



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

In collaborazione con l'Associazione provinciale olio EVO - Bari

CLASSI III/A enogastronomia, IV/A enogastronomia

“Il nostro territOLIO”

*In quel tratto di Puglia nota per la bellezza dei luoghi e l'ospitalità delle persone esiste un giacimento di olio extravergine d'oliva. La Puglia si può considerare la punta di diamante di tutta la produzione nazionale del prezioso nettare il Terra di Bari DOP. I piatti della tradizione barese richiedono un olio extravergine che sia al centro della scena e protagonista sulla tavola. L'Istituto, aperto al territorio e sensibile all'inclusione, offre una formazione di eccellenza e competenze spendibili nel mercato del lavoro di una regione dalla spiccata vocazione turistica. L'evento ha come obiettivo il *mangiar sano* ed è volto a sottolineare l'importanza dell'olio pugliese come condimento con il miglior equilibrio di grassi, vitamine e minerali per prevenire le malattie cardiovascolari. L'evento coinvolgerà il triennio alberghiero. Gli alunni prepareranno un menu' con pietanze del territorio condite con l'EVO fondamento della dieta mediterranea. Le classi lavoreranno al piano terra dell'Istituto (auditorium, sala ristorante, cucine). Prepareranno una locandina promozionale con diffusione alla popolazione scolastica e sul Facebook dell'Istituto e un invito per stakeholders del territorio. L'istituto organizzerà con l'Assoproli, un convegno di informazione e sensibilizzazione sull'EVO per una corretta alimentazione. Gli esperti guideranno una degustazione di prodotti pugliesi accompagnati dall'oro di Puglia. Gli strumenti di supporto saranno: menù del nostro territorio, tradotto in braille e supporto del linguaggio dei segni durante le riprese video.*