

Agli
Istituti Scuola Secondaria di secondo grado
Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera
c.a. Dirigente Scolastico
e p.c. Referente PCTO

Frosinone, 23 ottobre 2024
Prot. 1450/24

**Oggetto: PROGETTO ENOGASTRONOMICO INTEGRATO BASSO LAZIO: "DOP & FRIENDS"
SECONDA EDIZIONE**

Gentile Dirigente,

la Camera di Commercio di Frosinone Latina per il tramite della sua Azienda Speciale Informare, ripropone, visto il positivo riscontro dello scorso anno, il progetto enogastronomico integrato Basso Lazio: "DOP & FRIENDS" seconda edizione, promosso dal Comitato per la promozione e la valorizzazione dei prodotti DOP del Basso Lazio" di cui sono soci il Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del Fagiolo Cannellino di Atina DOP e l'Associazione per la valorizzazione del Pecorino di Picinisco DOP, con il coinvolgimento dell'associazione produttori peperone DOP di Pontecorvo .

Proponiamo un'attività formativa per le competenze trasversali e per l'orientamento mirata a far conoscere agli studenti i prodotti DOP d'eccellenza delle nostre province e di sensibilizzarli alla cultura del cibo e di una sana alimentazione al fine di apprendere delle tecniche di produzione e studiare il loro impatto sull'ambiente e individuare le modalità per allargarne la produttività.

L'attività didattica si svolgerà presso il Vostro Istituto scolastico e le lezioni saranno effettuate da personale qualificato e da esperti enogastronomici individuati dai soggetti proponenti. L'obiettivo del progetto è quello di diffondere l'importanza della qualità certificata, prodotti a denominazione di origine, e di sensibilizzare gli studenti al rispetto dell'ambiente, approfondendo le tematiche legate alla riduzione degli sprechi dei prodotti alimentari.

Durante l'attività formativa, **che si propone di realizzare tra novembre 2023 e marzo 2024,** saranno forniti prodotti per la degustazione, per accompagnare gli studenti in un percorso di educazione alimentare, e per insegnar loro ad inserire nell'alimentazione questi prodotti, conservandone poi l'abitudine per tutta la vita.

Il progetto, completamente gratuito, propone due giornate formative di 3 ore ciascuna così dettagliate:



Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP



Comune di Picinisco



Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP

PRIMA GIORNATA

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

Fagiolo cannellino di Atina

- 1- Dove si produce e, sinteticamente, le caratteristiche del terreno, le acque, il clima, la preparazione del terreno, semina, irrigazione, raccolta, essiccazione, trebbiatura, cernita e confezionamento.
- 2- Le qualità organolettiche del "Fagiolo Cannellino di Atina"
- 3- Cenni storici sul fagiolo cannellino di Atina e l'importanza nell'alimentazione.
- 4- Qual è la situazione attuale e come si utilizza nella ristorazione
- 5- Come riconoscere il "Fagiolo Cannellino di Atina"
- 6- I prodotti certificati DOP, in particolare il "Fagiolo Cannellino di Atina", come riconoscerli.
- 7- Controlli effettuati
- 8- Tecniche di cottura, utilizzo nella ristorazione e piatti della tradizione

Pecorino di Picinisco

- 1- Zona di produzione, descrizione del prodotto e tipologie "Scamosciato" e "Stagionato",
- 2- Cenni sulle razze ovine utilizzate e loro alimentazione, la transumanza, trattamenti del latte, coagulazione, stagionatura
- 3- Le qualità organolettiche del "Pecorino di Picinisco"
- 4- Cenni storici sul Pecorino di Picinisco e l'importanza nell'alimentazione
- 5- Qual è la situazione attuale
- 6- Come riconoscere il "Pecorino di Picinisco"
- 7- Cenni sui prodotti certificati DOP, in particolare il "Pecorino di Picinisco" come riconoscerlo.
- 8- I controlli
- 9- Utilizzo nella ristorazione

Peperone di Pontecorvo

- 1- Dove si produce e, sinteticamente, le caratteristiche del terreno, le acque, il clima, la preparazione del terreno, semina in semenzaio, trapianto, irrigazione, raccolta e confezionamento
- 2- Le qualità organolettiche del "Peperone di Pontecorvo"
- 3- Cenni storici sul peperone di Pontecorvo e l'importanza nell'alimentazione
- 4- Qual è la situazione attuale e come si utilizza nella ristorazione
- 5- Come riconoscere il "Peperone di Pontecorvo"
- 6- I prodotti certificati DOP, in particolare il "Peperone di Pontecorvo" come riconoscerli.
- 7- Controlli effettuati
- 8- Tecniche di cottura, utilizzo nella ristorazione e piatti della tradizione



Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP



Comune di Picinisco



Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP

SECONDA GIORNATA :

Nella seconda giornata formativa verrà fornita una panoramica sulle Altre Dop.

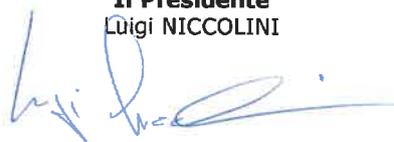
Le lezioni inizieranno proponendo la visione di un video in cui sono trattati gran parte degli argomenti sopra indicati cui seguirà una lezione dialogata in cui il docente cercherà di interagire con gli alunni sollecitando domande su argomenti di maggior interesse o magari indicati dagli insegnanti della scuola. Gli alunni avranno la possibilità, collegandosi ad un sito web che sarà indicato nell'occasione, di rivedere il video, scaricare il disciplinare di produzione e consultare materiale utile agli argomenti trattati.

L'attività si configura nell'ambito del PCTO e sarà certificata, previa convenzione da sottoscrivere tra il Vostro Istituto scolastico e l'Azienda Speciale di Informare.

Pertanto vi inviamo la scheda di adesione, che dovrà essere restituita via mail all'indirizzo: s.ceccarelli@informare.camcom.it **entro e non oltre il 14 novembre settembre p.v.**

Con i migliori saluti.

Il Presidente
Luigi NICCOLINI



Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP



Comune di Picinisco



Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP

SCHEDA ADESIONE

PROGETTO ENOGASTRONOMICO INTEGRATO BASSO LAZIO: "DOP & FRIENDS"- SECONDA EDIZIONE

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" Seconda edizione, promosso dal Comitato per la promozione e la valorizzazione dei prodotti DOP del Basso Lazio" di cui sono soci il Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del Fagiolo Cannellino di Atina DOP e l'Associazione per la valorizzazione del Pecorino di Picinisco DOP, con il coinvolgimento dell'associazione produttori peperone DOP di Pontecorvo, propone 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
- 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



Consorzio per il riconoscimento e la valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP



Comune di Picinisco



Consorzio di tutela del peperone di Pontecorvo DOP

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:	<input type="checkbox"/> Fagiolo cannellino di Atina <input type="checkbox"/> Pecorino di Picinisco <input type="checkbox"/> Peperone di Pontecorvo	
Data	(Timbro e firma) Il Dirigente Scolastico	

Da rinviare via mail a: s.ceccarelli@informare.camcom.it entro e non oltre **il 14.11.2024**



**Consorzio per il riconoscimento e la
 valorizzazione del fagiolo cannellino di Atina DOP**



**Comune di
 Picinisco**



**Consorzio di tutela
 del peperone di Pontecorvo DOP**

Frosinone, 21 Ottobre 2024

**Agli
Istituti Scuola Secondaria di secondo grado
Cortese Attenzione
Dirigente Scolastico**

Oggetto: INFORMARE - Privacy Progetto DOP & FRIENDS SECONDA EDIZIONE

Spett.le Istituto,
il 25 maggio 2018 è entrato in vigore in tutti i Paesi dell'Unione Europea il Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali. Pertanto con la presente si comunica quanto segue:

TITOLARE E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO DEI DATI E':

-(Indicare il nome dell'Istituto) a norma del Reg. UE 679/2016 e D. Lgs. n 196/2003.

RESPONSABILE ESTERNO DEL TRATTAMENTO DEI DATI E':

- **INFORMARE Azienda Speciale della Camera di Commercio di Frosinone Latina Viale Roma snc 03100 Frosinone** a norma del Reg. UE 679/2016 e D. Lgs. n 196/2003.

FINALITÀ DEL TRATTAMENTO:

- i dati personali dei docenti e degli studenti che parteciperanno alla formazione saranno trattati per gli adempimenti connessi alla gestione dell'attività richiesta: monitoraggio fisico, procedurale e della rendicontazione da parte di **Unioncamere**;

MODALITÀ DEL TRATTAMENTO:

- i dati personali di ciascun partecipante all'attività formativa verranno trattati da **INFORMARE** manualmente e/o con strumenti automatizzati e trattati dal personale preposto a gestire le attività sopra richiamate esclusivamente per gli scopi connessi alla gestione del progetto in oggetto.

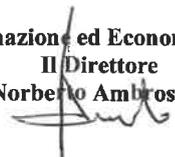
CONFERIMENTO DEI DATI:

- il conferimento dei dati è **obbligatorio** per beneficiare dell'attività formativa prevista dal Progetto, l'eventuale diniego del consenso comporta l'impossibilità per **INFORMARE** di erogare il servizio;
- **INFORMARE** non può ricorrere ad un altro Responsabile senza previa autorizzazione del Titolare. Inoltre le persone autorizzate al trattamento osservano gli obblighi di riservatezza e adottano le misure utili a garantire la sicurezza dei trattamenti;
- i dati saranno non verranno comunicati a terzi.

PERIODO DI CONSERVAZIONE:

- i dati potranno essere conservati per il periodo di tempo previsto da leggi o regolamenti e, comunque, per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità del progetto fissato in 2 anni.

L'Istituto acquisite le informazioni fornite da **INFORMARE** e con la sottoscrizione della presente dichiara di aver informato i partecipati alle attività formative (docenti e studenti) che i loro dati personali saranno trattati da **INFORMARE** e trasmessi a **Unioncamere** secondo le modalità su indicate.

**Area Formazione ed Economia del Mare
Il Direttore
Norberto Ambrosetti**


Presto il Consenso SI NO

Timbro e Firma _____

Luogo e Data _____