

Testo Chiara Di Giovannantonio

Foto Giancarlo Malandra

UNA SCUOLA VICINA AL TERRITORIO

Alla scoperta dell'Istituto di istruzione superiore "Venanzio Crocetti - Vincenzo Cerulli" di Giulianova. In questo speciale, il Preside Luigi Valentini ci racconta l'importanza della formazione per creare professionisti sempre più qualificati in grado di fare la differenza nei settori del turismo e dell'enogastronomia

Il rapporto tra scuola e territorio e la sua importanza nel formare le nuove generazioni nei settori del turismo e della ristorazione, con un occhio alla cultura d'impresa e alla promozione delle peculiarità locali. Di questo e altro, abbiamo parlato con l'Ing. Luigi Valentini, dirigente scolastico dell'IIS "Crocetti-Cerulli" che racchiude sotto la sua egida anche l'Istituto professionale Alberghiero di Giulianova. Dal 6 settembre 2019 è anche presidente di Re.Na.I.A., la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri, che, tra l'altro, è guidata per la prima volta da un abruzzese. La scuola giuliese offre ai

propri studenti vari indirizzi di studio (accoglienza turistica, arte bianca e pasticceria, enogastronomia, servizi di sala e vendita), aprendo le porte ad aree lavorative sempre più innovative, e soprattutto negli ultimi anni si è fatta promotrice di diverse manifestazioni. Tra queste, quella che spicca di più - e che, forse, meglio ne rappresenta l'identità - è il concorso "Brodetti dell'Adriatico a confronto". Ed è da qui che inizia la nostra intervista.

Preside, com'è nata l'idea di coinvolgere i ristoranti della costa teramana nell'evento? E come mai è stato scelto proprio questo piatto di mare?

«La presenza a Giulianova del porto, legato alla pesca e alla commercializzazione del prodotto ittico, costituisce una peculiarità. Non è stato difficile

pensare al duro lavoro dei pescatori e al "Brodetto, l'antico pasto da loro preparato in mare, a bordo dei propri pescherecci. Di questo piatto povero, realizzato con pesci tipici dell'Adriatico e qualche prodotto dell'agricoltura locale, non esiste una ricetta tipica, ma ogni versione rispecchia le caratteristiche tipiche del territorio.

Così, nell'anno scolastico 2017/18, è nato il concorso "Brodetti dell'Adriatico a confronto", una manifestazione che potesse anche rappresentare l'identità della nostra scuola nel particolare contesto territoriale.

La gara consiste nel far partecipare in squadra in ogni località una scuola Alberghiera con un ristorante di riferimento e, insieme, realizzare il piatto tipico e una rivisitazione del brodetto stesso, abbinandovi un vino locale.