



**Circolare n. 454**

**Cagliari, 04/05/2022**

**Ai Docenti**

**Agli alunni classe 1<sup>A</sup>, 1B, 1C, 2<sup>A</sup>, 5<sup>A</sup>**

**Al personale ATA**

**SEDE PULA**

**e p.c. Al DSGA**

**Oggetto: incontro esperti esterni prodotti De.CO del Comune di Pula– giovedì 5 maggio '22**

Giovedì 5 maggio '22, dalle ore 10.00 alle ore 12.15, le signore OLLA Paola e PUDDU Giuseppina terranno una dimostrazione, presso il laboratorio di cucina, “R. Lepori”, in merito alla preparazione del prodotto De.CO. del Comune di Pula “*Culuxioneddus frittus de arrescottu*” (raviolini fritti di ricotta) e delle pardule, per gli alunni, di seguito indicati, che poi li prepareranno per la Manifestazione Monumenti Aperti. Obiettivo dell'intervento far conoscere ai nostri alunni uno dei prodotti del territorio di Pula con la denominazione comunale di origine, un marchio a tutela dei prodotti tipici dell'agroalimentare e dell'enogastronomia ma anche artigianato, cultura e tradizioni. Una carta di identità che ne attesta origine e legame identitario e storico con il territorio.

Alunni partecipanti alla giornata e alle esercitazioni dell'11 e del 13 maggio 2022 per la preparazione dei prodotti De.CO. per la manifestazione “Monumenti aperti”.

Classe 1<sup>A</sup>: Lepori Chiara

Classe 1<sup>B</sup>: Cocco Lorenzo, Madeddu Gabriele e Pretta Leonardo

Classe 1<sup>C</sup>: Piano Chiara e Piras Manuel

Classe 2<sup>A</sup>: Barone Ilaria, Mereu Daniele e Stara Giulia.

Classe 5<sup>A</sup>: Atzori Tamara, Fadda Simone, Scano Edoardo e Scanu Giorgio.

Gli alunni saranno accompagnati dalle professoresse Caria Claudia e Giovanna Pilleri.

Gli alunni dovranno indossare la divisa di cucina

Tale attività rientra nelle esperienze di PCTO.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

*Dott.ssa Jessica Cappai*