

FORMAZIONE. COMPIE 40 ANNI L'AGENZIA "COLLINE ASTIGIANE" DI AGLIANO E ASTI

Doppio compleanno per la scuola alberghiera

Il ristorante didattico una delle principali iniziative della scuola spegne 10 "candeline"

DI MARTA MARTINER TESTA

Una ricorrenza importante quest'anno per l'Agenzia di formazione professionale "Colline astigiane" di Agliano e Asti. La scuola alberghiera compie 40 anni di attività. Ma raggiunge i dieci anni di vita anche l'iniziativa del "Ristorante didattico", tra le attività formative promosse dalla scuola con l'obiettivo di fornire agli allievi del secondo anno biennale e terzo anno triennale la possibilità di accrescere il bagaglio delle conoscenze tecnico-pratiche attraverso la presenza di "testimonial" del mondo della ristorazione. «In pratica una vera e propria simulazione d'impresa, con clienti veri, in cui gli allievi sperimentano l'attività di ristorazione, mettendo in pratica le proprie capacità circa il supporto



IN LABORATORIO.
Un gruppo di studenti durante una lezione (foto Ago)

per l'esecuzione dei piatti, l'allestimento dei tavoli, l'abbinamento cibo-vino, la traduzione dei menu in lingua straniera, il servizio e la presentazione dei vini, familiarizzando inoltre con la documentazione fiscale», spiegano all'Alberghiera. E proprio in occasione del quarantennale della scuola, per il "Ristorante didattico" testimonial eccezionali saranno alcuni degli

ex allievi che nel tempo si sono affermati nel campo della ristorazione d'eccellenza in Italia ed all'estero. «Con l'obiettivo di rendere al territorio un servizio formativo sempre più in linea con le prospettive di sviluppo in ambito turistico delineate dagli enti territoriali, la scuola integra l'attività formativa con esercitazioni pratiche complementari che potenziano l'acquisi-

zione di competenze tecnico professionali sul campo. Il progetto formativo di "Ristorante didattico" si colloca fra le iniziative di maggiore successo che l'Agenzia formativa annualmente realizza, grazie alla collaborazione di testimonial della ristorazione d'eccellenza - spiega la direttrice Lucia Barbarino - Tale presenza rappresenta per gli allievi un'opportunità unica di contatto, per trarne importanti arricchimenti professionali». Ci sarà anche la preziosa collaborazione dell'Associazione Barbera e Barbere, che proporrà l'abbinamento di vini selezionati di importanti aziende del territorio. Il via ieri sera con lo chef Francisco Refolio del Ristorante El Corregidor di Caceres (Estremadura, Spagna). Si proseguirà fino al 3 dicembre con gli chef Massimo Rivetti (Bandini, Portacomaro), Carmelo Greco (Francoforte), Luca Zecchin (Guido, Relais San Maurizio, S. Stefano Belbo), Ivan Cusotti (Il casot, Castell'Alfero). Menu a 38 euro.