

Esercitazione al Dante Zappa: in scena l'arte della cucina

BORMIO — L'esercitazione di primavera dell'Istituto Dante Zappa non è soltanto un saggio della qualità professionale raggiunta dai ragazzi che stanno completando il terzo anno del corso di qualifica. È soprattutto un'occasione di incontro tra il mondo della scuola e le più diverse realtà della società dell'Alta Valtellina. Quello di ieri è stato un incontro un po' speciale, ma non si è discostato dal modello che questo appuntamento ha disegnato negli anni. Un incontro conviviale nel quale i 23 ragazzi della terza ricevimento guidati da Lucia Saligari hanno accolto gli ospiti mentre i 18 allievi della terza sala e bar di Flavio Mingardi hanno servito a tavola i piatti preparati con il prof. Claudio Tognolini dai 21 aspiranti cuochi della terza cucina. Un pranzo che serve ai ragazzi per presentarsi e prepararsi all'esame di diploma; un pranzo che serve alla scuola per cementare amicizie che, con Pinuccia Tognoli prima e Renato Pedrini ora, ha coltivato e coltiva. L'Istituto ha consolidato, nella sua esperienza didattica, importanti rapporti con il mondo imprenditoriale: decine gli alberghi presso i quali gli studenti compiono stages di perfezionamento. «Un costante



L'esercitazione al Dante Zappa.

(Maffescioni)

confronto con il mondo del lavoro - ha detto il preside Pedrini - che consente di far crescere la scuola; uno scambio che consente di far crescere il livello professionale dei nostri ragazzi». Pedrini evidenzia anche altri due aspetti importanti che sono «i rapporti con le istituzioni, che ci consentono di capire i bisogni della società, e quelli con il resto della scuola, per accrescere formazione,

orientamento e collaborazione». Il vicepresidente della provincia Giampietro Scherini si è dichiarato «felice di essere presente» esprimendo un plauso ai ragazzi «testimoni della qualità nel turismo a cui tutti tendiamo». Dal presidente della Cm Erminio Andreola un invito ai ragazzi «perché aggiungano un paio d'anni di approfondimento alla loro formazione professionale».

A.T.