



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" DI POLISTENA (RC)

Via Vescovo Morabito, snc - 89024 Polistena (RC) - TEL. 0966439144 - Codice Fiscale 91000410802
PEO: rcis00300c@istruzione.it - PEC rcis00300c@pec.istruzione.it Sito WEB: <http://www.istitutorenda.edu.it>

**A tutti i Genitori/Tutori degli alunni
Alle Classi: 3^a, 4^a, 5^a Enogastronomia; 2^aA e 2^aB Quadriennale
Al Personale Docente
Al Personale ATA
e p.c. al DSGA
Sito Web
Agli Atti**

Circolare n. 141

Oggetto: Seminario Tecnico e Laboratorio Sensoriale: "L'Arte dell'Olio d'Oliva – Analisi Organolettica con Capo Panel"

Si comunica che il giorno **14 gennaio**, l'Istituto ospiterà un incontro di alto profilo formativo dedicato alla conoscenza dell'olio extravergine d'oliva, pilastro della nostra economia agricola e della dieta mediterranea.

L'evento vedrà la partecipazione straordinaria di un **Capo Panel** (Responsabile di un comitato di assaggio professionale), esperto accreditato nell'analisi sensoriale, che guiderà gli studenti in un percorso teorico-pratico volto a riconoscere i pregi, i difetti e le caratteristiche peculiari degli oli di qualità.

Svolgimento dell'attività

L'incontro sarà articolato in tre turni per consentire un'interazione efficace e laboratoriale:

- **I TURNO (08:45 – 9:30):** Classi TERZE (enogastronomia)
- **II TURNO (9:30 – 10:15):** Classi QUARTE (enogastronomia) E SECONDE (QUADRIENNALI)
- **III TURNO (10:15 – 11:00):** Classi QUINTE (enogastronomia)

Contenuti del seminario

Il Capo Panel illustrerà le tecniche di **stripping** (l'aspirazione dell'olio per l'analisi olfattiva e gustativa) e spiegherà la classificazione merceologica degli oli. Gli studenti avranno l'opportunità di:

- Comprendere la differenza tra olio vergine, extravergine e lampante.
- Partecipare a una sessione di assaggio guidato per identificare note di fruttato, amaro e piccante.
- Apprendere l'importanza della certificazione e della qualità nella ristorazione professionale.

Si invitano i docenti in servizio nelle ore indicate ad accompagnare le classi presso il nostro **Laboratorio 6 (SALA)** dedicato e a garantire la massima collaborazione per la riuscita dell'evento.

La partecipazione a tale iniziativa rientra nel percorso di potenziamento delle competenze professionali degli studenti, con particolare riferimento alle eccellenze del territorio e alla cultura enogastronomica di qualità.

Il DSGA avrà cura di impartire le opportune disposizioni al personale preposto affinché i locali vengano predisposti con una capienza di circa 40-45 posti a sedere, garantendo l'ideale accoglienza dei gruppi



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "G. RENDA" DI POLISTENA (RC)

Via Vescovo Morabito, snc - 89024 Polistena (RC) - TEL. 0966439144 - Codice Fiscale 91000410802
PEO: rcis003300c@istruzione.it - PEC rcis003300c@pec.istruzione.it Sito WEB: <http://www.istitutorenda.edu.it>

classe. Si dovrà, altresì, provvedere all'allestimento di un tavolo tecnico riservato al Capo Panel, attrezzato per lo svolgimento delle dimostrazioni.

Si raccomanda, infine, di curare con particolare attenzione l'accoglienza dell'esperto e degli alunni, assicurando la disponibilità di tutto il materiale necessario per le prove pratiche; nello specifico, dovranno essere messi a disposizione almeno **300 bicchierini (di plastica) monouso** per consentire l'analisi sensoriale e gli assaggi guidati.

**Il Dirigente Scolastico
Emanuela Cannistrà**

firma autografa sostituita a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. N. 39/93