



Erasmus+

Agenda 2030: That's our Challenge

2nd Mobility, ENNA, Sicily

TUESDAY

We went to
THE VILLA ROMANA DEL CASALE,
IN PIAZZA ARMERINA,
a great roman house full of MOSAICS.
We went with a guide, who explained
us everything about roman life.





 **ERASMUS +** 

AGENDA 2030: THAT'S OUR CHALLENGE

1. POVERTÀ	2. SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	3. SALUTE E BENESSERE	4. ISTRUZIONE	5. UGUAGLIANZA DI GENERE	6. ACQUA E ENERGIA	7. ENERGIA PULITA	8. LAVORO DECENTE	9. INDUSTRIA, INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE
10. RIDUZIONE DELLE DISUGLIANZE	11. CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI	12. CONSUMI RESPONSABILI	13. AZIONE CLIMATICA	14. VITA SOTT'ACQUA	15. VITA TERRESTRE	16. PACE, GIUSTIZIA E FORTE LEGALITÀ	17. PARTENARIATO PER LO SVILUPPO	18. OBIETTIVI DI SVILUPPO SOSTENIBILI

 **IPS**  **FEDERICO II**  

























At the
Roman
Empire
women
already did
sports

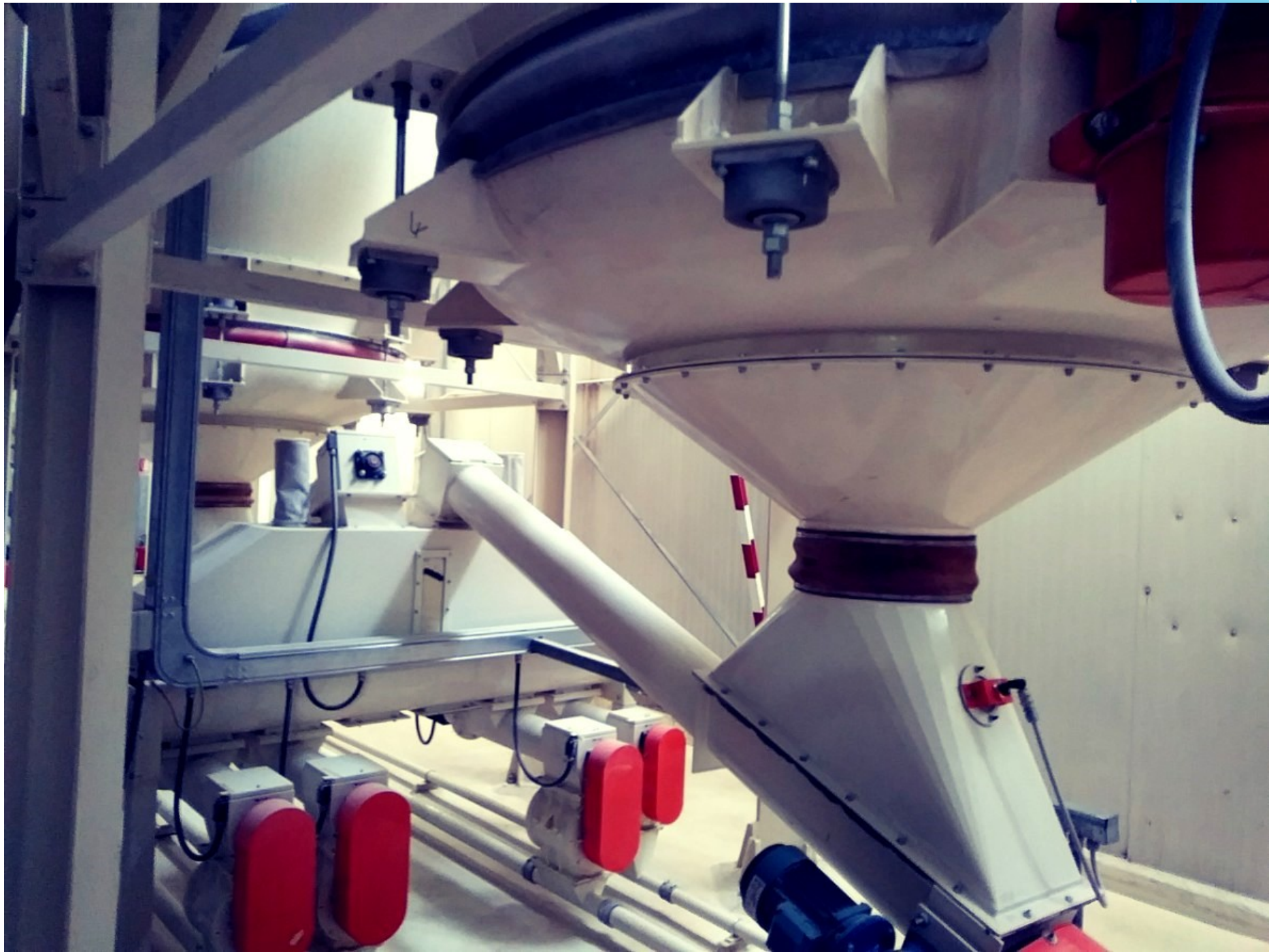
After the Roman Villa,
we went to
THE SICILY OUTLET VILLAGE,
to have lunch and to buy some
souvenirs



Juan just bought a
Ferrari.
OMG!

After lunch we visit
THE “VALLE DEL GRANO”
Pasta Producers.
We were seen how pasta is made.

A GOOD EXPERIENCE!







LA PASTA SECONDO NOI

Chi è fedele alla terra, sa cosa produce.

La nuova pasta Valle del Grano nasce dall'impegno e dalle potenzialità del Consorzio Agrario Lombardo Veneto (CALV), il più importante d'Italia. La superiore qualità della nuova pasta Valle del Grano, capace di soddisfare i palati più esigenti, scaturisce da una scelta di base: il rigoroso controllo della filiera produttiva, dal seme alla pasta. Il che concretamente significa: accurata selezione dei migliori grani italiani per la semina, ritorno ai terreni più adatti ed al clima considerato da sempre il più idoneo alla coltivazione di grano duro italiano (nel cuore della Sicilia), grande cura nella produzione della semola, risorperta della tradizionale trafittura al bronzo.

La nostra pasta...

La pasta Valle del Grano è prodotta al grano duro d'Italia, secondo la migliore tradizione mediterranea. Un colore brillante, una superba tenuta in cottura, un sapore unico, sono il risultato d'altissima qualità ottenuto con il severo controllo dell'intero processo produttivo: dal grano alla pasta. La nostra passione e la nostra competenza sono gli altri due ingredienti fondamentali che fanno della pasta Valle del Grano un piacere per i palati più esigenti.



Grazia Ravaqqan
(Chef)
Ristorante Da Alce,

Renzo Dal Fara
(Chef)
Locanda San Lorenzo
della famiglia Dal Fara
Pans d'Alpago (BL)
"Stella Michelin"

Vittorio Fusari
(Chef)
Osteria Il Volto
di Vittorio Fusari
Leo (BS)
"Stella Michelin"

Aimò Moroni
(Chef)
Ristorante Il Luogo
di Aimò e Nadio
Milano
"Stella Michelin"



Finally,
after a great
and
intense day
we went back
to Enna