

Non solo

banchi

3+1

1+3



di LICINIA MAGRINI

Tra portate e menu, i ragazzi dell'Alberghiero

Nelle prime colline di Castel San Pietro, in un luogo tranquillo e verde, c'è l'Istituto Alberghiero. La scuola, intitolata a Bartolomeo Scappi maestro rinascimentale dell'arte di cucinare, è una struttura nuova, ampia, luminosa; entrando a metà mattina, si è immediatamente avvolti e sommersi dal profumo di cibo.

Paola Mambelli, signora decisa, preside materna e severa ha scelto l'istituto professionale perché crede in questa scuola e la mostra con slancio senza troppi commenti: ba-

**L'istituto di Castel
San Pietro è intitolato
al cuoco
rinascimentale Scappi**

stano ragazzi e docenti. Qui parla il lavoro, quello fatto con le mani, e qui parla una delle eccellenze del nostro Paese: il cibo. Non esita a definire i 220 docenti dell'istituto persone capaci e meravigliose: non accade spesso. L'istituto Scappi ha anche un indirizzo turistico, tre lingue e diverse

materie impegnative. Contrariamente ad altri istituti professionali, qui tra i 1700 iscritti la metà sono donne e tanti gli studenti di origine straniera. Entrando in una delle cinque cucine della scuola (14 ore di laboratorio la settimana) tutti appaiono occupati: silenzio e concentrazione. I ragazzi sono vivaci, ma inappuntabili sul «lavoro» e intenti a preparare verdure, pasta, dolci o a scrivere un menu. Televisioni, libri, riviste: ovunque si parla di piatti, cioccolato, vini, squisitezze: non è più «il professionale» di un tempo, i ragazzi lo percepiscono e la preside ci crede. Tutto il resto nella prossima puntata.