



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

Circ. n.382

Ai Docenti  
Al Responsabile dei Laboratori Settore Cucina  
Al DSGA  
Al Personale ATA  
Al Registro Elettronico  
Atti – Sito Web

**Oggetto:** Avvio produzione e distribuzione pane artigianale a lievitazione naturale – Laboratorio di Panetteria, Pasticceria e Arte Bianca

Si comunica ai gentili docenti e a tutto il personale scolastico che, a partire da venerdì 22 maggio 2026 e fino al termine delle attività didattiche, nell’ambito delle attività laboratoriali dell’indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, sarà avviata la produzione di pane artigianale con lievito madre e lievitazione naturale di 60 ore, interamente realizzato dagli allievi del settore Cucina EOA, protagonisti di un percorso formativo volto alla valorizzazione delle tecniche tradizionali dell’arte bianca e della panificazione artigianale. La produzione sarà effettuata presso il Laboratorio di Panetteria, Pasticceria e Arte Bianca, dove gli studenti, guidati dai docenti di settore, cureranno tutte le fasi della lavorazione, dalla preparazione del lievito madre fino alla cottura finale del prodotto.

L’iniziativa rappresenta un’importante esperienza didattica e professionalizzante finalizzata a valorizzare:

- le tecniche tradizionali di panificazione;
- la cultura del lievito madre e delle lunghe lievitazioni;
- la qualità delle materie prime;
- il lavoro laboratoriale degli studenti;
- le competenze pratiche e organizzative legate alla produzione artigianale.

La produzione verrà effettuata con cadenza settimanale nei giorni di martedì e venerdì. Il pane sarà prodotto esclusivamente nella pezzatura standard da 1 kg; pertanto non sarà possibile effettuare

richieste per formati differenti (500 gr, 1,5 kg, ecc.). Le prenotazioni potranno essere effettuate solo per multipli della pezzatura prevista (2 pezzi, 3 pezzi, ecc.).

Sarà possibile scegliere tra:

- **Pane bianco:** 50% farina “0” e 50% farina “00”;
- **Pane integrale:** 50% farina integrale e 50% farina di semola.

Tutte le farine utilizzate saranno dei Molini Caputo. Le prenotazioni dovranno essere effettuate presso il Bar Didattico a partire dalle ore 09:00, mediante consegna anticipata dei ticket, secondo la seguente organizzazione:

- entro il martedì per il ritiro del venerdì;
- entro il venerdì per il ritiro del martedì successivo.

Il ritiro del pane avverrà sempre presso il Bar Didattico, a partire dalle ore 11:00 e fino al termine delle attività didattiche. Il pagamento dovrà essere effettuato al momento della prenotazione (**può essere effettuata a partire dal giorno 19/05/2026**) mediante consegna di n. 5 ticket da € 0,70 ciascuno.

L'attività sarà coordinata dal docente coordinatore d'indirizzo, prof. Carlo D'Acunzo, nell'ambito delle esercitazioni pratiche di laboratorio e costituirà occasione concreta di crescita professionale, responsabilizzazione e valorizzazione delle eccellenze dell'Istituto.

Si confida nella consueta collaborazione e partecipazione della comunità scolastica.

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)