"La cultura dell'accoglienza vista dalla cucina"

Data: Invalid Date | Autore: Redazione

CATANZARO, 28 MAGGIO 2013- 205 studenti di 11 Istituti Alberghieri della Calabria e 10 imprenditori dell'alta ristorazione insieme nel progetto "La cultura dell'accoglienza vista dalla cucina", un'iniziativa promossa e realizzata dall'Assessorato alla Cultura della Regione Calabria, dall'Ufficio Scolastico Regionale e dal Consorzio di qualità della ristorazione calabrese ASSAPORI.

Questi i dati più significativi di una esaltante esperienza d'apprendimento che verrà raccontata domani mercoledì 29 maggio presso la splendida cornice di Palazzo Gagliardi a Vibo Valentia alle ore 13,00.

Il progetto, seguendo i criteri della "alternanza scuola-lavoro", si è sviluppato su un percorso di 120 ore complessive e si è articolato in più fasi, tra lezioni frontali (aula/laboratorio) e stage presso le aziende Abbruzzino di Catanzaro, La Locanda di Alia di Castrovillari, l'Approdo e Filippo's di Vibo Valentia, Gambero Rosso di Gioiosa Ionica, La Tavernetta e Aquila & Edelweiss di Camigliatello Silano, Trattoria Max di Cirò Marina, Zenzero di Serra San Bruno del Consorzio Assapori e Barbieri di Altomonte.

Gli Istituti coinvolti sono l'IPSSARA "Gagliardi" di Vibo Valentia (istituto capofila), l'IIS "Galluppi" di Tropea, l'IIS "Einaudi" di Serra San Bruno, l'IIS "Todaro" di Rende, l'IPSSAR "San Francesco" di Paola, l'IPSSAR "Wojtyla" di Castrovillari, l'IPSS CTA GP "Einaudi" di Lamezia Terme, l'IPSSAR di Soverato, l'IIS di Sersale, l'IIS – IPSSRA di Cutro – Le Castella e l'IPSSAR di Locri.

Al saluto del Sindaco di Vibo Valentia Nicola D'Agostino, seguirà l'introduzione del Dirigente dell'Istituto capofila del progetto Carlo Pugliese, della Presidente del Consorzio Assapori Concetta Greco, del Presidente di Confindustria Cosenza Natale Mazzuca, del Direttore dell'Ufficio scolastico regionale Francesco Mercurio, del Direttore del Consorzio Assapori Rosario Branda, dell'Assessore regionale all'Istruzione e Cultura Mario Caligiuri.

«Il programma formativo – anticipano l'Assessore regionale all'Istruzione Mario Caligiuri, il Presidente del Consorzio Assapori Concetta Greco ed il Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale Francesco Mercurio- ha mirato sia ad incrementare al massimo le conoscenze e le abilità professionali degli studenti, integrandole e arricchendole sul campo, sia a favorire una rete di relazioni utili alla successiva collocazione occupazionale al termine del corso di studi. Promuovere la cultura dell'accoglienza rappresenta un nodo fondamentale per il rilancio della Calabria, in termini non solo turistici – continuano Caligiuri, Greco e Mercurio - ma anche da un punto di vista educativo, in quanto valorizzare tutti gli aspetti che sono inerenti al tema dell'accoglienza significa "fare turismo" in maniera consapevole e professionale».

«Sarà una giornata di festa grazie alla partecipazione di tutti gli studenti, dirigenti scolastici ed i ristoratori di Assapori coinvolti – sottolinea il Dirigente dell'Istituto capofila Carlo Pugliese – che attraverso varie testimonianza avranno l'opportunità di descrivere i benefici dell'iniziativa che ha favorito l'incontro tra le conoscenze acquisite nelle aule e l'esperienza maturata sul campo, riducendo così le distanze fra scuola e impresa». [MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/la-cultura-dell-accoglienza-vista-dalla-cucina/43244