

A PESCARA STUDENTI DELL'ALBERGHIERO E DETENUTI SI SFIDANO AI FORNELLI



13 Dicembre 2019

PESCARA - Gli studenti della classe quinta D, indirizzo Enogastronomia, dell'Istituto Alberghiero Ipsar "De Cecco" e alcuni detenuti della casa circondariale di Pescara sono stati i protagonisti oggi dell'evento "Libertà con il Sapore" che si è svolto all'interno del carcere San Donato che ha permesso ai ragazzi di toccare con mano la sofferenza e il disagio.

"Un momento di grande intensità emozionale, ma anche di collaborazione e di interazione con una realtà del nostro territorio, utile alla formazione e alla crescita, umana e professionale, dei nostri allievi, un'occasione e, al tempo stesso, una sfida culinaria ideata dal professor **Quintino Marcella**, chef d'eccezione del nostro Abruzzo, che la nostra scuola ha colto con entusiasmo per offrire una ulteriore opportunità di conoscenza ai nostri studenti",

ha detto la dirigente dell'Alberghiero **Alessandra Di Pietro**.

“L'Istituto - ha sottolineato la preside - caratterizza da sempre la propria azione didattico-formativa anche attraverso la collaborazione con le più svariate realtà ed entità che operano sul territorio, parliamo di Associazioni, Enti, pubbliche amministrazioni e aziende, con l'obiettivo di proiettare subito i nostri studenti nel mondo reale e di offrire loro opportunità di formazione all'esterno delle mura scolastiche”.

“In tale ambito, emerge anche la collaborazione con la Casa circondariale, un luogo in cui chi ha commesso un delitto sta espiando la propria colpa con una prospettiva di reinserimento sociale, una realtà che i nostri studenti devono conoscere, e con la quale siamo convinti sia importante confrontarsi”, ha concluso.

L'iniziativa, con il coordinamento della docente di sostegno **Anna Maria Colaprico**, si è svolta grazie alla disponibilità e alla collaborazione della direttrice della struttura penitenziaria, **Lucia Di Feliciantonio**, e del comandante della Polizia Penitenziaria di Pescara, **Nadia Marrone**.

“Libertà con il Sapore” è stata una vera sfida tra studenti e detenuti, impegnati ai fornelli per la preparazione di piatti che consentirà al tempo stesso lo sviluppo di conoscenze e di abilità nel settore enogastronomico. A fine gara la scuola ha omaggiato la casa circondariale e i detenuti con un dolce tipico, un maxi-ciambellone rivisitato e preparato con 200 uova, per augurare a tutti buone feste.