

A Fiuggi la conferenza stampa di presentazione del premio "M. Buonarroti"

l'evento organizzato nel salone delle feste dell'Istituto Professionale di Stato per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "M. Buonarroti"; a fare gli onori di casa il dirigente scolastico ing. Francesco Cozzolino

16 Febbraio 2022



Una mattinata da incorniciare, quella di ieri, **martedì 15 febbraio 2022**, nel salone delle feste dell'Istituto Professionale di Stato per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "M. Buonarroti" di

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito dai il consenso al loro utilizzo.

[Ok](#) [Privacy policy](#)

di coinvolgere gli studenti **delle scuole secondarie di primo grado in percorsi di alimentazione ecosostenibile e di valorizzazione del loro territorio.**

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito dai il consenso al loro utilizzo.

[Ok](#) [Privacy policy](#)



A fare gli onori di casa, l'ing. Francesco Cozzolino, da quest'anno scolastico dirigente dell'istituto il quale – **affiancato per l'occasione dalla prof.ssa Mariangela Maina, brillante docente della stessa scuola** – ha illustrato nei dettagli le finalità e le modalità di svolgimento dell'iniziativa.

Le parole del dirigente scolastico: “associare ad uno dei lavori più antichi del mondo, la cucina, gli obiettivi evidenziati nell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile”

“In particolar modo – ha spiegato l'ing. Francesco Cozzolino – si vuole porre l'accento su aspetti importanti della gastronomia sostenibile quali, ad esempio, il km 0, la valorizzazione del territorio e il consumo consapevole delle risorse. **Per cui se, in questa prima edizione, il tema da sviluppare sarà la “valorizzazione del territorio”, nella prossima edizione si potrebbe approfondire il tema “salute e benessere” per sensibilizzare i giovani sui danni provocati dall'alimentazione.** Si potrebbe, ancora, affrontare il tema dell'accessibilità delle risorse per tutti, anche per coloro che si trovano in particolari condizioni di salute. **Pensiamo all'alimentazione per celiaci.** Possiamo spingerci ancora oltre e pensare a quale possa essere il contributo dell'ingegneria al raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità alimentare in un'ottica “ingegneria che incontra la gastronomia”

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito dai il consenso al loro utilizzo.

[Ok](#) [Privacy policy](#)

l'Istituto Professionale di Stato per i servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "M. Buonarroti" di Fiuggi (IPSSEOA) presenta quattro diverse articolazioni di studio: Enogastronomia. Settore cucina. Enogastronomia. Settore sala e vendita. Arte bianca e pasticceria. Accoglienza turistica.

Il concorso

Durante il concorso vi sarà una prova preselettiva in cui ciascuna scuola partecipante dovrà realizzare dei lavori coinvolgendo tutti i diversi settori. **Una giuria interna individuerà le cinque classi che avranno realizzato i lavori migliori.** Quest'ultime si sfideranno nella manifestazione finale del 10 maggio 2022 **prevista nella prestigiosa sede dell'Istituto.**

La valutazione dei lavori si effettuerà sulla base sia di indicatori individuali che collettivi: **completezza e pertinenza, creatività, pianificazione e organizzazione, modalità di presentazione del prodotto.** Si terrà inoltre conto dell'attenzione al territorio, del coinvolgimento di enti locali, territorio, famiglie, aziende del territorio, altre istruzioni scolastiche. **Naturalmente non si potrà non considerare l'aspetto della sostenibilità.** Sono state invitate a partecipare tutte le scuole secondarie di primo grado (scuole medie) del Lazio.

La gara finale **sarà preceduta da un momento formativo** con i docenti di indirizzo con lo scopo di favorire la cooperazione tra gli alunni, promuovere le attività creative, fornire delle opportunità di crescita, avvicinare gli allievi alle tipicità del nostro territorio nell'ottica della sostenibilità alimentare. **L'evento finale si svolgerà il 10 maggio 2022 e al vincitore sarà assegnata una borsa di studio di 250 euro.** Sono previsti altri premi per gli altri partecipanti. **Termine utile per l'invio delle domande di partecipazione alla preselezione è il 28 Febbraio 2022.** Le scuole interessate dovranno inviare il modulo di adesione all'indirizzo e-mail frh030008@istruzione.it.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito dai il consenso al loro utilizzo.

[Ok](#) [Privacy policy](#)

mise en place e, infine, nella realizzazione di un itinerario turistico su file multimediale.

“Con il “Premio Buonarroti” – ha concluso l’ing. Francesco Cozzolino – tutti possono far conoscere e valorizzare il proprio territorio. **Per ultimo, ma per primo in ordine di importanza, ci piace l’idea che gli alunni possano sviluppare la creatività e il pensiero divergente attraverso la partecipazione ad attività pratiche che in alcuni casi non hanno mai svolto.** E, soprattutto, è importante che tutti partecipino attivamente e in gruppo promuovendo così la cooperazione tra pari”.

Utilizziamo i cookie per essere sicuri che tu possa avere la migliore esperienza sul nostro sito. Se continui ad utilizzare questo sito dai il consenso al loro utilizzo.

[Ok](#) [Privacy policy](#)

