



Ai Dirigenti Scolastici delle Scuole primarie e dell'infanzia della provincia di Ascoli Piceno

Ascoli Piceno, 11 marzo 2010

Oggetto: Laboratori didattici organizzati in occasione della manifestazione "Fritto misto" Ascoli Piceno 24 Aprile / 2 Maggio 2010

Egregio Direttore, Cortese Direttrice,

Con la presente desideriamo sottoporre alla Sua cortese attenzione una breve presentazione dell'offerta formativa rivolta alle scuole della provincia di Ascoli Piceno, organizzata nell'ambito di "Fritto misto", il grande evento dedicato alla cultura del fritto italiano ed internazionale che si svolgerà nella splendida cornice del centro storico di Ascoli Piceno. Dato lo straordinario successo del 2009 si è raddoppiata la durata dell'edizione di quest'anno che si svolgerà **dal 24 Aprile al 2 Maggio 2010**.

Fritto Misto è un progetto ideato e curato da *Tuber Communication* in collaborazione con *Sedicieventi*, agenzia nata all'interno dell'organizzazione di Eurochocolate, con il patrocinio della Regione Marche, della Provincia di Ascoli Piceno, della Fondazione Cassa di Risparmio di Ascoli Piceno e in collaborazione con il Consorzio per la Tutela dell'Oliva ascolana del Piceno che si pone come obiettivo quello di promuovere la conoscenza del territorio ascolano e con esso le sue tradizioni culinarie legate alla tecnica della frittura e alla preparazione dell'oliva, sensibilizzando i ragazzi delle scuole alla conoscenza delle tradizioni e della cultura del territorio in tutti i suoi molteplici aspetti.

Pertanto in una prospettiva più ampia di educazione alimentare alla salute, l'offerta formativa proposta alle scuole primarie prevede un laboratorio didattico manipolativo dal titolo "**Cucina la tua Oliva!**" in cui i bambini, guidati da cuochi ed esperti nutrizionisti, potranno preparare la propria oliva ascolana che sarà poi cucinata dagli chef per mangiarla tutti assieme. Attraverso un'esperienza manipolativa e l'assaggio, il laboratorio valorizza il rapporto positivo e personale del bambino con il cibo, stimolando la conoscenza di prodotti locali e l'utilizzo di prodotti freschi.

Dato il grande successo riscontrato lo scorso anno in termini di adesioni all'iniziativa, quest'anno abbiamo riservato all'attività ben 5 giorni in più dedicandogli le mattinate **dal 24 al 30 Aprile 2010** (esclusa domenica 25 Aprile) suddivise in quattro sessioni a scelta della durata di circa **30 minuti** ognuna (**ore 9.30 - 10.30 - 11.30 - 12.30**) presso il **chiosstro di S. Francesco** nel centro storico della città di Ascoli Piceno e la partecipazione di alunni ed insegnanti sarà a **titolo gratuito, previa prenotazione** presso la Segreteria organizzativa di "Fritto Misto".

Segnaliamo che nell'ambito della manifestazione è previsto un percorso espositivo dal nome "**Fritti d'autore**", dedicato alle tradizioni e culture delle più celebri frittiture del mondo, che sarà visitabile tutto il giorno e potrà svelare ai bambini segreti e curiosità sul mondo della frittura.

Per tali motivi e con la speranza di incontrare un favorevole riscontro all'iniziativa, Le chiediamo di veicolare il programma dell'iniziativa presso gli insegnanti del suo istituto scolastico unitamente alla scheda di adesione all'attività (**Allegato A**).

Nel rimanere a Sua completa disposizione per fornirLe ogni ulteriore informazione al riguardo ed in attesa di un Suo cortese riscontro, ci è gradita l'occasione per porgerLe cordiali saluti.

Dott. Stefano Greco
Tuber Communications

Arch. Eugenio Guarducci
Presidente Sedicieventi



ideato ed organizzato da



Via E. Berlinguer 16
63021 Amandola (AP)
T +39 0735 702394

in collaborazione con



Viale Centova 6
06128 Perugia (PG)
T +39 075 5025880
F +39 075 5025889



ideato ed organizzato da



Via E. Berlinguer 16
63021 Amandola (AP)
T +39 0735 702394

in collaborazione con



Viale Centova 6
06128 Perugia (PG)
T +39 075 5025880
F +39 075 5025889

ALLEGATO A

SCHEDA DI ADESIONE

"Cucina la Tua Oliva!"

Laboratorio *live* di preparazione dell'oliva ascolana dedicato alle scuole primarie
Organizzato nell'ambito di "Frittomisto" Ascoli Piceno **24 Aprile - 2 Maggio 2010**

Da rispedire via fax al numero: **075.5025889** compilata in ogni sua parte, entro e non oltre il
12 Aprile 2010.

Istituto :			
Indirizzo della sede:			
Città :	Prov:	Cap:	Tel: Fax.
Nome e Cognome del referente:			
Cellulare del referente:			
E-mail:			

Intende partecipare a

"Cucina la Tua Oliva!"_Laboratorio Didattico

(Barrare la casella data e sessione di interesse)

Sabato 24 Aprile Lunedì 26 Aprile Martedì 27 Aprile Sabato 28 Aprile
Sabato 29 Aprile Sabato 30 Aprile

I sessione ore 9,30
III sessione ore 11,30

II sessione ore 10,30
IV sessione ore 12,30

con allievi n°

della classe

(capienza max . 35 allievi per ogni sessione)

Data

Firma

Per ulteriori informazioni contattare la Segreteria Organizzativa di "FRITTOMISTO"_ Agenzia Sedicieventi (tel. 075 5025880), che si riserva di confermare le prenotazioni a seconda delle disponibilità e di comunicare ai referenti scolastici indicati, ulteriori aggiornamenti di date, orari, location degli appuntamenti.