



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “E.FERRARI”

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc.
SAIS029007

Internet: www.iisferrariibattipaglia.edu.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA
Prot. 0006331 del 10/04/2026
I-8 (Uscita)

Ai Docenti
Agli Alunni del Triennio EOA
Ai Genitori/Tutori/Esercenti la responsabilità genitoriale
Ai Responsabili di Laboratorio EOA Cucina e Sala
Al DSGA
Al Personale ATA
Al Registro Elettronico
Atti – Sito Web

Oggetto: Giornata Nazionale del Made in Italy 2026 – Convegno “La cucina italiana patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO”

Si comunica che, in occasione della Giornata Nazionale del Made in Italy 2026, l’I.I.S. “Enzo Ferrari” di Battipaglia organizza un convegno dal titolo:

“La cucina italiana patrimonio immateriale dell’umanità UNESCO”. L’iniziativa si terrà il giorno 16 aprile 2026, presso l’Auditorium dell’Istituto, dalle ore 09:05 alle ore 12:05. All’evento parteciperanno, in qualità di uditori, gli studenti delle classi terze, quarte e quinte del settore EOA (Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera) – indirizzi Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Il convegno sarà moderato dalla giornalista di StileTV Stefania Cavaliere. L’iniziativa vedrà inoltre la partecipazione di giornalisti, rappresentanti istituzionali, esperti del settore enogastronomico, del mondo Slow Food e della sicurezza alimentare, Chef di cucina, rappresentanti della filiera agroalimentare e qualificati relatori, contribuendo a rendere il momento di confronto ancora più significativo e ricco di spunti culturali e professionali.

Nel corso dell’incontro saranno approfondite tematiche di rilevante interesse culturale e professionale, tra cui:

- il valore della cucina italiana quale espressione identitaria e culturale del Paese;

- il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO;
- il ruolo della tradizione gastronomica nella costruzione del Made in Italy;
- l'evoluzione della cucina italiana tra innovazione, sostenibilità e filiera produttiva, anche attraverso la valorizzazione dei Presidi Slow Food quali esempi concreti di tutela della biodiversità, salvaguardia delle produzioni tradizionali e promozione di modelli alimentari sostenibili;
- l'importanza della sicurezza alimentare, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo e alle procedure HACCP, quali strumenti fondamentali per garantire qualità, tracciabilità e tutela della salute del consumatore.

L'iniziativa rappresenta un'importante occasione formativa per gli studenti, finalizzata a rafforzare la consapevolezza del valore culturale, economico e professionale della cucina italiana, nonché a promuovere un approccio responsabile e competente alle professioni del settore.

I docenti in servizio secondo l'orario vigente accompagneranno gli alunni delle classi di propria competenza nei locali individuati e si posizioneranno nelle immediate vicinanze delle stesse per tutta la durata dell'incontro, avvicinandosi, se necessario, con i colleghi impegnati nelle ore successive, garantendo una vigilanza assidua e continuativa affinché gli studenti assistano con attenzione, silenzio e comportamento consono al contesto istituzionale. Si dispone in modo tassativo che gli studenti dovranno accedere in Auditorium esclusivamente dall'ingresso situato al primo piano. È fatto assoluto divieto di utilizzare l'ingresso principale al piano terra. Non sono ammesse deroghe. Al termine del convegno (12.05), gli alunni rientreranno nelle rispettive aule in maniera ordinata e silenziosa, accompagnati dai docenti secondo l'orario di servizio.

Gli ospiti, invece, si trasferiranno presso la Sala Ristorante Didattica, dove seguirà un buffet tematico dedicato alla valorizzazione della cucina regionale italiana. Il buffet sarà realizzato dagli studenti del settore EOA – indirizzi Cucina, Sala e Vendita, Accoglienza Turistica, sotto la guida dei docenti di indirizzo, e prevederà la preparazione e presentazione di piatti simbolo delle diverse regioni italiane, abbinati a vini rappresentativi del territorio nazionale. Le attività laboratoriali connesse alla realizzazione del buffet saranno svolte dalle classi quinte degli indirizzi Cucina e Sala e Vendita, secondo il normale orario laboratoriale. Eventuali ulteriori allievi appartenenti ad altre classi, coinvolti nelle attività organizzative e operative, saranno individuati e comunicati tramite apposita pubblicazione sulla bacheca del Registro Elettronico Argo DidUp, con la dicitura "FUORI CLASSE".

Durante il momento conviviale, gli stessi studenti illustreranno agli ospiti le caratteristiche delle preparazioni proposte, evidenziando il legame tra prodotto, territorio e tradizione, in un'ottica di valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano.

Gli eventi costituiscono un momento di grande visibilità e prestigio per l'Istituto; si confida pertanto nella consueta collaborazione di tutto il personale e nel senso di responsabilità degli studenti.

All.1 Locandina Evento

Il Collaboratore del DS

Prof. Antonio Rosario La Marca

Il Dirigente Scolastico

Prof. Luca Mattiocco

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, c. 2 D.Lgs. 39/1993)