



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE LERCARA FRIDDI

IISS Lercara Friddi-Viale Pietro Scaglione n.24 – 90025 Lercara Friddi (Pa)
Tel.0918213969 –Fax 0918211224 [E.mail:pais01100c@istruzione.it](mailto:pais01100c@istruzione.it)–pais01100c@pec.istruzione.it www.iislercarafriddi.edu.it

Circolare n. 54

I.I.S.S. "LERCARA FRIDDI"
Prot. 0016997 del 27/09/2026
IV (Uscita)

Lercara Friddi, 27.09.2026

Ai/alle docenti delle classi 5U, 1° e 2° periodo serale della Sede di Prizzi dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Lercara Friddi
Ai genitori e agli/alle studenti/studentesse delle classi 5U, 1° e 2° periodo serale della Sede di Prizzi dell'Istituto di Istruzione Secondaria Superiore di Lercara Friddi

Al prof. Giuseppe Castelli, n.q. di Responsabile della sede di Prizzi
Alla Prof.ssa Maria Miceli Soletta, n.q. di responsabile dell'Indirizzo Tecnico Agraria

Al personale ATA
Alla Funzionaria ad elevata qualificazione DSGA
Sito web istituzionale

Oggetto: Partecipazione di una delegazione scolastica all'evento "Borgo del Gusto – L'Oro Verde dei Monti Sicani" – Prizzi, 3 ottobre 2026

Facendo seguito all'invito ricevuto in occasione della seconda edizione dell'evento "Borgo del Gusto – L'Oro Verde dei Monti Sicani", che si terrà sabato 3 ottobre 2026, a partire dalle ore 8:30, presso Piazza Padre Ennio Pintacuda – Filaga (Prizzi), si comunica che una delegazione di alunni dell'Istituto Tecnico di Prizzi, composta da studenti e studentesse delle classi 5U, 2° periodo e 5° anno serale, prenderà parte all'iniziativa.

Gli studenti e le studentesse raggiungeranno autonomamente Filaga e si recheranno direttamente presso la sede dell'evento, dove, alle ore 8.30, incontreranno i rispettivi docenti accompagnatori: prof. Giuseppe Castelli e Prof.ssa Maria Miceli Soletta per la classe 5U, Prof. Mario Pecoraro per il 2° periodo e il 5° anno del corso serale.

Al termine dell'iniziativa, gli studenti e le studentesse faranno autonomamente rientro presso le proprie abitazioni.

Sarà, inoltre, presente il prof. Martino Marino, che curerà il panel test di analisi sensoriale dell'olio extravergine di oliva, previsto nell'ambito delle attività della manifestazione.

L'evento, dedicato alla valorizzazione dell'olio extravergine di oliva e delle produzioni tipiche dei Monti Sicani, costituisce un'importante occasione di approfondimento e di raccordo tra scuola, territorio, mondo della ricerca, istituzioni e realtà produttive locali. La partecipazione consentirà

agli studenti e alle studentesse di approfondire tematiche connesse alla qualità delle produzioni agroalimentari, all'analisi sensoriale dell'olio, alla tutela e alla valorizzazione delle eccellenze del territorio e alle opportunità professionali legate al settore agricolo e agroalimentare.

Il programma prevede, a partire dalle ore 9:00, un convegno con la partecipazione di rappresentanti delle istituzioni, del mondo scolastico, universitario e delle organizzazioni del settore agricolo. A seguire sono previsti: il panel test per l'analisi sensoriale e la classificazione dell'olio extravergine di oliva, la visita all'uliveto dell'Azienda Agricola Amato e, alle ore 13:30, la degustazione dei prodotti tipici dei Monti Sicani.

La partecipazione all'iniziativa è da considerarsi attività didattica a tutti gli effetti; gli studenti e le studentesse sono pertanto tenuti/e a mantenere, per tutta la durata dell'evento, un comportamento corretto e responsabile, nel rispetto delle indicazioni impartite dai/dalle docenti accompagnatori/accompagnatrici e delle disposizioni previste dal Regolamento d'Istituto.

Si allega programma e locandina dell'evento.

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giovanna Lascari
(firmato digitalmente)

GIOVANNA LASCARI
27.09.2026 07:13:18
CEST