



Istituto Professionale Statale
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
73028 OTRANTO (LE)

Via S. Francesco di Paola,1 Tel. 0836 801660 - Fax 0836 802002
lerh020003@istruzione.it; lerh020003@pec.it

C.F. 92003310759
www.ipsseoaostranto.le.it

Programma

III incontro Progetto "Cultura ed eno-gastronomia della Terra dei Messapi"

Sabato 10 Marzo 2012, ore 9.00

Sede: **Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri della Ristorazione e del Turismo di Otranto**

Via San Francesco di Paola,1 - Otranto

Ore 9.00 Registrazione dei partecipanti

Ore 9.15 Saluti ed apertura dei lavori da parte del Dirigente Scolastico e delle autorità presenti

Ore 9.30 Relazioni su

- Inquadramento generale della Messapia;
 - Le aree archeologiche vicine (in particolare l'area di Otranto);
 - Produzione e consumo dell'olio nel mondo antico con particolare riferimento al mondo messapico;
 - La coltivazione e l'immagazzinamento dei cereali nel mondo messapico
- Nell'arco della lezioni è prevista la proiezione di immagini e di video*

Relatori: **Dott. Giampiero Colaianni** (*Archeobotanico*) e **Dott.ssa Anna Solinas** (*Archeozoologa*)
Esperti della Scuola di Specializzazione in Beni Archeologici dell'Università del Salento

Ore 11.30 *Le Megalartia: Tipica festa del grano in onore di Damatra, Dea delle messi.*

Intervento a cura del **Prof. Fernando Sammarco**
Presidente Associazione I Leoni di Messapia

Ore 12.00 Comunicazioni sul Concorso per due borse di Studio rivolte agli Studenti delle Scuole Superiori della Provincia per la *Denominazione* ed il *Marchio d'Impresa* della "Gastronomia nella Terra dei Messapi" - dott. **Fortunato De Matteis** *Consigliere Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Lecce;*

Ore 12.15 Presentazione delle ricette preparate dagli Studenti dell'Istituto coadiuvati dai Docenti e dagli Chef dell'*Associazione Cuochi di Lecce e di Terra d'Otranto*

Ore 12.30 Degustazione



Il Dirigente Scolastico
(Prof. Maurizio Sambati)