



“Gusto e Sport”: creatività , inclusione e talento in campo all’Alberghiero di Ladispoli

Descrizione

Comunicato stampa

Un evento che unisce la cultura enogastronomica a quella sportiva, coinvolgendo gli studenti e mettendo in campo la loro creatività : “Gusto e Sport”, l’iniziativa ideata dal Prof. Domenico Falzarano, Docente di Enogastronomia dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli con la collaborazione degli allievi del Triennio.

E martedì 11 febbraio, in via Federici, ospiti d’eccezione sono stati Nicola Colacicco, Presidente Lega Italiana Calciobalilla, Samuele Galimberti, giovane campione mondiale di Calcio della Nazionale Trapiantati e Luka Jurowich, Chef della A.S. Roma a Trigoria. Obiettivi del progetto “ ha spiegato il Prof. Falzarano “ promuovere il lavoro di squadra tra studenti di Cucina, Sala e Ricevimento, unire sport e gastronomia per valorizzare la creatività culinaria in un contesto ludico; sviluppare spirito di iniziativa e competenze pratiche nella gestione di eventi; sensibilizzare alla convivialità e alla cultura gastronomica italiana e internazionale; coinvolgere i ragazzi in condizione di svantaggio, attraverso lo sport e la cucina, promuovendo il benessere e la salute.

“La presenza, nella nostra scuola, di ospiti d’eccezione “ ha aggiunto il Prof. Falzarano “ ha consentito non soltanto di confrontarsi con professionisti di successo e con personalità di eccellenza nel settore dello sport e della cucina, ma anche di comprendere come il talento nasca dal coraggio, dalla passione e dall’impegno quotidiano, soprattutto in situazioni di svantaggio o di fragilità .

Queste figure sono diventate subito, agli occhi dei nostri allievi, modelli positivi, capaci di trasmettere motivazione e fiducia nei propri sogni. Desidero ringraziare la Dirigente scolastica Prof.ssa Lidia Cangemi, l’Assessore comunale al Turismo Marco Porro, che ci ha incoraggiato e supportato nella realizzazione dell’evento, la Seconda Collaboratrice della Dirigente scolastica Prof.ssa Anna Capodacqua, e tutti gli intervenuti.

È stata una giornata speciale che ha trasformato la scuola in un luogo di crescita ma anche di ispirazione e motivazione. Articolata ed avvincente l’organizzazione dell’evento: le 20 squadre in gioco, ognuna composta da 5 studenti (dei quali due impegnati negli incontri di calciobalilla, due al lavoro in cucina e uno in sala) dovevano realizzare ricette tipiche delle diverse regioni italiane. Di volta in volta, gli allievi di Sala e Cucina hanno dovuto attendere la valutazione della Giuria per il loro piatto, mentre i docenti di Scienze Motorie hanno dato il loro voto per la prestazione sportiva durante gli incontri di calciobalilla.

Dalla somma dei due voti “ uscita la squadra vincitrice. In palio per il 1° posto una cena al Papeete, per il 2° una cena al Riva di Palo Resort e per il 3° una cena alla Pizzeria La Tonda. “Un grazie

speciale ha aggiunto il Prof. Domenico Falzarano anche ai docenti di Cucina, Sala e Ricevimento Prof. Alessio Calvanese, Renato D'Alò, Marco Erra, Giuseppina Fedele, Glauco Nespeca, Carmen Piccolo, al Prof. Angelo Morello, Funzione Strumentale Area Inclusione, ai docenti di Scienze Motorie Prof. Francesco Marino e Giancarlo Polini, a tutti gli Assistenti tecnici e ai collaboratori scolastici.

Complimenti alla squadra del Lazio, prima classificata e composta da Tommaso Forte, Gabriele Grezza, Christian Lecca, e Giordano Navarra. E ci saranno molte altre iniziative. promette il Prof. Falzarano. Continuate a seguirci!

L'agone 2024