



Alberghiero, lezione en plein air con il prof Filippo Gennaretti

Descrizione

Ha una storia antica anche se non troppo conosciuta, ma la sua pratica Ã molto diffusa in tutto il mondo: Ã il pic-nic, piacevole pasto all'aperto da consumare doverosamente a contatto con la natura. Sembra che il nome derivi dal francese, come composto di piquer (nel senso di mangiucchiare, assaggiare, spizzicare) e probabilmente di nique (piccola cosa). Abitudine molto apprezzata e praticata nel XVII secolo dai nobili (la Regina Maria Antonietta diventÃ famosa per le sue irrinunciabili campagne nel verde della Reggia di Versailles) ma anche dai borghesi, celebrata nell'arte



Nel nostro Istituto puntiamo da sempre ad alternare la teoria all'esperienza sul campo. ha sottolineato il Prof. Filippo Gennaretti, Docente di Enogastronomia dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, che giovedì 9 febbraio ha svolto una lezione all'aperto con i suoi allievi della 3^ KA proprio per spiegare le regole e i segreti per realizzare un perfetto pic nic. Un insegnamento efficace deve scegliere ambienti di apprendimento sempre nuovi che si adattino da un lato alla specificitÃ degli indirizzi di studio, dall'altro agli interessi e al vissuto degli studenti. Competenze e conoscenze non possono nascere solo da un manuale scolastico, ma devono essere valorizzate dall'esperienza. Soprattutto in un Istituto Professionale Alberghiero come il nostro che deve preparare gli allievi a svolgere il loro lavoro in ogni contesto professionale.



L'agone 2024