

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI  
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

Villa Dolfin - Via Valsugana, 74 - Villarazzo  
31033 Castelfranco Veneto (TV)  
Tel.: 0423/721661 - Fax: 0423/494414

Sito internet: [www.ipsseoamaffioli.edu.it](http://www.ipsseoamaffioli.edu.it)  
Cod. Fisc.: 81003990264 – Cod. fatt. eletr.: UFXM49  
Cod. Mecc. Ist.: TVRH01000N – Serale TVRH010503

PEC: [tvrh01000n@pec.istruzione.it](mailto:tvrh01000n@pec.istruzione.it)  
E-mail M.I.: [tvrh01000n@istruzione.it](mailto:tvrh01000n@istruzione.it)  
E-mail: [posta@ipsseoamaffioli.it](mailto:posta@ipsseoamaffioli.it)

**SEDE ASSOCIATA DI MONTEBELLUNA**

c/o Centro Parrocchiale Monsignor Angelo Martini  
Piazza Monsignor Furlan, 2 - 31044 Montebelluna (TV)  
Tel.: 0423/544165 - [sede.montebelluna@ipsseoamaffioli.it](mailto:sede.montebelluna@ipsseoamaffioli.it)



Istituto aderente a Association  
Européenne des Ecoles d'Hôtellerie  
et de Tourisme

**SEDE ASSOCIATA DI PIEVE DEL GRAPPA**

Via Cardinal Pietro Maffi, 2/A - 31017 Pieve del Grappa (TV)  
Tel.: 0423/539107 - [sede.pieve@ipsseoamaffioli.it](mailto:sede.pieve@ipsseoamaffioli.it)

Castelfranco Veneto, 03/12/2021

Prot.n. 18208

Comunicato n. 191

**Agli studenti**

**Ai docenti**

**Ai dipartimenti di Scienze degli Alimenti, Scienze Integrate,**

**Lab. Cucina, Lab. Sala-Vendita, Lab. Accoglienza turistica**

**Al personale ATA**

**Oggetto: Attivazione progetto “LOTTA ALLA CULTURA DELLO SPRECO” - operatività**

**Presentazione**

La “Commissione ecologia, sostenibilità alimentare e riduzione degli sprechi”, nominata dal collegio docenti, alla luce degli Obiettivi dell’Agenda ONU 2030 e per favorire una complessiva transizione ecologica del nostro Istituto, ha attivato, a partire da questo anno scolastico il progetto “Lotta alla cultura dello spreco”.

Il progetto consiste nel programmare e organizzare, durante il corso di ogni anno scolastico alcune **“settimane dei prodotti locali e/o stagionali”** nelle quali:

- gli studenti approfondiranno la conoscenza dei prodotti, anche attraverso esperienze e visite tecniche mirate;
- le attività di laboratorio enogastronomico saranno focalizzate sull’uso di tali prodotti, con il minor spreco possibile, favorendo il riutilizzo degli scarti edibili;
- i prodotti verranno acquistati con filiera corta da produttori locali e sostenibili.

All’interno delle “Settimane” viene proposta anche un’attività, in collaborazione con AIRC (Associazione Italiana Ricerca contro il Cancro), di vendita di arance al fine di sostenere la ricerca. L’acquisto delle arance sarà possibile da parte di tutto il personale, in giornate dedicate, previa prenotazione delle stesse con *forms* di Microsoft che verrà inviato a tutti.

A conclusione dell’anno scolastico verrà proposta una **“sfida finale contro lo spreco”** in cui gli studenti saranno selezionati, attraverso un bando interno, per partecipare ad una gara in cui metteranno in pratica, a livello laboratoriale, ciò che hanno appreso nel corso del progetto stesso.

A livello di Istituto, il progetto consiste nell’incrementare nel tempo la quantità di materie prime alimentari acquistate con filiera corta, in modo da favorire una transizione verso acquisiti sostenibili.

A sostegno della transizione ecologica è previsto di valorizzare l’orto botanico, già presente nell’Istituto, utilizzando erbe aromatiche e fitoalimurgiche dell’orto stesso.

Come metodo di diffusione di buone pratiche, verrà realizzato un **ricettario digitale** che raccoglie tutte le preparazioni a “zero-spreco” prodotte durante le “settimane dei prodotti locali e/o stagionali”.

pag. 1

## Organizzazione operativa delle “settimane dei prodotti locali e/o stagionali”

### Docenti coinvolti:

Docenti di scienze degli alimenti; docenti di scienze integrate; docenti di laboratorio di cucina, sala-vendita, accoglienza turistica.

### Tempi e attività da svolgere:

PRODOTTO	TEMPI	ATTIVITA'	CHI	CLASSI COINVOLTE	NOTE
TOPINAMBUR	6-12 DICEMBRE	Approfondimento teorico sul prodotto: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, territorio in cui viene coltivato, usi in cucina	Docenti di alimentazione Docenti di Lab. Cucina e Sala-Vendita	Classi del triennio	
	13-18 DICEMBRE	In laboratorio: utilizzare il prodotto a spreco-zero per preparazioni sia salate che dolci, anche da servire al Bar didattico; creare idee per vendere/sponsorizzare il prodotto.	Docenti di Lab. Cucina, Sala-Vendita e Accoglienza Turistica	Classi del triennio	
ARANCE (progetto AIRC)	10-15 GENNAIO	Approfondimento teorico sul prodotto: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, territorio in cui viene coltivato, usi; presentazione progetto AIRC “Cancro io ti boccio!”	Docenti di alimentazione, Docenti di scienze integrate Docenti di Lab. Cucina, Sala-Vendita, Accoglienza Turistica	Tutte le classi dell'istituto	Con questa attività l'Istituto aderisce al progetto AIRC “Cancro io ti boccio!”  Acquisto da AIRC (arance rosse di Sicilia)
	28-29 GENNAIO	Vendita a scuola delle Arance AIRC	Docenti di Accoglienza Turistica, docenti della commissione sprechi o altri docenti disponibili	Alunni di Accoglienza Turistica, classi del triennio	Sarà possibile, tramite un sondaggio che verrà predisposto, prenotare in anticipo le arance da acquistare
	31 GENNAIO - 5 FEBBRAIO	In laboratorio: utilizzare il prodotto a spreco-zero per preparazioni sia salate che dolci, e bevande anche da servire al Bar didattico; creare idee per vendere/sponsorizzare il prodotto.	Docenti di Lab. Cucina, Sala-Vendita e Accoglienza Turistica	Classi del triennio	Le classi di accoglienza che si occupano della vendita delle arance a scuola possono anche aderire al progetto AIRC realizzando un video delle attività svolte.
CAVOLO NERO	14-19 FEBBRAIO	Approfondimento teorico sul prodotto: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, territorio in cui viene coltivato, usi in cucina	Docenti di alimentazione Docenti di Lab. Cucina e Sala-Vendita	Classi del triennio	
	21-26 FEBBRAIO	In laboratorio: rendere il prodotto protagonista di due o più preparazioni sia salate che dolci, a zero spreco; preparare creme/ripieni per i prodotti da servire al Bar didattico; creare idee per vendere/sponsorizzare il prodotto.	Docenti di Lab. Cucina, Sala-Vendita e Accoglienza Turistica	Classi del triennio	
CEREALI ANTICHI E DERIVATI (Mais Biancoperla; frumento tenero antiche varietà)	7-12 MARZO	Approfondimento teorico sul prodotto: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, territorio in cui viene coltivato, usi in cucina	Docenti di alimentazione Docenti di Lab. Cucina e Sala-Vendita	Classi del triennio	
	14-19 MARZO	In laboratorio: utilizzare il prodotto a spreco-zero per preparazioni sia salate che dolci, anche da servire al Bar didattico; creare idee per vendere/sponsorizzare il prodotto.	Docenti di Lab. Cucina, Sala-Vendita e Accoglienza Turistica	Classi del triennio	

<b>MIELE, ERBE AROMATICHE E ERBE FITOALIMURGICH E</b>	9-14 MAGGIO	approfondimento teorico sul prodotto: caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, territorio in cui viene coltivato, usi in cucina	Docenti di alimentazione Docenti di Lab. Cucina e Sala-Vendita	Classi del triennio	
	16-21 MAGGIO	In laboratorio: rendere il prodotto protagonista di due o più preparazioni sia salate che dolci, a zero spreco; preparare creme/ripieni per i prodotti da servire al Bar didattico; creare idee per vendere/sponsorizzare il prodotto.	Docenti di Lab. Cucina, Sala-Vendita e Accoglienza Turistica	Classi del triennio	Le erbe aromatiche e fitolaimurgiche usate provengono dall'orto botanico della sede Centrale di Villa Dolfin

Per condividere il progetto e organizzare le attività sarà indetta una riunione interdipartimentale per i **docenti di Scienze degli alimenti, Scienze integrate, Lab. Cucina, Lab. Sala-vendita, Lab. Accoglienza turistica**. I docenti sono invitati a partecipare ad un incontro on-line il giorno **martedì 11 gennaio dalle ore 15.30 alle ore 16.30**.

Il link sarà inviato ai docenti interessati qualche giorno prima via mail.

La **“Commissione ecologia, sostenibilità alimentare e riduzione degli sprechi”** ringrazia e augura Buone Feste, auspicando una vivace e nutrita partecipazione .

Il Dirigente Scolastico  
Nicola Zavattiero  
(Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 D.LGS 39/1993)