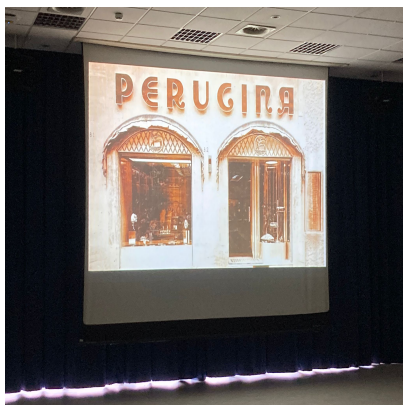




DIDATTICA OUTDOOR. GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO VISITANO LA PERUGINA

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

Un'uscita didattica che resterà impressa nella memoria degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli: giovedì 4 dicembre, accompagnati dai docenti Silvia Colaciello, Marco Erra, Paolo Ferranti, Sirio Gatti, Carmela Panzella e Fabrizio Varini, gli allievi di via Federici si sono recati in visita alla Perugina, storica Casa del Cioccolato fondata nel 1907.

Tra i marchi più conosciuti dell'industria alimentare italiana, l'azienda fa parte dal 1988 del gruppo Nestlé e rappresenta oggi uno dei principali poli europei nella produzione del cioccolato. Un'occasione unica per arricchire il percorso formativo dell'Istituto Alberghiero e far conoscere agli studenti le realtà produttive ed eccellenza del nostro Paese, ha commentato il Docente di Pasticceria, prof. Paolo Ferranti, al termine della visita.

Incarnando da oltre un secolo la migliore tradizione cioccolatiera e il valore del "made in Italy" nel mondo, la Perugina nasce come piccolo laboratorio artigianale a conduzione familiare, grazie a Francesco Buitoni, Annibale e Luisa Spagnoli, Leone Ascoli e Francesco Andreani.

Basandosi su una selezione attenta delle materie prime e su una straordinaria capacità di adattarsi con spirito innovativo alle diverse esigenze del mercato, fra le prime aziende nazionali ad introdurre i metodi dell'organizzazione scientifica del lavoro teorizzati da Taylor nel 1911, la Perugina divenne negli anni Venti del secolo scorso uno dei principali esportatori italiani. Dal 1935 i prodotti Perugina approdarono negli Stati Uniti e vennero aperte filiali in diverse città internazionali.

Da allora la crescita della storica azienda umbra non si è arrestata, attraversando epoche, sfide e trasformazioni. Siamo già venuti in visita alla Perugina negli anni passati. ha osservato il Prof. Ferranti. Nel nostro Istituto puntiamo da sempre ad alternare la didattica in aula ad esperienze sul campo.

Siamo certi che questa giornata rimarrà impressa nella memoria degli studenti come stimolo allo studio e motivazione all'impegno scolastico anche e soprattutto nei nostri Laboratori di Pasticceria.

.

L'agone 2024