

Progetto Comenius

*"Embracing European cultures
through healthy
eating traditions"*

Misilmeri 12 Ottobre 2009

Colazione di studio tra i partners del progetto



Il gruppo di lavoro



*I Dirigenti scolastici con i partner dell'Assessorato Regionale Agricoltura e Foreste
Unità operativa di Misilmeri*



Il momento dei doni



Tutti a tavola!





Lo Chef del ristorante "Il Veliero" di Misilmeri

Ed ecco il menù a base di pietanze tipiche palermitane



Panino con la milza, panino con panelle, crocchette, arancine...



Pasta con broccoli e pasta con i ricci...



Sarde a linguata, sarde a beccafico, cicireddu fritto, calamari fritti, insalata di finocchi lattuga e ravanelli...



cannoli, bignè e tartanelle...



buccellato...



pesca, kaki e fichidindia.

Hanno partecipato:

TURCHIA

*Nurettin Dogan
Mehemet Akif Duman
Baris Lezgi Koyuncu
Asim Tunca
Seref Acar
Ayse Ayben Ocal
Kubilay Dogan*

FRANCIA

*Sylvette Augè
Sabine Rocourt
Alain Krizic*

ITALIA

*Salvatore Mazzamuto
Maria Carmela Staropoli
Eleonora Traina*

**REGIONE SICILIA ASSESSORATO AGRICOLTURA E FORESTE
DIPARTIMENTO INTERVENTI STRUTTURALI
DISTRETTO PALERMITANO ALTO BELICE
SOAT n° 63**

*Lilli Napoli
Vincenzo Giordano
Giovanni Vitrano
Agata Mangiapane
Piera Finocchio*