

Hanno detto di noi...

Istituto Istruzione Secondaria "F. Albert"

Lanzo Torinese

Ostriche, galette e crêpes fra i piatti cucinati per il pranzo in stile bretone



LANZO — Un pranzo in stile bretone all'istituto Federico Albert. Protagonisti i ragazzi delle quinte dell'Alberghiero, seguiti dal professor Ugo Massaglia, oltre che dallo specialista Mauro Pallottino. Il piatto forte? Le ostriche. Apprezzate dagli ospiti che sabato 23 marzo sono stati invitati a tavola dal preside Aniello Serrapica. Tra questi c'era il sindaco Tina Assalto, il comandante della Guardia di finanza di Lanzo, Pietro Accardi; i dirigenti scolastici degli istituti comprensivi di Balangero e Fiano, Giacomo Brachet Contol e Ciro Fontanello, e tanti altri. Ad accoglierli, le studentesse che frequentano il corso di ricevimento, mentre a servire i commensali durante l'apertivo e il pranzo ci hanno pensato i ragazzi del corso di sala. Soddisfatto il dirigente scolastico: «Questo tipo di attività aiutano i ragazzi a capire come funziona il mondo del lavoro - spiega Serrapica - e per questo dobbiamo ringraziare, oltre ai nostri docenti, anche gli imprenditori del territorio con cui collaboriamo ormai da tempo. Nei primi cinque giorni della settimana si predilige l'apprendimento, mentre il sabato è dedicato agli stage, che vengono effettuati anche nella nostra scuola». Lo chef Ugo Massaglia elogia il lavoro degli studenti: «Abbiamo provato un piatto nuovo, per nulla semplice, come le ostriche - spiega - e l'obiettivo di queste giornate è proprio quello di insegnare agli studenti anche i piatti insoliti. Poi c'è chi è più bravo, così come c'è chi si applica di più. Tutti, in ogni caso, hanno dato il massimo».



I giovani coinvolti nell'iniziativa. In alto, il dirigente scolastico con sindaco e professori



(a.t.)