



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
“ANTONIO ZANELLI”

Sezione Tecnica Agraria (Produzioni e trasformazioni - Gestione ambiente e territorio)
Sezione Tecnica Chimica, materiali e biotecnologie sanitarie
Sezione Professionale Servizi per l'agricoltura
Sezione Liceo Scientifico ad opzione scienze applicate
Via F.lli Rosselli 41/1 - 42123 Reggio Emilia - Tel. 0522 280340 - Fax 0522 281515
E-mail: itazanelli@itazanelli.it - E-mail Pec: zanelli@pec.it
URL <http://www.zanelli.gov.it> - Codice fiscale 80012570356



Circolare n. 226

Reggio Emilia, 26/02/2018
Alle classi 4°A,4°B,4°C
Ai docenti

OGGETTO: INCONTRO CON IL CONSORZIO DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO E CON EMILIA WINE

L'istituto offre alle classi in oggetto una mattinata di approfondimento tematico

Venerdì 02 marzo dalle 9,30 alle 11,30 in Aula magna con la seguente scansione oraria:
dalle ore 9.30 – 10.30 incontro con i delegati Bertani Tommaso e Spocchi Massimiliano del
CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO in cui saranno affrontati gli argomenti:

- Tecniche di produzione (attraverso slide e video)
- Numeri e caratteristiche del prodotto
- Tecniche di commercializzazione e contro la contraffazione
- Diversità e tipi di prodotto
- Degustazione durante l'intervallo

dalle ore 10.40 – 11.30 incontro con il vice presidente Paolo Culzoni e l'agronomo di EMILIA WINE Alberto Baroni in cui saranno affrontati i seguenti argomenti:

- Importanza dei vigneti per l'ambiente in quella che viene definita la terra del lambrusco
- Utilizzo dei Fitofarmaci
- Numeri e aspetti economici del lambrusco, in Italia e nel mondo
- Nuove tecnologie per l'utilizzo dei mosti nell'industria (coloranti, prodotti per bambini, cosmetici e sanitari ecc..)

Il docente referente dell'offerta formativa è il prof. re Danilo Medici.

I docenti in orario sono tenuti alla sorveglianza.

Il Dirigente Scolastico
(Dr.ssa Rossella Crisafi)

[Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai
Sensi dell'art.3 comma 2 del Dlgs n.39/1993]