



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA

SCUOLA DELL'INFANZIA PARITARIA "SAN DOMENICO SAVIO" - CM. SA1A08600N

SCUOLA PRIMARIA PARITARIA "VILLAGGIO DEL FANCIULLO" - CM. SA1E009006

SCUOLA SECONDARIA PRIMO GRADO "SCUOLA DEL MEDITERRANEO" - C.M. SA1M0B500F

Al Dirigente Scolastico/ Coordinatore Scuola del Mediterraneo

MODULO ISCRIZIONE

Visita Fattoria Didattica " La Morella " del Feudo Ron Alfrè " GIORNATA DI FINE ANNO

Il sottoscritto _____ Padre -

La sottoscritta _____ Madre

Dell'alunno _____ classe _____ Primaria

Classe _____ Secondaria

Preso atto delle informazioni relative alla Visita presso la Fattoria Didattica " La Morella ", di Battipaglia con visita guidata del Museo della bufala e della mozzarella, già comunicate dal Dirigente, di cui alla nota prot.n.790 del giorno 09 /02/2022

AUTORIZZANO

il proprio figlio/a _____ nato a _____ il

_____ e residente a _____ () via _____

A partecipare alla Visita presso la Fattoria Didattica " La Morella " che si terrà il 27 maggio 2022.

OPZIONE n. 1 al costo di € 25,00 per n. 5 Laboratori – Pranzo al sacco comodamente seduti presso lo spazio della fattoria, compreso trasporto

1. OPZIONE n. 2 al costo di € 38,00 per n. 5 Laboratori, con pranzo presso la Sala Ristorante (vedi pag.2) incluso trasporto.

La somma prevista sarà consegnata all'insegnante di classe, insieme al presente Modulo di autorizzazione, entro e non oltre LUNEDI' 16 MAGGIO 2022

Salerno, _____

Il Padre _____

Cell. _____

La Madre _____

Cell. _____



regolarmente iscritta all'albo delle Fattorie didattiche della Regione Campania.

Telefono: 3317832757

Email: scuole@la-morella.it

I nostri alunni potrebbero pranzare presso il ristorante della Masseria La Morella (OPZIONE 2)



La cucina, prevalentemente di terra, è fortemente legata alla tradizione della cucina cilentana. Si possono gustare antipasti, primi piatti e contorni preparati con le varietà di ortaggi coltivati in sede, dalla rucola alle insalate. La pasta dei primi piatti è fatta spesso in casa e, come tutte le pietanze, è condita con olio extravergine d'oliva e le conserve di pomodoro di propria produzione. Anche i sottolio e le erbe aromatiche sono frutto della produzione biologica locale. Tutti i prodotti non coltivati e realizzati dall'Azienda, invece, sono frutto delle coltivazioni di aziende agricole circostanti o dei paesi di collina. La **mozzarella di bufala**, prodotto enogastronomico del territorio per eccellenza, la fa da "regina" negli antipasti. Per approfondimenti, si potrà visitare il sito: www.lamorellaricevimenti.it

Firmato digitalmente
Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Elvira Vittoria Boninfante