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

Pellegrino Artusi

ROMA

Circolare n. 322

Roma, 28/03/2024

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0004221 del 28/03/2024
I (Uscita)

Ai Docenti
Alle famiglie
Agli Studenti/studentesse
delle classi 4B, 4C, 4I, 4P
Al personale A.T.A.
Al DSGA
Sito Web

Oggetto: PROGETTO DIDATTICO "A scuola di cucina con Grana Padano"

Nell'ambito del **progetto didattico "A scuola di cucina con Grana Padano"** a cui il nostro Istituto ha aderito, si comunica che **mercoledì 3 aprile** le classi in indirizzo saranno coinvolte in un incontro **presso la Sala della sede di via Pizzo di Calabria** in cui gli alunni potranno avvalersi dell'intervento di un esperto formatore, che terrà una lezione di due ore nel corso della quale si affronteranno le tematiche legate al settore caseario, le normative che regolamentano i prodotti DOP e le azioni intraprese dai Consorzi di Tutela per la difesa di un prodotto, della sua filiera e delle tradizioni territoriali e culturali che ad esso appartengono.

L'incontro prevede inoltre un approfondimento sulle tecniche necessarie all'individuazione del profilo organolettico del Grana Padano DOP, attraverso una degustazione verticale guidata di tre differenti stagionature.

A corredo della lezione verrà consegnato a tutti i partecipanti il manuale realizzato dal Consorzio di Tutela, dal titolo "FORMAGGIO... Bella storia!", che permetterà agli allievi d'intraprendere un viaggio virtuale alla scoperta della storia del formaggio.

L'incontro inizierà alle ore 11:30, pertanto, le classi svolgeranno regolare attività didattica presso le rispettive sedi di appartenenza fino alle ore 10:50. In seguito, raggiungeranno autonomamente la sede di via Pizzo di Calabria. Al termine dell'incontro gli alunni faranno ritorno alle loro abitazioni.

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)