



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferrariabattipaglia.it](http://www.iisferrariabattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 112

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0014117 del 11/11/2021  
04 (Uscita)

Battipaglia, 11 Novembre 2021

Ai Docenti, Agli Alunni ed Ai Genitori  
Delle Classi Terze, Quarte E Quinte Settore FPP-ENO-DOLC  
Al Registro Elettronico  
Al DSGA  
Atti – Sito WEB

Oggetto: Presentazione Progetto "Residuo Zero nella IV Gamma" Auditorium 18 Novembre ore 16,30.

Si comunica che il giorno 18 Novembre 2021 a partire dalle ore 16,30 in Auditorium si terrà la presentazione del Progetto "Residuo Zero nella IV Gamma", promosso dalla Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli e dalla cooperativa Alma Seges, organizzazione di produttori agricoli con sede nella Piana del Sele.

Il programma di ricerca, partito nel 2020, punta all'obiettivo di ottenere un "residuo zero" di prodotti chimici nelle colture ortive e mira ad essere una leva per l'innovazione di processo nella filiera, per assicurare nuove opportunità alle imprese del settore orticolo. Saranno presenti i sindaci della Piana del Sele, i rappresentanti istituzionali degli enti di settore, imprenditori e soci delle principali aziende agricole di settore.

Al termine dei lavori, il cui programma è consultabile nella comunicazione allegata alla presente circolare, si svolgerà lo **Show Cooking a cura dello Chef Gennaro Esposito (Ristorante "Torre del Saracino" 2\* Michelin).**

Nell'ottica della valorizzazione delle eccellenze, è prevista la partecipazione di una rappresentanza di tre alunni per ciascuna delle classi terze, quarte e quinte del settore FPP/Eno e Prod. Dolc.

Allo scopo, i Docenti Tecnico-pratici di Laboratorio Cucina selezioneranno tre alunni delle classi di propria competenza, che si distinguano per motivazione, impegno e merito, e ne comunicheranno i nominativi in vicepresidenza, nonché ai rispettivi coordinatori di classe.

Si allega Comunicato Stampa.

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Palma  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa - ex art. 3, c. 2, D. Lgs. 39/93