



CIRCOLARE N°225

- SIG. DOCENTI  
STUDENTI E FAMIGLIE
- POLO DELL'OSPITALITÀ  
Classe 4<sup>^</sup>D
  - OLMO DI CORNAREDO  
Classi 5<sup>^</sup>Ao, 5<sup>^</sup>Do e 5<sup>^</sup>Eo

- SIG. COORDINATORI DIDATTICI
- Prof.ssa Valentina Golia
  - Prof.ssa Titta Settembrale

- Sig. Referente Corsi E.O.A
- Prof. Guido Villa

Prof. Roberto Parisi

Direttore S.G.A  
Sig. Filippo Campo

Ufficio Beni&Servizi  
Assistenti Tecnici

Milano, 5 febbraio 2024

Oggetto: **Progetto "A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO"**

Il progetto "A scuola di cucina con Grana Padano", proposto dal dipartimento EOA e approvato dal collegio dei docenti del 7 novembre u.s., prevede l'intervento in aula di un esperto formatore esterno, Sig. Paolo Parisse, che terrà una lezione di due ore 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 a marchio, della sua filiera e delle tradizioni territoriali e culturali che ad esso appartengono
- si faranno degli approfondimenti sulle tecniche necessarie all'individuazione del profilo organolettico del Grana Padano DOP attraverso una degustazione verticale guidata di tre differenti stagionature.

A corredo della lezione verrà consegnato a tutti i partecipanti il manuale realizzato dal Consorzio di Tutela, dal titolo "FORMAGGIO... Bella storia!", che permetterà agli allievi di scoprire la storia del formaggio attraverso 25 inedite ricette realizzate con Grana Padano abbinato ad altrettante realtà casearie d'eccellenza italiane e straniere.

L'incontro è programmato per le classi in oggetto per **giovedì 15 Febbraio** p.v. secondo il seguente calendario:

- 09:00-11:00 Olmo di Cornaredo classi 5<sup>^</sup>Ao-5<sup>^</sup>Do-5<sup>^</sup>Eo AULA S2
- 11:45-13:40 Polo dell'Ospitalità classe 4<sup>^</sup>D cucina AULA 11

Il formatore sarà accolto dal Prof. Villa presso l'Olmo di Cornaredo e dal Prof. Parisi presso il Polo dell'Ospitalità.

**Per lo svolgimento dell'attività saranno necessari:**

- per ogni allievo: 1 piattino, 1 bicchiere, 1 tovagliolo monouso, acqua naturale
- per il formatore: un tagliere, guanti monouso
- in aula: lim o proiettore con PC

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof. Luca Azzollini)

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39 del 1993)

MLI/Pagliarulo-Coordinatori