



*Ministero dell'Istruzione
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Ranieri Antonelli Costaggini"

Avviso n. 339

Rieti, 10/05/2019

Al Personale Docente
Al Personale Educativo
Al Personale ATA
Agli Alunni

Oggetto: Evento "Il Mondo del grano e della pasta: degustazione alla cieca e confronto

Si porta a conoscenza delle SS.LL. che in data 15 Maggio 2019, dalle ore 18.00 alle ore 20.00, presso l'Aula Magna dell'I.P.S.E.O.A. "R.A. Costaggini" di Rieti, avrà luogo l'evento di cui all'oggetto.

L'evento organizzato dal Pastificio Agricolo Mancini in collaborazione con l'I.P.S.S.E.O.A. "Costaggini di Rieti, l'Accademia Italiana della Cucina delegazione di Rieti, Associazione Italiana Sommelier e' diretto a scoprire il mondo del grano e della pasta come riportato nell'invito che si allega.

Vista l'importanza dell'evento si confida sulla partecipazione delle SS.LL., compatibilmente con l'orario di servizio.

Si ringrazia per la collaborazione.



Il Dirigente Scolastico
Alessandra Onofri

Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti

Centralino: 0746 201113

Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti

Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti

Tel 0746- 296862

www.alberghierorieti.it
rirh010007@istruzione.it
rirh010007@pec.istruzione.it
C.F. 80008130579



Evento
IL MONDO DEL GRANO E DELLA PASTA:
DEGUSTAZIONE ALLA CIECA e CONFRONTO

Mercoledì 15 Maggio, ore 18.00

presso

*IPSSCOA COSTAGGINI Istituto Professionale di Stato
Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera*

*Via Dei Salici
02100 Rieti (RI)*

Abbiamo il piacere di invitarvi a un appuntamento per scoprire il mondo del grano e della pasta, anche nei suoi aspetti più "inediti".

Cominceremo con un'introduzione sulle logiche di coltivazione dei grani e sulla produzione della pasta.

Ti racconteremo l'importanza della nostra
Buona Pratica Agricola.



Degusteremo alla cieca tre diverse tipologie di spaghetti.

Chiuderemo assaggiando alcuni formati di Pasta Mancini preparati dagli allievi dell'Istituto IPSSCOA Costaggini.



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA
REPUBBLICA ITALIANA
DELEGAZIONE DI RIETI



Associazione Italiana Sommelier

Interverrà Massimo Mancini
Titolare e agronomo di Mancini Pastificio Agricolo

Per dare conferma della tua gradita partecipazione:

sig. Graziano Mancini, 335 6104856, intermediamgm@gmail.com