



## 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](http://www.iisferrariibattipaglia.edu.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0007303 del 24/04/2026  
I-8 (Uscita)

Ai Docenti  
Ai Docenti del Settore EOA  
Agli Alunni delle Classi Seconde, Terze, Quarte e Quinte EOA  
Ai Genitori/Tutori/Esercenti la responsabilità genitoriale  
Al DSGA  
Al Personale ATA  
Al Registro Elettronico  
Atti – Sito Web

**OGGETTO:** Partecipazione dell’I.I.S. “E. Ferrari” all’evento “Cilento Tastes 2026” – 1, 2 e 3 maggio 2026 – NEXT Capaccio Paestum

Si comunica che l’I.I.S. “E. Ferrari” di Battipaglia parteciperà alla manifestazione “**Cilento Tastes 2026**”, in programma nei giorni **1, 2 e 3 maggio 2026** presso il NEXT – Ex Tabacchificio Cafasso di Capaccio Paestum. L’evento, giunto alla sua quarta edizione, rappresenta un’importante vetrina per la valorizzazione del territorio cilentano, delle tradizioni enogastronomiche e della dieta mediterranea, con un’offerta articolata tra degustazioni, cooking show, momenti culturali e promozione turistica. In tale contesto, la partecipazione dell’Istituto si inserisce pienamente nelle azioni di valorizzazione delle competenze professionali degli studenti del settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (EOA), offrendo un’esperienza concreta di didattica laboratoriale, orientamento e promozione dell’identità scolastica.

L’Istituto sarà presente con: **Stand espositivo e di degustazione (mt 3x3) – 1, 2, 3 maggio**  
Durante tutte le giornate, gli studenti saranno impegnati nella preparazione e somministrazione di degustazioni di un primo piatto della tradizione, appositamente ideato per l’evento.

**Attività di Show Cooking (2 e 3 maggio in orario pomeridiano):** Presso l'area principale dell'evento (Arena Centrale), gli studenti, sotto la guida dei docenti, realizzeranno dimostrazioni pratiche di cucina dal vivo, con successiva distribuzione di degustazioni al pubblico. Le attività saranno coordinate dai referenti per l'istituto:

- Prof. Antonio Apicella
- Ass. Tecnico Tiziano Sica

I docenti accompagnatori, impegnati nelle attività di preparazione, vigilanza e supporto laboratoriale, saranno individuati con successivo atto dall'Istituzione Scolastica.

- Le autorizzazioni per gli alunni saranno disponibili presso il *front office* dell'Istituto.
- Il trasporto degli studenti da e verso la sede dell'evento sarà organizzato e garantito dall'Istituzione scolastica.
- Gli studenti saranno impegnati in attività coerenti con il proprio indirizzo di studi e sotto la costante vigilanza dei docenti individuati.
- Tutte le attività si svolgeranno nel rispetto delle norme di sicurezza e delle disposizioni organizzative dell'evento.

Le attività previste nell'ambito della manifestazione si svolgeranno secondo la seguente articolazione oraria:

- 1° maggio 2026: dalle ore 17:30 alle ore 23:30 – 24.00
- 2 maggio 2026:
  - turno mattutino: dalle ore 10:30 alle ore 17:30
  - turno pomeridiano/serale: dalle ore 17:30 alle ore 23:30 - 24:00
- 3 maggio 2026:
  - turno mattutino: dalle ore 10:30 alle ore 17:30
  - turno pomeridiano/serale: dalle ore 17:30 alle ore 23:30 - 24:00

Gli studenti parteciperanno alle attività secondo turnazioni organizzate dall'Istituzione scolastica, in relazione alle esigenze didattiche, logistiche e operative dell'evento. La partecipazione all'evento rappresenta:

- un'importante esperienza di apprendimento in contesto reale;
- un'occasione di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio;
- un momento significativo di crescita professionale e orientativa per gli studenti;
- una vetrina istituzionale per il nostro Istituto nel panorama degli eventi di settore.

Si confida nella consueta collaborazione di tutte le componenti scolastiche per la piena riuscita dell'iniziativa.

**All. 1** Locandina Evento

**All. 2** Modulo autorizzazione da compilarsi a cura dei genitori degli alunni partecipanti

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)