

Merano Wine Festival, l'Alberghiero di Pescara torna a casa con una esperienza formativa unica per i suoi studenti

6 Novembre 2023

di **Giorgia Roca**



MERANO - “I nostri ragazzi hanno avuto la possibilità di confrontarsi con il meglio della produzione vitivinicola e del food a livello mondiale, con un’attenzione particolare alle tipicità del nostro territorio. Inoltre, hanno potuto guardare al futuro e alle innovazioni agroalimentari, confrontandosi con le cantine del biologico, del biodinamico, e dell’organico. Per il nostro istituto la formazione deve essere fortemente connotata da relazioni strette con le associazioni di categoria, come l’unione regionale chef abruzzesi, la federazione dei sommelier e dei maitre d’hotel. È importantissimo aprirsi al mondo per garantire un migliore inserimento nel mondo del lavoro”.

Sono le considerazioni della dirigente dell’Istituto Alberghiero “De Cecco” di Pescara, **Alessandra Di Pietro**, conclusione del 32esimo Merano Wine Festival.

“Sarebbe ideale poter portare avanti questa collaborazione tra il nostro istituto e il festival,

per poter formare sempre più ragazzi nel futuro”, rileva il docente **Alessandro Cocco**.

“In un evento così grande qualche difficoltà c’è sempre, dovuta anche all’impatto iniziale con la serata di gala che potrebbe far sentire i ragazzi spaesati ma noi li prepariamo attraverso lezioni apposite, relative all’organizzazione e alla sommellerie professionale”, aggiunge il professor **Vincenzo Ambrosini**.

“I nostri studenti sono stati bravi, in questo caso hanno conosciuto un altro aspetto del loro lavoro. Territorio significa cultura e il cibo insieme al vino sono cultura”, fa osservare il docente **Vincenzo Gambino**.