

Non solo

banchi

di LICINIA MAGRINI

3+1

1+3



Anche la matematica fa brodo Non solo cucina all'Alberghiero

Ragazze e ragazzi si muovono tra i grandi corridoi della scuola. Voci, rumori sia in aula che durante gli spostamenti per accedere ai laboratori. Nessuna confusione invece in cucina e nelle sale dove si lavora o si assiste a una lezione per preparare aperitivi, insalate di frutta, risotti, la pasta, la tavola e molto altro. Può sembrar nulla invece per chi osserva si apre un mondo. Impeccabili i ragazzi negli abiti da lavoro: cappelli, giacche, guanti quasi perfetti nel loro «ruolo», ma la medesima attenzione viene richiesta a «lezione».

**Lezioni di aperitivi
o di risotti,
numeri e puntualità
allo Scappi**

La preside, «inflexibile» su educazione e puntualità è ferma su questo punto: matematica, storia, inglese e francese restano fondamentali, ci si forma studiando. Forte il legame tra l'istituto e le imprese locali, tanti gli stage degli studenti durante l'estate e incoraggianti i

risultati: il 70% dei diplomati negli ultimi 3 anni ha trovato lavoro. Anche all'interno dello Scappi sono previsti incontri e stage con chef e professionisti che insegnano (gratuitamente). Uno su tutti: Gino Fabbri, fra i migliori maestri pasticceri italiani. Questa scuola offre tante opportunità, 14 studenti dell'alberghiero, ad esempio, ora sono a Londra, a Belgrave Square e all'Istituto Italiano di cultura, preparano tavole, piatti e ricevono invitati. E un'ultima cosa (nobile): il referente per i corsi d'istruzione secondaria agli ospedali Rizzoli, Montecatone e alla Clinica Pediatrica del Sant'Orsola (per le lunghe degenze) è l'istituto Scappi.