



PERCORSI DI VINI IL PROGETTO DELL'ALBERGHIERO DI CHIANCIANO TERME

‘PerCorsi DiVini’ è stato il tema del progetto dell’Istituto di Istruzione superiore “Pellegrino Artusi” di Chianciano Terme, attivo da più di cinquant’anni nella formazione professionale di giovani operatori del settore turistico alberghiero, enogastronomico e dell’accoglienza turistica.

“Il progetto ha favorito l’interazione tra scuola, mondo produttivo e territorio, facilitando lo scambio di informazioni sui fabbisogni professionali e formativi delle imprese, sulla reale spendibilità dei titoli di studio nel mercato del lavoro, sulle prospettive di sviluppo nelle professioni, sulle competenze specifiche richieste dal sistema produttivo – ha sottolineato la professoressa Daniela Mayer, coordinatrice del progetto – inoltre, il progetto ha consentito di organizzare efficacemente gli spazi di autonomia e di flessibilità a disposizione della scuola in funzione dei fabbisogni reali e/o emergenti del settore turistico ricettivo e della ristorazione correlati alla valorizzazione dei prodotti enologici ed enogastronomici del territorio”.

I destinatari delle azioni del progetto sono stati gli studenti delle classi III e IV di tutti gli indirizzi per complessivi 240 studenti; in particolare: n° 240 studenti delle classi IV e V di tutti gli indirizzi nell’a.s. 2016/2017; n° 114 studenti delle classi V di tutti gli indirizzi nel corrente a.s. 2017/2018. Inoltre, sono stati coinvolti 12 consigli di classe nell’a.s. 2016/2017 e 6 consigli di classe nel corrente a.s. 2017/2018.

I risultati del progetto sono stati illustrati in occasione di un apposito convegno tenuto presso l’Istituto alberghiero di Chianciano, dove gli stessi studenti hanno raccontato e presentato il ricettario con i contributi dei Dirigenti esterni Gabriele Marini dell’I.I.S. “Roncalli” di Poggibonsi e Alessandro Bonsignori dell’I.I.S. “Santoni” di San Miniato di Pisa. Ulteriori contributi al convegno sono stati portati da Jacopo Cossater, giornalista, collaboratore della guida “I Vini d’Italia” e da Luisa Ibba, Consultant Toscana Centro –Adecco. Al termine un delizioso pranzo con ‘Baccalà alla Vicentina’ accompagnato da Prosecco DOCG Brut Dirupo Valdobbiadene, ‘Passatelli in brodo’ abbinati a Lambrusco Doc Sangiovese Superiore Ceresio 2015 Fattoria Zerbina, ‘Pici con ragù bianco di Chianina’ abbinato a Rosso di Montalcino 2015 Croce di Mezzo e ‘Cotturo Molisano’ abbinato a Tintilia del Molise Doc 2014 Di Majo Morante e per concludere “dolce tour”, una squisita degustazione di dessert regionali sempre presentati dagli allievi dell’alberghiero Artusi di Chianciano.

Claudio Zeni