



Comunicazione n.626

Forlimpopoli, 6 maggio 2022

Ai genitori degli alunni  
Ipsseoa e Liceo

**Oggetto:** Progetti PON -Avviso **"Maestria Artigiana Enogastronomica**  
C.I.P. 10.1.1 A-FDRPOC-EM-2019-10  
Modulo **"L'ARTE DEL VINO TRA CULTURA E DEGUSTAZIONE PER GENITORI**

Si Ricorda a tutto il personale scolastico e le famiglie degli allievi che l'Istituto è beneficiario del finanziamento PON/FSE – Programma Operativo Complementare (POC) "Per la Scuola. Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020- Il Progetto " Maestria artigiana enogastronomica " si articola in 9 moduli che dovranno effettuarsi in orario extracurriculare , con termine ultimo al 31 agosto 2022.

Nell'ambito del Progetto PON sopra citato l'Istituto Artusi offre un momento formativo con un **Corso di enogastronomia – arte del vino** , sotto la sapiente guida dei docenti qualificati ed esperti sommelier dell'Istituto, rivolto **ai genitori** degli allievi frequentanti .

Motivazione è avvicinare" sul campo" e confrontare due generazioni con una full immersione per i genitori sulle attività che l'Istituto organizza e realizza per i loro figli.

Il Corso, completamente gratuito perché finanziato interamente dal Fondo Sociale Europeo (FSE) si svolgerà nei laboratori dell'Istituto per 6 incontri in orario post meridiano/serale ,che verteranno sui seguenti argomenti

Orario	Argomento	
1 18.30/23.30	MERCOLEDI 18 MAGGIO	Dalla Vite al Vino : Cenni di viticoltura, terreno, clima ed allevamento della vite. Le spumantizzazioni secondo il metodo classico, ed il metodo Martinotti.
2 18.30/23.30	LUNEDI 23 MAGGIO	Sistemi di vinificazione: In bianco, rosso, rosato, novelli e riconoscimento sensoriale guidato.
2 18.00/23.00	MERCOLEDI 25 MAGGIO	I vitigni aromatici: Gewurstraminer, Moscato, Malvasia, Brachetto. Differenza tra vitigni autoctoni ed alloctoni con 2 esempi pratici (Chardonnay, Albana, Centesimino, Merlot)  ABBINAMENTO CIBO - VINO
4 18.30/23.30	LUNEDI 30 MAGGIO	Metodi alternativi ed innovativi di vinificazione (Botti, anfore, Cemento vetrificato, battonage, macerazione, attacco di muffa nobile) e di strappatura (decantazione, cavatappi bilame, pinza spagnola, avvinamento del bicchiere )
5 18.30/23.30	LUNEDI 6 GIUGNO	Degustazione abbinamento cibo vino
6 17.00/23.00	GIOVEDI 9 GIUGNO	Visita alla cantina e apericena

I genitori interessati sono invitati a compilare l'allegato modulo da inviare per mail all 'ISTITUTO entro il **15 maggio p.v.** ([fois00200t@istruzione.it](mailto:fois00200t@istruzione.it))

Per informazioni contattare il centralino dell'Istituto (0543-740744)

Il Dirigente Scolastico  
Prof. ssa Mariella Pieri

Firma autografa sostitutiva a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.l.vo n. 39/1993

AL DIRIGENTE SCOLASTICO IIS  
P.ARTUSI- FORLIMPOPOLI

[fois00200t@istruzione.it](mailto:fois00200t@istruzione.it)

**OGGETTO: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AI PERCORSI FORMATIVI DEL  
PROGETTO PON FSE **MAESTRIA ARTIGIANA ENOGASTRONOMICA****

MODULO GENITORI : ARTE DEL VINO TRA CULTURA E GUSTAZIONE  
ISCRITTI MAX 25

il /la sottoscritt\_

Cognome e nome	
Data e luogo nascita	
residenza	
via	

Genitore /tutore dell'alunno/a:

<b>Cognome e nome</b>	
<b>Classe frequentata</b>	

**CHIEDE**

la partecipazione al **PROGETTO PON FSE MODULO : ARTE DEL VINI TRA CULTURA E  
DEGUSTAZIONE**

IL/ I sottoscritti dichiarano di essere consapevole che :

- > ove le domande di iscrizione pervenute fossero superiori a quelle ammissibili , si procederà alla selezione degli ammessi tenendo conto della data di presentazione delle domande;
- > l'iscrizione al corso prevede la frequenza DEL 75% delle attività per conseguire l'attestazione finale.

Data.....

n.b: Scadenza iscrizione **15 maggio p.v.**

