



*Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca*  
*UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO*  
**CONVITTO NAZIONALE "Amedeo di Savoia, Duca d'Aosta"**  
**SCUOLE INTERNE**  
SCUOLA PRIMARIA – SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO -  
ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE SERVIZI ALBERGHIERI – I.P.S.S.A.R.  
U.N.E.S.C.O. - *Associated Schools*  
Piazza Garibaldi, 1 00019 TIVOLI - Tel. 0774318707 – - Fax 0774935736  
C.F.86000100585 – 94034220585 - 94074920581  
[mvvc02000v@istruzione.it](mailto:mvvc02000v@istruzione.it) [mvvc02000v@pec.istruzione.it](mailto:mvvc02000v@pec.istruzione.it)  
[www.convittotivoli.edu.it](http://www.convittotivoli.edu.it)



prot. 2314

Al Dirigente dott.agr.Claudio Di Giovannantonio  
[arsial@pec.arsialpec.it](mailto:arsial@pec.arsialpec.it)  
[c.digiovannantonio@arsial.it](mailto:c.digiovannantonio@arsial.it)

Oggetto: Giovani custodi della biodiversità.

In relazione al progetto *Dalla rete delle risorse alla proposta di itinerari delle Biodiversità agraria – ITINERABIO* da tenersi a Roma presso la sede dell'Orto Botanico il giorno 20 maggio, avendo i nostri studenti approfondito nel percorso svolto la conoscenza dell'eccellenze e delle tipicità dei prodotti del territorio, vi proponiamo una degustazione per 90 persone delle seguenti pietanze allestite in buffet:

*Cicerchiole con fagiolina di Arsoli;*  
*pasta fredda di farro all'ortolana;*  
*ecotipi di fagioli in umido;*  
*mini caprese di polenta di farina di mais agostinella con ragù arricchito con fagiolone di Marano Equo;*  
*7 torte rustiche, di cui 3 vegetariane;*  
*70 porzioni di Tordo Matto di Zagarolo;*  
*fave e pecorino;*  
*4 frittate di cipolla di Marano Equo in agrodolce;*  
*4 frittate ai formaggi;*  
*pasta frolla di farina di Mais Agostinella con confettura di Pera Spadona di Castel Madama e con confettura di Pizzutello di Tivoli;*  
*vini bianchi e rossi e vini frizzanti dell' Istituto Agrario "E. Sereni" di Roma;*  
*acqua, succhi di frutta e caffè.*

L'esercitazione è comprensiva di fornitura di plance adeguatamente tovagliate sia per il servizio food che beverage; piatti e bicchieri saranno in materiale biodegradabile o in vetro.

La realizzazione di quanto sopra sarà effettuata previo vostro contributo di €. 2500,00 per il quale emetteremo NOTA di DEBITO in quanto questo Convitto non effettua fatturazione.

In attesa di un vostro cenno di riscontro, inviamo i nostri più cordiali saluti.

Tivoli 07/05/2019

f.to Il Rettore-Dirigente Scolastico  
Manna prof. Antonio

C.F. Convitto: 86000100585