

LA CITTÀ

Con i menù per la salute il Mantegna va in Europa

L'alberghiero cittadino ha vinto un bando dell'Ue grazie al quale 90 ragazzi faranno stage all'estero

Formazione

Chiara Daffini

■ «What can I eat?», che cosa posso mangiare? S'intitola così il progetto con cui l'Istituto Mantegna ha vinto il bando Erasmus +, che consentirà a 90 ragazzi di 4^a e 5^a superiore di svolgere l'alternanza scuola-lavoro all'estero.

Menù per tutti. Ammontano a 171.486 euro le risorse messe a disposizione dall'Ue per consentire agli studenti dell'indirizzo enogastronomico di svolgere stage di tre settimane in quattro Paesi europei. Ad attirare il favore della commissione, estremamente selettiva, è stato il tema del progetto, coordinato da Michela Baldessari con la collaborazione di Patrizia Galafassi, Alessandra Rinaldini e Fiorella Barbalinardo e con il supporto della cooperativa Mistràl. «What can I eat - ha spie-

gato Baldessari - mira allo sviluppo di competenze per scegliere gli alimenti adeguati e creare menu per le persone allergiche e intolleranti, in modo da trasmettere alle nuove leve dell'enogastronomia il rispetto per la salute e il senso di inclusione».

Regno Unito (Europe School, Bournemouth; Chesire College, Crewe), Francia (Lpo Jean Moulin, Revin), Germania (Bildungsnetzwer, Magdeburgo) e Spagna (Centro superior de hosteleria del Mediterraneo, Valencia; Dinamica, Zaragoza) sono le mete verso cui si metteranno in viaggio gli studenti che vinceranno le borse, selezionati in base al merito, all'impegno, alla motivazione e alle condizioni economiche della famiglia. Le candidature saranno aperte dal 20 dicembre al 20 gennaio sul sito www.whatcanieat.it.

Tra scuola e lavoro. «L'Istituto Mantegna - ha spiegato il dirigente scolastico Giovanni Rosa ieri nel corso della presentazione agli studenti - è sem-



Futuri cuochi. Studenti del Mantegna all'opera // ARCHIVIO

pre stato attento alla costruzione di ponti tra scuola e lavoro, qui l'alternanza si fa da trent'anni, ma sono state spesso privilegiate le realtà locali, mentre ora vogliamo procedere verso una più concreta internazionalizzazione».

Intento sostenuto dal dirigente dell'Ufficio scolastico territoriale di Brescia Mario Maviglia, che ha invitato i ragazzi a «fare tesoro di questa esperienza, spendibile non solo nel mondo del lavoro, ma anche a livello di formazione personale». Eccitati, ma anche un po' spaventati, i giovani cuochi: «Mi piacerebbe andare nel Regno Unito, perché

vorrei imparare meglio l'inglese - ha detto Giada, 16 anni -, ma mi fa paura la difficoltà iniziale di integrazione». Non molto diversa la posizione di Luca, 17 anni: «Punto alla Spagna, m'ispira conoscere la cultura e i piatti di là, mal'idea di stare tre settimane lontano da casa senza nessuno che conosco un po' mi intimorisce».

Gli studenti frequenteranno corsi di lingua e saranno operativi in ristoranti, bistrot e mense dei Paesi di destinazione nei mesi di aprile, giugno e settembre, con la copertura di tutte le spese di viaggio, vitto, alloggio, tutoraggio e assicurazione. //