



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DANILO DOLCI"



Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Servizi per la sanità e per l'assistenza sociale

Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del
territorio e gestione delle risorse forestali e montane



PERCORSI DI ISTRUZIONE DIURNI E DI SECONDO LIVELLO SERALI PER ADULTI

"Ciascuno cresce solo se sognato"

Circ. n. 822 del 15/05/2025

Alle studentesse e agli studenti delle classi Quinte Alberghiero
Ai docenti delle classi Quinte alberghiero
Al prof. Lucchese Baldassare
Ai collaboratori scolastici sig. Pisciotta, sig.ra Giargiana
All'assistente tecnico di cucina sig. Foderà Gianvito
Al responsabile degli eventi prof. Bruno G.
All'assistente tecnico di informatica sig. Cinquemani L.
Agli assistenti tecnici autisti
Ai collaboratori scolastici del plesso di via Forlì
Ai collaboratori DS
Al DSGA

Oggetto: partecipazione ad iniziativa di promozione della carota Igp Novella di Ispica, a cura della New Service S.R.L

Si comunica, alle studentesse e agli studenti e ai docenti delle classi in indirizzo, che la New Service Srl, per conto del Dott. Pavan Massimo, Presidente del Consorzio di Tutela IGP della Carota Novella di Ispica, ha proposto a questa istituzione scolastica la partecipazione ad un progetto di promozione della carota Igp Novella di Ispica.

Obiettivo del progetto è quello di informare il pubblico dei consumatori sulle caratteristiche e qualità della carota novella d'Ispica IGP e del legame del prodotto con il territorio d'origine.

Tra le varie attività sono previste una serie di incontri presso alcuni Istituti alberghieri della Sicilia, proprio per aumentare la consapevolezza tra i futuri patron della gastronomia siciliana, circa le peculiarità prodotto, nonché degli usi e abbinamenti gastronomici.

A tal uopo, proprio per l'intensa e qualificata attività di formazione ed istruzione nel settore gastronomico che il Consorzio porta avanti da decenni con professionalità, la New service SRL ha richiesto la disponibilità ad accogliere uno di questi incontri per **venerdì 16 maggio 2025**.

Malgrado il preavviso minimo, considerato che, comunque, anche questa è un'iniziativa che arricchisce l'offerta formativa della nostra scuola, abbiamo deciso di aderire all'invito.

L'evento, che avrà inizio alle ore 10:00 di venerdì 16 maggio, presso l'auditorium di via Forlì, prevede:

- un incontro con esperti accademici che relazioneranno sulle peculiarità della carota IGP novella di Ispica e sull'importanza delle denominazioni europee come garanzia di qualità, salubrità e storicità dei prodotti;

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)

COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827



091/8901103



pais021003@istruzione.it



pais021003@pec.istruzione.it



www.isdanilodolci.edu.it



<https://www.facebook.com/iisDaniloDolci>



[iisdanilodolci](https://www.instagram.com/iisdanilodolci)

- Un cooking show, condotto dallo **chefeppe Giuffrè** che preparerà un piatto in diretta, con la collaborazione di alcuni ragazzi della V D, guidati dal prof. Lucchese Baldassare.

Per la buona riuscita dell'evento si danno le seguenti indicazioni operative:

- **Le studentesse e gli studenti delle classi Quinte alberghiero** saranno accompagnate dai docenti dell'ora, a partire dalle ore 9:30. Successivamente si alterneranno nella vigilanza alle classi i professori secondo il loro orario di servizio;
- Il **prof. Lucchese Baldassare**, individuerà nella classe V D 4/5 studenti che supporteranno lo show cooking;
- Il **sig. Foderà Gianvito**, visto che la cucina del plesso Canonico Cataldo sarà chiusa, a partire dalle ore 9:30 si recherà in via Forlì e si metterà a disposizione per eventuale supporto all'evento
- Il collaboratore scolastico **sig. Pisciotta Domenico** preparerà l'auditorium per l'evento;
- L'assistente tecnico di informatica **sig. Cinquemani Leonardo** si occuperà di preparare l'impianto audio – video;
- Il **prof. Bruno Giuseppe** provvederà a far portare in auditorium un fornello per la realizzazione del cooking show¹, con l'eventuale collaborazione di autisti e collaboratori scolastici in servizio.

La partecipazione all'evento potrà essere considerata come attività di orientamento.

Al termine della manifestazione, le classi faranno ritorno in aula nei plessi di appartenenza.

Nello scusarsi per il poco preavviso, si confida nella solita professionalità che contraddistingue gli interessati e si inviano cordiali saluti.

Il Dirigente Scolastico

(Prof. Gioacchino Chimenti)

(Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa)

¹ Se non sarà possibile portare il fornello, si dovrà utilizzare il forno della cucina di via Forlì, pertanto la sig.ra Giargiana dovrà tenersi pronta per un eventuale supporto.

Via Forlì, 4 – 90047 -Partinico (PA)
COD. MEC. PAIS021003 - C.F. 80023890827