I.I.S. "Palazzolo Acreide"
Prot. 0007064 del 12/05/2026
IV-2 (Uscita)

Ministero dell'Istruzione
Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Istituto Istruzione Superiore Palazzolo Acreide

Liceo delle Scienze Umane • Liceo Linguistico • Liceo Classico • Liceo Artistico • Tec. Industriale • Prof. Agrario • Prof. Alberghiero

Circolare n. 492

Ai Signori Docenti
Alle Studentesse e agli Studenti
Alle Famiglie
Alla DSGA
A Bacheca di Argo
Al Sito web

Oggetto: **Premio "Artigianato e Scuola" progetto "NepiBeer": riconoscimento e partecipazione alla cerimonia del 14.05.2026**

Si comunica con soddisfazione che il progetto didattico-laboratoriale "NepiBeer - birra artigianale alla Nepitella dei Monti Iblei", presentato dal nostro Istituto nell'ambito del Premio "Artigianato e Scuola", ha ottenuto un significativo riconoscimento nazionale e sarà presentato a Roma mercoledì 14 maggio 2026 nel corso della cerimonia conclusiva dell'iniziativa.

Il Premio, promosso da CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa in attuazione del Protocollo d'Intesa sottoscritto con il Ministero dell'Istruzione e del Merito, valorizza i percorsi scolastici capaci di mettere in relazione formazione, territorio, competenze tecnico-professionali e dialogo con il mondo dell'artigianato.

Il progetto NepiBeer nasce all'interno del percorso didattico dell'indirizzo Agrario e ha coinvolto le classi II, III e IV dell'Istituto Professionale Agrario in un'esperienza laboratoriale fondata sulla valorizzazione delle risorse locali e sulla collaborazione con realtà produttive del territorio. Cuore del progetto è la Nepitella dei Monti Iblei, pianta aromatica spontanea che, attraverso il lavoro congiunto di Studentesse, Studenti, docenti e partner esterni, è divenuta ingrediente caratterizzante di una birra artigianale originale, ideata e sviluppata nel laboratorio di trasformazione agroalimentare della scuola.

Particolare rilievo ha assunto, in questo percorso, la collaborazione con il mastro birraio Gabriele Siracusa del Birrificio Alveria di Canicattini Bagni, che ha affiancato l'Istituto nella fase di co-progettazione e di sperimentazione del prodotto, contribuendo a rafforzare il valore formativo dell'iniziativa e il legame tra scuola, artigianato e identità territoriale.

Il riconoscimento ottenuto costituisce un motivo di soddisfazione per l'intera comunità scolastica, poiché conferma la qualità del lavoro svolto dall'indirizzo Agrario e la capacità dell'IIS Palazzolo Acreide di promuovere esperienze didattiche concrete, innovative e radicate nel contesto locale, nelle quali la formazione tecnico-professionale si intreccia con la ricerca, la creatività e la valorizzazione delle eccellenze del territorio ibleo.

Una rappresentanza dell'Istituto sarà pertanto presente a Roma per illustrare il progetto nel corso della cerimonia di premiazione e per ricevere la menzione attribuita all'iniziativa.

La presente costituisce anche occasione per esprimere apprezzamento ai docenti, alle

Studentesse e agli Studenti dell'indirizzo Agrario e a tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione del progetto, che rappresenta in modo concreto una scuola capace di coniugare laboratorio, cultura del territorio, collaborazione con il mondo produttivo e apertura a esperienze di riconoscimento esterno di livello nazionale.

La Dirigente Scolastica
prof. avv. Cristina Fanara
Documento informatico firmato digitalmente
ai sensi del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii.

CRISTINA FANARA
12.05.2026 08:26:53 CEST

Via A. Uccello, s.n.c.
96010
Palazzolo Acreide (SR)

Tel. 0931 882325
Fax 0931 876494

sris003005@istruzione.gov.it
sris003005@pec.istruzione.it
polivalentepalazzolo.edu.it

Cod. Min. SRIS003005
P. Iva/C.F. 93034000898
Cod. Univoco UFAGLK