

# Giovani da tutto il mondo a Chianciano per diventare famosi 'masterchef'

*Alla scuola alberghiera Artusi iscritti studenti di 22 nazioni*

**ALL'ALBERGHIERO** di Chianciano si parla la lingua del mondo sognando di diventare masterchef. Una scuola interculturale che è diventata un esempio di integrazione tra alunni italiani e stranieri, che rappresentano circa il 17% del totale degli studenti. Il 15 settembre suonerà la prima campanella del nuovo anno scolastico all'Istituto di Istruzione Superiore Statale "P. Artusi" di Chianciano Terme e i numeri parlano di una scuola in grado di attirare tanti giovani del territorio ma non solo. Quest'anno saranno ben ventidue le nazionalità straniere rappresentate e pronte a prendere posto nelle aule dove si formano gli chef del futuro e i professionisti dell'accoglienza turistica. «Il nostro istituto apre le porte a giovani provenienti da ogni parte del mondo – spiega Patrizia Ciolfi, vice preside dell'Alberghiero – e siamo orgogliosi di essere una scuola multiculturale. C'è grande armonia tra i ragazzi che vivono le lezioni e le attività di laboratorio con spirito di unione e non formando gruppetti separati. Apprendere nuove culture, non solo legate al mondo dell'enogastronomia, stimola gli studenti». D'altronde la cucina parla la lingua del mondo e non conosce confini o barriere. Quando si parla di globalizzazione è proprio il cibo una delle prime cose che ci viene in mente. Non certo una novità per l'Istituto "Pellegrino Artusi" dove quotidianamente nascono amicizie e scambi di idee sui piatti dal gusto internazionale. Un colorato mix di esperienze e talento ai fornelli che si corona nel pranzo etnico che si svolge ogni anno nel mese di maggio dove i ragazzi preparano una pietanza tipica del loro Paese d'origine. Le scuole alberghiere in Italia stanno vivendo un vero e proprio



**AI FORNELLI** Alcuni studenti di cucina alla Scuola alberghiera di Chianciano Terme

## GLOBALIZZAZIONE

**Nelle aule e in cucina babele di lingue diverse che parlano di buon cibo**

boom. Hanno raggiunto una percentuale di iscrizione del 9,3% tra tutti gli indirizzi superiori della Penisola e hanno guadagnato in pochi anni la leadership assoluta tra gli istituti professionali. Quest'anno a Chianciano ci saranno sei prime classi ai nastri di partenza. La specializzazione in enogastronomia rimane la più ambita soprattutto dai maschi che sogna-

no, sempre più numerosi, di indossare il cappello da chef mentre il percorso di sala vendita e accoglienza turistica riscuote un particolare apprezzamento dal genere femminile. Il numero di iscrizioni consolida anche nella città termale il trend degli ultimi anni. «Le statistiche ci dicono che i nostri studenti trovano lavoro più facilmente rispetto alla media – sottolinea Patrizia Ciolfi – ed è indubbio che le trasmissioni televisive di cucina hanno alimentato i sogni di tanti masterchef in erba. Però ci vuole disciplina e impegno: alcuni ragazzi rimangono delusi quando scoprono che l'Alberghiero è una scuola dove bisogna

## SCAMBI CULINARI

**Ogni anno gli allievi preparano una pietanza tipica del loro Paese di origine**

studiare anche materie come matematica, storia e le lingue straniere. Per diventare chef affermati occorrono sacrifici e tanta buona volontà». Quella che non è mancata a Bleri Dervishi, il giovane cuoco che si è formato proprio all'Istituto Artusi di Chianciano e che ha vinto l'edizione albanese di Masterchef.

Luca Stefanucci