

## “Piemontesin” è l’innovativo cioccolatino ideato dagli studenti di 4C dell’istituto Alberghiero Albert

LANZO — Gli alunni della 4 CSV, marketing manager della mini impresa Piemontesin JA costituita in occasione del progetto di JA Italia (progetto di alternanza scuola lavoro “Impresa in Azione”) hanno ideato il cioccolatino “Piemontesin”. Francesca Astolfi, della classe 4 C indirizzo Sala e Vendita dell’Istituto Alberghiero ha voluto descriverlo così: «È innovativo, ideale per ogni occasione, sensibile e intenso allo stesso momento. Siate pronti ad innamorarvi di un delizioso cioccolatino al Gianduja, ripieno di un intenso cuore di sciropo di Moscato d’Asti DOCG e ricoperto con una soffice camicia di cioccolato fondente per dare un tocco di unicità. Sapete qual è la differenza tra un comune cioccolatino e il Piemontesin? È che un cioccolatino è quel qualcosa in grado di soddisfare la nostra golosità ma niente di più, mentre il Piemontesin è sì per tutti i golosoni ma è soprattutto per



Gli alunni della 4C indirizzo Sala e Vendita con la loro creazione

chi è pronto a guardare e gustare in una versione del tutto innovativa un prodotto al quale nessuno, ormai da secoli, è mai riuscito a resistere... già, proprio il cioccolato! Non avete voglia di stupire tutti e di fare così un’ottima impressione grazie ad effetti speciali in grado di incuriosire i migliori buongustai? Bene, la soluzione è proprio Piemontesin! È arrivato il momento di dare il giusto valore alle tradizioni

regionali piemontesi con un tocco di innovazione che, ora come ora, solo il nostro Piemontesin è in grado di offrire. (...). È un prodotto reso invincibile e unico grazie alla determinazione e allo spirito di squadra che lo hanno trasformato in realtà. Ci ha insegnato a non arrenderci e a tentare infinite volte fino al risultato che oggi voi dovete assolutamente provare». Come non seguire il consiglio? (e.c.)