



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE

"Vincenzo Corrado"

IPSEOA - LICEO ARTISTICO - LICEO SCIENTIFICO - CORSO SERALE  
Via G.Mazzini, 25 Castel Volturno (CE) - Viale delle Acacie Loc. Pinetamare  
info: ceis014005@istruzione.it - ceis14005@pec.istruzione.it  
tel/fax: Castel Volturno 0823 763675 - Pinetamare 081 5094650  
www.istitutostatalesuperiorecastelvolturno.it



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE-CASTEL VOLTURNO  
Prot. 0004577 del 15/05/2023  
VII (Uscita)

**Ai docenti**  
**Ai coordinatori di classe**  
**Ai tutor PCTO e PFI**

**Alle studentesse e studenti coinvolti**  
**Al DSGA per gli adempimenti di competenza**  
**All'albo/sito web dell'Istituto**

**Oggetto: Evento <La nostra pesca è mediterranea> 22/05/2023.**

Lunedì 22 maggio 2023, l'Isis Vincenzo Corrado ospiterà l'ultima tappa delle dieci previste dal viaggio di **FLOTTA BLU** negli Istituti alberghieri campani.

Si tratta di un progetto dal titolo <<La nostra Pesca è Mediterranea>>, a cui la nostra scuola ha aderito, con l'obiettivo di valorizzazione il pescato e il prodotto trasformato; con la finalità di accrescere il valore del settore della pesca costiera all'interno di un'efficace strategia di sviluppo locale che coinvolga le istituzioni, il sistema produttivo, ricettivo e turistico locale ([www.flottablu.it](http://www.flottablu.it)).

La giornata di lunedì 22 maggio sarà suddivisa in vari momenti:

Orario	Attività	Soggetti coinvolti	Location
9.00	Masterclass con lo chef Michele Giaquinto, riservato a 20 studenti di cucina insieme ad alcuni professori dell'istituto. Tema: Quali sono le qualità di pesce azzurro, come cucinarlo, come valorizzare un alimento alla base della Dieta Mediterranea: alla lezione seguirà un momento pratico per preparare un menù (completo) tutto a base di pesce azzurro.	classi quarte/quinte	Lab. Cucina sede di Castel Volturno
11.30	coffee-break a cura de <Il Principe di Napoli>	Ospiti del convegno	Bar Aula Magna
12.00	Dibattito moderato dal giornalista gastronomico e conduttore del programma Rai "Linea Verde" Giuseppe Calabrese (per tutti Peppone) cui daranno un contributo rappresentanti delle istituzioni, della politica, della scuola, delle associazioni di categoria del territorio.	-Ospiti del convegno -Triennio Accoglienza -Classi quarte e quinte cucina sede di Castel Volturno.	Aula Magna
13.15	degustazione del menù preparato dalle dieci coppie di studenti: lo chef selezionerà i due allievi migliori che accederanno ad una masterclass finale presso il "Principe di Napoli" ad Agerola, che ha messo in palio le due borse di studio per la coppia vincitrice.	Ospiti del convegno (relatori, rapp. Istituzionali, docenti coinvolti).	Sala Ristorante del Corrado

Si ringrazia per la collaborazione.

Il Dirigente Scolastico  
**Dott.ssa Nicoletta Fabozzi**