



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
ISTITUTO COMPRENSIVO G. Minozzi - N. Festa

Via Lucana, 190 - 75100 MATERA

CODICE UNIVOCO UF476C – CODICE IPA istsc\_mtic82400v

C.M. MTIC82400V C.F. 93051590771 ☎ 0835/311237 ☎ 0835/319436

E mail: [mtic82400v@istruzione.it](mailto:mtic82400v@istruzione.it) Pec: [mtic82400v@pec.istruzione.it](mailto:mtic82400v@pec.istruzione.it) <http://www.icminozzifesta.edu.it>

MATERA, (fa fede la data di protocollo)

Circ. n. 299

IST. COMP. "MINOZZI - FESTA" MATERA  
Prot. 0003837 del 07/05/2025  
IV (Uscita)

**AI GENITORI/TUTORI/AFFIDATARI  
AI DOCENTI  
DEGLI ALLIEVI DELLE CLASSI  
3^ A Cappelluti e 3^ B Minozzi  
SCUOLA PRIMARIA**

**AL PERSONALE ATA  
AL D.S.G.A.  
Al sito web dell'Istituto  
Bacheca del registro elettronico**

**OGGETTO: Giornata della Ristorazione 2025 – Partecipazione delle classi 3^ A Cappelluti e 3^ B Minozzi**

In occasione della **Giornata della Ristorazione 2025**, la Fipe- Confcommercio propone un'iniziativa ideata da per valorizzare e rafforzare i valori e il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana, con l'obiettivo di celebrare il tema dell'ospitalità. Gli alunni delle classi 3^ A Cappelluti e 3^ B Minozzi, parteciperanno all'iniziativa prevista sul nostro territorio, per parlare di cultura ed educazione alimentare. Il coinvolgimento delle due classi prevede un incontro che si svolgerà **giovedì 15 maggio 2025** presso il Plesso centrale "Minozzi" con uno slot di due ore (dalle h 10:00 alle h 12:00) guidati da uno chef-patron, con due momenti di attività:

**- Esperienziale e creativa**

Gli alunni saranno invitati a presentare il loro prodotto finale "Racconti di cucina" – Storia di uno chef alla ricerca delle proprie origini. Una raccolta di racconti sensoriali legati ai sapori e alla tavola della tradizione lucana, con l'obiettivo di far emergere la dimensione affettiva del cibo e far riflettere su come il gusto possa essere legato alle emozioni e alla memoria.

**- Sensoriale e didattica**

I bambini avranno l'opportunità di stimolare i sensi mettendo le mani in pasta. L'idea è quella di far ripetere dei gesti tipici legati alla manualità italiana (es. impastare, stendere la pasta con il mattarello ecc.), con attività il cui obiettivo è imparare a riconoscere gli ingredienti, gli odori e le consistenze per sviluppare una maggiore consapevolezza alimentare.

Gli alunni della classe 3^ A Cappelluti alle ore 9:30 raggiungeranno il Plesso Minozzi, accompagnati dalle docenti M. G. Bianche e S. Reale e rientreranno al termine dell'attività (h 12:30 circa).

Durante la manifestazione saranno presenti autorità e mass media.

Sic chiede ai genitori di compilare la liberatoria per l'utilizzo delle immagini dei minorenni posta in allegato alla presente circolare..

**I genitori/tutori/affidatari, per motivi di salute e sicurezza, devono comunicare in forma scritta ai docenti coordinatori di classe eventuali allergie o intolleranze degli alunni.**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Alma TIGRE  
Documento firmato digitalmente  
Ai sensi del cad e normativa connessa

