



**I.P.S.S.A.R.T. "Girolamo Varnelli"**  
Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri, della Ristorazione e Turistici  
62011 CINGOLI (MC) – Balcone delle Marche  
Via G. Mazzini, 2 - Tel. 0733 603866- 603095 - Fax 0733 606045  
C.F. 93039340430 - C. Mecc. MCRH01000R  
E mail: mcrh01000r@istruzione.it - alberghiero\_cingoli@libero.it  
PEC: VARNELLI@LEGALMAIL.IT  
<http://www.ipssartcingoli.it>  
**CONVITTO annesso: Via Cerquatti, n. 31 – Cingoli c/o Hotel Miramonti**  
Operatore dei Servizi di Cucina, di Sala Bar, di Ricevimento-Tecnico dei Servizi Ristorativi, Turistici



Giornalmente reti televisive, programmi radiofonici, quotidiani e riviste dedicano ampio spazio alla cucina sottolineando qualità nutrizionali, componenti chimiche, effetti negativi sulla salute con il rischio di trasformare un buon incontro conviviale in sensi di colpa per una dieta che non si riesce a rispettare.

Con questa pubblicazione che raccoglie ricerche ed esperienze dei giovani durante le esercitazioni didattiche, l'Istituto *Varnelli* intende restituire al lettore il piacere di sedersi a tavola, gustare un ottimo piatto confezionato con prodotti del territorio e abbinato ad un buon vino generato nella "Terra delle Armonie", alla ricerca e alla riscoperta dei suoi colori, dei suoi sapori, dei suoi incanti.

Il progetto, realizzato con la collaborazione della *Casa Editrice Spaggiari*, descrive questo nostro territorio sul quale tradizioni enogastronomiche e nuove tecnologie si fondono verso l'obiettivo di valorizzare le eccellenze abbinando "i gusti tipici al territorio, alla sua storia, alle bellezze incantevoli di piccoli paesi" che si immergono in fertili campagne che donano prodotti alimentari di alta qualità.

La ricerca dei giovani studenti propone la conoscenza dei borghi del vino e del vino cotto, le tipicità degli ulivi, la bontà delle carni bovine di razza marchigiana, i salumi, i formaggi, i cereali, i legumi, i dolci sostenendo la salvaguardia e la valorizzazione delle produzioni tipiche locali come incentivazione verso opportunità economiche che l'identità territoriale può offrire.

I contenuti, le riflessioni sulle ricette rappresentano la risposta didattica a come far convivere il piacere del cibo con la salute, con l'identità di un luogo, con le persone che della cucina hanno fatto una vera espressione artistica.

Cingoli 01 marzo 2010

***Elio Carfagna***  
Dirigente Scolastico

