



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "V. DANDOLO"

SEDE CENTRALE: P.zza Chiesa, 2 – 25030 BARGNANO di CORZANO (BRESCIA)  
Tel. 030.9718132 \_ Fax. 030.9719062 \_ e-mail: [BSIS02200A@istruzione.it](mailto:BSIS02200A@istruzione.it) \_ pec: [BSIS02200A@pec.istruzione.it](mailto:BSIS02200A@pec.istruzione.it)  
sito web: [www.iisdandolo.edu.it](http://www.iisdandolo.edu.it) - C.F. 86000710177

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE  
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE ECONOMICO TECNICO "TURISMO"  
PERITO TECNICO AGROALIMENTARE QUADRIENNALE Sperimentale  
SEDI COORDINATE: Orzivecchi ITT Orzivecchi GIARDINO Lonato AGRARIO



Circolare n° 231

Bargnano, 05/04/2022

Ai docenti  
Agli studenti delle classi  
2B, 3A-B, 4A-B ALB.

## Oggetto: Progetto "sfrutta la frutta"

Gli alunni delle classi destinatarie della presente parteciperanno al progetto "Sfrutta la frutta", organizzato dal Prof. Tortora Alfonso con la collaborazione dei Proff.ri Mercone Filippo, Maria Giuseppe e Catalano Angelo.

Il progetto si inserisce e si svolge durante le ore di esercitazione pratica e prevede:

- cenni storici sull'arte dell'intaglio, saranno fornite dispense agli alunni;
- nozioni e curiosità sulla frutta utilizzata per le dimostrazioni;
- tecniche di taglio ed intaglio frutta;
- tecniche di taglio della frutta per buffet e per il piatto;
- differenza tra insalate di frutta e macedonie di frutta;
- intagli di frutta per guarnire i cocktail;
- tagli di frutta da utilizzare in pasticceria ed in cucina;
- utilizzo di strumenti specifici per l'intaglio tra cui coltelli e scavini vari;

Al termine del percorso gli alunni allestiranno un buffet creando composizioni di frutta utilizzando fantasia e competenze acquisite durante il corso.

A tutti i partecipanti sarà rilasciato un attestato di partecipazione

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Giacomo Bersini  
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2, D.Lgs. n. 39/1993)