



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.S. “S. DE LILLA”

SEDE I.P.S.S.E.O.A. Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677

SEDE I.P.S.S. “DE LILLA” Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel./fax 080-4955408

Codice Meccanografico BAIS07300N- Codice Fiscale 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it

Codice Univoco: UFSLVQ



Polignano a Mare, 02-05-2017

Agli Studenti del Triennio di Enogastronomia IPSSEOA

Ai Docenti

Al sito Web

p.c. alla D.S.G.A.

CIRCOLARE N. 266

Oggetto: Note by Note di Andrea Camastra.

Nel quadro delle attività previste dal POF/PTOF il nostro Istituto organizza un incontro sul tema:

L'avanguardia dei sensi: dimostrazione tecnico – scientifica sulla cucina molecolare

interpretazione di Dario **Bellantuono**

LUNEDI 8 MAGGIO 2017

dalle ore 9,00 alle ore 11,30

Salone delle Feste I.P.S.S.E.O.A. Polignano a Mare

Dario BELLANTUONO, monopolitano, 19 anni, diplomato all'I.P.S.S.E.O.A. di Polignano a Mare nell'A.S. 2015/16, giovane promessa della cucina d'avanguardia, lanciato verso orizzonti professionali di grande prestigio e di caratura internazionale. Attualmente collabora in qualità di junior chef con **Andrea CAMASTRA**, chef 37 enne, originario di Monopoli, patron del **Ristorante “SENSES” – Varsavia – PL**, collaboratore di prestigio di **Hervé THIS** (*chimico francese e padre della cucina molecolare*) e **Davide SCABIN** (*Chef patron del ristorante Combal.Zero ***Michelin*).

Gli studenti del triennio di enogastronomia, accompagnati dai rispettivi docenti, si recheranno nel salone delle feste al termine della 1^a ora, per assistere alla dimostrazione e faranno rientro nelle rispettive classi al termine dell'evento.

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Margherita MANGHISI

(firma autografa omessa ai sensi dell'art.3,

D.Lgs. n° 39/1993- l'originale è agli atti dell'ufficio.)