

**Istituto di Istruzione Secondaria Superiore  
"Giovanni Falcone"**

Sede Centrale: Viale dell'Europa Unità, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 - 081.8046382 Fax 081.8662300

Sede Licola: Via Domiziana, 167 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

Sede Varcaturò: Via Gelsi, snc – 80014 Giugliano in Campania (Na)

Tel. 081.2181183

e-mail: nais06200c@istruzione.it - PEC: [nais06200c@pec.istruzione.it](mailto:nais06200c@pec.istruzione.it)

Codice Fiscale: 96024780635 - Codice Meccanografico: NAIS06200C

Sito web: [www.istitutofalcone.edu.it](http://www.istitutofalcone.edu.it)

Unione Europea

Prot. n. 7988/I-8

Pozzuoli, 08/10/2026

Al personale docente e ATA  
Alla Dsga  
Agli studenti e alle studentesse  
Alle famiglie  
All'utenza tutta  
Albo - Sito Web

**Oggetto: Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2026 – “Radici che creano futuro”.**

In occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione FAO 2026, il nostro istituto scolastico parteciperà all'iniziativa “Radici che creano futuro”, che si terrà venerdì 16 ottobre 2026, presso la Sala Ostrichina del Parco Borbonico del Fusaro, a Bacoli.

La manifestazione, dedicata al rapporto tra territorio, alimentazione e comunità, prevede dalle 9:00 alle 13:00 il Piccolo Mercato del Gusto, a cura di Slow Food Campi Flegrei, e alle 11:00 il convegno “Radici che creano futuro”, dedicato ai temi del cibo, della salute, della scuola e dell'inclusione.

L'Istituto “Giovanni Falcone” sarà protagonista con una rappresentanza degli studenti dell'indirizzo Tecnico Agrario, impegnati presso lo stand con i prodotti dell'azienda agraria annessa alla scuola, e con le studentesse dell'indirizzo Tecnico Turistico e Tecnico Turistico Esabac che svolgeranno il ruolo di hostess per l'accoglienza dei partecipanti.

Al convegno delle ore 11:00 interverrà inoltre il prof. Domenico Bortone, Docente e Supporter al Coordinamento dell'Azienda Agraria di Licola dell'Istituto “Giovanni Falcone”, portando il contributo della nostra scuola al confronto sui temi dell'alimentazione, della salute, dell'educazione e dell'inclusione.

La partecipazione rappresenta un'importante occasione per valorizzare le competenze dei nostri studenti, la ricchezza dell'offerta formativa dell'Istituto e il legame della scuola con il territorio dei Campi Flegrei.

Si invita pertanto tutta la comunità scolastica e l'utenza a sostenere l'iniziativa, contribuendo a un momento di incontro, conoscenza e valorizzazione delle nostre radici agricole e culturali.

Il Dirigente Scolastico  
Dott.ssa Rossella Tenore  
(Documento firmato digitalmente ai  
sensi del C.A.D. e normativa connessa)

ORGANIZZATO DA

  
Slow Food®  
Campi Flegrei

Con il patrocinio  
del Comune di Bacoli



ORGANIZZATO DA



IN COLLABORAZIONE CON



GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2026 · FAO

# #Radici Che Creano Futuro

Territorio, alimentazione, comunità

**VENERDÌ 16 OTTOBRE 2026**

Sala Ostrichina · Parco Borbonico del Fusaro · Bacoli

**11:00**

**Saluti e tavolo «Radici che creano futuro»**

Territorio, cibo, salute, scuola e inclusione

**Intervengono**

**Josi Gerardo della Ragione**

Sindaco di Bacoli

**Patrizia Spigno**

Presidente Slow Food Campania

**Cosimo Orlacchio**

Presidente Slow Food Campi Flegrei

**Prof. Domenico Bortone**

Docente e Supporter al Coordinamento  
dell'Azienda Agraria di Licola dell'IS «Giovanni Falcone»

**Rosanna Dottorini**

Psicopedagogista

Referente area disabilità · Cooperativa Proodos

**Serena Morra**

Biologa nutrizionista

**Luisa Gallo**

Presidente associazione Io Diana

**Modera: Adele Munaretto**

divulgatrice enogastronomica

**9:00-13:00**

**PICCOLO MERCATO DEL GUSTO**

a cura di Slow Food Campi Flegrei

Paniere Flegreo · Degustazioni · Laboratori del Gusto

Incontra i produttori e scopri le produzioni locali.

Presenti anche l'Istituto Falcone e la Cooperativa Proodos.