



# 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**

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



BAPC05401G  
**Liceo Classico e delle Scienze  
Umane  
"A. Oriani"**



BARC054017  
**Istituto Prof. Servizi Enogastronom. ed Ospit.  
Albergh., Sanità e Assist. Sociale, Commerciali  
"L. Tandoi"  
(sede associata)**

Circ. 438

Corato, 05.03.2024

**Agli Alunni delle classi 5<sup>A</sup>B, 5<sup>A</sup>C,  
5<sup>A</sup>D, 5<sup>A</sup>E, 5<sup>A</sup>F (I.P.C.)  
Ai docenti  
Al personale A.T.A.  
AI DSGA**

**SEDE E SITO WEB**

**Oggetto:** Incontro in live streaming con lo chef Antonino Cannavacciuolo.

Si comunica che il giorno 6 marzo 2024, dalle ore 11.00 alle ore 12.30, gli studenti delle classi quinte seguiranno, nella Sala riunioni, un incontro in live streaming dal titolo **"Il racconto di Antonino Cannavacciuolo"**.

Il noto chef, protagonista della cucina italiana e di numerosi food show, si racconta attraverso un autoritratto che ripercorre la sua storia. L'incontro promosso dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica **In Cibus** è moderato da **Paolo Vizzari**, gastronomo ed esperto di marketing territoriale e si rivolge agli studenti delle classi quinte degli Istituti Alberghieri per arricchire e ampliare le prospettive future dei giovani professionisti di domani.

Nel corso dell'evento gli studenti avranno l'opportunità di partecipare a un sondaggio promosso da In Cibus che consentirà di assegnare **tre borse di studio** di 5.000,00 € per l'accesso ai corsi di formazione in cucina e in pasticceria della Scuola di Alta Formazione Gastronomica.

I docenti in servizio svolgeranno attività di sorveglianza. Il link per il collegamento è il seguente:

<https://formamentisweb-it.zoom.us/j/89476962278>.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. FRANCESCO CATALANO**

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del testo unico  
D.P.R. 28/12/2000 n. 445, del D.Lgs. 07/03/2005 n. 82 e norme collegate

# IL RACCONTO DI

*Antonino Cannavacciuolo*

Chef Tre Stelle Michelin, protagonista della cucina italiana e di numerosi food show, Antonino Cannavacciuolo si racconta attraverso un autoritratto che ripercorre la sua storia e narra la sua visione della cucina italiana.

Un dialogo condotto da Paolo Vizzari per arricchire e ampliare le prospettive future dei giovani aspiranti chef e pasticceri, professionisti di domani.

— live streaming  
**6 marzo 2024**

in esclusiva per gli Istituti  
dell'enogastronomia e dell'ospitalità  
alberghiera



L'iniziativa non può essere registrata e/o divulgata attraverso alcun mezzo di comunicazione online e off line (sito, canali social, stampa, ecc.).

