UNIONE EUROPEA
FONDI STRUTTURALI EUROPEI
PON 2014-2020
MIUR
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
TECNICO – PROFESSIONALE
www.iiscastelnovonemonti.edu.it
IIS Nelson Mandela
Indirizzo Tecnico: Turistico - Indirizzi Professionali: Agricoltura e Sviluppo Rurale – Servizi Socio Sanitari – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Manutenzione e Assistenza tecnica
Segreteria: Via Morandi,4 – 42035 Castelnovo ne' Monti (RE) tel. 0522812347/612328 fax 0522896645
Email:iiscastelnovonemonti@gmail.com - Email:reis014004@istruzione.it PEC: reis014004@pec.istruzione.it

Castelnovo Ne' Monti 13/05/2019

Circolare n. 221

Ai genitori degli alunni del

IIS "N.MANDELA"

Oggetto: CNA Reggio Emilia CNA Modena CNA Parma Gusto Sapiens PAUSE Atelier dei sapori

Prenotazioni entro il 13 maggio

CNA Reggio Emilia CNA Modena CNA Parma Gusto Sapiens PAUSE Atelier dei sapori sono lieti di invitarVi
sabato 18 maggio alle ore 20,30
al confronto di cucina con cena degustazione aperta al pubblico
I cuochi del Futuro
presso il Centro internazionale Loris Malaguzzi a Reggio Emilia
Viale Ramazzini, 72\a Reggio Emilia

- 5 Istituti alberghieri con 5 squadre di studenti supervisionati da docenti di cucina (Motti di Reggio Emilia, Mandela di Castelnovo ne' Monti, Convitto R. Corso di Correggio, Scuola Alberghiera e di Ristorazione di Serramazzoni, Zappa – Fermi di Bedonia e Borgo Val di Taro), in confronto di cucina
- un menù interpretato in 10 piatti dall'antipasto al dolce
- ad ogni portata in abbinamento vini e birre artigianali del territorio
- una giuria tecnica composta da chef, produttori alimentari e giornalisti di settore
- una giuria popolare di commensali
- tanti sponsor e patrocinatori

I posti a cena sono limitati.

Per informazioni, prenotazioni e pagamenti anticipati al costo di 35,00 euro a persona (bevande comprese), entro il 13 maggio: Gusto sapiens - Monica Benassi monica.benassi68@gmail.com, cell. 3393965678

Il ricavato della cena sarà impiegato per l'acquisto di premi e attrezzature per tutte le scuole in gara ai fini di supportare il percorso formativo degli studenti e valorizzare i prodotti artigianali del territorio

Vi aspettiamo!