di sicurezza e responsabilità professionale.

Parallelamente, è stata svolta un'attività di ricerca relativa all'apporto energetico degli alimenti utilizzati, con particolare riferimento alle **kilocalorie** fornite dal piatto. Gli studenti hanno imparato a consultare **fonti sitografiche** attendibili per reperire dati nutrizionali affidabili, sviluppando competenze di selezione critica delle informazioni. Tale attività ha inoltre permesso di riflettere sull'importanza di fornire un'informazione alimentare completa anche sotto il profilo salutistico, rivolta a un consumatore sempre più attento non solo agli aspetti allergenici, ma anche al benessere generale.

L'integrazione tra attività pratiche, cura del gruppo di lavoro e approfondimenti teorico-scientifici ha, ancora una volta, consentito agli studenti di sviluppare una visione completa e consapevole delle implicazioni professionali legate al settore gastronomico e della ristorazione.

Sebbene il percorso di crescita professionale richieda costanza, esercizio continuo e desiderio di perfezionamento, questa esperienza ha permesso di rilevare potenzialità emergenti e una concreta attitudine al miglioramento.

I risultati ottenuti confermano l'importanza di investire nella formazione delle nuove generazioni, sostenendole con determinazione e fiducia affinché possano sviluppare le proprie potenzialità umane e professionali e contribuire, in futuro, alla valorizzazione del patrimonio gastronomico e agroalimentare del territorio calabrese.



Organigramma degli studenti

Studenti Chef

<i>Kevin Ambrosio</i>	<i>III A</i>
<i>Loris Porcella</i>	<i>III B</i>
<i>Elisa Caparelli</i>	<i>IV A</i>
<i>Camilla Avolio</i>	<i>V A</i>
<i>Mikita Arnone</i>	<i>V B</i>

Studenti Aiuto Chef

<i>Gloria Greco</i>	<i>III A</i>
<i>Lucas Scalzo</i>	<i>III B</i>
<i>Elda Garaglio</i>	<i>IV A</i>
<i>Antonio Lullo</i>	<i>V A</i>
<i>Desiree Presta</i>	<i>V B</i>

Studenti compilatori ricetta

<i>Serena Patitucci</i>	<i>III A</i>
<i>Giada Palermo</i>	<i>III B</i>
<i>Mirko Presta</i>	
<i>Mattia luele</i>	
<i>Oreste F.sco G.ppe Giglio</i>	<i>IV A</i>
<i>Ludovica Le Rose</i>	
<i>Camilla Avolio</i>	<i>V A</i>
<i>Miriam Coscarelli</i>	<i>V B</i>

Studenti compilatori scheda allergeni

<i>Aurora Galtieri</i>	<i>III A</i>
<i>Sofia Caparelli</i>	<i>III B</i>
<i>Ludovica Bruno</i>	
<i>Floriana Mirabelli</i>	<i>IV A</i>
<i>Camilla Avolio</i>	<i>V A</i>
<i>Silvia Bonfilio</i>	<i>V B</i>



Studenti Fotografi

<i>Alberto Verta</i>	<i>III A</i>
<i>Letizia Restieri</i>	<i>III B</i>
<i>Princess A. Pasahol</i>	<i>IV A</i>
<i>Antonio Lullo</i>	<i>V A</i>
<i>Eleonora Barbieri</i>	<i>V B</i>

Studenti Collaboratori in Sala

<i>Silvia Terranova</i>	<i>III A</i>
<i>Noemi Casella</i>	<i>III B</i>
<i>Sabrina Termine</i>	<i>IV A</i>
<i>Alba Chiara Patitucci</i>	<i>V A</i>
<i>Rosa Maria Di Cianni</i>	<i>V B</i>
<i>Cassandra Paletta</i>	<i>III C</i>
<i>Alessia Occhiuzzi</i>	
<i>Alessandro Campolongo</i>	
<i>Domenico Maria Comilang</i>	
<i>Giorgia Fiore</i>	
<i>Samuele Stellato</i>	
<i>Sfetlana Cernaleuschi</i>	
<i>Michael Esposito</i>	
<i>Margareth Pasahol</i>	
<i>Jennifer Diccianni</i>	
<i>Beatrice De Rose</i>	
<i>Maria Carmela Soria</i>	
<i>Benedetta Ingrosso</i>	
<i>Noemy Zicca</i>	
<i>Francesco Pio Micieli</i>	



Giuria



Presidente Giuria

Dott.ssa Roberta Boffoli
Dirigente Scolastico (D.S.)

Giurati

Dott.ssa Paola Barbera
Direttore Servizi Generali e Amministrativi (D.S.G.A.)

Pasquale Cipolla
Pasticcere Dolce Napoleone

Francesco Spina
Presidente APCC Cuochi Cosentini

Lina Pecora
Consigliere Nazionale dei Dottori Agronomi e Forestali

Giuria Tecnica

Chef Domenico Miraglia

Chef Bruno Ranuio

Lady Chef Cristina Tripicchio



Coordinatori progettuali scuola



Referente Scuola

Prof.ssa Piera Caprino

Referenti Classi

Prof. Antonuccio Pierfrancesco

Enogastronomia "CUCINA"

Prof. Salvatore Amoroso

Enogastronomia "CUCINA"

Prof. Antonio Sorace

Enogastronomia "CUCINA"

Referente Sala

Prof. Raffaele Bufano

Personale ATA



Collaboratori in Cucina

Albore Pamela

Ritondale Donatella

Rosselli Mimmo

Seta Francesco

Tecnici Informatici

Panza Francesco

Lauria Francesco



“PIATTO PICCANTE” III EDIZIONE - 2026

“DOLCE, PICCANTE E ... IGP”

I CLASSIFICATO





“TURDILLI” “ESSENZA DI BOSCO E FUOCO”



*ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS
SAN MARCO ARGENTANO "ITCG-LC.*

*Dirigente Scolastica: Dott.ssa Roberta Boffoli
Coordinatrice Progetto: Prof.ssa Piera Caprino*



CLASSE Partecipante: V A
Docente Responsabile: Prof. Antonio Sorace
Allieva Chef: Camilla Avolio
Allievo Aiuto Chef: Antonio Lullo



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

Ricetta

Turdilli Essenza di bosco e fuoco

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	q.tà	Procedimento: tecniche e fasi di lavorazione
<i>Turdilli</i>		Preparazione Turdilli
<i>Farina 00</i>	250 g	1. Versare le farine a fontana, insieme alla bustina di lievito, su una spianatoia o in una ciotola capiente.
<i>Farina di castagne</i>	100 g	2. Al centro aggiungere l'uovo, lo zucchero e un pizzico di sale.
<i>Castagne bollite sbriciolate</i>	100 g	3. Lavorare il tutto con una forchetta. Poco alla volta, unire il latte, il Vermouth e l'olio. Mescolare finché i liquidi non sono ben assorbiti.
<i>Zucchero semolato</i>	70 g	4. Aggiungere il tocco speciale: le castagne sbriciolate, la polvere di peperoncino e il profumo delle bucce grattugiate di limone e arancia.
<i>Latte intero</i>	70 ml	5. Impastare con energia finché non si ottiene un panetto liscio, elastico e compatto.
<i>Olio EVO</i>	70 ml	Formatura-rigatura
<i>Vermouth dolce</i>	70 ml	6. Prendere un poco di impasto e creare dei cordoncini.
<i>Uovo (1 intero)*</i>	52 g	7. Con un coltello, tagliare a tocchetti di circa 3 cm e poi passarli sul riga-gnocchi, premendo con il pollice per dare loro la classica forma scavata e rigata.
<i>Lievito</i>	8 g	Frittura
<i>Peperoncino in polvere</i>	5 g	8. Scaldare abbondante olio di semi d'arachidi in una padella profonda. Quando raggiunge la temperatura ideale (tra i 170°C e i 180°C, verificata con il termometro), immergere pochi pezzi alla volta. Muoverli spesso con il ragno per assicurarsi che diventino uniformemente dorati e croccanti.
<i>Scorza d'arancia</i>	q.b.	9. A cottura ultimata, scolarli e lasciarli riposare sulla carta assorbente.
<i>Scorza di limone</i>	q.b.	Impiattamento
<i>Sale</i>	pizzico	10. Stendere il miele di fichi sul fondo del piatto e adagiare sopra i turdilli caldi.
		11. Guarnire con cioccolato bianco e qualche filetto di peperoncino fresco.
<i>Frittura</i>		12. Come ultimo tocco estetico, spolverare un po' di peperoncino in polvere lungo il bordo del piatto per dare colore e carattere.
<i>olio di semi d'arachidi</i>	2 l	
<i>Decorazione</i>		
<i>Miele di fichi</i>	250 g	
<i>Cioccolato bianco</i>	150 g	
<i>Peperoncino in polvere</i>	q.b.	
<i>Filetti di peperoncino fresco</i>	q.b.	

*1 uovo= ca 52 g



**PROGETTO
PIATTO
PICCANTE
2026**

Ricetta
realizzata
dall'ITCG-LC
di San Marco
Argentano (CS)

con il sostegno
del Consorzio
dei Produttori
del Peperoncino
di Calabria
associato
OP Rheaura



Attrezzature utilizzate

<i>Placca</i>	<i>Ragno</i>	<i>Grattugia</i>
<i>Ciotole</i>	<i>Cucchiari</i>	<i>Piatti</i>
<i>Vassoio</i>	<i>Riga-gnocchi</i>	<i>Coltello</i>
<i>Padella antiaderente</i>	<i>Termometro</i>	<i>Spatola</i>
<i>Tagliere</i>	<i>Forchetta</i>	



Ricetta

Turdilli Essenza di bosco e fuoco



ALLERGENE	Assenza	Presenza	Ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano, c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola		SI	FARINA 00
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova		SI	ALBUME, TUORLO
Pesce e prodotti della pesca , tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) , tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.		SI	LATTE, CIOCCOLATO BIANCO
Frutta a guscio , vale a dire mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO ₂)		SI	VERMOUTH
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

Regolamento UE N° 1169/2011 - All. II - testo consolidato (01.01.2018)



Ricetta

Turdilli Essenza di bosco e fuoco

Aspetti storici e culturali

I turdilli sono dolci natalizi tipici della Calabria settentrionale (Cosenza e dintorni), le cui radici affondano nella cultura contadina e nella Magna Grecia.

Il nome deriva dal greco *turdos* (piccolo tordo), per via della forma piccola e arrotondata.

Nati come dolci "poveri" ma sostanziosi, simboleggiano l'abbondanza. Vengono preparati ritualmente a partire dal giorno dell'Immacolata (8 dicembre).

L'uso del miele di fichi (una riduzione densa e scura) per la copertura è un'eredità delle influenze mediorientali, un tempo alternativa economica allo zucchero.

VALORI CALORICI PER PORZIONE			
Alimento	q.tà	kcal	kcal/100 g
Farina 00	41,6 g	134	323
Farina di castagne	16,6 g	53	318
Castagne bollite sbriciolate	16,6 g	21	130
Zucchero semolato	11,6 g	44	387
Latte intero	11,6 ml	7	63
Vermouth dolce	11,6 ml	16	139
Olio evo	11,6 ml	106	899
Uova intere	8,6 g	12	143
Lievito per dolci	1,3 g	0,6	51
Cioccolato bianco	25 g	137	539
Miele di fichi	41,6 g	104	250
Olio di semi di arachidi	5 g	45	900
Peperoncino in polvere	0,8 g	2,3	282
TOTALE kcal PER PORZIONE		682 kcal	

Quaderno Operativo di scienze degli alimenti "Conoscere gli alimenti" di Silvano Rovato, casa editrice Clitt.

<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>

<https://www.valori-alimenti.com/nutrizionali/tabella11962.php>



“PIATTO PICCANTE” III EDIZIONE - 2026

“DOLCE, PICCANTE E ... IGP”

II CLASSIFICATO





“BACIO DI DAMA AL FONDENTE PICCANTE”



*ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS
SAN MARCO ARGENTANO "ITCG-LC.*

*Dirigente Scolastica: Dott.ssa Roberta Boffoli
Coordinatrice Progetto: Prof.ssa Piera Caprino*



CLASSE Partecipante: V B
Docente Responsabile: Prof. Antonio Sorace
Allieva Chef: Mikita Arnone
Allievo Aiuto Chef: Desiree Presta



Ricetta

Bacio di Dama al fondente piccante

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	q.tà	Procedimento: tecniche e fasi di lavorazione
<i>Base del dolce</i>		Sbriciolata per la base del Bacio di Dama
Farina di mandorle	40 g	1. Versare nella planetaria la farina di mandorle, la farina 00, lo zucchero di canna, il burro, metà del <i>peperoncino in polvere</i> e un pizzico di sale.
Farina 00	40 g	2. Sbriciolare il composto con una leccabordi, in una bastardella, fino a risultare farinoso.
Zucchero di canna	40 g	3. Adagiare l'impasto, così farinoso, in una tortiera munita di carta da forno. Cuocere a 180 °C per 10 minuti.
Burro	40 g	Bacio di Dama
Peperoncino in polvere	15 g	4. Sciogliere il cioccolato fondente nel microonde.
Sale	1 g	5. Mettere a bagno in acqua fredda la colla di pesce. Poi scioglierlo a bagnomaria.
<i>Bacio di Dama</i>		6. Versare, in una bastardella, il cioccolato fuso, il latte, la panna, la colla di pesce sciolta, il rimanente <i>peperoncino in polvere</i> . Lavorare con l'ausilio di una frusta.
Panna	250 ml	7. Disporre il composto in appositi stampi a semisfera in silicone. Aggiungere, al centro, della marmellata di arancia con succo di limone.
Ciocccolato fondente	185 g	8. Porre gli stampi ripieni in abbattitore (-40°C) per 5 minuti.
Marmellata di arance rosse	150 g	Impiattamento
Latte	125 ml	9. In un piatto da dessert, versare un po' di sbriciolata piccante, posizionarvi il Bacio di Dama. Decorare con un peperoncino fresco e del cioccolato fuso.
Colla di pesce	10 g	10. Servire accompagnato da un cucchiaino o delle lingue di gatto
<i>Decorazione</i>		
Peperoncino per decorazione	6	
Ciocccolato fuso	q.b.	

Attrezzature usate

<i>Planetaria</i>	<i>Frusta</i>	<i>Setaccio</i>
<i>Bastardella</i>	<i>Forme in silicone</i>	<i>Planetaria</i>
<i>Lecca bordi</i>	<i>Sac-à-poche con beccuccio</i>	



**PROGETTO
PIATTO
PICCANTE
2026**

Ricetta
realizzata
dall'ITCG-LC
di San Marco
Argentano (CS)

con il sostegno
del Consorzio
dei Produttori
del Peperoncino
di Calabria
associato
OP Rheaura





Ricetta

Bacio di Dama al fondente piccante

ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO

ALLERGENE	Assenza	Presenza	Ingrediente specifico
Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano, c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola		X	FARINA 00
Crostacei e prodotti a base di crostacei	X		
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti della pesca , tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine a carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.		X	COLLA DI PESCE
Arachidi e prodotti a base di arachidi	X		
Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.	X		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) , tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.		X	BURRO, LATTE, PANNA
Frutta a guscio , vale a dire mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	X		
Sedano e prodotti a base di sedano	X		
Senape e prodotti a base di senape	X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO ₂)	X		
Lupini e prodotti a base di lupini	X		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	X		

Regolamento UE N° 1169/2011 - All. II – testo consolidato (01.01.2018)



Ricetta

Bacio di Dama al fondente piccante

Aspetti storici e culturali

Il Bacio di Dama nasce nel Piemonte nel XVIII secolo come simbolo di raffinatezza e amore.

Questa rivisitazione con peperoncino di Calabria, granella piccante e marmellata d'arancia richiama ingredienti tipici della tradizione calabrese.

In passato, nelle preparazioni dolciarie, si utilizzava lo strutto al posto del burro, ma questo cambio segna una svolta più delicata e moderna. Così il bacio di Dama piccante unisce l'eleganza classica a un tocco innovativo, ispirato alla ricchezza della tradizione calabrese.

VALORI CALORICI PER PORZIONE			
Alimento	q.tà	kcal	kcal/100 g
<i>Panna da montare (35% lipidi)</i>	41,6 ml	140	337
<i>Cioccolato fondente</i>	30,8 g	163	531
<i>Marmellata di arance rosse</i>	25 g	65,5	262
<i>Latte di vacca intero</i>	20,8 ml	13,3	64
<i>Farina di mandorle</i>	6,6 g	50	614
<i>Farina 00</i>	6,6 g	21	323
<i>Zucchero di canna</i>	6,6 g	25	380
<i>Burro</i>	6,6 g	50	758
<i>Peperoncino in polvere</i>	2,5 g	7	282
<i>Colla di pesce</i>	1,6 g	5,6	354
TOTALE kcal PER PORZIONE		537,4	

Quaderno Operativo di scienze degli alimenti "Conoscere gli alimenti" di Silvano Rovato, casa editrice Clitt.

<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>

<https://www.valori-alimenti.com/nutrizionali/tabella11962.php>https://bda.ideo.it/?page_id=14

https://bda.ideo.it/?page_id=14, <https://www.lecalorie.it/calorie-valori-nutrizionali/farina-di-mandorle>



“PIATTO PICCANTE” III EDIZIONE - 2026

“DOLCE, PICCANTE E ... IGP”

III CLASSIFICATO





“SEMIFREDDO AL TORRONE DI BAGNARA IGP E MIELE DI FICHI” “SALSA AI FRUTTI DI BOSCO PICCANTE”



*ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS
SAN MARCO ARGENTANO "ITCG-LC.
Dirigente Scolastica: Dott.ssa Roberta Boffoli
Coordinatrice Progetto: Prof.ssa Piera Caprino*



CLASSE Partecipante: III B
Docente Responsabile: Prof. Salvatore Amoroso
Allieva Chef: Loris Porcella
Allievo Aiuto Chef: Lucas Scalzo



Ricetta

“Semifreddo al torrone di Bagnara IGP e miele di fichi” “Salsa ai frutti di bosco piccante”

PER 6 PERSONE	q.tà	Procedimento: tecniche e fasi di lavorazione
<i>Semifreddo</i>		Preparazione semifreddo
<i>Panna fresca</i>	400 g	1. Tritare il torrone di Bagnara IGP in pezzi grossolani, lasciandone una parte più fina per decorare la superficie.
<i>Torrone di Bagnara IGP**</i>	250 g	2. Montare i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.
<i>Mandorle tagliate in scaglie</i>	100 g	3. Pastorizzare i tuorli montati, cuocendoli a bagnomaria ad 80° C per circa 10 minuti.
<i>Zucchero semolato</i>	50 g	4. Montare la panna fresca a neve ferma.
<i>Uova (3 tuorli) *</i>	54 g	5. Unire gli ingredienti, incorporando, delicatamente, la panna montata ai tuorli pastorizzati, aggiungendo quasi tutto il torrone tritato, il liquore, la cannella e il peperoncino in polvere.
<i>Liquore Rhum (1 bicchiere)*</i>	40 ml	6. Variare con il miele: foderare uno stampo con pellicola. Versare metà del composto, aggiungere il resto del composto. Ultimare con altro miele in superficie, creando un effetto variegato.
<i>Miele di fichi</i>	10 g	7. Trasferire in abbattitore per 20 min.
<i>Peperoncino in polvere</i>	5 g	Preparazione salsa
<i>Cannella</i>	5 g	8. Versare i frutti di bosco, ben puliti, in una casseruola, con lo zucchero e il limone.
<i>Salsa di accompagnamento</i>		9. Cuocere a fuoco lento per 5-10 minuti.
<i>Frutti di bosco</i>	250 g	10. Frullare con un mixer ad immersione, per ottenere una salsa liscia.
<i>Fragole fresche</i>	100 g	11. Passare la salsa al setaccio, per eliminare i semi.
<i>Zucchero semolato</i>	60 g	12. Far sobbollire ancora qualche minuto, se il composto risultasse troppo liquido.
<i>Acqua (opzionale) (3 cucchiiai)</i>	21 ml	13. Aggiungere un cucchiaino d'acqua, se il composto risultasse troppo denso.
<i>Succo di limone (1 cucchiaino)</i>	7 ml	14. Lasciare raffreddare completamente prima di servirla sul semifreddo.
<i>Decorazione</i>		Impiattamento
<i>Peperoncino secco - decorazione</i>	-	15. Versare la salsa al centro del piatto e adagiarvi sopra il semifreddo sformato. Decorare con il torrone di Bagnara tritato finemente, il peperoncino secco e le scaglie di mandorle.
<i>Torrone di Bagnara - decorazione</i>	-	

** vedere valori kcal e scheda allergeni

* 1 bicchiere= 40 ml

* 1 tuorlo= ca 18 g

* 1 cucchiaino miele = ca 5 g

* 1 cucchiaino liquido= ca 7 ml

* 1 cucchiaino secco= ca 5 g



**PROGETTO
PIATTO
PICCANTE
2026**

Ricetta
realizzata
dall'ITCG-LC
di San Marco
Argentano (CS)

con il sostegno
del Consorzio
dei Produttori
del Peperoncino
di Calabria
associato
OP Rheaura

Attrezzature utilizzate

Ciotole	Mestoli	Stampini
Pentolino	Lecca pentole	Piatto
Frusta	Termometro	Mixer
Colino	Cucchiiai	Abbattitore



Ricetta

“Semifreddo al torrone di Bagnara IGP e miele di fichi” “Salsa ai frutti di bosco piccante”

ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO

ALLERGENE	Assenza	Presenza	Ingrediente specifico
<i>Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano, c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i>	X		
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	X		
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		SI	TUORLI e ALBUMI
<i>Pesce e prodotti della pesca, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>	X		
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	X		
<i>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>	X		
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.</i>		SI	PANNA FRESCA
<i>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>		SI	MANDORLE
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	X		
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	X		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	X		
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO₂)</i>	X		
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	X		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	X		

Regolamento UE N° 1169/2011 - All. II – testo consolidato (01.01.2018)



Ricetta

“Semifreddo al torrone di Bagnara IGP e miele di fichi” “Salsa ai frutti di bosco piccante”

Aspetti storici e culturali

Un dolce abbraccio di Calabria: semifreddo al torrone di Bagnara e miele di fichi.

Immersi nel cuore della Calabria, dove la tradizione e la natura si incontrano, abbiamo realizzato un dolce che incarna l'essenza stessa del nostro territorio: il semifreddo al torrone di Bagnara e miele di fichi. Un'esperienza gustativa unica che unisce la croccantezza del torrone di Bagnara al miele di fichi, dolce e intenso, e alla freschezza di una crema leggera e ariosa. Ogni assaggio è un viaggio tra i profumi e i sapori di questa terra meravigliosa, un omaggio alla ricchezza e alla generosità della cucina calabrese. Un tocco di fuoco e di bosco: salsa ai frutti di bosco piccante.

Dalle montagne della Sila ai boschi della Calabria, i frutti di bosco più prelibati si incontrano con un tocco di piccante per creare una salsa unica e irresistibile. La nostra salsa ai frutti di bosco piccante è un'esplosione di sapore, in cui la dolcezza dei mirtilli, delle more e dei lamponi si sposa con la nota piccante del peperoncino, creando un equilibrio perfetto di gusto e passione.

Essenza calabrese: croccante, miele e diavoletti. Ha un ritmo perfetto perché è un clima: parte dalla consistenza, passa alla dolcezza e chiude con la sferzata di carattere del peperoncino.

VALORI CALORICI PER PORZIONE			
Alimento	q.tà	kcal/porzione	kcal/100 g
Panna fresca	66,6 g	224	337
Torrone di Bagnara	41,6 g	191	460
Frutti di bosco	41,6 g	24	57
Fragole	16,6 g	5	30
Mandorle in scaglie	16,6 g	107	643
Zucchero semolato	18,3 g	73	400
Uova di gallina (tuorli)	9 g	29	325
Miele di fichi	1,6 g	4,8	290
Liquore Rhum	6,66 ml	14,8	222
Succo di limone	1,16 ml	0.1	11
Peperoncino in polvere	0,8 g	2,3	282
TOTALE kcal PER PORZIONE		675 kcal	

Quaderno Operativo di scienze degli alimenti "Conoscere gli alimenti" di Silvano Rovato, casa editrice Clitt.

<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>

<https://www.valori-alimenti.com/nutrizionali/tabella11962.php>

https://www.appetibilia.it/prodotti/TORRONE_DI_BAGNARA_IGP_TORREFATTO_GLASSATO

<https://www.valdesaro.it/miele-torroni-e-fichi-secchi/525-melassa-di-fichi-miele-cotto-di-fichi-calabrese-artigianale-.html?srsltid=AfmBOopVyEDh4HUX7OK8ZCjPotRISb1mcxvfzNbRLKongwWBxJA2CLj> <https://bda.iao.it/>



“PIATTO PICCANTE” III EDIZIONE - 2026

“DOLCE, PICCANTE E ... IGP”

IV CLASSIFICATO





“TORTINO CALABRESE PICCANTE CON SALSA PROFUMATA AGLI AGRUMI”



*ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS
SAN MARCO ARGENTANO "ITCG-LC.*

*Dirigente Scolastica: Dott.ssa Roberta Boffoli
Coordinatrice Progetto: Prof.ssa Piera Caprino*



CLASSE Partecipante: III A
Docente Responsabile: Prof. Salvatore Amoroso
Allieva Chef: Kevin Ambrosio
Allievo Aiuto Chef: Gloria Greco



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

Ricetta

“Tortino calabrese piccante con Salsa profumata agli agrumi”

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	q.tà	Procedimento: tecniche e fasi di lavorazione
<i>Tortino</i>		Preparazione tortino piccante
<i>Fichi secchi (ca 7 frutti)*</i>	210 g	1. Fondere a bagnomaria il cioccolato fondente tagliato a pezzetti, con il burro. Il composto deve risultare liscio e lucido.
<i>Uova (3 intere)*</i>	156 g	2. Lasciare intiepidire. Aggiungere un pizzico generoso di cannella e il Rhum scuro.
<i>Cioccolato fondente (70%)</i>	150 g	3. Montare le uova intere con lo zucchero e un pizzico di sale, in una ciotola capiente, utilizzando le fruste elettriche. Si otterrà un composto chiaro, denso, molto spumoso, raddoppiato di volume.
<i>Burro</i>	100 g	4. Unire i composti: versare a filo il cioccolato fuso sulle uova montate, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto.
<i>Zucchero di canna</i>	80 g	5. Incorporare la farina precedentemente setacciata.
<i>Gherigli di noci</i>	50 g	6. Infine, aggiungere le noci tritate grossolanamente e i fichi secchi tagliati a piccoli cubetti, distribuendoli uniformemente nell'impasto.
<i>Farina 00</i>	40 g	7. Versare il composto in stampini monoporzionare imburrati e infarinati, lasciando un centimetro di spazio dal bordo. Infornare a 180°C (forno statico) per circa 10-12 minuti, finché la superficie non risulterà leggermente “crepata”.
<i>Rhum scuro (1 cucchiaino)*</i>	7 ml	8. Decorare con zucchero a velo.
<i>Cannella</i>	q.b.	Preparazione salsa profumata agli agrumi
<i>Sale</i>	q.b.	9. In un pentolino, versare un cucchiaino di succo di arancia, prelevato dai 200 ml di succo totale. Sciogliervi, a freddo, un cucchiaino raso di fecola di patate. Eliminare i grumi.
<i>Zucchero a velo</i>	q.b.	10. Aggiungere il resto del succo d'arancia, lo zucchero di canna, un pizzico di cannella, la scorza grattugiata di lime (o limone) e i peperoncini (freschi privi di semi).
<i>Salsa</i>		11. Scaldare il composto su fuoco medio-basso mescolando continuamente con una frusta. Lasciare sobbollire per circa 2 minuti, finché la salsa non addenssi e appaia lucida, trasparente e di consistenza sciroposa.
<i>Arance succo filtrato (ca 4 frutti)</i>	200 ml	Impiattamento
<i>Zucchero di canna</i>	50 g	12. Versare un po' di salsa nel centro del piatto e adagiarvi il tortino. Decorare a cerchio con filetti di peperoncino fresco e fichi secchi affettati, completare con una spolverata di peperoncino.
<i>Fecola di patate (1 cucchiaino)*</i>	15 g	
<i>Peperoncini freschi interi (3)*</i>	9 g	
<i>Peperoncino in polvere</i>	q.b.	
<i>Cannella</i>	q.b.	
<i>Scorza di un limone o lime</i>	q.b.	
*1 uovo= ca 52 g *1 cucchiaino liquido = ca 7 ml *1 cucchiaino fecola= ca 15 g *1 peperoncino fresco = ca 3 g *1 fico secco= ca 30 g		



**PROGETTO
PIATTO
PICCANTE
2026**

Ricetta
realizzata
dall'ITCG-LC
di San Marco
Argentano (CS)

con il sostegno
del Consorzio
dei Produttori
del Peperoncino
di Calabria
associato
OP Rheaura



Attrezzature utilizzate

<i>Pentolino d'acciaio</i>	<i>Pirottini</i>	<i>Frusta</i>
<i>Tagliere</i>	<i>Trinciante</i>	<i>Teglia da forno</i>
<i>Ciotole</i>	<i>Leccarda in silicone</i>	<i>Passino</i>



Ricetta

“Tortino calabrese piccante con Salsa profumata agli agrumi”

ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO

ALLERGENE	Assenza	Presenza	Ingrediente specifico
<i>Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano, c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i>	X		
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	X		
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		SI	TUORLI e ALBUMI
<i>Pesce e prodotti della pesca, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>	X		
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	X		
<i>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinati; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>	X		
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.</i>		SI	PANNA FRESCA
<i>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>		SI	MANDORLE
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	X		
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	X		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	X		
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO₂)</i>	X		
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	X		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	X		

Regolamento UE N° 1169/2011 - All. II – testo consolidato (01.01.2018)



Ricetta

“Tortino calabrese piccante con Salsa profumata agli agrumi”



Aspetti storici e culturali

Nelle zone interne centrali della Calabria, tra le Serre e la Valle del Crati, la preparazione dei **fichi secchi** (prevalentemente della varietà *Dottato*) e la raccolta delle **noci** rappresentano un rito comunitario autunnale. Questi ingredienti, ricchi di energia e capaci di conservarsi a lungo, venivano tradizionalmente consumati insieme come spuntino durante i lavori nei campi o nei giorni di festa invernale. Il tortino nasce come evoluzione moderna di queste abitudini. L'idea di trasformare la consistenza densa dei fichi e la croccantezza delle noci in un impasto da forno è un omaggio alla pasticceria tipica dei borghi, dove il miele e la frutta secca sostituivano lo zucchero raffinato, all'epoca raro e costoso. L'abbinamento con la **salsa al succo d'arancia e peperoncino** rappresenta il tocco distintivo della cucina regionale contemporanea: l'**arancia**, simbolo delle coste (come la piana di Rosarno o la zona di Trebisacce), aggiunge l'acidità necessaria per sgrassare la ricchezza della noce e la dolcezza zuccherina del fico. Il **peperoncino**: Inserito nella salsa, richiama l'identità "piccante" della Calabria. Non serve a coprire i sapori, ma a creare un contrasto termico e sensoriale che esalta il calore naturale degli ingredienti invernali, rendendo il dessert meno stucchevole e più persistente al palato. Oggi questo piatto è considerato una sintesi gastronomica della regione: unisce la **montagna** (noci), la **collina** (fichi) e la **costa** (agrumi e peperoncino) in un unico assaggio che racconta secoli di biodiversità calabrese.

VALORI CALORICI PER PORZIONE			
Alimento	q.tà	kcal	kcal/100 g
<i>Fichi secchi</i>	35 g	99	282
<i>Arance succo filtrato</i>	33,3 ml	11	33
<i>Uova</i>	26 g	37	143
<i>Cioccolato fondente (70%)</i>	25 g	142	568
<i>Burro</i>	16,6 g	126	758
<i>Zucchero di canna</i>	21,6 g	82	380
<i>Gherigli di noci</i>	8,3 g	58	702
<i>Farina 00</i>	6,6 g	21	323
<i>Fecola di patate</i>	2,5 g	9	349
<i>Peperoncini freschi interi</i>	1,5 g	0,6	40
<i>Rhum scuro</i>	1,16 ml	3	222
TOTALE kcal PER PORZIONE		579,5 kcal	

Quaderno Operativo di scienze degli alimenti "Conoscere gli alimenti" di Silvano Rovato, casa editrice Clitt.

<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali>

https://www.valori-alimenti.com/nutrizionali/tabella11962.phphttps://bda.iao.it/?page_id=14



“PIATTO PICCANTE” III EDIZIONE - 2026

“DOLCE, PICCANTE E ... IGP”

V CLASSIFICATO





**“DOLCE BRIVIDO”
“CHINULILLE ALLA RICOTTA DI PECORA
CON POLVERE DI PEPPERONCINO PICCANTE
E ZUCCHERO A VELO, SU CIOCCOLATO
BIANCO E NERO FONDENTE E
PEPPERONCINO GLASSATO”**



*ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE IIS
SAN MARCO ARGENTANO "ITCG-LC.
Dirigente Scolastica: Dott.ssa Roberta Boffoli
Coordinatrice Progetto: Prof.ssa Piera Caprino*



CLASSE Partecipante: V A
Docente Responsabile: Prof. Pierfrancesco Antonuccio
Allieva Chef: Elisa Caparelli
Allievo Aiuto Chef: Elda Garaglio



Ricetta

Chinulille alla ricotta di pecora con polvere di peperoncino piccante

INGREDIENTI PER 6 PERSONE	q.tà	Procedimento: tecniche e fasi di lavorazione
<i>Pasta Chinulille</i>		Preparazione chinulille
<i>Farina 00</i>	125 g	1. Versare, nella planetaria, la farina, il burro, lo zucchero, il lievito, l'uovo e il vermouth. Attivare la velocità della planetaria a livello 1.
<i>Uovo (1 intero)*</i>	52 g	2. Stendere l'impasto con la sfogliatrice (non deve risultare troppo sottile).
<i>Zucchero semolato</i>	50 g	3. Per il ripieno, versare la ricotta di pecora in una ciotola, aggiungere lo zucchero a velo e la polvere di peperoncino piccante. Amalgamare finché non si crei un impasto omogeneo.
<i>Burro</i>	25 g	4. Stendere l'impasto e, con un coppapasta, realizzare dei cerchi; versare un po' di ripieno al centro. Chiuderli a metà e sigillare con una forchetta.
<i>Vermouth</i>	10 ml	Frittura delle chinulille
<i>Lievito per dolci (1/2 cucchiaino) *</i>	2,5 g	5. Riscaldare l'olio per la frittura delle chinulille, avvalendosi di un termometro. Trasferirli su una teglia con della carta assorbente. Spolverare con zucchero a velo.
		Decorazione peperoncino
<i>Ripieno</i>		6. Lavare bene i peperoncini freschi e metterli in una casseruola con acqua. Appena arrivati a bollore, scolarli e inciderli da un lato con uno spilucchino, per eliminare tutti i semi e i filamenti bianchi.
<i>Ricotta di pecora</i>	250 g	7. Pesare i peperoncini svuotati e riporli in casseruola con acqua. Raggiunto il bollore, versare la stessa quantità di zucchero. Appena sciolto, aggiungere il glucosio. Quando il liquido si sarà ristretto, i peperoncini saranno pronti.
<i>Zucchero a velo</i>	100 g	8. In una teglia, posizionare una griglia e adagiare i peperoncini su di essa. Trasferire in abbattitore.
<i>Peperoncino in polvere</i>	5 g	9. Sciogliere al microonde i due tipi di cioccolato, separatamente, e versarli in due sac a poche.
		10. Estrarre i peperoncini dall'abbattitore e, con le sac a poche, creare linee alternate di cioccolato bianco e fondente. Riporre i peperoncini in abbattitore.
		Impiattamento
<i>Frittura</i>		11. Sul fondo del piatto, con le due sac a poche, creare una decorazione, alternando al cioccolato bianco il nero fondente. Adagiare le chinulille e posizionarvi accanto il peperoncino decorato in precedenza.
<i>Olio di girasole</i>	1 l	
<i>Zucchero a velo</i>	q.b.	
<i>Decorazione</i>		
<i>Cioccolato bianco</i>	125 g	
<i>Cioccolato fondente</i>	125 g	
<i>Peperoncini freschi interi (7)*</i>	21 g	
<i>Glucosio (1 cucchiaino)*</i>	15 g	
<i>Cannella</i>	q.b.	

*1 uovo intero = ca 52 g

*1 peperoncino fresco = ca 3 g

*1 cucchiaino glucosio = ca 15 g

*1 cucchiaino polveri = ca 5 g



**PROGETTO
PIATTO
PICCANTE
2026**

Ricetta
realizzata
dall'ITCG-LC
di San Marco
Argentano (CS)

con il sostegno
del Consorzio
dei Produttori
del Peperoncino
di Calabria
associato
OP Rheaura



Attrezzature utilizzate

<i>Planetaria</i>	<i>Microonde</i>	<i>Coppa pasta</i>
<i>Sfogliatrice</i>	<i>Spilucchino</i>	<i>Sac a poche</i>
<i>Abbattitore di temperatura</i>	<i>Ciotole</i>	<i>Pentolino</i>



Ricetta

Chinulille alla ricotta di pecora con polvere di peperoncino piccante

ALLERGENI PRESENTI NEL PIATTO

ALLERGENE	Assenza	Presenza	Ingrediente specifico
<i>Cereali contenenti glutine grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b) maltodestrine a base di grano, c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola</i>		SI	FARINA 00
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei</i>	X		
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		SI	TUORLO E ALBUME
<i>Pesce e prodotti della pesca, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i>	X		
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi</i>	X		
<i>Soia e prodotti a base di soia tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</i>	X		
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.</i>		SI	BURRO, RICOTTA DI PECORA, CIOCCOLATO BIANCO
<i>Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</i>	X		
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>	X		
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>	X		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	X		
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (come SO₂)</i>		SI	VERMOUTH
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	X		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	X		

Regolamento UE N°1169/2011 - All. II – testo consolidato (01.01.2018)



Ricetta

Chinulille alla ricotta di pecora con polvere di peperoncino piccante

Aspetti storici e culturali

Le chinulille appartengono alla tradizione dolciaria calabrese e derivano da preparazioni fritte di origine medievale, diffuse nelle comunità rurali come dolci rituali legati al ciclo festivo invernale.

La struttura del prodotto: un involucro di pasta sottile con ripieno a base di ricotta e zucchero riflette la cultura agro-pastorale del territorio, in cui la ricotta rappresentava una risorsa proteica immediatamente disponibile e facilmente trasformabile. L'introduzione del peperoncino nelle varianti contemporanee affonda le sue radici nella diffusione del *Capsicum annuum* nel Sud Italia dopo il XVI secolo, grazie agli scambi commerciali nel Mediterraneo. In Calabria ha acquisito un ruolo identitario sia gastronomico che simbolico, legato alle sue proprietà conservanti, stimolanti e protettive. L'applicazione in pasticceria rientra nelle tecniche moderne di aromatizzazione piccante che modulano la percezione sensoriale del dolce con un contrasto tra zucchero, latticini e note pungenti. Dal punto di vista culturale, l'inserimento del peperoncino nelle chinulille rappresenta un'evoluzione coerente con la valorizzazione dei prodotti tipici, reinterpretando il patrimonio gastronomico calabrese. Il risultato è un dolce che mantiene la funzione originaria della preparazione festiva, ma integra un elemento fortemente identitario, capace di esprimere la specificità territoriale calabrese attraverso un profilo aromatico innovativo e riconoscibile.

VALORI CALORICI PER PORZIONE			
Alimento	q.tà	kcal	kcal/100 g
<i>Ricotta di pecora</i>	41,7 g	65	157
<i>Farina 00</i>	20,8 g	67	323
<i>Cioccolato bianco</i>	20,8 g	112	539
<i>Cioccolato nero fondente</i>	20,8 g	110	531
<i>Zucchero a velo</i>	16,7 g	65	389
<i>Zucchero semolato</i>	8,33 g	32	387
<i>Burro</i>	4,17 g	31	758
<i>Vermouth</i>	1,67 ml	2	139
<i>Uovo intero</i>	8,6 g	12	143
<i>Glucosio sciroppo</i>	2,5 ml	7	287
<i>Lievito per dolci</i>	0,41 g	0,2	51
<i>Olio di girasole assorbito</i>	5 g	45	899
<i>Peperoncino fresco</i>	3 g	1	40
<i>Peperoncino in polvere</i>	0,8	2,3	282
TOTALE kcal PER PORZIONE		552 kcal	

Quaderno Operativo di scienze degli alimenti "Conoscere gli alimenti" di Silvano Rovato, casa editrice Clitt.
<https://www.alimentinutrizione.it/sezioni/tabelle-nutrizionali> <https://www.valori-alimenti.com/nutrizionali/tabella11962.php>
<https://www.lecalorie.it/calorie-valori-nutrizionali/glucosio> https://bda.iao.it/?page_id=14



Istituto Istruzione Superiore
ITCG - LC
San Marco Argentano (CS)

RINGRAZIAMENTI

Per il Patrocinio



PROVINCIA
DI COSENZA



COMUNE
di
San Marco
Argentano



Per il contributo alla realizzazione del Progetto: l'Istituto Scolastico e la Giuria di valutazione



Per il contributo fotografico

Francesco Aloe

Per il sostegno



Coop. Agricola
San Francesco

Dolce
Napoleone





Opuscolo a cura del
Consorzio dei Produttori del Peperoncino di Calabria
Dott.ssa Gaetana La Porta e Dott.ssa Maria Artusi



PROGETTO PIATTO PICCANTE 2026

“L’impegno e
l’orgoglio
di ognuno di noi
devono
accompagnarci
attraverso la
consapevolezza e
l’ambizione
della qualità,
che deve guidarci
in ogni azione
della vita.”

Ass. G. Gallo

*L’uso delle immagini riportate nel presente opuscolo è stato autorizzato
dall’Istituto Alberghiero IPSEOA di San Marco Argentano (CS).
Non si autorizza l’utilizzo delle stesse immagini per altri scopi non inerenti all’oggetto di questo opuscolo.*