

“OFFICINA DEL GUSTO”, L’ALBERGHIERO DI PESCARA HA I NUOVI LABORATORI DI CUCINA, PASTICCERIA E BAR

7 Ottobre 2018

di Redazione



PESCARA – L’istituto Alberghiero e turistico “Filippo de Cecco” di Pescara ha da ieri nuovi laboratori, moderni, sicuri e funzionali, essenziali per una formazione professionale d’eccellenza.

“Una sfida vinta grazie al supporto costante e continuo della Provincia e ai finanziamenti straordinari della Regione che ci hanno permesso di offrire ai nostri studenti un Polo laboratoriale dotato di attrezzature all’avanguardia”, ha detto la dirigente scolastica **Alessandra Di Pietro**, inaugurando i nuovi spazi alla presenza del presidente della Provincia, **Antonio Di Marco**, del sindaco di Pescara **Marco Alessandrini**, e di **Vittoria**

D'Incecco, figlia del fondatore della scuola e primo preside, **Giuseppe**, a cui è stata intitolata l'Officina del gusto, che ospita i nuovi laboratori nella sede centrale di via dei Sabini.

“La realizzazione di questo polo laboratoriale non è stata affrontata secondo la logica limitata e perdente dell'emergenza – ha aggiunto la preside – ma è il frutto di una visione condivisa tra Ipsar e Provincia. Offrire alla comunità un Istituto Alberghiero moderno ed efficiente nelle strutture e ricco nei contenuti culturali, significa garantire una formazione qualificata nelle professioni della ristorazione e dell'accoglienza, significa costruire il futuro dell'agroalimentare e dell'economia turistica abruzzese”.

Presenti, tra gli altri, il direttore dell'Ufficio scolastico provinciale **Maristella Fortunato**, l'Ispettore dell'Ufficio scolastico regionale **Carlo Di Michele**, il prefetto **Gerardina Basilicata**, il senatore **Luciano D'Alfonso**, il presidente del Consiglio comunale **Francesco Pagnanelli**, i consiglieri comunali **Riccardo Padovano**, tra i primi studenti dell'Alberghiero nel 1968, e **Fabrizio Rapposelli**, ex assessore provinciale all'edilizia scolastica, la vice presidente della Provincia **Silvina Sarra**, il comandante provinciale dei Carabinieri colonnello **Marco Riscaldati**, il comandante dei Nas **Antonio Candelli**, il comandante della Capitaneria **Donato De Carolis**.

E ancora, **Claudia Pelagatti** per Confindustria, il presidente della Saga **Enrico Paolini**, il direttore del Conservatorio di Pescara **Alfonso Patriarca**, l'imprenditore **Gianfranco Falcone**, anch'egli tra i primi studenti della scuola, il primo docente dell'Alberghiero **Niccolò Di Garbo**, oggi presidente dei Cuochi d'Abruzzo, il presidente del Conpait, la Confederazione nazionale pasticceri Italiani, **Federico Anzellotti**, il presidente regionale dell'AssiPan Confcommercio **Roberto D'Intino**, il presidente della Fondazione PescaraAbruzzo **Nicola Mattoscio**, **Mimmo Russi** dell'Accademia della Cucina, **Roberto Marzetti** presidente del Museo delle Genti d'Abruzzo, **Marco Camplone** in rappresentanza della De Cecco, **Franco Danelli** presidente di Confcommercio, **Valentina Di Bartolomeo** per l'Anpe, **Annamaria De Rita**, per l'Associazione nazionale Cavalieri della Repubblica Italiana, i rappresentanti dei Club Service Rotary, Lions, Soroptimist, le organizzazioni sindacali, e poi dirigenti scolastici di Pescara con **Sandro** e **Nino Santilli**, ex provveditori provinciale e regionale agli studi, e i presidenti delle decine di associazioni che ogni anno collaborano alle attività dell'Istituto Alberghiero, tra cui il presidente della Lilt **Marco Lombardo** e **Rosaria Morra** per il Fai.

A condurre la cerimonia la giornalista **Gigliola Edmondo**.

L'intrattenimento musicale del Conservatorio musicale di Pescara “d'Annunzio” ha accompagnato il taglio del nastro e l'ingresso ufficiale, con la benedizione impartita

dall'abate generale don **Francesco Santuccioni**, parroco della Cattedrale San Cetto, nel pianterreno della struttura, che ospita due Laboratori di cucina e due Bar, mentre al piano superiore ci sono altri due Laboratori cucina, un Laboratorio di pasticceria e un bar.

“Con l'inaugurazione odierna si chiude per noi un tempo lunghissimo, durato 50 anni, di adattamenti, difficoltà ed emergenze vissute nel cuore della città di Pescara – ha ricordato la dirigente Di Pietro -. Era il 1968 quando l'ex Grand Hotel di via Colonna, una struttura già allora inadeguata e chiusa da anni, fu scelto come sede del neonato Istituto Alberghiero, poi trasferito solo nel 1990 in via Tirino, adattando, per quanto possibile, le ex officine meccaniche del professionale Di Marzio a laboratori di cucina, una soluzione provvisoria che si è protratta sino a oggi”.

“Nel settembre 2015, contestualmente al mio arrivo nella scuola, i Nas disponevano la chiusura di tutti i laboratori di via Tirino, in quanto non in linea con gli standard essenziali di sicurezza. Contemporaneamente 23 aule della sede centrale di via dei Sabini erano già state dichiarate inagibili con il relativo trasferimento degli studenti in scuole vicine, senza dimenticare l'assenza del Convitto”.

“Questa era la situazione dell'Ippsar quando ne ho assunto la direzione”, ha ricordato la Di Pietro, “il mio primo impegno è stato avviare un'interlocuzione incessante e diretta con Provincia e Regione affinché affrontassero le gravi criticità strutturali e logistiche e Provincia e Regione hanno dimostrato grande volontà nell'affrontare i bisogni reali della scuola: ristrutturazione dei vecchi laboratori di via Tirino gennaio 2016; ripristino funzionalità di tre piani e 23 aule nella sede centrale febbraio 2018; appena due giorni fa ho sottoscritto con il presidente Di Marco il protocollo d'intesa per l'istituzione del Convitto nell'edificio della Stella Maris”.

L'onorevole Vittoria D'Incecco e la nipote **Marzia** hanno ricordato la figura di Giuseppe D'Incecco, “che nel 1968 inaugurò la scuola con appena 45 studenti, 15 insegnanti, 2 bidelli e pochi addetti alla segreteria”, mentre il direttore dell'Ufficio scolastico provinciale **Maristella Fortunato** ha sottolineato come “l'Istituto Alberghiero Ippsar 'De Cecco' rappresenti la fotografia dei nuovi Istituti professionali, il primo punto d'incontro tra ragazzi professionalmente preparati e l'imprenditoria, ovvero tra la domanda e l'offerta di lavoro”.























