

Domenica, 22 Gennaio 2023

La scuola al centro dell'iniziativa "Conosci, vivi e Gusta. Sei in Vallagarina"

Parte dall'alberghiero di Rovereto una nuova proposta culturale enogastronomica

“È un bel segnale vedere la scuola al centro di un progetto di rete ed è simbolico che il primo passo di questo percorso avvenga in uno dei nostri istituti professionali - le parole dell'assessore provinciale all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti, intervenuto ieri sera a Rovereto per la presentazione -. I nostri ragazzi saranno i primi ambasciatori del Trentino e le loro professionalità rappresentano valore aggiunto per l'intera filiera turistica e culturale”.

Parte dalle cucine dell'alberghiero di Rovereto *“Conosci, vivi e Gusta, Sei in Vallagarina - A scuola di Territorio”*, iniziativa nata dalla collaborazione tra l'Azienda per il Turismo Rovereto Vallagarina Monte Baldo, ASAT Vallagarina e l'IFPP di Rovereto che si propone di promuovere il territorio tramite la valorizzazione delle produzioni tipiche locali coinvolgendo gli operatori economici, il sistema museale locale e la scuola.

Alla presentazione, avvenuta ieri nell'Istituto Alberghiero di Rovereto, è intervenuto anche anche l'assessore provinciale all'istruzione, università e cultura Mirko Bisesti.

“È una iniziativa che dimostra quanto scuola e cultura siano legate e funzionali l'una con l'altra e di come lavorando in rete, in modo sinergico e virtuoso, si possano offrire proposte nuove, di alto livello, valorizzando le tante potenzialità del territorio e le sue eccellenze” le sue parole.

Il progetto intende promuovere sul territorio esperienze capaci di legare produzioni tipiche, ristorazione, ospitalità, e di rafforzare l'offerta culturale ed il patrimonio enogastronomico della Vallagarina seguendo tre fasi: la rivisitazione di alcune ricette della tradizione, l'organizzazione di show cooking, la programmazione di educational ed esperienze dirette sul territorio.

I giovani chef dell'Istituto Alberghiero di Rovereto sono stati coinvolti nella rielaborazione in chiave moderna e gourmet di cinque ricette tradizionali che sono state al centro della serata di presentazione.

“È la dimostrazione della forza del nostro sistema scolastico, di cui le scuole professionali rappresentano un'assoluta eccellenza che contribuisce a far crescere il territorio fornendo professionalità e competenza sempre più richieste dal mercato del lavoro e dalle attività della nostra economia. Gli studenti di oggi saranno i primi ambasciatori del Trentino domani, siano essi operatori della ristorazione, dell'ospitalità, della cultura”, ha concluso l'assessore Bisesti, che ha rimarcato inoltre l'impegno e l'attenzione dell'amministrazione provinciale nei confronti delle scuole professionali ricordando la recente decisione della giunta di destinare al percorso di arte bianca uno spazio aggiuntivo all'interno dell'area del Polo Meccatronica di Rovereto.

Sono intervenuti alla presentazione dell'iniziativa il presidente ASAT Vallagarina Mauro Nardelli, il presidente e la direttrice dell'APT Rovereto Vallagarina Monte Baldo, Giulio Prosser e Silvia Passerini, il sostituto dirigente dell'Istituto Alberghiero di Roberto Carmine Lopardo.