

29 Maggio 2023

PESCARA - Una sfida a colpi di Tiramisù ha concluso il percorso di formazione professionale 'Le basi dell'enogastronomia', tenuto dai docenti dell'Istituto Alberghiero Ipsar 'De Cecco' di Pescara, iniziato mesi fa nel carcere 'San Donato' del capoluogo adriatico e che ha coinvolto detenuti, professori e studenti.

“Un momento di scambio reciproco, di confronto, che se ha rappresentato un momento di svago e di preparazione dei protagonisti, ha comunque permesso ai ragazzi di toccare con mano la sofferenza e il disagio”, rileva la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**. “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 e volontario dell'Istituto Penitenziario, che la nostra scuola ha colto con entusiasmo per offrire una ulteriore opportunità di conoscenza ai nostri studenti”.

“L'Istituto Alberghiero 'De Cecco' - 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 spiando 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”.

“Da qui emerge la doppia valenza del progetto 'Le basi dell'enogastronomia' che ha avuto l'obiettivo principale di fornire le competenze sulle diverse professionalità che possono operare in cucina, migliorando le competenze nella preparazione dei pasti e incoraggiando coloro che lo desideravano ad acquisire una qualifica professionale alberghiera come privatisti, favorendo anche il loro eventuale reinserimento lavorativo futuro una volta terminato il periodo di detenzione. Il corso si è chiuso con una sfida finale in cui i detenuti si sono cimentati nella preparazione del Tiramisù più originale, creativo e buono, appunto il 'Tiramisù di Valentino' dedicato a **Valentino Di Bartolomeo** che per anni è stato presidente dell'Associazione nazionale Polizia Penitenziaria”.

La gara è stata presentata dal cabarettista **'Nduccio** e ha visto la presenza di alcuni studenti indirizzo Enogastronomia, specializzazione in Pasticceria, ovvero **Andrea Catalano, Lorenzo D'Ettore, Romeo Papa, Elena Carola De Iuliis, Lucrezia Bianchi e Matteo**

Ciavattella. La Giuria che ha scelto il dolce più rappresentativo era composta da **Carlo Auriti** per l'Unione Cuochi, la dirigente scolastica Di Pietro, la nuova direttrice del penitenziario **Armanda Rossi**, l'educatrice del carcere **Federica Caputo**, la responsabile di Coop Adriatica **Paola D'Avani**. Al termine dell'evento sono stati consegnati 17 attestati per i corsisti e 6 diplomi per i vincitori, e le pergamene per i docenti che hanno supportato l'iniziativa, ossia oltre al promotore Quintino Marcella, anche **Amedeo Prognoli, Giulio Borriello**, e gli chef professionisti dell'Associazione Cuochi Pescara con **Luca Spinosi**.