



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LERCARA FRIDDI**

IISS Lercara Friddi - Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (Pa)
Tel. 0918213969 Email: pais01100c@istruzione.it – pais01100c@pec.istruzione.it www.iislercarafriddi.it

Circolare n. 465

I.I.S.S. "LERCARA FRIDDI"
Prot. 0006016 del 13/04/2024
IV (Uscita)

Lercara Friddi, 13/04/2024

Ai/alle docenti delle classi 3N -4N -3U - 4U della sede di Prizzi dell'IISS Lercara Friddi

Ai genitori e agli/alle studenti/studentesse delle classi 3N -4N -3U - 4U della sede di Prizzi dell'IISS Lercara Friddi

Al responsabile di sede Prof. Giuseppe Castelli

Alla DSGA

Al personale ATA

Loro Sedi

Al Sito Web Istituzionale

Oggetto: Attività PCTO presso la città di MARSALA 17 e 18 aprile 2024_ Classi 3N -4N -3U - 4U della sede di Prizzi

Si comunica alle SS.LL. che, come pianificato in seno ai Consigli di Classe e reso operative dai/dalle docenti proponenti e/o coordinatori/coordinatrici della sede di Prizzi, gli studenti e le studentesse delle classi 3N -4N -3U - 4U parteciperanno alle attività di PCTO presso la città di Marsala nei giorni 17 e 18 aprile 2024. Si tratta di un soggiorno nel corso del quale i/le discenti accompagnati/e dai/dalle docenti di indirizzo avranno modo di conoscere importanti realtà produttive, sia dal punto di vista economico che storico-culturale, e di apprezzare le peculiarità di una parte del territorio siciliano.

Saranno nominati/e come docenti accompagnatori/accompagnatrici i/le seguenti docenti:

1. Gaglio Maria Stella: classe 3N e 4N
2. Girgenti Giorgio: 3U
3. Lo Voi Rosalia: 4U

Si riporta di seguito il programma di viaggio.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LERCARA FRIDDI**

IISS Lercara Friddi - Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (Pa)
Tel. 0918213969 Email: pais01100c@istruzione.it – pais01100c@pec.istruzione.it www.iislercarafriddi.it

17/04/2024

- Ore 08:15 partenza da Prizzi a Marsala con pullman GT
- Ore 11:15 circa arrivo in Hotel e sistemazione nelle camere assegnate
- A Seguire Pranzo libero
- Ore 15:30 Visita guidata delle Cantine Florio: Fondate nel 1833 da Vincenzo Florio, le Cantine Florio di Marsala si affacciano sul mare della Sicilia occidentale. Avvolte dall'energia dei venti, rese sapide dal mare, le Cantine accolgono, bellissime e silenziose, i legni di rovere dove i Marsala Florio affinano in un movimento apparentemente immobile. Centinaia di botti, tini e caratelli, ognuno con una sua storia, respirano il mare attraverso il pavimento di tufo, nelle alte navate dove profumi e architetture si mischiano. In questo luogo meraviglioso, in cui si distilla l'idea siciliana di bellezza, l'Enologo, attraverso il sapiente uso dello spazio, del tempo e dell'ossigeno, crea il Marsala nelle sue molteplici forme organolettiche.
- A Seguire Visita del Centro Storico di Marsala: La città è famosa dal punto di vista storico per essere stata la città che ha accolto i Mille di Garibaldi quando sbarcarono per la famosa battaglia. Come la vicina Trapani, ha influenze arabe e normanne ed accoglie numerosi edifici in stile liberty, soprattutto nel centro storico.
- Ore 19:30 Rientro in Hotel, cena e pernottamento

18/04/2024

- Ore 08:00 prima colazione in Hotel, rilascio delle camere e partenza per lo Stagnone con visita dell'Isola di Mozia e delle Saline: Sull'Isola sono presenti circa 12 ettari di terreno vitato ed il primo impianto potrebbe risalire agli inizi dell'Ottocento, quando la famiglia inglese Whitaker, coltivò i vigneti per la produzione di un vino da utilizzare al posto del Porto come razione dei marinai della Marina Inglese. Per quanto piccolo, Mozia è da sempre territorio vocato alla viticoltura, sia per le particolari caratteristiche del suolo sia per il microclima. I suoli dell'isola di Mozia derivano da fondali di origine marina. Sono terreni sabbiosi e sciolti. Importante la presenza di calcare, che determina una reazione alcalina del suolo e che influenza le caratteristiche organolettiche delle uve. La profondità della terra permette un adeguato sviluppo dell'alberello. La potatura ad "archetto alla marsalese" è la più adeguata per il Grillo, considerata la scarsa fertilità alla base del tralcio. La raccolta, leggermente anticipata rispetto alla maturazione ideale, preserva qualche punto di acidità per mantenere la freschezza del sorso e la longevità che il bianco di Mozia ha saputo dimostrare negli anni.

Situata nell'estremità occidentale della Sicilia, tra le città di Marsala e Trapani, la laguna dello Stagnone è una riserva naturale dalle radici antiche. Le saline che caratterizzano la zona sono infatti di origine Fenicia, che per primi si accorsero delle condizioni ambientali favorevoli. Le saline sono tuttora operative, sebbene i metodi di lavorazione siano cambiati nel tempo, ma è ancora possibile visitare le antiche vasche e i vecchi mulini. Verrà posta l'attenzione sul ciclo produttivo del sale e delle caratteristiche chimiche e nutrizionali dello stesso. Interessante è la colorazione, grazie alla presenza di una particolare micro-alga: la "Dunaliella salina", in grado di vivere in questi ambienti ipersalini, che conferisce questa colorazione variabile con la densità e va dal rosa tenue al rosso mattone.

- Ore 13:30 pranzo libero e rientro a Prizzi con pullman GT.



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
LERCARA FRIDDI**

IISS Lercara Friddi - Viale Pietro Scaglione n. 24 – 90025 Lercara Friddi (Pa)
Tel. 0918213969 Email: pais01100c@istruzione.it – pais01100c@pec.istruzione.it www.iislercarafriddi.it

La quota comprende:

- Viaggio in pullman GT Bus comprensivo di ingressi città, parcheggi e pedaggi
- Sistemazione c/o Hotel Villa Favotita 3* 91025 Marsala (TP) | Sicilia in camere con servizi privati, triple e quaduple per gli studenti e singole per i/le docenti
- Trattamento di mezza pensione cena del 1° giorno, con minerale ai pasti

La quota non comprende:

Ingressi ai siti come da programma riguardanti:

1. entrata alle cantine Florio
2. traghetto per Mothia
3. entrata a Mothia

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Giovanna Lascari
(Firmato digitalmente)