



IL FUTURO È DOLCE. ALL'ALBERGHIERO DI LADISPOLI UNA GIORNATA DI FORMAZIONE DEDICATA ALLA PASTICCERIA CON LO CHEF GABRIELE LUCCERINI

Descrizione

Comunicato stampa

Un evento dedicato alla pasticceria d'eccezione, con la partecipazione di uno tra i più noti maestri del settore: "Dolci al piatto", l'iniziativa che si svolge martedì 24 marzo all'Alberghiero di Ladispoli con l'obiettivo di avvicinare gli studenti al mondo professionale della ristorazione e dell'arte dolciaria.

Promossa dal Prof. Francesco Riili, Docente di Enogastronomia dell'Istituto di via Federici, con il supporto della Prof.ssa Anna Capodacqua, Seconda Collaboratrice della Dirigente Scolastica Prof.ssa Lidia Cangemi la giornata di formazione ha visto la partecipazione dello chef Gabriele Luccerini che ha illustrato le diverse tecniche e i metodi di lavorazione alla base della realizzazione di prodotti di alta pasticceria.

Gli studenti hanno avuto l'opportunità di osservare da vicino le varie fasi di preparazione dei dolci e di comprendere l'importanza della precisione, della qualità delle materie prime e della cura dei dettagli. Siamo felicissimi di ospitare questa iniziativa ha sottolineato la Dirigente scolastica dell'Istituto Superiore Giuseppe Di Vittorio Prof.ssa Lidia Cangemi e proseguiremo con altri appuntamenti.

Le professioni del futuro sono molte e l'arte della pasticceria, che i nostri studenti stanno apprendendo, rappresenta una straordinaria opportunità. Ringrazio il Prof. Francesco Riili e il Prof. Luciano Cucullo per questo bellissimo evento.

Abbiamo oggi la possibilità di confrontarci, grazie ad un'azienda di eccellenza del territorio, con uno dei più importanti chef del settore. Il mondo della ristorazione è in costante evoluzione e noi dobbiamo seguirne i cambiamenti per preparare i nostri allievi ad affrontare e a vincere le sfide del futuro.

L'entusiasmo degli studenti testimonia oggi quanto iniziative di questo tipo rappresentino importanti occasioni di crescita, orientamento professionale e valorizzazione delle competenze acquisite durante il percorso scolastico. Senza dimenticare la passione, ingrediente indispensabile per trasformare ogni tecnica in arte e ogni sfida in opportunità.



L'agone 2024