



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”



Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera

Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione

Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630

Via Monte Acuto, 3 - 09121 CAGLIARI - Tel. 070 0954066 -Via Codroipo, 1 – 09122 CAGLIARI Tel. 070 280318

Via Nora s.n.– 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452

e-mail: cais00200c@istruzione.it pec: cais00200c@pec.istruzione.it

Sito web: www.azunicagliari.edu.it

C.M.: CAIS00200C – C.F.: 80005650926 – CODICE UNIVOCO: UF5J1X



Circolare n. 483

Cagliari, 22 aprile 2024

Docenti

Ai Genitori

Agli alunni

Classi 5E-5C-5H

Sedi di: CAGLIARI

Oggetto: PROGETTO DIDATTICO - “A scuola di cucina con Grana Padano”

Si comunica che, mercoledì 24 aprile, presso l’aula magna dell’Istituto, alle ore 9.00, si terrà un incontro con un esperto formatore, che svolgerà una lezione nel corso della quale si affronteranno le tematiche legate al settore caseario, le normative che regolamentano i prodotti DOP e le azioni intraprese dai Consorzi di Tutela per la difesa di un prodotto, della sua filiera e delle tradizioni territoriali e culturali che ad esso appartengono. L’incontro prevede inoltre un approfondimento sulle tecniche necessarie per individuare il profilo organolettico del Grana padano DOP, attraverso una degustazione verticale guidata di tre differenti stagionature.

Al Termine dell’Incontro, alle ore 11:00 circa gli alunni rientreranno nelle proprie aule e completeranno il proprio orario di lezione

Gli studenti saranno accompagnati in aula magna dai docenti in orario.

Si precisa che l’iniziativa rientra nelle attività a corredo e integrazione dei percorsi didattici e delle programmazioni di PCTO (modulo incontro con esperti) delle classi in indirizzo per l’a.s. 2023/24 .

Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Jessica Cappai
Firma digitale