



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA E L' OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINERUSSO -UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1ª Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc.NARH28000V

SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa-80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc.NARH28001X

Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito : www.ipsseoacicciano.edu.it

COMUNICAZIONE N. 161

- Ai Docenti delle classi Secondee Quarte della sede Centrale
- Agli studenti e genitori delle relative classi
- Al Sito Web
- All'Albo
- Al DSGA

Oggetto: Percorso olfattivo: "Oltre il piatto: un viaggio in 4D tra sapori e profumi".

Si comunica che il **giorno 13-03-2026, dalle ore 09.00 alle 11.00**, nell'auditorium della Sede Centrale, nell'ambito delle attività di arricchimento dell'offerta formativa volte all'innovazione nel settore dell'ospitalità, questa Istituzione Scolastica è lieta di presentare l'evento: "Oltre il piatto: un viaggio in 4D tra sapori e profumi".

L'iniziativa si propone di esplorare l'interazione profonda tra l'arte culinaria e il mondo della profumeria botanica, partendo dal presupposto scientifico che circa l'80% della percezione del sapore, in realtà, un messaggio olfattivo retronasale. In questo contesto, il profumo cessa di essere un semplice accessorio per diventare un vero e proprio "ingrediente invisibile".

Il percorso guiderà gli studenti attraverso una decodifica sensoriale del paesaggio gastronomico, focalizzandosi su:

- L'antropologia del senso: capire come l'olfatto prepara il cervello all'accoglienza del cibo.
- La materia prima: analisi di ingredienti edibili che rappresentano i pilastri della profumeria (agrumi, spezie, resine, erbe aromatiche).
- Il pairing per amplificazione: studio del legame tra la consistenza del piatto e l'estensione verticale della fragranza.
- L'ospitalità del futuro: la stimolazione multisensoriale come elemento distintivo e memorabile dell'esperienza del cliente.

L'evento, destinato esclusivamente alle classi seconde e quarte della Sede Centrale, sarà organizzato con l'intervento di esperti del settore e coadiuvato dalla prof.ssa Giampietro e Petito, che seguiranno i ragazzi in questo viaggio immersivo tra sapori e profumi.

L'accompagnamento e la vigilanza degli studenti durante l'intera durata della manifestazione saranno a carico dei Docenti in servizio nelle rispettive ore e classi coinvolte.

Cicciano, 09/03/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Sabrina Capasso

Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3, comma 2 del D.Lgs. 39/93