



Istituto Professionale di Stato per i servizi di Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Pietro Piazza"
Palermo

06 Febbraio 2026

Circolare numero 973

CIRC.N. 973 - CONCORSO "PREMIO GELATO GIOVANI 2026 - TORINO 9-10 MARZO 2026" (ATTIVITA' FSL)

Agli/alle alunni/e e docenti della classe 5 AP- 4AP

AI DSGA e Ai/alle collaboratori/trici tutti/e del DS

Ai Prof. G.Perna – S. Seminara – G. Megna – P.Pupillo

Al personale Magazzino derrate alimentari

Al Sig: M.Rizzo – Agli Ass.Tecnici e coll. scolastica cucina centrale

e ai Coll.Scolastici Lab. Pasticceria

Oggetto: Concorso “Premio gelato Giovani 2026 –Torino 9-10 Marzo 2026” (attività FSL)

Dal 9 al 10 marzo 2026 a Torino presso l’Istituto Alberghiero Colombatto si svolgerà Premio Gelato Giovani uno dei concorsi più importanti per i giovani degli Istituti Alberghieri. Il Nostro Istituto parteciperà con una delegazione di allievi/e e Docenti.

Gli/le allievi/e nel corso della gara dovranno preparare **1 gusto di gelato**, stabilito dall’organizzazione e dal Direttore Tecnico. Parte del gelato sarà? posto in vaschetta per la degustazione e valutazione da parte della giuria. Con la quantità? necessaria del restante gelato, i partecipanti dovranno realizzare una delle seguenti preparazioni:

Coppa decorata (totale 6 pezzi: uno per ciascun componente della giuria + 1 per foto ed esposizione in vetrina) **Monoporzione** (totale 6 pezzi: uno per ciascun componente della giuria + 1 per foto ed esposizione in vetrina)

L’attività svolta avrà una ricaduta formativa/professionale sulle classi 4AP- 5 AP.

Al fine di consentire una proficua partecipazione all’attività in oggetto gli/le alunni/e A.Martorana di 5AP, e M. Picciurro di 4 AP, svolgeranno attività di preparazione in vista del concorso. In base alle attività curricolari e alla disponibilità dei laboratori, il Prof. Pupillo, referente del progetto, comunicherà tempestivamente agli alunni e ai c.d.c gli orari e le giornate in cui saranno impegnati.

Alla data odierna, tali attività, verranno svolte, presso il Lab.Pasticceria/Panificazione piano terra, presumibilmente nelle seguenti giornate:

dal 10 al 13 e dal 16 al 20 e dal 23 al 27 Febbraio dal 2 al 6 Marzo

A secondo delle esigenze verrà utilizzata la macchina del gelato che si trova nel laboratorio della cucina centrale di piano terra.

La partenza per Torino con volo A/R sarà giorno 8 marzo il rientro il 10 marzo.

Gli/le alunni/e verranno seguiti durante gli allenamenti ed accompagnati a Torino dai Proff. S.Valvo, P. Pupillo.

Responsabile del procedimento: Prof. Pietro Pupillo

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Vito Pecoraro

(Firma autografa omessa ai sensi dell'Art. 3, D.Lgs. 39/93)