



**PROTOCOLLO DI INTESA TRA  
IPSSAR "F.DATINI" capofila della rete "PROGETTO MADE IN ITALY"**

**E**

**CONSORZIO DEL CHIANTI**

I.P.S.S.A.R. "FRANCESCO DATINI"-PRATO  
Prot. 0001676 del 01/03/2019  
04-06 (Uscita)

**PREMESSO CHE**

**I'IPSSAR "F. Datini" di Prato è capofila della Rete "Progetto Made in Italy";**

- la rete "Progetto Made in Italy" è una libera associazione di Istituzioni Scolastiche Statali operanti nel settore dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera che rappresentano l'eccellenza del settore enogastronomico italiano;
- la rete si propone di arricchire l'Offerta Formativa nei confronti della propria utenza attraverso la valorizzazione delle migliori espressioni dell'Italian Style in campo agroalimentare e dell'accoglienza turistico-ricettiva;
- la rete non ha alcun fine di lucro e documenta le attività sul sito [www.progettomadeinitaly.it](http://www.progettomadeinitaly.it) realizzato su indicazioni del MIUR;
- gli Istituti membri della rete hanno tra i propri principi fondanti lo sviluppo delle attività formative anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, come manifestazioni espositive, convegnistiche e fieristiche quali Vinitaly di Verona, manifestazioni enogastronomiche e Settimana della Cucina italiana di qualità nel mondo;
- le attività offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con realtà di eccellenza esterne e situazioni reali di lavoro

**E CHE**

**il Consorzio del Chianti**

- si propone la valorizzazione nei contesti di maggior rilievo nazionali e internazionali, dell'omonimo prodotto di eccellenza dell'enologia nazionale

**TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO**

- **I'IPSSAR F.Datini** codice fiscale/partita IVA 84007090487 con sede in PRATO cap 59100 Via di Reggiana n° 26 telefono 0574/630511 fax 0574/630411 indirizzo e-mail [porc01000d@istruzione.it](mailto:porc01000d@istruzione.it) e [direzione@datini.prato.it](mailto:direzione@datini.prato.it) nella persona del Dirigente pro-tempore DANIELE SANTAGATI nato a CHIANCIANO TERME (SI) il 19/11/1954 residente a Cantagallo (PO) in Via della Casaccia 14 codice fiscale

SNTDNL54S19C608E quale capofila della RETE PROGETTO MADE IN ITALY di seguito denominata la **RETE**;

- il **CONSORZIO VINO CHIANTI** codice fiscale 00422950485 partita IVA 02072860485 con sede in FIRENZE cap 50144 VIALE BELFIORE n° 9 telefono 055/333600 fax 055/333601 indirizzo e-mail [info@consorziovinochianti.it](mailto:info@consorziovinochianti.it) nella persona del Presidente pro-tempore GIOVANNI BUSI nato a FIRENZE il 15/05/1960 residente a Pelago (FI) in Via Travignoli, 78 codice fiscale BSUGNN60E15D612F di seguito denominato il **CONSORZIO**;

nelle persone del Dirigente Scolastico dell'Istituto Scolastico Capofila della Rete e del Presidente pro tempore del Consorzio

### STIPULANO IL PRESENTE PROTOCOLLO DI INTESA

**Art. 1** Le premesse costituiscono parte integrante del presente Protocollo.

**Art. 2** La Rete, ove le attività fossero conciliabili con il normale ed efficace svolgimento delle attività scolastiche, si impegna a garantire la presenza dei propri studenti coordinati da proprio personale, nelle forme ritenute più idonee e comunque concordate con il Consorzio, in occasione delle iniziative di carattere enogastronomico di maggior prestigio.

**Art. 3** La Rete si impegna al reperimento delle risorse finanziarie necessarie all'espletamento delle proprie partecipazioni, ovvero in compartecipazione qualora il Consorzio volesse e potesse contribuire a finanziarle.

**Art. 4** La Rete si impegna a garantire la copertura assicurativa degli studenti e del personale coinvolto nell'espletamento delle proprie partecipazioni alle iniziative di carattere enogastronomico individuate dal Consorzio.

**Art. 5** Gli studenti e il personale coinvolto nell'espletamento delle partecipazioni alle iniziative di carattere enogastronomico collaboreranno attivamente con gli espositori nell'interesse della promozione dei prodotti e in particolare:

- gli studenti di sala-bar saranno parte attiva nella promozione enologica in tutte le sue declinazioni (allestimento, mescita, collaborazione, ecc.)
- gli studenti di cucina avranno cura di preparare, ove il Consorzio lo ritenesse utile per la promozione dei prodotti enologici, alimenti da distribuire in sede di degustazione;

**Art. 6** La Rete e il Consorzio si impegnano reciprocamente a valorizzare adeguatamente l'immagine e i rispettivi marchi su tutto il materiale comunicazionale e informativo realizzato nelle manifestazioni che li vedono congiuntamente impegnati.

**Art. 7** Il rapporto di collaborazione regolato dal presente protocollo ha vigore fino a recesso espresso di una delle due parti contraenti.



**Art. 8** Per quanto non esplicitamente previsto dal presente Protocollo d'Intesa, si fa espresso riferimento alle leggi vigenti al momento della sottoscrizione ed in particolare al codice civile.

Firenze, 28-02-2019

IPSSAR Datini Prato  
Capofila Rete Progetto Made in Italy  
Daniele Santagati

Consorzio del Chianti  
Il Presidente pro tempore  
Giovanni Busi