



I.I.S.S. “CALOGERO AMATO VETRANO”

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. “Sen. G. Molinari” - I.T.A. “C. Amato Vetrano”

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Circolare n° 135

Sciacca, 21/11/2022

**Ai Sigg. Docenti
Ai Sigg. Educatori
Agli Studenti e
per loro tramite, ai Genitori
Al Personale A.T.A.
Al D.S.G.A.
Loro sedi
Al Sito web della scuola
Agli Atti della Scuola**

Oggetto: Quando la frutta diventa bellezza: incontro con lo chef Andrea Lopopolo.

Nella giornata di lunedì 28 novembre 2022 nel nostro Istituto si svolgerà un incontro con il mastro chef della frutta Andrea Lopopolo, il quale sarà affiancato dallo chef Vincenzo Pasini, delegato della Ristoworld Italy. Spunti nuovi e creativi sulla valenza e l'utilizzo della frutta per il proprio benessere personale è l'obiettivo dell'iniziativa, che si focalizzerà su vari aspetti legati al mondo della frutta; lo chef milanese Lopopolo vanta un'esperienza trentennale e recentemente ha fondato la prima Accademia Chef della frutta in Italia.

Alle ore 10,25 gli Studenti delle classi 4^a-D, 4^a-E e 4^a-F, accompagnati rispettivamente dai Docenti A. Lauretta, G. Mustacchia e A. Zinna si recheranno nella Sala A dell'Istituto per assistere all'evento, il quale si concluderà presumibilmente alle ore 13,00.

Gli Studenti della classe 4^a-H forniranno adeguato supporto all'evento, guidati dal Prof. L. Amplo, mentre il momento conviviale alla fine della manifestazione sarà curato dagli Studenti della classe 3^a-F, guidati dal Prof. G. Grisafi. L'assistente A. Segreto fornirà supporto tecnico all'evento. L'accoglienza sarà curata dal Prof. V. Turturici con un gruppo scelto di Studenti.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

*(Documento firmato digitalmente ai sensi
del Codice dell'Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse)*