

VareseNews

In padella.com: come ti cucino letteratura e tecnologia

Pubblicato: Giovedì 19 Aprile 2012



Questo nuovo sito culinario nasce dall'innovazione, dalla cultura, dal saper associare la cucina, che è l'arte fondamentale per noi, alla letteratura e alla tecnologia. Come? **Il progetto nasce dall'idea di tre ragazzi dell'alberghiero** di vedere la classica cucina, le classiche serate e la storia associata ad essa in un modo nuovo e moderno, che non sia noioso e pesante, ma che **invogli i ragazzi ad apprendere in modo diverso e semplice quello che normalmente si studia sui libri**. Internet, infatti, al giorno d'oggi è uno dei mezzi più utilizzati non solo per comunicare ma anche per istruirsi, basta pensare a ciò che una persona ricorda dopo aver visto un film, rispetto a ciò che ricorda dopo aver letto un testo, perché oltre alla cognizione dei concetti abbiamo l'impatto visivo che al giorno d'oggi è uno dei più efficaci ed utilizzati.

Dalla teoria alla pratica! I ragazzi di [inpadella.com](#) in collaborazione con la **Professoressa Laura Taccone** hanno organizzato una cena particolare, laddove letteratura, cucina e tecnologia hanno collaborato. “**Il GATTOPARDO dinner**” basandosi sul menu del banchetto del gattopardo ha proposto sapori e accostamenti diffusi nella Sicilia seicentesca. **La cena è stata preparata innanzitutto con uno studio letterario del libro del Gattopardo**, successivamente è stato applicato alla cucina, con lo studio delle ricette, e alla tecnologia, con la presentazione di ogni singola portata della serata in video-ricetta . Il “GATTOPARDO dinner” si è terrà **venerdì 27 aprile** presso il ristorante “Saperi & Sapori” dell’I.S. G. Falcone di Gallarate. Il

staff



“GATTOPARDO dinner” proposta dalla Professoressa Laura Taccone, organizzata dai ragazzi di inpadella.com e realizzata in collaborazione con la classe terza B dell’indirizzo alberghiero, coordinata dal Docente di cucina Giuseppe Caroprese hanno proposto il seguente menù: si parte con i classici muffoletti, i carciofi ammollicati e il patè di foie gras come antipasti, per poi passare al pasticcio del monsù come primo piatto. Ai secondi piatti abbiamo lo chaud froid abbinato alla caponata di melanzane e il tacchino dorato abbinato all’insalata di arance, per poi passare ai dolci: gelatina al rum, biancomangiare e la tradizionale cassata siciliana.

Attualmente il sito è in fase di allestimento e di continuo aggiornamento, ci scusiamo per il disagio e ci auguriamo di concludere a breve, potrete comunque trovare un paio di ricette riguardanti la serata sul nostro sito: www.inpadella.com

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it