

## ABSTRACT PROGETTO

### 1.1 Denominazione progetto

L'ARTE DELL'INTAGLIO

I.P.S.S.G.I.A. "ALDO MORO"  
MONTESARCHIO (BN)  
Prot. N. 5657 del 15/10/16  
Cat. C Cl. 1 Fasc. 1

### 1.2 Responsabile/i progetto

prof. CIERVO CLEMENTE

### 1.3 Obiettivi

Il progetto mira a:

- insegnare le tecniche di base dell'intaglio di frutta e verdura, attraverso le quali poter realizzare veri e propri capolavori floreali e sculture con forme di animali, da utilizzare come guarnizione per valorizzare piatti, cibi, dolci e gelati, o come decorazione di centri tavola,
- insegnare le tecniche e le modalità di utilizzo dei coltelli e dei vari utensili necessari per la realizzazione degli intagli secondo le due principali tipi di scultura: la scultura della buccia e la scultura tridimensionale
- far conoscere l'arte della scultura vegetale che è un notevole valore aggiunto per chef, pasticceri, gelatieri, barman, maître ed operatori di sala/bar che, oggi più che mai, tendono ad impreziosire, con questa tipologia di decorazioni fantasiose e suggestive, le proprie proposte gastronomiche e culinarie, così come la presentazione delle tavola e la mise en place di banchetti esclusivi e cerimonie.

### 1.4 Articolazione

Il progetto è realizzato in orario extracurriculare con un incontro settimanale di due ore

### 1.5 Durata

Il progetto può essere sviluppato da aprile a maggio 2017

### 1.6 Destinatari

Il progetto è rivolto agli studenti delle classi quarte e quinte

### 1.7 Risorse umane

Docenti tecno-pratici di cucina: classe di concorso C500

### 1.8 Attrezzature, beni e servizi

Laboratorio cucina e attrezzature professionali varie