



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



I.S.I.S. G. Di Vittorio
LADISPOLI

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Giuseppe Di Vittorio - Ladispoli"

Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Distretto scol., n°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06121126000 Fax. 06/99221829 – Sito: www.isisdivittorio.gov.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it

CAT-AFM - Via Y. De Begnac, 6

Cod. mecc. RMTD05901T

Tel. 06/121126000

Fax. 06/99221829

mailto:info@isisdebegnac.net

I.P.S.A.R. - Via Federici, snc

Cod. mecc. RMRH05901Q

Tel. 06/121126805

Fax. 06/9912174

mailto:ipsar.ladispoli@gmail.com

Prot. n°2470 dell' 11 -4-2017

STUDENTI E DOCENTI

Classiterze enogastronomia

KA-KB-KC

e classe terza prodotti dolciari

Sede Via Federici

CIRCOLARE N.212

OGGETTO: workshop "l'olio extravergine di oliva e la frittura degli alimenti"

Nell'ambito delle attività e delle iniziative dedicate all'Educazione alla salute e al consumo consapevole, il 21 aprile nel Laboratorio Linguistico dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, si svolgerà una giornata di studio "L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA E GLI OLI DA FRITTURA"

Dalle 9,00 alle 11,00 si svolgerà:

WORKSHOP organizzato in collaborazione con OLITALIA sulle proprietà tecniche e sensoriali dell'olio extravergine di oliva e degli oli da frittura.

Dalle 11,30 alle 13,00 11 sarà prevista una dimostrazione agli studenti, agli operatori del mercato ed ai ristoratori.

La demo sarà guidata da uno chef di OLITALIA e riguarderà la preparazione di tre ricette a base di frittura con FRIENN.

Seguirà la degustazione.

Relatori saranno esperti di OLITALIA e il prof. Francesco Riili docente ordinario di Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli.

Ad introdurre i lavori saranno la dirigente dell'Istituto Superiore "Giuseppe di Vittorio", Prof.ssa Vincenza La Rosa e il Prof. Francesco Riili, Docente ordinario di Enogastronomia, esperto e direttore Eventi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli.

Parteciperanno al Convegno le classi terze enogastronomia KA, KB, KC e la terza prodotti dolciari.

I docenti in servizio accompagneranno gli studenti nell'Aula in cui si svolgeranno i lavori (Laboratorio Linguistico al II Piano).

Parteciperanno alla demo 4 studenti scelti dai docenti in rappresentanza delle classi terze enogastronomia KA, KB, KC e della terza prodotti dolciari.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. ssa Vincenza La Rosa)



Vincenza La Rosa