



Il gusto e la Ragione, a Villa Sauli 5 conferenze per promuovere la cultura della buona alimentazione

Giovedì 5 aprile a Genova è iniziato il ciclo di conferenze “Il gusto e la Ragione” nell’ambito della rassegna “Primavera a Villa Sauli”.



Alcune preparazioni a base di sciroppo di rose (Foto © Francesca Vassallo).

Saranno 5 gli incontri organizzati dall'**Istituto statale alberghiero Nino Bergese**, curati dal docente **Maurizio Sentieri**, che si svolgono a Genova fino al 30 maggio nell'ambito della rassegna "**Primavera a Villa Saluli**", in via Prà, 70.

I seminari intendono mettere in evidenza come cibo e cucina, nonostante siano piaceri della vita, possano condizionare la salute, il benessere e la nostra relazione con il territorio e l'ambiente, a seconda delle scelte che condividiamo.

Il gusto e la Ragione, Genova: sciroppo di rose, il primo appuntamento



Il seminario del 5 aprile (Foto © Francesca Vassallo).

Il tema del primo seminario del 5 aprile, è stato lo **“Scioppo di rose”** un prodotto che ha un grande rilievo nella cucina e nella società genovese, sia del passato che del presente.

Sono intervenuti **Vivienne Crosa di Vergagni**, titolare dell’azienda Agricola “Il giardino delle Dalie” a Savignone e membro dell’[Associazione Rose della Valle Scrivia](#), che si occupa di salvaguardare la tradizione legata ai prodotti con le rose, tra i quali lo **Scioppo di rose della Valle Scrivia**, che è un presidio Slow Food.

L’oratrice ha spiegato che le varietà di rose impiegate nella lavorazione dello sciroppo sono, soprattutto, la **Centifolia**, la **Muscosa** e la **Rugosa** particolarmente profumate e con la giusta quantità di olio essenziale.

Aldo Pastorino, del [Consorzio di Santa Limbania](#), ha percorso storia ed evoluzione della rosa come ingrediente alimentare e della profumeria dall’epoca romana ai giorni nostri.

Scioppo di rosa, ricetta storica



Sempre nel corso della conferenza del 5 aprile è intervenuta **Alessia Doragrossa**, dell'azienda Agricola La Castagna, la quale ha illustrato la **ricetta dello sciroppo di rosa** della bisnonna di suo marito.

Ingredienti

- Petali di rose, 300 grammi
- Zucchero, un chilogrammo
- Limoni, 2 non trattati
- Acqua, un litro

Preparazione

1. Allargare i petali di rosa appena raccolti su un piano coperto con un telo, per fare allontanare gli eventuali insetti.
2. Sistemare i petali in un contenitore, aggiungere i limoni tagliati a fette e versare sopra l'acqua bollente. Far riposare per ventiquattro ore.
3. Trascorso il tempo indicato, versare lo zucchero, filtrare e spremere a mano i petali.
4. Mettere il liquido sul fuoco e far bollire per venti minuti, mescolando sempre.
5. Imbottigliare.

Basta un poco di zucchero

Il preside dell'Istituto Bergese e la docente responsabile hanno presentato l'interessante progetto "**Basta un poco di zucchero**"

” del corso di Pasticceria, un’iniziativa che avvicina gli studenti della scuola al mondo del lavoro, preparandoli ai vari aspetti e momenti del contesto professionale dall’acquisto dei materiali alla produzione, dal controllo igienico all’[etichettatura a norma di legge](#) e al packaging.



Caramelle golose (Foto © Francesca Vassallo).

Nell’iniziativa vengono coinvolti gli allievi delle ultime tre classi, organizzati come in una società; quelli del terzo anno rappresentano la “manovalanza” mentre le classi successive hanno compiti di controllo e dirigenza.

I prodotti realizzati vengono, poi, venduti all’interno della scuola con il duplice scopo di promuovere il consumo di una merenda sana a base di ingredienti di qualità e di utilizzare il ricavato per l’acquisto di strumentazione necessaria all’istituto, come il recente abbattitore. Da non trascurare il clima di collaborazione e socializzazione che si instaura tra i ragazzi, anche di classi diverse, e infatti sono in cantiere iniziative analoghe.

Al termine della conferenza gli studenti del Nino Bergese hanno offerto una degustazione a base di sciroppo di rose.

I temi della prossime confereze saranno:

- 17 aprile la “**Prescinsêua e formaggette**”, (la prescinsêua è il tipico formaggio di latte cagliato, base delle torte salate liguri, n.d.r.);
- 3 maggio “**Cucinare parole**”, storie di cibo. Il lettore goloso dalla carta al web
- 15 maggio: “**Cibo & Territorio: lo stile di vita all’italiana**”, le idee dell’Istituto Bergese per un’accoglienza di gusto;
- 30 maggio: “**Buone intenzioni e cattive abitudini**”, sul perché spesso l’educazione alimentare non funziona.

Data di creazione

11/04/2018

Autore

francesca-vassallo