



## Ambito NA 19

# ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO"

Via G. Bruno, 1<sup>a</sup> Trav.- 80033 Cicciano - Tel. 0818248393 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92012260631 - Cod. Mecc. NARH07000E  
E-mail : [narh07000e@istruzione.it](mailto:narh07000e@istruzione.it) - [narh07000e@pec.istruzione.it](mailto:narh07000e@pec.istruzione.it) - sito: [www.ipsseoacciano.edu.it](http://www.ipsseoacciano.edu.it)

### COMUNICAZIONE N. 48

- **Ai docenti e agli alunni della classe V sez. A Enog.**
- **Ai docenti Pola Luigi, Caccavale Antonio e Santaniello Angela**
- **Agli alunni Cirillo Gabriele, Piciullo Carlo e ai docenti delle relative classi**
- **All'A. T. sig.ra Esposito Antonella**
- **Al D.S.G.A.**
- **All'Albo**

Oggetto: Partecipazione al contest: "I sapori del futuro: dalla tradizione all'innovazione sostenibile"  
- 16 Novembre 2023 - Città della Scienza, Napoli

Si comunica agli alunni e ai docenti in oggetto che giovedì 16 novembre 2023 dalle ore 9:30 alle ore 13:30 il nostro istituto parteciperà al contest "I sapori del futuro: dalla tradizione all'innovazione sostenibile", presso la Sala Newton di Città della Scienza, nell'ambito della manifestazione: "I 3 Giorni per la Scuola".

Durante il suddetto incontro verrà lanciata una sfida tra gli studenti degli Istituti Alberghieri della regione Campania. Tale sfida avrà come obiettivo la realizzazione del miglior dolce innovativo e sostenibile realizzato con i prodotti tipici del proprio territorio.

Il valore educativo di tale confronto sarà finalizzato a far acquisire un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che rappresentano la dieta mediterranea e vanno dal paesaggio alla tavola, tra cui la coltivazione, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e, in particolare, il consumo di cibo.

Si è prevista una giuria tecnica composta da esperti di COLDIRETTI e di FEDEGROUP nonché da un noto maestro pasticcere; moderatore dell'evento sarà l'Agrichef Narrante il sig. Emilio Pompeo, un vero e proprio attore che racconta con poesia i piatti della nostra tradizione e gli ingredienti usati, e completiamo il programma della giornata con la Master class in cucina ecosostenibile tenuta dall'executive chef di FEDEGROUP Raimo Chiacchiera.

**Gli alunni della classe TERZA A Enog., in esercitazione laboratoriale presso la sede di Comiziano, si recheranno, invece, presso la sede Centrale per il normale svolgimento delle lezioni.**

Cicciano, 14/11/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(Prof.ssa Sabrina CAPASSO)

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai  
sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93