



Progetto Erasmus+ "Full Circle": Un successo la mobilità della delegazione belga all'IPSSEOA Russo-Tognazzi Cicciano!

Il **28 e 29 aprile 2026**, la nostra scuola ha avuto l'immenso piacere di aprire le porte all'Europa ospitando una delegazione proveniente dal Belgio nell'ambito del nostro progetto **Erasmus+ "Full Circle"**. Il gruppo, composto da 4 studenti e 2 docenti, ha vissuto due giornate intense e ricche di emozioni, all'insegna dello scambio culturale, dell'apprendimento pratico e della scoperta del nostro territorio.

Giorno 1: Mani in pasta e scambio culturale

La prima giornata è stata dedicata all'immersione totale nelle attività laboratoriali del nostro istituto, nella sede di Comiziano. I nostri ospiti europei sono stati accolti nei laboratori di **Accoglienza Turistica** e di **Cucina**, vivendo l'esperienza scolastica italiana in prima persona.

Un momento di straordinaria condivisione si è svolto ai fornelli: sotto l'attenta e sapiente direzione del **Prof. Balbi**, e affiancati con entusiasmo dagli alunni della classe **4^E Enogastronomia**, i ragazzi belgi hanno imparato i segreti della nostra tradizione culinaria preparando **gnocchi freschi e panini fatti in casa**. La soddisfazione più grande? Sedersi tutti insieme a tavola per degustare e condividere ciò che era stato appena preparato con le loro mani, servito con garbo e professionalità da parte degli alunni della **4^B sala e vendita** guidati dal **Prof. D'Ascoli**.

Nel pomeriggio, il ruolo di docenti è passato ai nostri studenti della **4^B Turistica** che, con l'aiuto della Prof.ssa De Luca, hanno preparato e tenuto una coinvolgente lezione di lingua e cultura italiana in modalità *peer-to-peer*, abbattendo ogni barriera linguistica con sorrisi e capacità.

La serata a Nola

La giornata si è conclusa alla scoperta del cuore del nostro territorio. Dopo una piacevole passeggiata tra le bellezze storiche e le strade di Nola, il gruppo si è riunito per una cena speciale in un ristorante del circuito **Slow Food**. Attraverso la degustazione di prodotti locali a chilometro zero, abbiamo celebrato il legame profondo tra territorio, cibo e sostenibilità.

📅 Giorno 2: Dal produttore al consumatore ("Farm to Fork")

Il 29 aprile, l'apprendimento si è spostato fuori dalle aule scolastiche. La delegazione ha visitato la prestigiosa fattoria didattica **Tenuta Vannulo**. In perfetta coerenza con i temi del progetto "Full Circle", gli studenti e i docenti hanno potuto toccare con mano l'approccio *Farm to Fork* (dal produttore al consumatore), osservando da vicino pratiche agricole sostenibili, il benessere animale e la filiera corta che garantisce l'eccellenza dei prodotti.

📦 Un cerchio che si chiude e nuove competenze da condividere

Questa mobilità si è rivelata un'esperienza formativa incredibilmente piacevole per tutti i partecipanti. Gli alunni e i docenti belgi hanno fatto ritorno a casa non solo con un bagaglio ricco di nuove competenze pratiche e linguistiche, ma anche con splendidi ricordi legati alla nostra ospitalità. Ora sono pronti a condividere e disseminare quanto appreso all'interno della loro comunità scolastica in Belgio.

Il progetto "Full Circle" ci dimostra, ancora una volta, come l'Europa sia una straordinaria opportunità per crescere insieme, unendo le tradizioni locali a una visione globale e sostenibile.

Grazie a tutti i docenti, agli alunni e allo staff che hanno reso possibile questa indimenticabile esperienza!

**#ErasmusPlus #FullCircle #Mobility #Education #FarmToFork #SlowFood #TenutaVannulo
#ScuolaItaliana #Inclusione**

Erasmus+ "Full Circle" Project: A successful mobility for the Belgian delegation at IPSSEOA Russo – Tognazzi Cicciano Naples!

On **April 28th and 29th, 2026**, our school had the immense pleasure of opening its doors to Europe by hosting a delegation from Belgium as part of the **Erasmus+ "Full Circle"** project. The group, consisting of 4 students and 2 teachers, experienced two intense and emotion-filled days dedicated to cultural exchange, hands-on learning, and the discovery of our local area.

Day 1: Hands-on experience and cultural exchange

The first day was dedicated to total immersion in our institute's laboratory activities. Our European guests were welcomed into the **Tourism Hospitality** and **Culinary** labs, experiencing Italian school life firsthand.

An extraordinary moment of sharing took place in the kitchen: under the careful and expert guidance of **Prof. Balbi**, and enthusiastically supported by the students of class **4E Enogastronomy**, the Belgian students learned the secrets of our culinary tradition by preparing **fresh gnocchi and homemade bread rolls**. The greatest satisfaction? Sitting around the table together to taste and share what they had just prepared with their own hands, served with grace and professionalism by the students of class **4^B Food and Beverage Service**, guided by **Prof. D'Ascoli** !

In the afternoon, the role of teachers was passed on to our students from class **4B Tourism**, who, supported by **Prof.ssa De Luca**, prepared and delivered an engaging Italian language and culture lesson in a *peer-to-peer* format, breaking down every language barrier with smiles and capability.

The evening in Nola

The day concluded with discovering the heart of our territory. After a pleasant walk through the historic beauties and streets of Nola, the group gathered for a special dinner at a **Slow Food** restaurant. By tasting zero-km local products, we celebrated the deep connection between the territory, food, and sustainability.

☛ Day 2: Farm to Fork

On April 29th, learning moved outside the classrooms. The delegation visited the prestigious educational farm **Tenuta Vannulo**. In perfect alignment with the themes of the "Full Circle" project, students and teachers were able to experience the *Farm to Fork* approach firsthand, closely observing sustainable agricultural practices, animal welfare, and the short supply chain that guarantees product excellence.

Coming full circle and sharing new skills

This mobility proved to be an incredibly pleasant and educational experience for all participants. We hope the Belgian students and teachers will return home not only with a wealth of new practical and linguistic skills, but also with wonderful memories tied to our hospitality. Now they are ready to share and disseminate what they have learned within their school community in Belgium.

The "Full Circle" project shows us, once again, how Europe is an extraordinary opportunity to grow together, combining local traditions with a global and sustainable vision.

Thank you to all the teachers, students, and staff who made this unforgettable experience possible!

**#ErasmusPlus #FullCircle #Mobility #Education #FarmToFork #SlowFood #TenutaVannulo
#ItalianSchool #Inclusion**