

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE - "M. BUONARROTI"-FIUGGI
Prot. 0013135 del 21/10/2023
I (Uscita)



Ministero dell'Istruzione e del Merito - Ufficio Scolastico Regionale per il Lazio

I.P.S.S.E.O.A. "M. Buonarroti" - Fiuggi

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ENOGASTRONOMIA – Cucina; ENOGASTRONOMIA - Bar/Sala e Vendita; ACCOGLIENZA TURISTICA; ARTE BIANCA E PASTICCERIA
Sede Centrale Via G. Garibaldi,1 - 03014 Fiuggi (FR) - Cod. Mecc. FRRH030008
Sede Succursale Paliano (loc. Procolo) – FRRH03002A; Convitto: FRVC020004 Corso serale: FRRH03050N
Casa Circondariale "Pagliei" - Frosinone: FRRH030019; Corso serale: corsoserale@alberghierofiuggi.edu.it
Telefono: 0775 533614 – e-mail: frrh030008@istruzione.it; - pec: frrh030008@pec.istruzione.it
SITO WEB: www.alberghierofiuggi.edu.it - codice fiscale: 92070770604 - codice univoco di fatturazione: UFQC1Q

Circolare N° 61

Agli genitori/affidatari/tutori

OGGETTO: INVITO AI GENITORI - Laboratorio "METTITI IN GIOCO E IMPARA LA CARBONARA"

La carbonara, oggi simbolo di Roma, nonché ricetta amata in tutto il mondo, ha una storia poco chiara, non ha una precisa data di nascita, nè una mamma o un papà.

Si narra che i soldati americani, durante la Seconda Guerra Mondiale, assaggiarono la pasta "cacio e ova" abruzzese preparata dai carbonai (carbonari in romanesco) nel territorio dell'Aquilano e da qui potrebbe nascere anche il nome "carbonara". Da lì, aggiungere il guanciale venne quasi naturale, anche per la zona in cui la ricetta veniva realizzata e, forse, anche la pancetta affumicata, il famoso bacon, importato direttamente dagli Stati Uniti.

Ma, sempre secondo leggenda, nel Vicolo della Scrofa, per chi conosce Roma, una delle stradine più caratteristiche e ricche di simboli, in una trattoria di questa strada, pare sia stata realizzata la prima carbonara, nel 1944. La storia più attendibile su questo [primo piatto](#), infatti, racconta l'incontro tra gli ingredienti a disposizione dei soldati americani e la fantasia di un cuoco romano. Il risultato fu il prototipo degli spaghetti alla carbonara: uova, bacon (poi guanciale) e formaggio.

La nostra scuola, in occasione delle elezioni dei rappresentanti di classe, DEL GIORNO VENERDÌ 27 OTTOBRE 2023, ha istituito un **laboratorio ENOGASTRONOMICO** di "PIATTO DI CARBONARA".

E' il primo di cinque appuntamenti che durante quest'anno scolastico vedranno il Buonarroti aprire le porte alle famiglie ed al territorio.

Seguiranno laboratori di arte bianca e pasticceria per bambini, mini corsi di Sommelier e tanto altro

DALLE ORE 12:00 ALLE ORE 14:30 nei laboratori di cucina della sede centrale di Fiuggi si terrà un corso per imparare a realizzare il famoso “piatto di Carbonara”.

Maestri, per l’occasione, alcuni studenti delle classi quarte e quinte!

Per partecipare è necessario inviare una mail all’indirizzo orientamento@alberghierofiuggi.edu.it e prenotarsi comunicando l’orario cadenzato di trenta minuti (12 - 12:30 - 13 - 13:30 - 14:00).

ALLE 14:00 NEL MAESTOSO SALONE DELLE FESTE

CARBONARA PER TUTTI

con il professor

BRUNO REA E LA SUA ALLEGRA BRIGATA



Dalle ore **16:00** votazioni per i rappresentanti di classe.

Ci saranno i docenti coordinatori di classe ed alcuni altri docenti, figure di riferimento all’interno dell’istituto.

Si sensibilizza alla più ampia partecipazione da parte dei genitori.

Resta inteso che il programma sopra descritto consta di tre momenti scollegati tra loro:

- 1) Il corso di carbonara, previa prenotazione dalle ore 12:00;
- 2) Assaggio di carbonara preparata dai docenti e dagli studenti in sala alle ore 14:00;
- 3) Operazioni di voto dalle 16.00 alle 18.00 .

In questa occasione non sono previste degustazioni di vini, se non su donazioni volontarie e/o sponsorizzazioni.

Si allega LOCANDINA EVENTO

Il Dirigente Scolastico
Dott. Ing. Francesco Cozzolino
(Documento firmato digitalmente ai
sensi del CAD D.Lgs 7 marzo 2005, n.82)



I.P.S.S.E.O.A. “Michelangelo Buonarroti”