

CIRCOLARE N.338  
Prot. n. 3141/IV/5



XIII Concorso di Enogastronomia  
Eccellenza Nazionale Ministero Istruzione  
Competizione inserita per l'ambito Tecnico-Professionale

Melfi, 10-13 aprile 2024

Sig. Docenti  
Studenti e famiglie  
POLO DELL'OSPITALITA'  
OLMO DI CORNAREDO

Sig.ri Coordinatori didattici  
Prof.ssa Titta Settembrale  
Prof. Valentina Golia

Direttore S.G.A.  
Sig. Filippo Campo

Ufficio Beni e servizi

A chiunque abbia interesse

Milano, 8 aprile 2024

## OGGETTO: partecipazione al Concorso Basilicata a Tavola

Si comunica che, come lo scorso anno, il nostro Istituto dal 10 al 13 aprile 2024 parteciperà al concorso **Basilicata a Tavola**; tale concorso, giunto alla XII edizione, è organizzato dall'I.I.S. "G. Gasparrini" – Settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) con sede a Melfi (Pz), ed è rivolto a tutti gli Istituti Alberghieri d'Italia.

Il Concorso riguarda i settori: Cucina/Pasticceria, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica; è riservato agli alunni che frequentano il 3° - 4° - 5° anno; non potranno partecipare al concorso gli studenti che hanno partecipato nelle scorse edizioni.

✚ **Settore cucina/pasticceria:** Il Concorso consiste nella presentazione di un menu italian style completo che contenga proposte del territorio lucano e la preparazione di un piatto contenuto in esso il cui ingrediente principale sia almeno uno degli ingredienti contenuti nel paniere comune di prodotti tipici lucani fornito dall'organizzazione ad ogni concorrente.

✚ **Settore sala e vendita:** il concorso prevede:

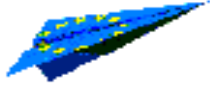
1. presentazione e degustazione del vino scelto in abbinamento al piatto preparato dall'alunno di cucina/pasticceria; ogni concorrente avrà a disposizione un paniere comune di vini lucani fornito dall'organizzazione
2. presentazione di un cocktail con un ingrediente tipico Lucano e un ingrediente della propria regione di origine all'interno del cocktail

✚ **Settore accoglienza turistica:** il concorso prevede:

1. allestimento di uno stand turistico con materiale illustrativo, pubblicitario e con prodotti enogastronomici tipici del territorio di appartenenza della scuola partecipante
2. presentazione di un itinerario turistico in lingua inglese scelto tra un elenco di proposte elaborato dall'organizzazione.

La delegazione dell'Istituto Frisi è composta dagli studenti

- Brivio Daniel 5D Polo Ospitalità
- Cirillo Aurora 4E Polo Ospitalità
- Franco Flores Karla 3J Polo Ospitalità
- Della Toffola Alice 4Do OLMO
- Massari Sofia 4Bo OLMO
- Romano Sara 4Co OLMO



e saranno accompagnati dai Proff. Guido Villa, Pasquale La Russa, Roberto Parisi, Francesco Maffettone, Morena D'Antino; il Direttore SGA Signor Filippo Campo fungerà da responsabile del gruppo.

Per gli studenti (accompagnati dai Proff Pasquale la Russa e Morena D'Antino)

- Partenza in treno dalla stazione centrale di Milano mercoledì 10 aprile;
  - ore 6.45 ritrovo con i proff. La Russa e D'Antino davanti al Gate A;
  - ore 7.15 partenza in treno
  - ore 12.50 Arrivo alla Stazione di Salerno
  - ore 14.00 partenza in treno per Potenza
  - ore 15.44 arrivo a Potenza
  - ore 16.05 partenza in treno per Melfi (con arrivo 17.18)
  
- Rientro sabato 13 aprile p.v.
  - ore 8.56 partenza da Melfi in autobus
  - ore 9.46 arrivo a Foggia in autobus
  - ore 10.36 partenza in treno da Foggia
  - ore 16.54 arrivo a Milano C.le

I Proff. Guido Villa, Francesco Maffettone, Roberto Parisi viaggiano su mezzo noleggiato per il trasporto delle attrezzature (necessarie per il concorso), guidato dal Direttore SGA Sig. Filippo Campo.

**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)

/DSGAMLI/Villa-Settembrale