



Fondo Sociale Europeo



Regione Siciliana



M.I.M



IISS Pugliatti Taormina



E C D L



Istituto di Istruzione Secondaria Superiore “Salvatore Pugliatti” – Taormina
Codice Meccanografico: MEIS03300G Codice Fiscale: 87002140835 Codice Univoco Ufficio UFLCGL

www.iisspugliatti.edu.it

email: meis03300g@istruzione.it - meis03300g@pec.istruzione.it

IISS“S.PUGLIATTI”-TAORMINA
Prot. 0015989 del 16/10/2023
I-8 (Uscita)

ASSEMBLEA REGIONALE RE.NA.IA. SICILIA

TAORMINA-IISS.S.PUGLIATTI

19-20-OTTOBRE 2023

La ristorazione ed il Turismo sostenibile e responsabile: Capire, scommettere, educarsi, formare.
Programma dell'assemblea

GIORNO 19 OTTOBRE – GIOVEDÌ

Arrivo dei partecipanti e sistemazione in albergo (Naxos Beach- Unahotels), sito a Recanati (Giardini Naxos)-
Spostamento a scuola con mezzi propri.

La scuola è ubicata in c/da Arancio,4, a Trappitello, a circa 2 km dall'Hotel ed è facilmente raggiungibile.

Ore 15,30-

- **Caffè di benvenuto;**
- Breve visita dell'orto didattico, (Prof. Casella e Bonaccorso) del laboratorio di microbiologia (controllo qualità, analisi delle acque verifica alimenti etc...) e del birrifico didattico dell'istituto.
- **Inizio lavori c/o l'auditorium dell'IISS S. Pugliatti**

-Saluto ai partecipanti da parte del Dirigente Scolastico dell'IISS Pugliatti Prof. Luigi Napoli, del Presidente Nazionale RE.NA.IA. Prof. Luigi Valentini e del Delegato Regionale per la Sicilia Prof. Vito Pecoraro, della segretaria dell'ANQUAP Sig.ra Rita Di Mauro.

I Dirigenti Scolastici ed i Docenti si tratteranno in Auditorium mentre i DSGA ed il personale Ata – guidati dalla dott.ssa Di Mauro Rosa - si recheranno presso un laboratorio per trattare la seguente tematica: **“Modalità di gestione PNRR”**

Relazioni:

*Introduzione del Dirigente Scolastico: **Luigi Napoli***

*Saluti: prof. **Luigi Valentini** (Presidente Nazionale RE.NA.I.A.) –
prof. **Vito Pecoraro** (Delegato Regionale Sicilia – RE.NA.I.A.)*

prof.ssa Ruggeri Marika- Docente di Sc. Degli Alimenti dell'IISS S.Pugliatti- - (slides x 30 minuti)
L'alimentazione sostenibile: cos'è e perché (tutto ciò che avreste voluto sapere e non avete mai avuto il coraggio di chiedere)

Qualità nutrizionale: Il confronto tra un prodotto stagionale ed uno importato

F.I.C. Messina Chef Paolo Romeo: Dove va la ristorazione? La ristorazione verde- Focus sul cliente

Ethica: Enrico Stracuzzi ed Antonio Minuti La cucina "trasparente"

Tu Si Bio: Una scelta responsabile- Maurizio Rubera Titolare dell'azienda.

*Collegamento/Saluti da parte del **Dott. Giuseppe Pierro** – Direttore Generale USR Sicilia*

Ore 19,30 Auditorium dell'istituto

Cena organizzata dai Docenti e dagli studenti/esse dell'IISS Pugliatti, in cui i piatti saranno preparati nel rispetto della tematica trattata e serviti in stoviglie in materiale compostabile.

Degustazione guidata di una birra artigianale prodotta in istituto, in abbinamento ad un piatto.

Rientro in Hotel

GIORNO 20 OTTOBRE – VENERDI'

Ore 9,00 Auditorium - Il Turismo responsabile: relazione del Dott. Eddy Tronchet, esperto di turismo sostenibile e di turismo subacqueo.

Come già detto i DSGA ed il personale Ata si riuniranno in aula/laboratorio a parte per la continuazione e l'approfondimento delle tematiche di loro interesse.

Ore 11,15 Termine dei lavori e spostamento, con mezzi propri verso il Parco Archeologico di Naxos (distanza 2 Km dall'Istituto)- Visita guidata del Parco Archeologico a cura della Dott.ssa M.G. Vanaria

Ore 13,00 Fine dei lavori e rientro nelle proprie sedi.

(Chi lo desiderasse può fruire di un light lunch – costo 10,00 € da effettuare a scuola nella stessa giornata - da consumare a scuola prima della partenza per il rientro nelle proprie sedi)

Nel ringraziarvi per l'ampia partecipazione rimango a disposizione per ulteriori approfondimenti.

Il Dirigente Scolastico
Luigi Napoli

N.B. Per dettagli e chiarimenti – rif. Prof. Bucceri Carmelo 328/3365351 – carmelo.bucceri@iisspugliatti.edu.it