



**M.I.U.R.**

## I.S.I.S.S. "G. MARCONI"

IPSIA – ITE - ITIS - IPSEOA  
Viale degli Abruzzi - 81058 Vairano Patenora (CE) -  
CERTIFICAZIONE QUALITA': ISO 9001:2015  
C.M. CEIS006006 – C.F. 80004450617

Tel. 0823/988155 – Sito web [www.isissmarconi.edu.it](http://www.isissmarconi.edu.it) e-mail: [ceis006006@istruzione.it](mailto:ceis006006@istruzione.it)  
E-mail pec: [ceis006006@pec.istruzione.it](mailto:ceis006006@pec.istruzione.it)



**UNIONE  
EUROPEA**

Vairano P. 28 aprile 2021

**Ai Docenti  
Al Direttore SGA  
Agli Studenti IPSEOA  
Sede – Albo online – Atti**

### OGGETTO: PERCORSO PCTO

Le classi dalle seconde alle 5 dell'Istituto Alberghiero, sono invitate a partecipare al percorso PCTO come da calendario riportato.

I docenti interessati devono dare comunicazioni per poter essere inseriti nel gruppo TEAM. I docenti di indirizzo sono invitati a partecipare e se sono impegnati in altre classi, saranno sostituiti dai docenti che hanno lezione nelle classi che partecipano al lavoro.

12 Aprile 2021	9.30-11.30	Presentazione del Corso Dirigente prof.ssa Filomena Rossi Introduzione del coordinatore Dante Del Vecchio
13 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Roberto Costa: manager e chef creatività e cucina italiana a Londra
14 Aprile 2021	9.30 – 11.30 15.00– 17.00	Carlotta Delicato: executive chef ristorante "W" Marriot International Hotel a Barcellona
15 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Charmain Vittoria Group – Vittoria on the Bridge. Cibo e cultura della cucina italiana nel mondo
16 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Cesidio Di Giacca, l'Albergo diffuso, le nuove frontiere dell'ospitalità per un turismo alternativo.
19 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Franco Pepe, pizzaiolo, la piazza e i suoi ingredienti: il modello "Pepeingrani"
20 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Mariella Caputo "Ambasciatrice del Gusto" e Claudio Di Mauro, il vino e la sala: territorio e accoglienza per la ristorazione di eccellenza. Ristorante Taverna del Capitano.
21 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Danilo Natale
23 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Giuseppe Di Martino, la pasta di Gragnano DOP nel mondo, la

		qualità nel mercato mondiale. Grano, farina e pasta: la più antica filiera della salute. Pierpaolo Giorgio, chef del Seafront Di Martino Pasta Bar Napoli
24 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Visita guidata in virtuale o presenza se possibile
26 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Nicolangelo Marsicani, produttore di olio e Di Martino Ludovica: il territorio secolare e l'olio extravergine di oliva nella cucina di eccellenza.
28 Aprile 2021	16.30– 18.00	Michele Scognamiglio Università Federico II di Napoli - Nutrizionista
29 Aprile 2021	9.30 – 12.30 15.00– 17.00	Helmut Koecher, il vino e gli eventi, un valore per il rilancio dei territori.
30 Aprile 2021	9.30 – 12.30	Giuseppe Di Martino, la pasta di Gragnano DOP nel mondo, la qualità nel mercato mondiale. Grano, farina e pasta: la più antica filiera della salute. Pierpaolo Giorgio, chef del Seafront Di Martino Pasta Bar Napoli.
03 Maggio 2021	9.30 – 12.30	Alex Giordano Università Federico II di Napoli, presidente Rural Hack, social innovation e tecnologia applicataa food e agricoltura. Ninja Marketing. Comunità rurali ed evoluzione etnoantropologica.
04 Maggio 2021	9.30 – 12.30	Michela Moio, enologa, Cantine Moio di Mondragone
05 Maggio 2021	9.30 – 12.30 15.00– 17.00	Mariella Tortora, imprenditrice, dalla tradizione antica dei distillati alle nuove tendenze del bere bene. Vincenzo Pagliara, bar man, consumo responsabile dei giovani e cultura del bere tra moda e qualità.
06 Maggio 2021	9.30 – 12.30	Rosa Pascarella, manager turismo. Le frontiere del digitale nella gestione dei flussi turistici e le potenzialità dei territori: agriturismo ed enoturismo, gastronomia. Lorenzo Iovino, imprenditore settore mense scolastiche, la cucina per le scuole menù tra territorio e stagionalità
07 Maggio 2021	9.30 – 13.30	Dario Loison, il panettone: una dolce impresa. Confronto generale e conclusioni.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Filomena ROSSI  
Firma autografa omessa ai sensi  
dell'art.3 del D.Lgs 39/1993