

A Pescara detenuti a scuola di cucina con i professori dell'Alberghiero

19 Maggio 2023

di Redazione



PESCARA – Migliorare le competenze nella preparazione dei pasti, oltre che incoraggiare, coloro che lo desiderano, ad acquisire una qualifica professionale alberghiera come privatisti, favorendo così anche l’inserimento lavorativo futuro nel settore.

È l’obiettivo del progetto “Le basi dell’enogastronomia”, in corso di svolgimento presso la casa circondariale di Pescara, che vuole fornire le competenze sulle diverse professionalità che possono operare in cucina.

Il corso, promosso in collaborazione con l’Istituto Alberghiero De Cecco diretto dalla preside **Alessandra di Pietro**, è condotto dal prof. **Quintino Marcella**, docente della scuola e volontario dell’Istituto penitenziario insieme ai colleghi **Giulio Borriello** e **Amedeo Prognoli**

e agli chef dell'Associazione Cuochi di Pescara **Giuseppe Agnellini** e **Luca Spinosi**.

L'iniziativa, accolta con entusiasmo dal nuovo direttore dell'Istituto, **Armanda Rossi**, è stata sostenuta con il contributo dalla Coop Alleanza 3.0, già impegnata in precedenti iniziative di solidarietà nella casa circondariale di Pescara.

Il corso si concluderà con una gara enogastronomica sul tema "Il tiramisù di Valentino", dedicato a **Valentino Bartolomeo**, storico comandante della casa circondariale e per anni presidente dell'Anppe (Associazione Nazionale Polizia Penitenziaria).

L'evento verrà realizzato presso la sala teatro del carcere il 23 maggio alle ore 15,00 e sarà presentato dal comico abruzzese **'Nduccio**, ospite d'eccezione dell'evento.

Una giuria selezionata premierà il miglior tiramisù, realizzato dagli ospiti del penitenziario di Pescara, per concludere il corso di formazione in un evento all'insegna del dono e della condivisione.