Sabato, 21 Novembre 2026

Trentacinque studenti del quarto anno hanno preparato il pranzo all'interno del ristorante didattico della scuola.

Gli studenti dell’Alberghiero di Rovereto si raccontano a tavola con il presidente Fugatti

Sono stati i giovani talenti dell’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto i veri protagonisti della giornata di oggi. Trentacinque studenti del quarto anno, di età compresa tra i 17 e i 18 anni, hanno curato interamente l'accoglienza e il pranzo istituzionale organizzato per il Presidente della Provincia autonoma di Trento, Maurizio Fugatti all'interno del ristorante didattico della scuola, cucinando e pranzando insieme a lui per raccontare dal vivo il proprio percorso di studi e le proprie ambizioni professionali.
“Oggi ho visto da vicino cosa significa fare formazione professionale di qualità: non solo teoria, ma passione, serietà e tanta voglia di mettersi in gioco ha detto Fugatti ringraziando tutti gli studenti per l’accoglienza - vedere questi ragazzi lavorare con tanta cura e poi confrontarsi con loro a tavola sulle prossime esperienze di stage conferma quanto sia prezioso il lavoro svolto dai docenti e dall'intero Istituto per preparare i professionisti dell'accoglienza di domani”.

Una giornata, quindi, di confronto formazione sul campo e condivisione per i ragazzi del quarto anno dell’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto. L'invito rivolto al Presidente nasce dalla volontà dell'Istituto, guidato dal Dirigente scolastico Vito Rovigo di mostrare dal vivo l'altissimo livello di preparazione raggiunto dai ragazzi prima del loro ingresso nel mondo del lavoro. L’evento si inserisce infatti in una tradizione didattica consolidata: da sette anni, ogni venerdì, l'Alberghiero di Rovereto apre le porte del proprio ristorante didattico a ospiti esterni per proporre un servizio di cucina gourmet. Un laboratorio reale in cui i ragazzi, affiancati dai propri docenti e da esperti esterni su cucina innovativa e nuove metodologie di cottura, sperimentano sul campo le dinamiche dell’alta ristorazione, valorizzando i prodotti tipici del Trentino e del Lago di Garda.

Per l’appuntamento odierno, la brigata di cucina, composta da 22 studenti coordinati dallo chef Mario D’Ascoli e dal maestro pasticcere Nicola Cerbaro ha elaborato un menu ricercato, frutto di tecniche moderne e rispetto per la materia prima locale. In sala, 13 studenti del percorso di Sala e Bar, guidati dai docenti Donato Laneve e Nino Forlini, hanno gestito l’accoglienza e il servizio con rigore ed eleganza.

Il percorso formativo del quarto anno non si limita però alla tecnica di base, ma punta a fornire agli studenti un bagaglio di competenze altamente specialistiche e immediatamente spendibili. Oltre all'attività settimanale nel ristorante didattico, i ragazzi conseguono infatti importanti attestati professionali: dalla certificazione “Latte Art” a quella da “bartender” (specializzata nella miscelazione e nei cocktail alcolici), passando per il primo corso da sommelier e un modulo specifico dedicato al mondo della birra.

Questa intensa preparazione in aula e nei laboratori rappresenta il trampolino di lancio verso le imminenti esperienze di stage. I 35 studenti sono infatti pronti a mettersi alla prova lontano dai banchi di scuola in due

diverse finestre temporali: la prima, dal 17 dicembre al 17 gennaio, si svolgerà presso strutture del territorio trentino; la seconda, dal 25 marzo al 25 aprile, porterà invece i ragazzi fuori provincia, dove vivranno per un intero mese fuori casa lavorando all'interno di prestigiosi alberghi e ristoranti stellati.