

I ragazzi del "Dante Zappa" sono già promossi

Gli studenti delle terze hanno dato vita a un pranzo ricercato e assai gradito da tutti gli invitati



"PROVA" DELIZIOSAMENTE SUPERATA

Foto di gruppo per i ragazzi dell'istituto alberghiero "Zappa": ottimo il pranzo degli auguri che hanno organizzato nei minimi particolari

FOTOLAB



BORMIO Una festa degli auguri che ha saputo stupire, in primis le papille gustative dei commensali che ieri all'istituto alberghiero "Dante Zappa" sono stati compartecipi di un'esercitazione delle classi terze che ha lasciato estasiati. Come da consuetudine, il dirigente scolastico Renato Pedrini ha colto l'occasione dello scambio di auguri natalizi per presentare ad altri dirigenti, insegnanti delle scuole di vari ordine e grado e collaboratori, un istituto «vivo – ha commentato – vivace, dove di certo non ci si annoia, né il dirigente, né gli insegnanti né tantomeno gli alunni». Ed infatti all'alberghiero c'è sempre tanto fermento, tanta iniziativa, entusiasmo, voglia – ma anche chiaramente un po' di timore – di dimostrare quanto si è appreso e quanto si potrà offrire al mondo del lavoro. Una scuola che da sempre è aperta al territorio, che collabora in occasione dei grandi eventi con varie realtà, istituzioni ed associazioni del comprensorio riscuotendo unanimi apprezzamenti, una scuola che è parte integrante di una nutrita serie di iniziative alle quali ha dato e darà notevole valore aggiunto. L'istituto, dal prossimo mese di febbraio, per la prima volta, attiverà «anche il progetto – ha anticipato il dirigente scolastico – che prevede l'alternanza tra scuola e lavoro con gli studenti che potranno dimostrare sul campo quanto appreso tra i banchi. Ci auguriamo che l'istituto possa "sfor-

nare" (giusto per restare in tema di cibo) ragazzi preparati al mondo del lavoro in un settore, come quello turistico, fondamentale per la nostra realtà locale».

Ieri protagonisti del succulento pranzo degli auguri - introdotto da alcuni versi della Divina Commedia -, i ragazzi delle classi terze A e B di cucina, quelli di sala/bar e gli studenti di ricevimento. Ad accompagnarli e guidarli nella loro "prima" ufficiale, rispettivamente i docenti Pietro Ruscio e Claudio Tognolini, impegnati tra i fornelli, la professoressa Francesca Capalbo, cabina di regia della sala e la professoressa Lucia Saligari che con grande attenzione ha seguito il ricevimento. Il menù – delle vere prelibatezze, accompagnate da pregevoli vini che ne hanno esaltato le qualità – ha preso avvio dal cocktail natalizio scaturito dall'antica sapienza dei pescatori. I profumi di bottarga per il raviolone "Capriccio di Nettuno" hanno anticipato la "sorpresa in conchiglia" seguita da una ventresca di tonno rosata con pesto di rucola e pepe rosa. Dulcis in fundo le "dolci tentazioni" aspettando il Natale. Unanimi i complimenti dei commensali che hanno gradito le pietanze, ma anche la cordialità e la professionalità degli studenti. Il dirigente scolastico Pedrini ha dato appuntamento a tutti per la festa di primavera, momento di chiusura dell'anno scolastico.

Daniela Gurini