



CIRCOLARE N.351



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

Melfi, 1-4 aprile 2025

Sig. Docenti
Studenti e famiglie
POLO DELL'OSPITALITA'
Classi 3Dsala, 4Facc, 5Dcuc
OLMO DI CORNAREDO
Classi 4Ao, 4Bo, 4Co
POLO IdA
Periodo II P

Sig.ri Coordinatori didattici
Prof. Guido Villa
Prof.ssa Titta Settembrale
Prof. Antonino Sergi

Direttore S.G.A.
Sig. Filippo Campo

Ufficio Beni e servizi

Milano, 29 marzo 2025

OGGETTO: Concorso Basilicata a Tavola

Si comunica che, come lo scorso anno, il nostro Istituto dal 1 al 4 aprile 2025 parteciperà al concorso **Basilicata a Tavola**; tale concorso, giunto alla XIV 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 <http://www.renaia.it/renaia/component/content/article/575-concorso-basilicata-a-tavola>.

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.

Si segnala la **Novità edizione 2025 "Contest Serale"**: gli Istituti partecipanti al concorso con in organico il corso serale hanno potuto iscrivere, solo ed esclusivamente per il settore cucina, anche uno alunno del serale e il nostro Istituto è stato uno dei 6 istituti selezionati per questo contest.



La delegazione dell'Istituto Frisi è composta dai seguenti studenti con i loro docenti accompagnatori

▪ Xiang Silvia	5D Polo dell'Ospitalità	docente referente prof. Roberto Parisi
▪ Loor Timothy	III^ P Polo IdA	docente referente prof. Roberto Parisi
▪ Trinidad Aaron	3Dsala Polo dell'Ospitalità	docente referente prof. Francesco Maffettone
▪ La Palomenta Leonardo	4Fac Polo dell'Ospitalità	docente referente prof.ssa Morena D'Antino
▪ Allegretti Michele	4Ao OLMO	docente referente prof. Pasquale Ferraro
▪ Ferrario Filippo	4Bo OLMO	docente referente prof. Pasquale La Russa
▪ Fracchiolla Dominik	4Co OLMO	docente referente prof.ssa Nunzia Mirabile

Responsabile del gruppo è il Direttore SGA Rag. Filippo Campo che ha l'incarico di guidare il furgone adibito allo spostamento di persone e beni, unitamente al Prof. Pasquale La Russa.

Per gli studenti

- PARTENZA martedì 1 aprile p.v.
 - Partenza in treno da Milano Porta Garibaldi ore 10.13; ritrovo alle ore 9.15 all'entrata della stazione con i proff. Maffettone, D'Antino, Mirabile
 - Arrivo alla Stazione di Foggia alle ore 16.19 da cui si prosegue verso Melfi con autobus delle ore 16.30
- RIENTRO venerdì 4 aprile p.v.
 - Partenza da Melfi con autobus per stazione di Foggia alle 13.57 con i proff. Maffettone, D'Antino, Mirabile
 - Arrivo alla stazione di Foggia alle ore 14.55
 - Ore 16.03 partenza in treno da Foggia per Milano Centrale
 - Arrivo a Milano Centrale alle ore 22.50 circa e rientro a casa autonomo.

Il Rag. Campo ed i Proff. Parisi, Ferraro, La Russa effettueranno il viaggio di a/r per e da Melfi con il furgone

Attività didattica di approfondimento e consolidamento del percorso di studi e può essere inserito nell'e – portfolio.

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/ Chiaravallotti