



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI
ALBERGHIERI, E DELLA RISTORAZIONE

GIACOMO MATTEOTTI

Via Garibaldi 194, 56124 – PISA tel. 05094101
Cod. Fiscale 80006210506 – Codice Univoco UF57VW

sito web: www.matteotti.it – email: pirh01000d@istruzione.it; pirh01000d@pec.istruzione.it

Allegato A

Contributo economico

PROGETTO DELL'INIZIATIVA

1. Titolo: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: piatti, prodotti tipici e rivisitazione

2. Data di realizzazione

21/05/2026

3. Luogo di svolgimento

Sede _IPSAR 2G. MATTEOTTI - PISA_

Indirizzo _Via G. Garibaldi, n, 194

Comune PISA Provincia _____ PI _____ CAP _56124_____

4. Descrizione dell'iniziativa

Nell'aula Magna dell'Istituto dedicheremo una prima parte della mattinata alla presentazione delle esperienze di valorizzazione dei prodotti e piatti tipici attraverso l'innovazione. Non solo la cucina e le ricette che fanno parte della cultura e tradizione locale a confronto con una loro rivisitazione innovativa, ma anche i metodi di produzione all'avanguardia che però lasciano inalterate quelle peculiarità alla base, non uno stravolgimento ma un arricchimento. L'obbiettivo è di coinvolgere le realtà locali che sposano questo tema, che investono e credono nel connubio cultura tradizione prodotti locali e cibo. Combinazione fondamentale per promuovere il territorio in tutte le sue forme, mantenendo intatta la tradizione alla base di tutti gli sviluppi e le innovazioni possibili.

In una prima parte introduttiva verrà presentato il progetto che la scuola ha dedicato a questo tema, la rivisitazione di vari piatti tipici del territorio, sia preparandoli con la loro

Il compilatore



Agenzia Formativa Certificata "IPSAR G. Matteotti"
Cert. N. 627 Norma UNI EN ISO 9001:2015
Attività: Progettazione e realizzazione di progetti di formazione e orientamento

ricetta originale che nella sua rivisitazione, fotografandone i risultati in modo creativo ed elaborato. Gli approfondimenti successivi coinvolgeranno i rappresentanti di categoria, dai Cuochi agli operatori del settore, le istituzioni e la ricerca. L'intento di mettere a confronto e soprattutto conoscere le varie realtà è fondamentale in un tema come questo dove occorre mantenere un equilibrio non semplice, "tra innovazione e tradizione", due aspetti in contraddizione. Realtà locali che hanno scelto di investire nel territorio, con la produzione di eccellenza investendo in macchinari ed in tecnologie innovative senza intaccare la tipicità delle risorse. L'utilizzo delle materie prime come risorse naturali per riscoprire sapori, cibo, bevande e tradizione.

La seconda parte dell'iniziativa prevede l'allestimento di un buffet dove verranno presentati i piatti tipici della tradizione ed i loro corrispondenti rivisitati, per consentire un confronto concreto delle proposte "tra innovazione e tradizione"

5. Finalità

Promuovere la cucina locale, i luoghi ed i territori che sono all'origine dei prodotti utilizzati, ne sono parte integrante. Far conoscere il piatto, le sue origini, i contenuti, trasmetterne i sapori e gli odori, fondamentale per aprire e sviluppare una rivisitazione moderna, che nella sua attualità non tradisca le origini.

6. Modalità realizzative

La modalità che consente di mettere a fuoco i vari passaggi, comporta la realizzazione di una serie di istantanee, che fotografano i piatti nelle varie fasi, sia la versione originale che quella rivisitata, fotografie come quadri di autore. L'iniziativa prevede una presentazione del progetto e lo scorrere delle foto che verranno presentate. Nell'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero vi sarà la partecipazione delle classi degli alunni dell'Istituto che hanno partecipato al progetto ed intervverranno i referenti Istituzionali del settore ma anche gli imprenditori, le associazioni di categoria, i professionisti in modo da fornire uno spaccato a tutto tondo.

7. Pubblico di riferimento

Gli alunni dell'Istituto che hanno partecipato al progetto, i referenti Istituzionali, gli imprenditori del settore che in molti hanno investito in innovazione senza snaturare le origini. Inoltre saranno presenti le associazioni di categoria, il settore della ristorazione, gli Chef ed i professionisti vari.

8. Ambito territoriale di riferimento dell'iniziativa:

comunale [X] provinciale [X] regionale [X]

9. Attività di comunicazione dell'iniziativa

Indicare i canali informativi attraverso i quali sono realizzate le attività di comunicazione:
[X] prodotti editoriali cartacei (inviti, depliant, manifesti)

prodotti editoriali informatici (pagina web, newsletter, social network)

eventi di lancio:

conferenza stampa: (indicare data e luogo)

inaugurazione (indicare data e luogo)

10. Altre informazioni che il richiedente ritiene utile fornire_____

11. Dati economici dell'iniziativa:

1. Costo complessivo dell'iniziativa euro 3.131,00 (tremilacentotrentuno/00)

2. Entità del contributo richiesto euro 3.131,00 (tremilacentotrentuno/00)

PIANO PREVISIONALE DI SPESA

Risorse economiche disponibili	Importo
1. risorse economiche stanziare dal richiedente	0
2. contributo economico richiesto al Consiglio regionale	3.135,00
3. Altri contributi economici ricevuti da soggetti pubblici	
4. Altri contributi economici ricevuti da privati	
Totale	3.135,00
Tipologie delle voci di spesa	
1. Acquisto di beni strumentali non durevoli	1.290,00
2. Canone di locazione per l'utilizzo di locali, impianti o strutture (se diversi dalla propria sede)	
3. Allestimento dei locali, impianti e strutture, scenografie, montaggio e smontaggio	385
4. Pubblicità (inserzioni, manifesti, stampe, video)	
5. Servizi editoriali e tipografici per la stampa di volumi	
6. Premi e riconoscimenti	
7. Compensi per relatori, artisti, la cui prestazione fa parte del programma approvato, e le relative spese di viaggio, di vitto ed alloggio	980
8. Altre spese (specificare) <i>_coordinamento tecnico e predisposizione iniziativa</i>	480
Totale	3.135,00

Pisa, lì _08/04/2026

Il Dirigente Scolastico
Prof. Salvatore Caruso