



# **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](mailto:BAIS07300N@istruzione.it) PEC: [BAIS07300N@pec.istruzione.it](mailto:BAIS07300N@pec.istruzione.it)

Codice Univoco: UFSLVQ



Polignano a Mare, 21 novembre 2017

**Ai Docenti I.I.S.S. IPSSEO A  
Ai Docenti ITP dell'IPSSEO A  
Alle classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup> IPSSEO A  
Ai GENITORI  
e p.c. alla D.S.G.A.  
SEDE**

CIRCOLARE N. 128

## **Oggetto: Progetto “La prova dell’Olio”**

Si comunica che lunedì 27 novembre, dalle ore 10,30 tutte le classi quarte e quinte, accompagnati dai docenti in orario si recheranno presso il salone dell'IPSSEO A per partecipare al corso “La prova dell’Olio”.

Il corso è inquadrato nell’ambito di un progetto di avvicinamento all’assaggio degli oli extravergini di olive indiscusso protagonista della dieta mediterranea e della nostra terra di Puglia.

Il corso verrà tenuto da ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari) con la partecipazione dell’assaggiatore Pasquale Costantino, Capo Panel Giovanni Martellini dell’Assoproli Bari.

L’Assoproli Bari è la più importante organizzazione di produttori olivicoli oleari d’Italia, ed il suo Gruppo Panel è riconosciuto ufficialmente dal MPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali).

Il corso avrà una durata di circa 3 ore.

Argomenti:

- Dott. Gianfranco Susca, aspetti legati all’etichettatura e ai controlli, tappo antirabbocco.
- Dott. Pasquale Costantino, rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e introduzione all’assaggio (i sensi coinvolti e la tecnica di assaggio).
- Dott. Giovanni Martellini, l’olio nel mondo, il bacino del mediterraneo, cenni storici, l’olivo, classificazione degli oli, pregi e difetti, la scheda panel. I pregi ed i difetti evidenziati attraverso l’assaggio di oli aventi tali pregi-difetti.

Al termine del corso verrà rilasciato agli alunni un attestato di partecipazione.

La classe 3AS in esercitazione guidata dal prof. Talenti preparerà il Coffee-Break.

Dalle ore 11,00 le classi saranno assistite dai docenti ITP e dai docenti di Scienze e Cultura degli Alimenti: Galluzzi, Barratta, Giliberti, Sasso, Calisi, Perniola, Pinto.

Tutti i docenti interessati liberi da impegni di lezione sono invitati a partecipare.

Gli alunni delle classi coinvolte a fine corso faranno ritorno autonomamente a casa.

La presente circolare sarà letta alla classe ed annotata sul registro.

**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.)*