

STUDENTE DELL'ALBERGHIERO DI PESCARA
ALL'ALMA DI MARCHESI



PESCARA – Sarà **Giandomenico Palmieri**, 18 anni, studente 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 scuola di alta cucina fondata dal compianto **Gualtiero Marchesi**, fucina di grandi talenti nella professione della ristorazione, a partire da fine luglio.

“Il nostro studente è stato selezionato 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**, “un ulteriore motivo d’orgoglio per la nostra scuola che per il secondo anno consecutivo ha segnato tale traguardo e che, soprattutto, 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 Alberghiero Ipssar ‘De Cecco’ 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 – aggiunge la preside – è quello di far emergere in ogni studente la sua professionalità e creare le occasioni per esprimersi al meglio. E i risultati sono evidenti: Giandomenico Palmieri, 18 anni, classe 4 indirizzo Sala e Vendita Sezione C, a fine luglio partirà per un’esperienza importante e gratificante, in rappresentanza non solo dell’Alberghiero ‘De Cecco’ o di Pescara, ma dell’intero Abruzzo, individuato nell’indirizzo Sala tra altre centinaia di studenti della nostra regione”.

“Nel corso dell’esperienza, Giandomenico 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”. Peraltro Giandomenico Palmieri vanta già un curriculum di tutto rispetto e tra il 2018 e il 2019 le sue esperienze di successo sono state: stagista a Sanremo nel prestigioso ‘Royal hotel’ 5 stelle Lusso, con grandi apprezzamenti”.

“Siamo orgogliosi di questo ragazzo bravissimo e inarrestabile che è stato scelto a rappresentare l’Abruzzo all’Alma di Colorno-Parma – continua la dirigente -, così come siamo orgogliosi di tutti i nostri studenti che, investendo in impegno e passione, creano le basi della loro professionalità futura e comunicano quell’immagine di professionalità e qualità che sempre di più contraddistingue il nostro Istituto”.

“La presenza di Giampiero, che nella vita è anche pianista, all’Alma sarà poi anche un’occasione per la promozione dell’enogastronomia abruzzese – chiosa Di Pietro -. 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, abbiamo deciso che Giampiero, preparato dal suo docente di Sala Vincenzo Gambino, porterà il nostro Pecorino di Farindola e i vini Cerasuolo e Pecorino. E il nostro studente contribuirà alla cena di benvenuto dell’Alma agli studenti rappresentanti delle diverse regioni, proprio con i due prodotti tipici”.