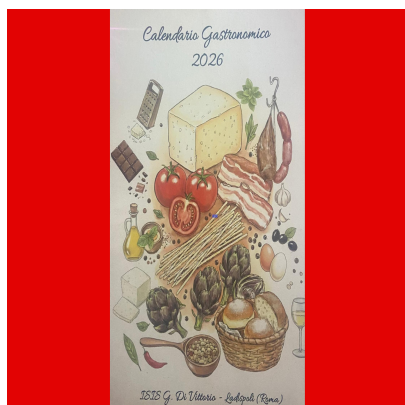




LA CUCINA CHE INCLUDE GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO REALIZZANO IL CALENDARIO 2026

Descrizione

Riceviamo e pubblichiamo

L'agone 2024

Un progetto che unisce creatività, inclusione e solidarietà: quello che ha visto impegnati gli studenti e i docenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli nella realizzazione di un calendario enogastronomico che celebra i sapori, la storia e le tradizioni del territorio.

Ma il valore aggiunto dell'iniziativa ha sottolineato la Dirigente scolastica dell'Istituto Superiore Giuseppe Di Vittorio Prof.ssa Lidia Cangemi che i veri protagonisti sono stati i nostri straordinari allievi diversamente abili.

Abbiamo voluto infatti trasformare le ore di laboratorio in spazi inclusivi e collaborativi in cui ciascuno di loro potesse esprimere le proprie potenzialità. Un esempio importantissimo di valorizzazione delle competenze e delle diverse abilità dei nostri studenti. hanno aggiunto i docenti Angelo Morello, Marco Erra, Priscilla Esposito e Domenico Falzarano, promotori dell'iniziativa.

Mese dopo mese, privilegiando naturalmente gli ingredienti stagionali e i prodotti locali, gli allievi sono riusciti a raccontare e seguire il ritmo dell'anno attraverso la gastronomia, realizzando un calendario ricco soprattutto di entusiasmo ed energia: dalle polpette alla romana alla coda alla vaccinara, dai saltimbocca all'amatriciana, senza dimenticare la carbonara, i carciofi alla giudia e molte altre ricette tipiche.

Il progetto, che ha avuto il patrocinio del Comune di Ladispoli e la sponsorizzazione di alcuni imprenditori locali, ha consentito di raggiungere importantissimi traguardi formativi unendo scuola, cucina e territorio in un unico coinvolgente racconto visivo e gustativo, attraverso un viaggio che si snoderà lungo dodici mesi di sapori, colori ed emozioni.