



Rassegna Stampa

a cura della Biblioteca Provinciale



SCUOLA IMPORTANTE RICONOSCIMENTO PER GLI STUDENTI

L'istituto «Matteotti» entra nella galassia Slow Food

GLI STUDENTI dell'alberghiero Matteotti conquistano la "tessera" Slow Food. Il riconoscimento è arrivato direttamente dalle mani di Raffaella Grana, presidente di Slow Food Toscana, che durante una visita presso la scuola di via Garibaldi per consegnare a ciascuno dei giovanissimi studenti la tessera dell'associazione. Non è stata una formalità: si è trattato di un riconoscimento che l'esecutivo regionale di Slow Food ha deciso di dedicare per la qualità e la dedizione del lavoro svolto in occasione del ToscanaLab presso l'azienda Badia di Morrona di Terricciola, fra fine febbraio e marzo. In quei giorni, guidati dalla competenza, dal rigore e dall'affabilità dei loro insegnanti, le ragazze e i ragazzi dei corsi di sala e cucina hanno dimostrato inaspettato impegno e serietà, e una ca-

pacità di risposta degna di professionisti di grande esperienza. I nomi, in ordine casuale: Simone Solimani, Niccolò Rogai, Gioele Raduzzo, Jacopo Falaschi, Gabriele Nassar, Luca Signorini, Lorenzo Amedeo, Giacomo Bigazzi, Mohamed Bahja, Anna Maddalena Polak, Raul Scarlatti, Emanuele Rossi, Francesco Raffo, Francesco Tamargo, Gabriele Granieri, Greta Bartoli, Marianna Miron, Debora Bitossi, Sergio Mattolini. A ciascuno di loro va un grande grazie da Slow Food, così come ai professori Cesarina Ceragioli e Gino Pernice e al preside Salvatore Caruso. La cerimonia di consegna delle tessere è stata l'occasione per ricordare la collaborazione che Slow Food Toscana intrattiene con gli istituti superiori della regione. In particolare con gli istituti alberghieri ed agrari. L'associazione offre agli studen-

ti in molte occasioni la possibilità di partecipare a momenti di grande richiamo e di grande significato formativo. Ogni partecipazione al Salone del Gusto e Terra Madre (uno dei più importanti scenari al mondo per l'enoogastronomia, allestito a Torino ogni due anni) è accompagnata da un diverso istituto, con i ragazzi impegnati per cinque giorni ad offrire il meglio della loro preparazione in collaborazione con importanti professionisti del settore. Con l'Istituto Matteotti Slow Food Toscana sta preparando una nuova collaborazione per il prossimo novembre, ancora nei meravigliosi spazi dell'Azienda Badia di Morrona della Famiglia Caslini-Alberti. E, infatti, previsto in quella sede il Consiglio Nazionale di Slow Food, con la presenza dei dirigenti dell'associazione e la "chiocciola" da tutte le regioni d'Italia.