



# Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"



Via S. Faustina Kowalska, 1- 70033 CORATO (BA) – ITALIA

Codice M.I.U.R.: **BAIS054008** – C.F.: **93437770725** - Tel: **0808721047** – Fax: **0808722199**

Sito web: **www.orianitandoi.edu.it** - E-mail: **bais054008@istruzione.it** - PEC: **bais054008@pec.istruzione.it**

	BAPC05401G Liceo Classico "A. Oriani"		BARC054017 <b>Istituto Professionale:</b> <b>Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera, Sanità e Assistenza Sociale, Commerciale "L. Tandoi" (sede associata)</b>
---	---	---	--

**Circolare n° 263**

**Corato, 09.01.2024**

All'attenzione di: - Alunni, docenti e genitori  
- Alunni, docenti e genitori  
classi 2B, 3D, 4D, 4E, 5B, 5C  
e p.c.: - D.S.G.A.  
sede e sito web

**Oggetto: Evento enogastronomico "In cucina con le Stelle – terza puntata"**

Con sommo piacere si informa la comunità scolastica che il nostro Istituto ha, ancora una volta, l'onore di ospitare chef di alto spessore insigniti con onorificenze e certificazioni riconosciute a livello nazionale ed internazionale.

Dopo gli appuntamenti con gli chef stellati Sebastiano Lombardi e Giuseppe Boccasini, il 15 gennaio 2024 l'alberghiero "Tandoi" ospiterà Antonio Sorice, executive chef presso il ristorante "Bue Marino" di Bisceglie. Tra le numerose esperienze presso ristoranti rinomati, lo chef Antonio Sorice vanta la segnalazione "Gambero rosso" 2024, il riconoscimento "Leon D'Oro Venezia" cucina internazionale nel mondo 2023, il riconoscimento "Stella della Ristorazione" 2015 – 2017 – 2018 - 2019, il riconoscimento Ascom Treviso per la valorizzazione prodotti a km 0 2011, il certificato "Guinness World Record" 2010, il riconoscimento Comune di Treviso per eccellenza nella ristorazione 2010, delegato regione Veneto Ristoword Italy, giornalista freelance Ristoword news.

Un gruppo di alunni frequentanti le classi in indirizzo sono stati individuati dai rispettivi Consigli di Classe per prendere parte all'evento enogastronomico "In cucina con le Stelle – seconda puntata".

## **Programma:**

- Venerdì 12 gennaio 2024: dalle ore 10.05 alle 11.05 il gruppo di alunni selezionati incontreranno in sala Riunioni la prof. Tedone Lucia che illustrerà il Curriculum Vitae dello chef Sorice Antonio;
- Lunedì 15 gennaio 2024:
  - dalle ore 8.30 alle 14.05 circa, la brigata di cucina costituita dagli studenti selezionati, sotto la supervisione del prof. Marcone, seguirà lo chef nella preparazione di un primo, un secondo e un dolce;
  - dalle ore 17.00 gli alunni di cucina si occuperanno della preparazione, mise en place e presentazione allo staff di sala coordinato dalla prof. Gigli Giovanni;

- dalle ore 18.30 i piatti saranno degustati da una giuria composta da ospiti illustri ed esperti del settore.

#### ALUNNI SELEZIONATI

CLASSI	ALUNNI
2B	Zecchillo Serena
3D	Caldarola Gabriele, Mastrorillo Alessia, Musto Simona, Dell'Accio Giusiana
4D	Bovino Adrian Yesid
4E	Ardito Floriana, Porta Graziana, Tritto Francesca
5B	Tutta la classe
5C	Bovio Denise, Pulito Benedetto, Saragaglia Vincenzo, Virgilio Simona

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
**Prof. Francesco Catalano**

---