



# ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE E PER GEOMETRI STATALE “GIUSEPPE CERBONI”



Circolare 173

Ai docenti  
Agli alunni e alle alunne  
Alle famiglie  
Al personale ATA

OGGETTO: VISITARE IL CERBONI DEGUSTANDO

Sabato 25 maggio dalle ore 10.00 alle ore 13.00 sarà possibile visitare “Il Cerboni Degustando”.

All'interno del progetto “Alla scoperta delle filiere agroalimentari Toscane” ci sarà la possibilità di incontrare le aziende che hanno portato in classe risorse ed esempi concreti che ispirano le nuove generazioni a fare scelte etiche e consapevoli e degustare i prodotti tipici col Marchio Toscano DOP Consorzio Tutela Finocchiona IGP;

Consorzio per la Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Toscano DOP;

Consorzio Tutela Pecorino Toscano DOP;

Consorzio del Prosciutto Toscano DOP;

Azienda Agricola "Il Caprile" località La Pila;

Azienda Agricola "La Sabatinaccia" località la Valdana Porto Azzurro;

Azienda Agricola "Arrighi" località Porto Azzurro;

Azienda Agricola Montefabrello località Schiopparello;

Dott. Francesco Marino, Erborista - Docente e Consulente in Erboristeria –

Cultore dell' Etnobotanica - Esperto Raccoglitore e trasformatore di Piante Officinali - Gestore dell'Orto dei Semplici Elbano.

La Classe 3 AFM presenterà “Panbirra” una birra artigianale realizzata in collaborazione con il panificio Nocentini e Birra dell'Elba con scarti di filiera alimentare e la classe 4 Agrario offrirà il miele ottenuto dai propri alveari.

La Filarmonica Giuseppe Pietri di Portoferraio allierà l'evento con intermezzi musicali e sarà possibile visitare le nuove strutture e pertinenze dell'indirizzo tecnico agrario.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Lorella DI BIAGIO

Documento informatico firmato digitalmente  
ai sensi del D.Lgs. n. 82/2005 e norme correlate