

CORSO ALL'ALMA PER STUDENTESSA DELL'ALBERGHIERO DI PESCARA IN RAPPRESENTANZA DELL'ABRUZZO

24 Luglio 2018

di Redazione



PESCARA – Sarà **Maria Pia Costanzo**, 19 anni, neo-diplomata dell'Istituto Alberghiero Ipssar "De Cecco" di Pescara, con indirizzo Sala e vendita, a rappresentare l'Abruzzo intero al corso organizzato all'Alma di Parma, la prestigiosa scuola di alta specializzazione fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**, fucina di grandi talenti nella professione della ristorazione, a partire da domenica 29 luglio.

“La nostra studentessa è stata selezionata nei mesi scorsi tra tutti gli Istituti alberghieri della

nostra regione aggiudicandosi un posto tra altri 19 studenti di Sala, uno per ciascuna regione”, dice in una nota la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**, che parla di “un ulteriore motivo d’orgoglio per la nostra scuola che continua a far emergere giovani talenti che siamo certi sapranno far onore al nostro territorio, anche attraverso la promozione dei nostri prodotti tipici”.

“L’intera attività didattica svolta nell’Istituto mira a garantire la qualità della formazione per i nostri ragazzi consentendo loro di fare esperienze straordinarie, importanti, coinvolgenti, esperienze che lascino il segno per scrivere il loro futuro professionale – aggiunge la Di Pietro -. L’ampliamento dell’offerta formativa, l’inserimento di nuove discipline d’insegnamento, la pluralità di mezzi utilizzata per comunicare con i ragazzi sono tesi a fornire loro tutti gli strumenti operativi e conoscitivi utili per poter affrontare il mondo del lavoro una volta usciti dalle mura scolastiche, o anche per renderli in grado di proseguire in ogni modo i propri studi approfondendo tutto ciò che rientra meglio nelle proprie corde”.

“Il nostro impegno è quello di far emergere in ogni studente la sua professionalità e creare le occasioni per esprimersi al meglio. E i risultati sono evidenti: Maria Pia Costanzo, 19 anni, ha appena concluso con una bella votazione l’ultima sessione degli esami di Stato e domenica 29 luglio partirà per un’esperienza importante e gratificante”.

“Nel corso dell’esperienza, che si concluderà venerdì 3 agosto, Maria Pia avrà accanto a sé altri 19 studenti di indirizzo Sala, ciascuno proveniente da una regione italiana, e 21 studenti dell’indirizzo Cucina, e gli studenti parteciperanno alle lezioni dei migliori chef di fama internazionale, un’occasione unica per tutti i ragazzi selezionati”.

Fra l’altro Maria Pia aveva già deciso di proseguire i suoi studi post-diploma all’Alma con inizio il prossimo settembre, sette mesi che, in parte, ovvero sino a dicembre, si concentreranno sulla teoria con lezioni in sede, mentre da gennaio si svolgeranno attraverso stage in tutta Italia”.

“La presenza di Maria Pia all’Alma sarà poi anche un’occasione per la promozione dell’enogastronomia abruzzese – ha aggiunto la dirigente -. Ogni studente, infatti, dovrà portare con sé alcuni prodotti tipici e maggiormente rappresentativi della propria terra per la preparazione collegiale di una cena extraregionale e, con Maria Pia, abbiamo deciso che porterà il nostro Pecorino di Farindola, l’olio extravergine d’oliva Vestino di Loreto Aprutino, e il vino Montepulciano doc. E, anche in questo caso, si tratta di un’iniziativa di assoluto rilievo perché sostenere le piccole produzioni del territorio, permettendo ai produttori di continuare a sviluppare una propria cultura autonoma, significa elevare al livello più alto il valore della stessa enogastronomia nazionale”.