









Studenti Istituto tecnico alberghiero di Marino

C'erano anche gli assessori alla Pubblica Istruzione e alle Attività Produttive Arianna Esposito e Giuseppe Bartolozzi alla manifestazione «Marino...senso di vino» organizzata il 21 maggio, nel Centro di Formazione Professionale Alberghiero di via Ferentum in collaborazione con la Provincia di Roma e il patrocinio del Comune di Marino.

Un momento di marketing multisensoriale indirizzato alla promozione del territorio e alla sua enogastronomia, che ha visto gli allievi dei corsi di cucina e di sala dell'istituto alberghiero, profondersi in prove tecniche di ristorazione e accoglienza, offrendo ai presenti degustazioni gastronomiche di prodotti della tradizione da loro realizzati sotto la supervisione dello chef e dei docenti. Un'occasione utile a far conoscere le attività didattiche ed extradidattiche promosse all'interno del percorso di studi proposto dal centro di formazione che, presente da più di trenta anni a Marino, accoglie oltre 150 studenti iscritti ai corsi triennali per cuoco e cameriere, ai quali vengono affiancate formazioni generali di base, laboratori, stage, viaggi in Italia e all'estero, campi scuola, esperienze teatrali e di barca a vela.

All'attenzione dei presenti anche dimostrazioni tecniche di decorazione e intaglio vegetali e frutta, panificazione, creazioni artistiche di pane e baracrobatico.

L'evento ha visto la presenza di espositori «ambasciatori» delle peculiarità del territorio, ivi compresi i produttori di vino, i gelatai che usano il vino come base dei loro prodotti, i maestri dolciari della tradizione e gli artisti che realizzano i noti «vinarelli», gli acquarelli dipinti con il vino come base, a ritrarre gli aspetti peculiari del territorio. Tra gli stand anche quello del Museo del Vino, del Centro Anziani di Marino con il presidente Alberico Mazzone (a testimoniare la collaborazione tra le generazioni) e dell'associazione Lo Storico Cantiere con la presidente Valeria De Luca, che ha realizzato i costumi dell'evento.



Parole di elogio per la professionalità dimostrata dagli studenti del Centro di Formazione Professionale Alberghiero e la qualità dei prodotti presentati, sono state espresse dagli assessori Esposito e Bartolozzi che hanno sottolineato il valore aggiunto rappresentato dall'istituto per il territorio. «Una struttura in continua evoluzione, potenziamento e rinnovamento tecnico didattico – hanno detto – che rappresenta un unicum territoriale per la formazione dei giovani» hanno affermato.

«Nella bella e gioiosa esperienza di oggi nella quale a parlare è stato solo il territorio – hanno detto ancora – è stato dimostrato come le potenzialità e le conoscenze degli studenti, possano esprimersi al meglio attraverso un'operatività che sia il più vicina possibile al contesto lavorativo della vita reale. Una modalità di presentazione delle capacità professionali dei ragazzi, finalizzata a valorizzare e rendere tangibile il loro impegno in vista di una proficua entrata nel mondo del lavoro e

