Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circolare n. 217

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0001088 del 26/01/2024
I (Uscita)

Ai Docenti
Alle Famiglie
Agli alunni delle classi 3H, 3E, 4I
Al personale A.T.A.
Al D.S.G.A.
Loro Sedi
Sito Web

Oggetto: Evo-luzione, percorsi per l'extravergine di qualità.

La presente per comunicare che le classi 3H, 3E, 4I il giorno 29 gennaio saranno impegnate nell'evento organizzato da "**La Pecora Nera Editore e Oleonauta**" dedicato all'olio extravergine di oliva di qualità".

L'evento in oggetto si terrà nella suggestiva location del MAXXI, il Museo nazionale delle arti del XXI secolo in Via Guido Reni 4A.

Gli studenti, muniti di autorizzazione cartacea reperibile al seguente link debitamente compilata e firmata, raggiungeranno l'indirizzo suddetto in modo autonomo. L'appuntamento è previsto per le ore 9.30.

Al termine della manifestazione, alle ore 14.30 circa, gli alunni rientreranno autonomamente presso le proprie abitazioni.

Il percorso degustativo si snoderà attraverso assaggi guidati, tavoli di consulenza, masterclass, presentazioni, convegni sull'oleoturismo nonché spazi di condivisione culturale di settore.

Per gli studenti del nostro Istituto sono, inoltre, previsti, due incontri mirati, con la prof.ssa Livia Leoni del Dipartimento di Scienze - Università Roma Tre e con Laura Castellani, Direttrice della Fondazione ITS Agro.

Ai fini della partecipazione all'evento, si ricorda ai genitori di apporre spunta di "presa visione"sulla bacheca del Registro Elettronico, la stessa rappresenterà espressa autorizzazione alla partecipazione.

Nella medesima Bacheca saranno tempestivamente comunicate eventuali indicazioni di dettaglio da parte dei docenti delle classi interessate.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)