



Unione europea
Fondo sociale europeo



Ministero dell'Istruzione
dell'Università e Ricerca



REGIONE SICILIA



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° 297

Sciacca, 24/03/2023

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

Oggetto: MASTERCLASS mercoledì 29 marzo "Il Tradizionale Agnello Pasquale favarese e le Uova Pasquali".

Nell'ambito delle attività laboratoriali di approfondimento è stata organizzata una Masterclass sulla tematica "Il Tradizionale Agnello Pasquale favarese e le Uova Pasquali". La manifestazione è promossa dalla Federazione Italiana Cuochi e vedrà la partecipazione dello chef Giuseppe Moscato e del pasticciere Antonino Di Carlo.

Alle 10,25 gli Studenti delle classi 3^aD e 3^aF accompagnati dal Prof. A. Lauretta e dal Prof. Grisafi si recheranno nel Salone delle Feste per assistere all'evento. Saranno preparati dei dolci a forma di agnellino, fatti con pasta reale e pistacchio di altissima qualità e delle uova di cioccolato secondo la tradizione.

Il Prof. L. Amplo e un gruppo di Studenti del percorso Sala e Vendita offriranno supporto all'iniziativa, unitamente agli assistenti tecnici G. Fragapane e A. Segreto.

La manifestazione si concluderà intorno alle 13,00.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

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