



ISTITUTO TECNICO TECNOLOGICO "LUIGI DELL'ERBA"

Chimica e Materiali - Biotecnologie Ambientali - Informatica - Produzioni e Trasformazioni



Via della Resistenza, 40 – 70013 Castellana Grotte (BA)
Tel./Fax 0804965144 - 0804967614

Codice Meccanografico BATF04000T - C.F. 80005020724 - Cod. Un. Ufficio:UF41EH

e-mail: batf04000t@istruzione.it - Pec: batf04000t@pec.istruzione.it - Sito Internet: www.itiscastellanagrotte.gov.it

Circolare n. 115

Prot. n°7857/B.9.a

Castellana Grotte, 20/10/2016

A tutti i docenti
Al DSGA
Al personale ATA
Albo e sito web

Oggetto: Piano nazionale per la promozione della cultura del Made in Italy

Nell'ambito del Piano nazionale per la promozione della Cultura del Made in Italy, riferito al Programma: "MADE IN ITALY- UN MODELLO EDUCATIVO - Misura C - Realizzazione di eventi all'estero per la valorizzazione del Made in Italy, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca - Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali, si comunica l'avvio del progetto dal titolo "**Promuovere e valorizzare il Made in Italy conoscendo il nostro patrimonio enogastronomico**".

Il progetto è realizzato in rete con: l'IISS "Basile Caramia" di Locorotondo, quale scuola capofila, la Scuola Professionale dell'Agricoltura e dei Servizi di Campagna di Trnava (Slovacchia), la Fondazione ITS Puglia – Area Nuove Tecnologie per il Made in Italy- Sistema Alimentare- Settore Produzioni Agroalimentari di Locorotondo, il Centro di Ricerca, Formazione e Sperimentazione in Agricoltura Basile-Caramia di Locorotondo, il Gruppo di Azione Locale (GAL) della Valle D'Itria di Locorotondo.

Il progetto è rivolto a un gruppo di alunni frequentanti il quinto anno dell'indirizzo agraria, agroalimentare. Esso mira a realizzare un percorso ampio che investe studenti, insegnanti, genitori, ricercatori e personale tecnico qualificato, con l'obiettivo di conoscere, promuovere e valorizzare all'estero alcuni prodotti autoctoni e le antiche tradizioni locali della Valle D'Itria, che da sempre costituiscono grande attrattiva per il turismo enogastronomico.

Tecnicamente, il progetto si prefigge di conferire una professionalità capace di garantire ai beneficiari competenze specifiche del made in Italy legato al comparto agroalimentare, mediante la conoscenza, promozione e valorizzazione del territorio e dei prodotti tipici locali. Tutto ciò, per rispondere alle esigenze del mondo del lavoro sempre più esigente di figure professionali preparate, capaci di promuovere l'agroalimentare "made in Puglia" in Italia, in Europa e nel Mondo.

Inoltre, per gli studenti, sarà un'occasione di riflessione sul cambiamento nel tempo dei gusti e delle abitudini alimentari, rappresenterà uno strumento di prevenzione di condizionamenti e dipendenze create dai mass media e da alcuni diffusi pregiudizi socio-culturali nei confronti di quegli alimenti sani legati alla tradizione contadina.

Il piano di lavoro prevede una serie di lezioni, propedeutiche al viaggio studio presso la scuola agraria di TRNAVA in Slovacchia. Il nostro istituto partecipa con 6 studenti della classe 5[^]Ap che seguiranno le lezioni suddivisi in due gruppi da 3.

Si riporta il calendario completo delle lezioni e delle visite guidate che riguarderanno i nostri studenti:

DATA	ORARIO	ATTIVITA'	SEDE	DOCENTE	STUDENTI
20/10/2016	15.30-19.30	pane, pasta e cereali	ITT "dell'Erba"-aula 5	prof. Agostinacchio	Cisternino-Vitto-Ardito
20/10/2016	15.30-19.30	ortaggi tipici	ITT "dell'Erba"-aula 6	prof. Pugliese	Laguardia-Giliberti-Pugliese
27/10/2016	15.30-19.30	pane, pasta e cereali	ITT "dell'Erba"-aula 5	prof. Agostinacchio	Cisternino-Vitto-Ardito
27/10/2016	15.30-19.30	ortaggi tipici	ITT "dell'Erba"-aula 6	prof. Pugliese	Laguardia-Giliberti-Pugliese
29/10/2016	8.30-13.00	visita guidata presso azienda Semeraro di Locorotondo	Locorotondo (trasferimento in treno-biglietto rimborsato dall'IISS "Basile Caramia")	Accompagnatore:prof. Agostinacchio	Cisternino-Vitto-Ardito-Laguardia-Giliberti-Pugliese
03/11/2016	15.30-18.00	pane, pasta e cereali e ortaggi tipici	ITT "dell'Erba"-aula 5	Ricercatore CRSFA Locorotondo	Cisternino-Vitto-Ardito-Laguardia-Giliberti-Pugliese
07/11/2016	15.30-18.00	pane, pasta e cereali e ortaggi tipici	ITT "dell'Erba"-aula 6	Ricercatore CRSFA Locorotondo	Cisternino-Vitto-Ardito-Laguardia-Giliberti-Pugliese
11/11/2016	8.30-13.00	visita guidata presso azienda Caseificio La Lunghiera di Turi	Turi (trasferimento in pullman messo a disposizione dall'IISS "Basile Caramia- partenza dal nostro istituto")	Accompagnatore:prof. Agostinacchio	Cisternino-Vitto-Ardito-Laguardia-Giliberti-Pugliese
18/11/2016	8.30-13.00	visita guidata presso Panificio, Pastificio di Altamura	Altamura (trasferimento in pullman messo a disposizione dall'IISS "Basile Caramia" partenza dal nostro istituto")	Accompagnatore:prof. Agostinacchio	Cisternino-Vitto-Ardito-Laguardia-Giliberti-Pugliese

Tutte le suddette attività dovranno essere regolarmente autorizzate dai genitori. Il docente referente, prof. Agostinacchio, avrà cura di acquisire le autorizzazioni e custodirle agli atti del progetto.

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Teresa TUR

La firma autografa omessa ai sensi dell'art.3, D.Lgs. n° 39/1993 l'originale è agli atti dell'ufficio