



Educare alla bellezza. Due giorni in quella meravigliosa aula a cielo aperto che il mondo intero ci invidia. Firenze, la culla della cultura italiana, il luogo dove si è formata la lingua che tutti noi, più o meno bene, parliamo. La patria di Dante e di Lorenzo il Magnifico. A Firenze anche l'aria che si respira parla di architettura, di storia, di quanto bello l'uomo è riuscito a realizzare. Due giorni che le ragazze e i ragazzi del Terzo Anno di Operatori della Ristorazione della Sede Formale di Cecchina, hanno passato insieme ai loro docenti Elio Barbaliscia e Elisabetta Galli.

Non una "gita", ma una vera e propria visita di istruzione, dove parlare di cultura, di storia, di gastronomia uscendo dalla classe e immergendosi in una realtà completamente diversa da quella in cui si è abituati a vivere e studiare.

"Una bellissima esperienza – racconta Elio Barbaliscia, Chef di chiara fama e docente di laboratorio di ristorazione – che ha visto coinvolto con grande entusiasmo i nostri Allievi. La ristorazione non è solo alimentazione, ma anche estetica, scoperta di nuovi sapori, di nuove tecniche. Firenze è stata la culla del Rinascimento, un periodo in cui la sperimentazione e la ricerca del bello sono evidenziate in tutti i campi della cultura e delle scienze. In questo contesto, abbiamo cercato di condividere come anche la cucina è figlia della cultura di un paese e ne rappresenta uno dei valori più importanti."



"Debbo fare, prima di tutto, i complimenti ai ragazzi. Quando si esce dalla propria comfort zone – prosegue Elisabetta Galli, che nell'Istituto di Formazione insegna Scienze Matematiche – c'è sempre il rischio di trovarsi di fronte a situazioni inaspettate. Invece tutto si è svolto in un clima di grande serenità e rispetto e, soprattutto, di enorme curiosità da parte dei ragazzi. Un atteggiamento positivo, con tante domande e, quindi, tanta voglia di sapere, di conoscere. Una piccola maratona di chilometri percorsi a piedi per ammirare il più possibile di questa straordinaria città. Una esperienza più che positiva, sicuramente dariporre."

Fare didattica, stimolare la curiosità, mettere in moto quel meccanismo che porta a imparare cose nuove che poi, serviranno nel futuro, quando queste giovani donne e questi giovani uomini si confronteranno con il mondo del lavoro che li aspetta.

E' questa la missione della Formazione Professionale, educare "facendo". E la nostra bellissima Italia ha tanti luoghi, vicini e lontani, dove questo processo può essere valorizzato sotto tutti gli aspetti. In alcune occasioni un viaggio di un paio di giorni è il compendio ideale delle tante ore passate davanti ai libri.

[Read More](#)