

COCKTAIL ACROBATICI E LATTE ART, L'ALBERGHIERO DE CECCO DI PESCARA ARRICCHISCE L'OFFERTA FORMATIVA

25 Gennaio 2018



PESCARA – Avete mai visto dietro al bancone fare le acrobazie per la preparazione di un cocktail? Vi è mai capitato di trovare nella schiuma del cappuccino una vera e propria opera d'arte? Parliamo di Latte Art e Flair Bartending, i nuovi corsi professionali che, da settembre prossimo, arricchiscono l'offerta formativa dell'Istituto professionale statale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "Filippo De Cecco" di Pescara, che sforna ogni anno aspiranti chef, pasticceri, maitre e operatori turistici.

Decorare caffè, latte e cappuccino con originalità e preparare cocktail con tecniche acrobatiche non sono attività fatte alla sprovvista. Oggi quella del barman e della barlady, o bartender che dir si voglia, è una figura professionale a tutti gli effetti, con specializzazioni sempre più numerose. Un settore, quello dell'enogastronomia in generale, in piena fase evolutiva che registra un rinnovato interesse da parte di pubblico, stampa e televisione e un fatturato da capogiro.

Se una scuola professionale ha il compito di preparare ogni studente al difficile ingresso nel mondo del lavoro, sono poi la volontà e la passione di ogni ragazzo ad animare sogni che spesso si avverano.

Come nel caso di **Lorenzo Puca** nel mondo della pasticceria, ex studente dell'Ippisar di Pescara, campione d'Italia di Pasticceria, nel 2015, al Salone Internazionale di gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, secondo classificato al talent show di Rai2 *Il più grande Pasticcere 2015* e anche campione di The Star of chocolate 2016.

Tra gli ex studenti del De Cecco anche **Emmanuele Forcone**, campione italiano di pasticceria nel 2010, secondo classificato mondiale al Coupe du Monde de la Pâtisserie 2011 e campione mondiale della stessa competizione nel 2015. E poi **Mattia Blasioli**, solo per citarne alcuni, chef vincitore del Carrature d'Or 2016, **Flavia Fumo** che dopo il diploma all'istituto pescarese si è specializzata nella scuola di alta cucina Alma fondata da **Gualtiero Marchesi**. Sono tanti gli studenti che hanno proseguito nello stesso settore studi e carriera in Italia e nel mondo.

<https://www.facebook.com/alberghierodececco/videos/1582043651878375/>

“Abbiamo diffuso in rete un video per mostrare al grande pubblico i successi che hanno riscontrato nel mondo del lavoro i diplomati del nostro istituto, nell'ambito della ristorazione, ricezione alberghiera, gastronomia e attività turistiche. Molti di loro hanno proseguito gli studi in atenei d'indirizzo”, racconta a *Virtù Quotidiane* la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**, alla vigilia dell'Open Night, il tour esperienziale in programma sabato 27 gennaio, dalle ore 10, presso la sede dell'Istituto alberghiero e turistico De Cecco e i laboratori di via Tirino, per presentare la nuova offerta formativa.

“C'è un rinnovato interesse verso l'enogastronomia, un asset strategico per l'economia che traina il turismo, l'arte culinaria e quella della tavola – fa notare la dirigente – Le figure professionali diventano sempre più significative, si richiedono competenze altissime, tecniche, comunicative, linguistiche, manageriali, sicuramente superiori a quelle richieste qualche decennio fa. Oggi è importante promuovere anche la qualità salutistica dei prodotti del nostro Abruzzo e non solo”.

“L'offerta formativa del nostro istituto si è notevolmente arricchita. Oltre alle lezioni curriculari in aula, svolgiamo corsi extra di sommelier di primo e secondo livello e di assaggiatore professionale di olio. Il corso di cocktail acrobatico e latte art sono le novità del nuovo anno scolastico. Inoltre – aggiunge la Di Pietro – svolgiamo attività di formazione con esperti di settore, come Confindustria con le imprese agro-alimentari, il pastificio De Cecco di Fara San Martino, cantine, associazioni e imprese. E poi incontri e seminari tematici come quello sulle tipicità dei prodotti abruzzesi in collaborazione con l'Università D'Annunzio”.

L'Istituto "Filippo De Cecco" di Pescara ha visto la sua nascita istituzionale nel 1968 in uno dei luoghi storici della città, l'ex Grand Hotel, di fronte alla stazione ferroviaria di Porta Nuova. Nel 2012 l'istituto si trasferisce nella nuova sede di via dei Sabatini, presso l'ex Collegio Aterno, una collocazione adeguata al suo crescente prestigio di scuola pubblica.

Quattro laboratori di cucina e quattro di sala bar, uno linguistico multimediale, altri quattro di accoglienza turistica e un altro laboratorio di scienze degli alimenti per oltre 68 classi. Il Convitto, parte dell'istituto, offre la possibilità di frequenza agli studenti provenienti da altre città.