



I.I.S.S. "CALOGERO AMATO VETRANO"

Cod. Fisc. 92003990840 – Cod. Mecc. AGIS01200A

I.P.S.E.O.A. "Sen. G. Molinari" - I.T.A. "C. Amato Vetrano"

Cod. Mecc. AGRH01201E - Cod. Mecc. AGTA012016

Corso Serale S.E.O.A. Cod. Mecc. AGRH01250V

Convitto Cod. Mecc. AGVC05000P

Circolare n° 334

Sciacca, 07/04/2022

**Ai Sigg. Docenti
Agli Studenti e
per loro tramite, ai Genitori
Ai Sigg. Educatori
Al Personale A.T.A.
Al D.S.G.A.
Loro sedi
Al Sito web della scuola
Agli Atti della Scuola**

Oggetto: MASTERCLASS lunedì 11 Aprile "Il Tradizionale Agnello Pasquale".

Nell'ambito delle attività laboratoriali di approfondimento è stata organizzata una Masterclass sulla tematica "L'Agnello Pasquale secondo l'antica tradizione della pasticceria di Favara", in cui i Proff. Giuseppe Moscato e Giovanna Nobile descriveranno e prepareranno secondo l'antica ricetta degli agnelli pasquali.

L'evento prevede due momenti con destinatari differenti:

- alle 9,15 gli Studenti delle classi 1^aD si recheranno nel Salone delle Feste, accompagnati dai Docenti curricolari, per assistere all'evento. Saranno preparati dei dolci a forma di agnellino, fatti con pasta reale e pistacchio di altissima qualità. Alle 10,10 gli Studenti saranno congedati per la continuazione delle proprie attività;
- alle 10,30 ospiteremo circa 50 bambini del 2° Circolo S. Agostino di Sciacca, i quali a piccoli gruppi effettueranno un tour delle cucine, accompagnati dai Docenti Proff. Giuseppe Moscato e Giovanna Nobile e poi si accomoderanno nel Salone delle Feste per assistere alla preparazione del dolce tipico di Favara a forma di agnellino e successivamente gustarlo.

La manifestazione si concluderà intorno alle 13,00.

Il Dirigente Scolastico

Dott.ssa Caterina Mulè

*(Documento firmato digitalmente ai sensi
del Codice dell'Amministrazione Digitale
e norme ad esso connesse)*