

Assaggia la Val d'Orcia

Percorsi esperienziali tra tradizione e innovazione

Gentilissimi,

Il prossimo 21 dicembre, presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme, si terrà la giornata finale del Progetto "Tradizioni, cultura e sviluppo per le competenze professionali" finanziato dal MIUR nell'ambito del Piano di interventi per il contrasto alle povertà educative a. s. 2021-22. Gli allievi, attraverso appositi incontri, visite guidate e lavori di gruppo hanno approfondito la conoscenza delle caratteristiche storico artistiche, del paesaggio, delle tradizioni e dei prodotti enogastronomici della Val d'Orcia, sperimentando metodologie innovative ed elaborando percorsi che presenteranno nella giornata conclusiva.

L'evento inizierà alle ore 16.30 e sarà anche l'occasione per rinnovare l'appuntamento con Telethon che ha sempre visto la nostra scuola, con tanti attori del mondo istituzionale, delle imprese e delle Associazioni, impegnata nella raccolta di fondi per la ricerca scientifica nel campo delle malattie genetiche e rare.

Programma

- Ore 16.30 – Saluti istituzionali;
- Ore 17.00 – presentazione del Progetto "Tradizioni, cultura e sviluppo per le competenze professionali" – prof.ssa Patrizia Ciolfi, prof. Guido Bandinelli;
- Ore 17.15 – "Tour in Val d'Orcia" – Valentina Pierguidi, guida turistica e docente esperto del progetto;
- Ore 17.30 – "Tradizione alimentare e territorio per i cuochi del futuro" – dott.ssa Roberta Mannucci – nutrizionista UPMC;
- Ore 17.45 – la D.O.C. Orcia e il suo territorio - Donatella Cinelli Colombini, Consorzio D.O.C. Orcia;
- Ore 18.00 – presentazione itinerari turistici ed enogastronomici. Interventi a cura degli studenti che hanno partecipato al progetto;
- 18.30 – presentazione della "Ricetta della tradizione".

Per il rispetto delle norme di sicurezza l'evento si svolgerà in modalità mista, in parte in presenza e in parte a distanza. Per la partecipazione sarà necessario prenotarsi al seguente link <https://forms.office.com/r/rnUlu3syAN> entro il 16 dicembre 2021. Per coloro che parteciperanno in presenza è necessario esibire il Green Pass all'ingresso.

Per la partecipazione a distanza il link verrà inviato alla mail indicata nel modulo di prenotazione.

Al fine di contribuire alla raccolta di fondi per la ricerca a favore della conoscenza e della cura delle malattie genetiche e rare, legata alla maratona Telethon, sarà possibile prenotare o acquistare direttamente il box contenente gli ingredienti per la ricetta della tradizione per due persone (offerta minima 20 €), i Cuori di Cioccolato Caffarel e le bottiglie di vino offerte dal Consorzio Vino Orcia. Il ricavato sarà devoluto alla Fondazione Telethon.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

il personale docente, non docente e gli studenti dell'Istituto Artusi



Per informazioni: tel. 0578 63674 – segreteria@albergierochianciano.it – www.albergierochianciano.it –

https://instagram.com/artusichianciano?utm_medium=copy_link

Pagina Facebook: IIS Pellegrino Artusi – Chianciano terme

@artusichianciano