**SCHEDA ADESIONE**

**PROGETTO ENOGASTRONOMICO INTEGRATO BASSO LAZIO: “DOP & FRIENDS”**

 La Camera di Commercio di Frosinone Latina per il tramite della sua Azienda Speciale Informare, nell’ambito del progetto enogastronomico integrato Basso Lazio: “DOP & FRIENDS”, promosso dal Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP, dal Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP e dal Comune di Picinisco per la DOP del pecorino, propongono un’ attività formativa mirata a far conoscere agli studenti i prodotti DOP d’eccellenza delle nostre province . Il progetto, completamente gratuito, propone due giornate formative di 3 ore ciascuna così dettagliate:

**PRIMA GIORNATA**

l’Istituto potrà scegliere di approfondire una delle seguenti Dop:

**Fagiolo cannellino di Atina DOP**

 **Pecorino di Picinisco**

 **Peperone di Pontecorvo**

**SECONDA**  **GIORNATA**

Verrà fornita una panoramica delle altre Dop d’eccellenza delle nostre province

*Durata:* ***6 ore –*** Le lezioni si svolgeranno presso il vostro Istituto Scolastico

|  |
| --- |
| **SCHEDA ADESIONE** |
| **Denominazione Istituto** |
| **Tipologia**  |
| **Città** | **Via** | **CAP** |
| **Tel** | **E-mail** | **Fax** |
| **Referente di progetto**  |
| **Tel. Referente**  | **E-mail** |
| **N° Studenti in formazione** |  |
| **Disponibilità svolgimento lezioni** | **Specificare eventuale orario e giorno:** |
| **Tipologia di Dop che si vuole approfondire nella prima giornata formativa:** | **Fagiolo cannellino di Atina DOP** **Pecorino di Picinisco** **Peperone di Pontecorvo** |
| **Interessati a partecipare al convegno del 24 ottobre ad Atina** **(10.30 -12.30)** |  **SI N° STUDENTI \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** **NO** |
| **Data** | (Timbro e firma)**Il Dirigente Scolastico** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

Da rinviare via mail a: s.ceccarelli@informare.camcom.it entro e non oltre **il 30.09.2023**