POLO TECNICO PROFESSIONALE RIGHI-BOCCIONI/FERMI

Via Trabocchetto, II Tronco - 89126 Reggio Calabria (RC) - Cod. Mecc. RCIS034004
Tel. : 0965/499455 - C.F. 80010790808 -
Via Sbarre Diram. Laboccetta tel. 0965499427
E-MAIL. rcis034004@istruzione.it - PEC: rcis034004@pec.istruzione.it

POLO TECNICO PROFESSIONALE RIGHI-BOCCIONI/FERMI
Prot. 0010997 del 18/05/2026
IV (Uscita)

Agli studenti delle classi
1^ E 2^E E 3^E
dell'indirizzo Agrario
sede Boccioni
Ai docenti delle classi 1^.
2^ e 3^ E dell'indirizzo
Agrario sede Boccioni
Al DSGA
Atti
Sito web

Comunicazione n. 375

Oggetto: Partecipazione attività laboratoriale di formazione "Laboratorio del gusto: imparare a riconoscere l'olio extravergine di oliva di qualità"- *Slow Food* – 20 maggio 2026.

Si comunica che l'intera classe 1^ E e alcuni studenti delle classi 2^e 3^E dell'indirizzo "Agricoltura, Sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio, gestione delle risorse forestali e montane" della sede Boccioni, parteciperanno mercoledì 20 maggio 2026 dalle ore 11,00 alle ore 12,30, presso la sede Boccioni, al Laboratorio del gusto "*Imparare a riconoscere l'olio extravergine di oliva di qualità*", organizzato da **Slow Food Reggio Calabria**. L'attività rientra nelle azioni di valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e di educazione al gusto, con particolare riferimento alla conoscenza dell'olio extravergine di oliva, prodotto identitario del territorio, sensibilizzando gli studenti ai temi della corretta alimentazione. I docenti in servizio nella classe 1^E e il professore La Bella Salvatore, nelle ore indicate, sono tenuti ad accompagnare e vigilare sugli studenti. L'attività svolta verrà conteggiata, per gli studenti della classe III come ore FSL.

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Anna Maria Cama
Firma autografa omessa ai sensi art.3 c.2 del d.l.vo n. 39/93