

Sempre più stretto il rapporto scuola e territorio. Domenica 17 aprile, in occasione della manifestazione della Presentazione del Presidio della Razza Ovina Pomarancina, l'ITCG "F.Niccolini" ha contribuito alla buona riuscita della giornata. I ragazzi dell'indirizzo enogastronomico del Niccolini si sono recati a Pomarance, nelle diverse strutture preposte, e hanno lavorato fianco a fianco con esperti del settore della ristorazione della Val di Cecina.

Organizzato da Slow Food Day 2016, insieme a Codic e Comune di Pomarance, l'evento ha visto come protagonista l'agnello pomarancino, cucinato e preparato in modi diversi dai vari ristoranti della zona. Per il Niccolini, 5 erano gli studenti cuochi e 7 i ragazzi presenti in sala.

Il concreto e fattivo contributo degli studenti del Niccolini è stato riconosciuto dal Fiduciario Slow Food Volterra e Alta Valle di Cecina con una lettera, inviata alla Prof.ssa Ester Balducci, Dirigente dell'Istituto superiore volterrano. Nella lettera si ringrazia il Dirigente per aver permesso la collaborazione tra i ragazzi frequentanti le sezioni per i Servizi Enogastronomici e ospitalità alberghiera di Volterra e lo Slow Food Condotta di Volterra, durante l'evento di domenica 17 aprile a Pomarance.

“Con piacere – continua Daniele Proietti, Fiduciario Slow Food - voglio sottolineare che tutti i ragazzi si sono impegnati e hanno dimostrato una grande professionalità sotto tutti i punti di vista e, quindi, il successo della manifestazione è anche loro. Sia chi lavorava in sala chi in cucina ha collaborato con sicurezza e conoscenza delle tecniche, segno della qualità dell'istruzione ricevuta e di una passione per la cucina che sta maturando dentro di loro.

Un ringraziamento speciale va alla docente Marika Fratini, che ha accompagnato e coordinato gli allievi, per la pazienza, la praticità e l'umanità con cui riesce a far lavorare tutti i ragazzi”.

Volterra, 20 aprile 2016

Responsabile della Comunicazione

ITCG "F.Niccolini" Volterra