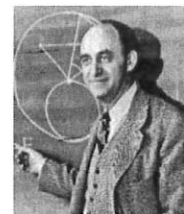




ISTITUTO OMNICOMPRESIVO PASCOLI FERMI

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI I E II GRADO
VIA SAN GIORGIO DI SOPRA - 83059 VALLATA (AV) TEL/FAX 0827/90038/1949104
Con sedi staccate in Scampitella, Trevico, Vallesaccarda e sezioni associate:
Liceo Scientifico - I.T.E.-A.F.M. e I.T.T.-C.A.T. Vallata - I.T.T.-E.E. Bisaccia
e-mail: avic87400q@istruzione.it - Cod. Fisc. 90014680640 - C.Mecc: AVIC87400Q
PEC: avic87400q@pec.istruzione.it - Web site: www.iopascolifermi.edu.it



Circolare n. 45 - a. s. 2025/2026

Vallata, 12 novembre 2025

ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "PASCOLI FERMI" - VALLATA

Prot. 0010250 del 12/11/2025

IV-2 (Uscita)

Ai Signori Genitori
Ai Docenti
Al DSGA
Al personale Ata
Al sito web
Alla Bacheca Argo
Agli Atti

*Olio con sapiente arte spremuto
Dal puro frutto degli annosi olivi,
Che cantan -pace! -in lor linguaggio muto
Degli umbri colli pei solenti clivi,
Chiaro assai più liquido cristallo,
Fragrante quale oriental unguento,*

*Puro come la fè che nel metallo
Concavo t'arde sull'altar d'argento,
Le tue rare virtù non furo ignote
Alle mense d'Orazio e di Varrone
Che non sdegnar cantarti in loro note...*

Gabriele D'Annunzio

OGGETTO: USCITA DIDATTICA FRANTOIO VALLATA

Si comunica che mercoledì 26 novembre 2025 la classe 5^a della Scuola Primaria di Vallata parteciperà a un'uscita didattica presso il Frantoio di Vallata, per prendere parte a un incontro informativo e formativo sul ciclo produttivo dell'olio.

L'attività rientra nel percorso di educazione alimentare e ambientale previsto dal curriculum di istituto e rappresenta un'importante occasione per approfondire, in modo diretto e concreto, la conoscenza delle fasi di lavorazione dell'olio — dalla raccolta delle olive alla spremitura — e per valorizzare le tradizioni e le risorse del territorio.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Silvana Rita Solimine

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa

ai sensi dell'articolo 3, comma 2, del D.lgs n. 39 del 1993)