



CIRCOLARE N 360

Sig.ri Docenti
Studenti e loro Famiglie
POLO DELL'OSPITALITÀ
Classe 5D

Sig. Coordinatore Didattico
Prof. Guido Villa

Sig. Direttore S.G.A.
Rag. Filippo Campo

Ufficio beni e servizi

Milano, 20 marzo 2026

Oggetto: partecipazione al CONCORSO MEMORIAL CEREÀ

Si comunica che, per il corrente anno scolastico, la classe 5D del Polo dell'Ospitalità ha aderito alla seconda edizione del concorso nazionale di cucina calda "*Memorial Cereà - Le eccellenze lombarde*" organizzato dall'Istituto di Istruzione Superiore Guido Galli di Bergamo in partnership con il Ristorante "Da Vittorio"; tale concorso si terrà **martedì 24 marzo p.v.** presso i laboratori dell'Istituto Guido Galli in via M. Gavazzeni 37 – 24125 Bergamo ed è rivolto agli studenti frequentanti il 5° anno degli istituti Professionali di Stato per i Servizi Alberghieri di tutto il territorio nazionale dei settori: cucina, pasticceria e sala e vendita;

Lo scopo della manifestazione è quello di valorizzare e incentivare l'utilizzo di alcuni prodotti tra le eccellenze del territorio lombardo, cercando di mettere in risalto le peculiarità degli stessi all'interno di una preparazione salata con relativo abbinamento del vino e di una preparazione dolce.

I tre studenti che hanno fornito la disponibilità a partecipare alla fase finale del concorso sono:

1. LINZI JACOPO 5D_{cucina}
2. PENNISI FEDERICA C. 5D_{sala}
3. SAINAGHI GIOELE 5D_{cucina}

PROGRAMMA

Lunedì 23 marzo 2026

- Gli studenti si recheranno in modo autonomo all'Istituto Galli di Bergamo; le spese di trasporto sono a carico dell'Istituto Frisi; treno prenotato: da Milano Centrale h. 13.05 con arrivo a Bergamo ore 13.53
Pernottamento presso Hotel Mercure Bergamo Palazzo Dolci, Via Papa Giovanni XXIII, 100

Martedì 24 marzo 2026

- h.7.30 ritrovo di tutti i partecipanti presso l'Istituto Guido Galli di Bergamo
- Al termine della competizione, ore 16.30 circa, presso la stazione di Bergamo, partenza per Milano ORE 18.02
- Arrivo a **Milano Centrale ORE 18.50** e rientro dei partecipanti in modo autonomo presso la propria abitazione

Referenti per tale attività sono il prof. Roberto Parisi roberto.parisi@iisfrisi.it (che funge anche da accompagnatore) e il Direttore sga Sig. Filippo Campo che collabora per gli aspetti organizzativi.

L'iniziativa è inseribile 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/DSGA



Si riporta il programma dettagliato delle attività

Lunedì 23 marzo

ORARIO	ATTIVITÀ
Dalle ore 15:00 alle ore 18:00	Ricevimento delegazioni e stoccaggio merci\attrezzature
Ore 19:30 – 22:00	Cena conviviale

Martedì 24 marzo

ORARIO	LUOGO	ATTIVITÀ
Dalle ore 7:30 alle ore 8:40	Colazione	Caffetteria dell'Istituto Guido Galli
Dalle ore 8:00 alle ore 09:50	Lab. Cucina 2	IIS Vergani-Navarra - Ferrara
Dalle ore 8:30 alle ore 10:20	Lab. Cucina 2	IIS Remo Brindisi - Ferrara
Dalle ore 9:00 alle ore 10:50	Lab. Pasticceria	Istituto San Pellegrino – S. Pellegrino Terme
Dalle ore 10:10 alle ore 12:00	Lab. Cucina 2	ISACP- Ipsia - Orvieto
Dalle ore 10:40 alle ore 12:30	Lab. Cucina 2	IISF Albert - Torino
Dalle ore 11:10 alle ore 13:00	Lab. Pasticceria	Polo Tecnico Del Mediterraneo Aldo Moro - Santa Cesarea Terme
Dalle ore 12:20 alle ore 14:10	Lab. Cucina 2	Istituto Paolo Frisi -Milano
Dalle ore 13:30 alle ore 15:10	Sala ristorante 1	Lunch a buffet
Dalle ore 15:30 alle ore 16:30	Sala ristorante 2	Comunicazione risultati e premiazione