



ATTIVI
Tante iniziative svolte sul campo dagli studenti dell'Artusi (foto di archivio)

CHIANCIANO PROGETTO GIA' COLLAUDATO CON SUCCESSO

Il ristorante dell'«Artusi» apre al pubblico Gli studenti ogni settimana diventano chef

QUANDO la scuola diventa una palestra per il futuro. L'Istituto di Istruzione Superiore Statale «P. Artusi» di Chianciano Terme apre le porte del ristorante al pubblico. I protagonisti dell'iniziativa saranno gli studenti che settimanalmente cucineranno pensando anche all'accoglienza degli ospiti, gestendo la sala pranzo come dei professionisti del settore. D'altronde il miglior modo per imparare un mestiere è fare pratica e la scuola deve essere lungimirante nella pianificazione delle attività rivolte ai propri allievi. E quando si parla di cucina la teoria è importante ma la pratica lo è molto di più. E così può essere utile mettere provvisoriamente da

parte libri, penne ed evidenziatori per far posto a cappelli da chef, grembiuli, pentole e, naturalmente, cibo da cucinare. Il pranzo preparato dagli allievi dell'Istituto costerà cinque euro, un prezzo per tutte le tasche. «Il nostro è un progetto già collaudato in passato con successo – spiega Patrizia Ciolfi, vicepresidente dell'Artusi – e che quest'anno abbiamo deciso di riproporre. Le classi seconde, circa 25 studenti, saranno divise in due gruppi che si alterneranno ogni settimana tra sala e cucina. Crediamo che questo sia il metodo migliore per offrire ai ragazzi una simulazione di quanto avviene in un ristorante. L'obiettivo per loro sarà quello di imparare

gli strumenti del mestiere svolgendo entrambi i ruoli, rendendo così più facile la scelta della specializzazione tra gli indirizzi in accoglienza, enogastronomia, sala e vendita, da selezionare nel terzo

PATRIZIA CIOLFI
«Un modo per consentire ai ragazzi di simulare quanto avviene nella realtà»

anno di studi. I ragazzi saranno coadiuvati dai docenti Pagliai e Ruggia, promotori dell'iniziativa». Il ristorante sarà aperto per tutto l'anno scolastico il lunedì a pranzo e le prenotazioni dovranno essere effettuate entro il vener-

dì precedente. Cinque persone potranno sedersi a tavola e gustarsi i piatti dei cuochi del futuro ma in cantiere c'è l'idea di incrementare i posti a disposizione. Il menù cosa propone? «Piatti all'insegna della semplicità – prosegue Ciolfi – le pietanze saranno preparate durante le esercitazioni nei laboratori di cucina per essere poi servite direttamente a tavola». Una responsabilità per i ragazzi chiamati a dare il massimo tra i fornelli se vorranno fare una buona impressione sui commensali. Ma anche un'opportunità da sfruttare per aumentare autostima e personalità, due «ingredienti» fondamentali per chi lavora nella ristorazione.

Luca Stefanucci