

# L'Istituto «Dante Zappa» si presenta

BORMIO — Perché scegliere una scuola professionale come l'Istituto alberghiero «Dante Zappa» di Bormio? Lo sbocco occupazionale, la varietà delle proposte formative, gli spazi di esperienza dentro e fuori la scuola; tante ragioni che ieri sono state illustrate in dettaglio al gruppo di dirigenti scolastici e di operatori della comunicazione invitati dall'Istituto per la tradizionale giornata di presentazione della scuola. I tempi delle iscrizioni per i ragazzi sono ormai agli sgoccioli, ma per l'orientamento e la conoscenza dell'offerta formativa non è mai troppo tardi. Se accompagnata dalla degustazione di pietanze speciali meglio ancora. Quello di ieri è ormai un appuntamento fisso per la scuola alberghiera; docenti e

tecnici presentano l'offerta formativa dell'istituto mentre i ragazzi impegnati nel conseguimento del diploma professionale preparano, attraverso un'esercitazione speciale, il convivio.

La presentazione è avvenuta conoscendo dal di dentro la scuola ed in particolare attraverso i laboratori multimediali e di lingua oltre che, naturalmente, in cucina. Proprio sul tema della cucina e del cibo si è soffermato Ugo Girola spiegando come gli studenti dell'alberghiera affrontano il cammino di istruzione professionale proposto dalla scuola: «In questo settore, dalla tecnologica del cibo alla preparazione dei piatti, l'Italia è all'avanguardia e per gente professionalmente preparata c'è spazio di lavoro». Naturalmente serve

che i ragazzi abbiano voglia di lavorare anche quando si vorrebbe riposare, ma serve soprattutto una solida base formativa. Attraverso conoscenze che la scuola è in grado di offrire - è stato spiegato - non solo nel triennio di qualifica, ma anche nel biennio post qualifica che prepara tecnici nel campo del turismo e della ristorazione. E sulla ristorazione, ieri mattina, 61 ragazzi di 4 classi hanno dato un saggio di abilità; guidati dai docenti Eliseo Pini e Federico Antonioli in cucina, da Lucia Saligari al ricevimento e Battistino Baitieri in sala hanno servito al ristorante Traviata che per un mese, e non solo agli ospiti della giornata dell'orientamento, proporrà un menù di piatti ispirati all'arte verdiana.

**Armando Trabucchi**