Beccari Steiner
Istituto di Istruzione Superiore
Enogastronomia - Liceo Artistico - Design - Serv. culturali e dello Spettacolo - Liceo del Made in Italy

CODICE FISCALE
97926180015
POSTA CERTIFICATA
tois074005@pec.istruzione.it
SITO
www.beccaristeiner.edu.it

SEDE
via Paganini 22 - Torino Tel. 011/240 97 95
SUCCURSALI
lungo Dora Agrigento 20/a - Torino Tel. 011/521 58 79
via Monginevro 291 - Torino - Tel. 011/707 99 31
via Parenzo 46 - Torino Tel. 011/455 0271

CIRCOLARE INTERNA A.S. 2026/27		
Circolare n° 118		Prot. n°
Emessa da: Vicepresidenza	Data: 23 ott 2026	
Destinatari: Docenti, Allievi/e, Famiglie, ATA	Allegati:	
Oggetto: Programma televisivo "L'antispreco è servito" - l'Istituto Beccari Steiner in TV		

Come anticipato nella C.I. n. 105 del 19/10/2026 **Domenica 25 ottobre su RAI 2** va in onda il nuovo programma "L'ANTISPRECO È SERVITO" .

Attenzione… segnate bene gli orari:

- alle ore 09.20 inizio 1° parte
- alle ore 10.10 inizio 2° parte

Luca Galtieri e Gianfranco Vissani guidano la sfida tra le scuole di cucina italiane per promuovere la sostenibilità e i sapori del territorio.

SI PARTE CON GLI ISTITUTI ALBERGHIERI DI:

1° parte con: Abano Terme (Padova) VS Châtillon (Aosta)

2° parte con: Alassio (Savona) VS Torino

Accanto alle sfide culinarie, la trasmissione offrirà momenti di approfondimento con vere e proprie lezioni di Antispreco in classe e con le testimonianze di noti personaggi del mondo dello spettacolo e della gastronomia come lo chef Franco Aliberti, Luca Vissani di Casa Vissani, l'artista mimo Simone Barbato ed il docente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo Eugenio Signoroni, tutti uniti per ribadire un principio fondamentale: "in cucina non si butta via mai nulla".

Un format dinamico e innovativo che mette al centro i giovani, le eccellenze regionali e la cultura del recupero in cucina.

RICORDATE!!!!

Il nostro Istituto ci sarà alle ore 10,10

Il Dirigente Scolastico
prof. Pietro Rapisarda
Firma autografa omessa ai sensi dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993