

# Il Progetto Erasmus+ “TASTE EUROPE ON THE GO!” al Palio del Chiaretto

## Workshop 2 - BARDOLINO



Prosegue il partenariato Europeo Erasmus+ dell'IPSAR Carnacina lanciato gli scorsi anni con i progetti “POP-UP RESTAURANT” e “CULINARY CARAVAN”: il nuovo progetto, avviato a Settembre 2018, si chiama “TASTE EUROPE ON THE GO!” e coinvolge 8 scuole europee in Spagna, Olanda, Finlandia e Italia.



**TASTE  
EUROPE  
ON THE GO!**



Dopo il primo *Workshop* a Helsinki, è ora la volta del nostro Istituto ospitare a Bardolino, dal 29 Maggio al 5 Giugno 2019, la seconda tappa del progetto, che prevede, come già lo scorso anno, la produzione e la vendita al pubblico di *street food* cucinato dai giovani chef delle squadre europee partecipanti, frutto di una ricerca sulle ricette tradizionali dei paesi di provenienza.

La fase preparatoria del progetto si è svolta i mesi scorsi tra i vari gruppi internazionali per scambiare idee, proposte, documenti, file, immagini, opinioni e costruire il *business plan* e il menu dell'evento che sarà presentato nel corso della 15<sup>a</sup> edizione del Palio del Chiaretto.

Durante la settimana del *Workshop 2*, nell'allestimento dell'evento saranno impegnati cinquanta tra studenti e docenti dei paesi partecipanti. I primi due giorni saranno dedicati alla definizione del modello, alla preparazione dei cibi e all'allestimento dello spazio di vendita da parte delle squadre convenute a Bardolino; i due giorni centrali, Sabato 1 Giugno e Domenica 2 Giugno 2019, vedranno l'apertura al pubblico del punto vendita al Palio del Chiaretto con gustose specialità italiane e dei paesi partecipanti; le ultime due giornate saranno dedicate al feed-back e alla valutazione del progetto. In Italia collabora con il Carnacina l'Istituto di Istruzione Superiore “E. De Amicis” di Rovigo.

Il Palio del Chiaretto, data l'importanza che esso ricopre per le istituzioni e l'economia locale e il grande afflusso di visitatori che annualmente attira, sarà lo scenario ideale per dare visibilità a questo innovativo progetto di ristorazione e imprenditorialità delle nuove leve della ristorazione, italiana e internazionale.

Come è stato possibile verificare grazie al successo dello scorso anno, si tratta di un'occasione unica per gli allievi dell'IPSAR Carnacina di mettere alla prova le proprie competenze professionali, linguistiche e imprenditoriali in un contesto altamente motivante come quello del rapporto diretto con un pubblico reale.