

Importante vetrina per gli studenti dell'istituto alberghiero alla vigilia degli esami per il diploma

Lo «Zappa» chiude con il botto

Festa in grande stile per l'esercitazione di primavera



Pranzo speciale allo Zappa di Bormio, valido come ultima esercitazione pratica del triennio, alla vigilia degli esami per il rilascio del diploma [Fotolab]

BORMIO Un menù luculiano, di quelli che vengono offerti solo nelle grandi occasioni, e un servizio perfetto, senza la minima sbavatura.

L'attenzione con cui gli allievi delle classi terza cucina, sala/bar e ricevimento hanno accolto e viziato i tanti ospiti intervenuti ieri all'esercitazione di primavera è ancora una volta la conferma del livello dell'Istituto Alberghiero Dante Zappa.

Come ogni anno, la scuola di Bormio che sforna i cuochi, i camerieri, i segretari d'albergo e gli operatori del settore più richiesti dal mercato, ha fatto centro, mettendo in mostra il meglio di sé.

Ai prestigiosi e numerosi convitati in sala - c'erano il preside e sindaco di Bormio Renato Pedrini con l'intera giunta bormina, l'albergatore Maurizio Gandolfi responsabile del team per l'organizzazione dei Mondiali di sci del 2005 in Alta Valle con Elia Dei Cas, l'amministratore delegato della Sib Valeriano Giacomelli, l'arciprete don Giuseppe Negri con il coadiutore don Alessandro, il direttore di Levissima Massimo Angelini, il presidente Alfredo Cantoni e il direttore Giordano Bongiolatti del Consorzio Turistico, i presidi di numerose scuole valtellinesi oltre a numerosi albergatori e ristoratori della provincia, a cominciare da Jim Pini, il direttore della Bps di Bormio Gianluca Ronchi - i ragazzi coordinati dai professori Claudio Tognolini, Flavio Mingardi e Pierina Lazzarini e dagli assistenti tecnici, hanno servito un pranzo speciale, vali-

do come ultima esercitazione pratica del triennio, alla vigilia degli esami per il rilascio del diploma che si accingono ad affrontare tra una quindicina di giorni.

Durante il saggio, occasione per un primo incontro

tra i prossimi diplomati e il mondo del lavoro, sono state distribuite anche le due prime copie di "The School Times", il nuovo periodico dell'istituto realizzato dai ragazzi che raccoglie la cronaca delle iniziative, delle gite, degli scam-

bi e dei progetti affrontati durante l'anno scolastico, ma anche curiosi consigli per chi adora cimentarsi tra i fornelli e altre notizie di settore.

Daniela Valzer

Numerosi gli ospiti invitati dall'istituto che sforna cuochi, camerieri, segretari d'albergo e operatori del settore
