



Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



Palermo... 24/03/2025

Circ. 1308

Prot. n.

Agli alunni/alunne	delle classi: 5 ^a ENOGASTRONOMIA – CUCINA E PASTICCERIA
Ai Sigg. genitori	delle classi: 5 ^a ENOGASTRONOMIA – CUCINA E PASTICCERIA
Al sigg. Docenti	C.d.C. – Tutor P.C.T.O. 5 ^a ENOGASTRONOMIA – CUCINA E PASTICCERIA
Ai Sigg. Ass. Tecn. Laboratorio	Laboratorio "Panificazione" Magazzino Alimenti
p.c.	
Ai collaboratori del D.S.	proff. Aiello, Reginella, Gaeta, Lipari, Pagano, Gagliano, Bisconti
Al	D.S.G.A.

Oggetto: PROGETTO "L'ESSENZA DELLE ERBE: GUSTO OLTRE LA DECORAZIONE" - **MARTEDÌ 25 MARZO 2025**

Come disposto dal Dirigente, si informa quanti in indirizzo, che il giorno 25 marzo, dalle ore 8:30 alle ore 11:00 ca, si terrà una masterclass esclusiva in collaborazione con la KOPPERT CRESS, azienda leader nel settore per la produzione di crescioni e microverdure, dedicata all'utilizzo delle erbe aromatiche in cucina, per offrire più sapore, più creatività e più salute con il mondo delle piante.

All'evento, che si svolgerà presso il laboratorio di "PANIFICAZIONE" (sito al PIANO TERRA), sono invitati a partecipare tutti i rappresentanti delle classi QUINTE di Enogastronomia -CUCINA e PASTICCERIA -, e sarà un'occasione unica per approfondire le proprie conoscenze e scoprire nuovi modi per valorizzare i sapori attraverso l'utilizzo di questi preziosi ingredienti.

Durante la masterclass, i partecipanti avranno modo di assistere ad uno show cooking dimostrativo, illustrando come le erbe aromatiche possano essere utilizzate non solo come elementi decorativi, ma soprattutto come ingredienti fondamentali per esaltare il gusto e il sapore delle ricette.

Programma:

- Introduzione alle diverse tipologie di erbe aromatiche e alle loro caratteristiche.
- Dimostrazione pratica di come utilizzare le erbe aromatiche in diverse preparazioni culinarie.
- Degustazione di piatti realizzati con l'utilizzo delle erbe aromatiche.
- Spazio per domande e approfondimenti.

Abbigliamento:

Si consiglia di partecipare all'evento indossando la giacca di cucina.

Informazioni aggiuntive:

Nei giorni successivi alla masterclass, verrà inviata una circolare con il link per accedere alla registrazione dell'evento, in modo che tutti gli interessati possano rivedere la dimostrazione e approfondire ulteriormente l'argomento.

Al termine dei lavori, le/gli alunni faranno rientro nelle proprie classi, dove si auspica si faranno portavoce delle nozioni apprese, condividendole con il resto della componente studentesca.

Le ore impegnate in tale attività saranno decurtate dal monte ore P.C.T.O.

Responsabile del procedimento: proff. Perna, Seminara

Il Dirigente Scolastico

Prof. Vito Pecoraro

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi
dell'art. 3 del D.lgs 12 febbraio 1993 n.39)

MARTEDÌ 25 MARZO 2025

ORE 9:00 - 11:00
ORE 15:00 - 17:00

MASTERCLASS

L'ESSENZA DELLE ERBE *Gusta oltre la Decorazione*

Evento organizzato in collaborazione con



KOPPERT CRESS
Architecture Aromatique

Koppert Cress B.V.
De Poel 1, 2681MB Monster
The Netherlands
www.koppertcress.com

Pietro Piazza

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO



Corso dei Mille, 181
Palermo



patrocinato da



Show Cooking
curato dallo
Chef Giuseppe Giuliano,

