



SCUOLA MEDIA SUPERIORE ITALIANA DI ROVIGNO



Progetto “Scuole di Venezia, Rovigno e Pola creators per il patrimonio culturale della Serenissima”

- Nell’ambito del progetto “Scuole di Venezia, Rovigno e Pola *creators* per il patrimonio culturale della Serenissima”, la Scuola media superiore italiana di Rovigno ha svolto e continua a svolgere un ruolo attivo, contribuendo con numerose attività didattiche e creative.



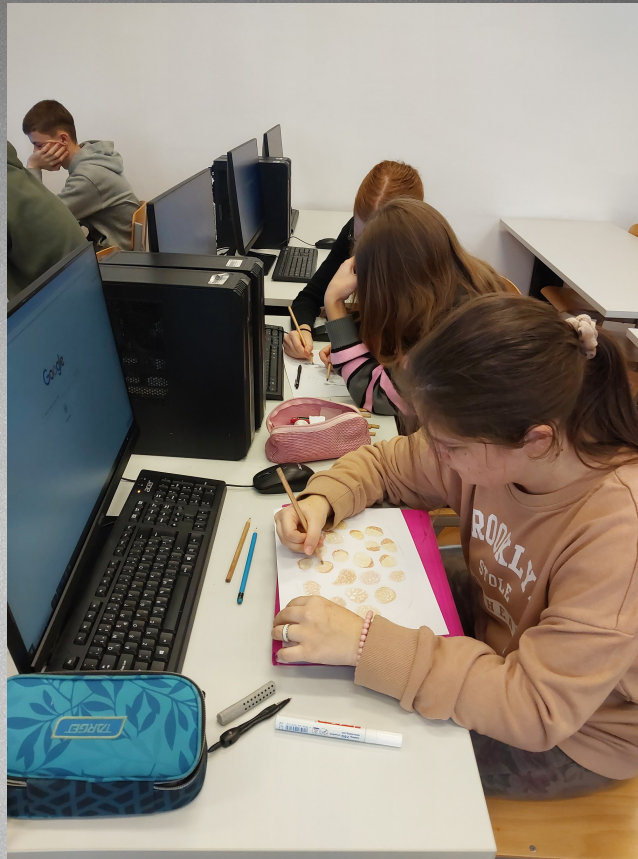
Obiettivi principali

- Conoscere il patrimonio veneziano di Rovigno
- Rafforzare l'identità culturale degli studenti



Metodologia e attività

- Lavoro interdisciplinare
- Attività sul campo (visite, interviste, video)
- Attività svolte a scuola (ricerche, testi, elaborazioni digitali)



Partecipanti

Classi coinvolte:

- Il e III liceo generale / linguistico
- Il e III perito alberghiero – turistico
- Laboratorio di arti visive

► **Docenti coinvolti:**
Tomislav Bišić Pauletić,
Larisa Degobbis, Sandro
Manzin, Sara Rahmonaj,
Antonella Sošić, Luka Nreka
con il coordinamento della
preside Ines Venier



arte

Rovigno, i due leoni marciali andanti e uno in moleca: emblemi conservati della Serenissima in pietra d'Istria



architettura

Lo sviluppo dell'architettura della città di Rovigno fino alla caduta della Repubblica Serenissima



commercio

Lo sviluppo del commercio della Città di Rovigno e dell'Istria ai tempi della Repubblica Serenissima



OLIO
D'OLIVA

BATANA



VINO

produzione

Rovigno divenne il più importante centro produttivo dell'Istria nel settore della pesca



gastronomia

Menù completo che si preparava a Rovigno ai tempi della Serenissima (e che si prepara ancora oggi)

SPUNTINO FREDDO/ANTIPASTO SARDINE IN SAVOR

Ingredienti

- 800 g di sardine
- 2,5 dl d'olio d'oliva
- 80 g di farina
- 250 g di cipolla
- 20 g d'aglio
- 2 dl d'aceto
- 1,5 dl di vino bianco
- 15 g di sale
- 3 g di pepe
- 4 foglie di lauro
- 1 rametto di rosmarino

PRIMO PIATTO BRODO DI PESCE

Ingredienti

- 1,5 kg di pesce bianco
- 50 g di riso
- 0,8 dl olio extravergine di oliva
- 10 g d'aglio
- 150 g di pomodoro
- 50 g di limone
- 30 g di prezzemolo
- 2 foglie di lauro
- 20 g di sale
- Pepe q.b.

SECONDO PIATTO BRANZINO ALLE PATATE

Ingredienti

- 1 kg di branzino
- 1 kg di patate
- 2 dl d'olio extravergine d'oliva
- 1 dl di vino bianco
- 200 g di cipolla
- 20 g d'aglio
- 2 g di pepe
- Sale q.b.

DESSERT FRITTELLE

Ingredienti

- 500 g di farina bianca
- 25 g di lievito
- 250 g di latte tiepido
- 80 g di burro fuso freddo
- 2 uova grandi a temperatura ambiente leggerm. sbattute
- 40 g di zucchero semolato
- 3 cucchiaini di acquavite (grappa)
- Scorza di limone grattugiato
- 80 g di uvetta sultanina
- 1 pizzico di sale
- Olio per friggere
- Zucchero a velo per decorare



musica

**L'organo Barbini del duomo rovignese:
un gioiello dell'arte organaria veneta**



La mostra

14 pannelli espositivi (50x70 cm):

- Otto i temi trattati: arte, architettura, commercio, produzione, gastronomia, musica, etnologia, sostenibilità
- Esposti i risultati di ricerche, testi, immagini e lavori creativi degli studenti



Grazie per l'attenzione

