

TURISMO e ALTA GASTRONOMIA:

a cena con lo Chef stellato RICCARDO AGOSTINI



Ph. Marco Pivato



In occasione dello svolgimento del modulo «**VALORIZZIAMO IL TERRITORIO**» facente parte del progetto “Dire, fare... integrare”, realizzato con i Fondi Strutturali Europei,

Il Dirigente Scolastico dell’**ISSIS Tonino Guerra (Novafeltria)** è lieto di invitare le Istituzioni Locali alla **cena** che si terrà **MERCOLEDÌ 23 MAGGIO** ore 20.30 c/o la sala dell’Istituto

La cena verrà preparata dallo chef Riccardo Agostini (Chef/patron Ristorante Il Piastrino – Pennabilli) e dagli alunni dell’indirizzo Enogastronomico – **ISSIS Tonino Guerra (Novafeltria)**



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO - FSE

pon
2014-2020



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale