

Torna "A cena da Ferruccio", il progetto dell'ITCG "F.Niccolini" di Volterra, in collaborazione con l'associazione Pro Volterra. Venerdì 24 febbraio il primo dei quattro appuntamenti culinari di quella che si presenta come una della manifestazioni più interessanti del settore alberghiero dell'istituto volterrano. L'appuntamento è con la squadra Contessa Matilde nella struttura di Villa Nencini.

Quella di questo anno è la seconda edizione, dopo quella dello scorso anno che ha visto una partecipazione di pubblico notevole e

entusiasta. Quattro squadre, composte dai ragazzi delle classi dell'alberghiero volterrano, si daranno battaglia in quattro serate diverse, con la realizzazione di un menù che sarà valutato da una giuria tecnica e da una popolare. In ballo quattro riconoscimenti: il miglior primo piatto, il miglior secondo, il miglior dolce e il miglior servizio. Le squadre, abbinate a quattro ristoranti volterrani, tra febbraio e maggio, offriranno quattro diversi menù, questa volta non necessariamente legati alla tradizione e tipicità della cucina volterrana, come nella prima edizione. Ogni team sarà composto da 9/10 studenti che saranno divisi tra la cucina, il servizio in sala e l'accoglienza e saranno supportati in ogni serata da un ragazzo/a dell'Associazione Mondo Nuovo che, come lo scorso anno, darà man forte agli studenti, aiutandoli nella buona riuscita dell'intera manifestazione.

Questi gli abbinamenti delle squadre: il team "Il Magnifico" con Park Hotel Le Fonti, "Contessa Matilde" con Albergo Villa Nencini, "Il Brachettone" con Enoteca Del Duca, "Il Barbarossa" con ristorante La Lanterna di Volterra.

L'evento, aperto a chiunque voglia vivere una serata particolare all'insegna della buona cucina, si inserisce nel Progetto Scuola e Azienda e vede gli studenti direttamente sul campo nella preparazione e presentazione dei piatti che, di volta in volta, saranno serviti agli ospiti presenti.

Divisi nei tre indirizzi di studio – cucina, accoglienza e sala – i team di lavoro, si sfideranno per aggiudicarsi i premi finali. L'8 giugno, nella Sala del Maggior Consiglio, in Palazzo dei Priori, la consegna delle targhe e dei premi ai singoli piatti.

Studenti, dunque, all'opera in aziende del settore per imparare sul campo e mostrare capacità e competenze, utili per il loro futuro lavorativo. Serate all'insegna del gusto e del divertimento, ma anche momenti importanti di coesione tra scuola, territorio e mondo imprenditoriale per allargare i curricula scolastici, immettendo gli studenti nel mondo del lavoro, attraverso esperienze sul campo.

Volterra, 15 febbraio 2017

Responsabile

della Comunicazione

ITCG

"F.Niccolini" Volterra