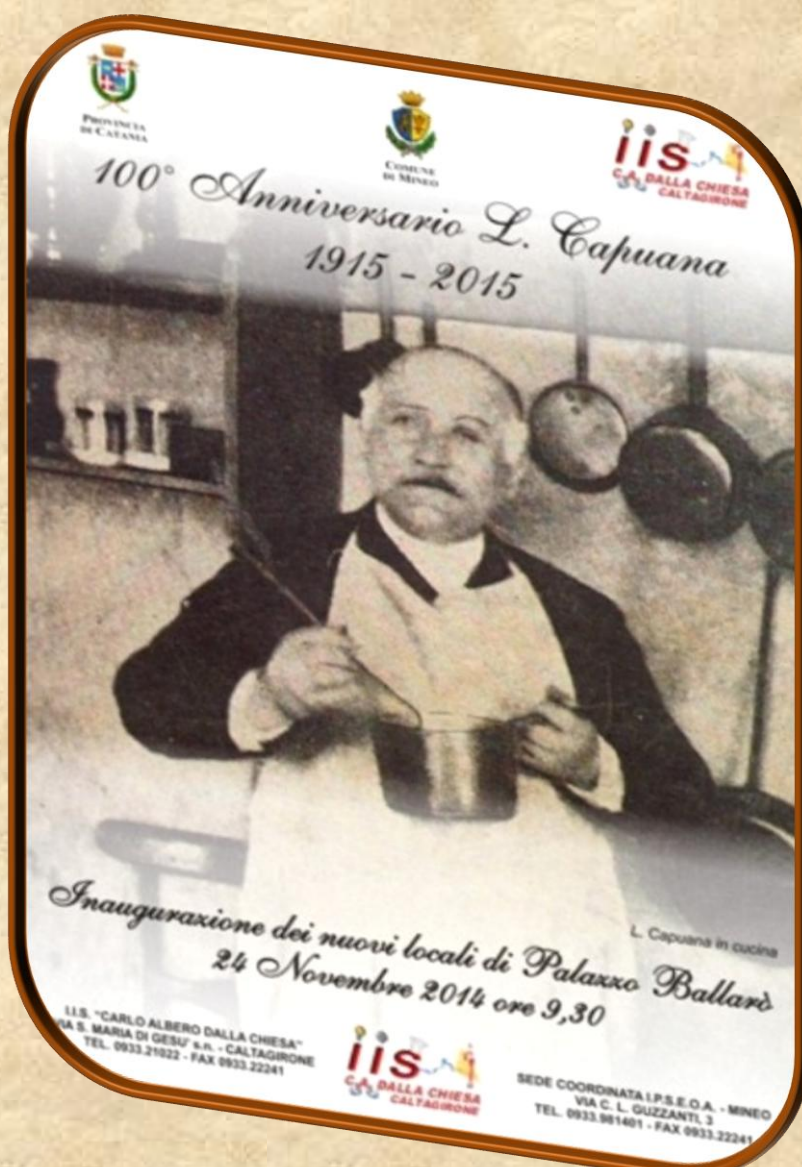


I.P.S.E.O.A. Mineo (CT)

Foto Gallery

Classe 5A - settori Cucina & Sala

a.s. 2017/2018



Articoli di giornale

“La Sicilia”

Rinascita

dell'Alberghiero di Mineo (CS)

a.s. 2017/2018

Dirigente Scolastico

Francesco Prof. Pignataro

L'Alberghiero farà mangiare il "Capuana"

Il preside Pignataro: «Si aprono importanti opportunità per studenti e territorio»

«Il Comune - dice il sindaco Aloisi - valorizzerà un edificio, che potrà porsi al servizio di più centri»

L'istituto alberghiero di Mineo, in collaborazione con l'amministrazione comunale, sta attivando il servizio di mensa scolastica, a beneficio degli oltre 300 alunni delle scuole del paese. Destinataria è la popolazione scolastica dell'istituto comprensivo Luigi Capuana. In virtù di questo provvedimento si schiude una seconda opportunità a beneficio del territorio: la concessione in comodato, da parte del Comune, di Palazzo Ballarò, uno storico edificio nel quale saranno attivati servizi di catering e ristorazione con una sala di 180 posti a sedere. In questo caso, anche in collaborazione con il neo commissario straordinario della Provincia di Catania, Salvo Cocina, il cui massimo esponente di Palazzo Minoriti ha manifestato interesse al progetto, definendolo "innovativo" e "disposto a sostenerlo nei limiti delle sue competenze".

«Il Comune - dice il sindaco Aloisi - valorizzerà un edificio, che potrà porsi al servizio di più centri»

anche con il commissario della Provincia, Salvo Cocina. A darne notizia è il preside dell'istituto alberghiero, Francesco Pignataro. «Quando si creano queste sinergie fra enti - dice Pignataro - si determinano economie di scala e si aprono importanti opportunità per studenti e territorio. Ringrazio il personale tutto che, profondendo sacrifici, si sta impegnando per la riuscita di più progetti».

Per quanto concerne l'attivazione del servizio mensa, ai 300 alunni del Capuana, non saranno più somministrati alimenti inscatolati, ma cibi e vivande calde. Contestualmente, in relazione all'istituzione del servizio catering e ristorazione previsto a Palazzo Ballarò, emerge una valida esperienza, circa il metodo di alternanza scuola-lavoro. Un progetto, dunque, ambizioso e innovativo che dà luogo alla creazione di un contenitore culturale nell'ambito del settore enogastronomico; del settore enogastronomico; eventuali benefici economici andrebbero alla scuola, che poi reinvestirebbe per la formazione le risorse per la promozione di eventi di rilievo. «Il Comune di Mineo - conclude il sindaco Anna Aloisi - mediante l'emanazione di una determina, concedendo in comodato Palazzo Ballarò, ha centrato un duplice obiettivo: oltre al servizio mensa, con la somministrazione di cibi caldi ai nostri 300 alunni, valorizzerà l'edificio storico, che potrà essere al servizio di più centri ca-



LO STORICO PALAZZO BALLARÒ CHE OSPITERÀ SERVIZIO CATERING E RISTORAZIONE CON 180 POSTI A SEDERE

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO
(g.p.) L'istituto alberghiero di Mineo fa capo all'istituto comprensivo Ipsia Carlo Alberto Dalla Chiesa di Caltagirone. Entrambi contano una popolazione scolastica di complessivi 550 studenti. Grazie all'azione sinergica instaurata fra istituzioni scolastiche da una parte e, dall'altra, fra Provincia e Comune, l'avvio di un'attività di ristorazione e catering nello storico Palazzo Ballarò, potrebbe inquadrarsi come esperimento collaudato nell'ambito del tanto tormentato settore dell'alternanza scuola-lavoro. Benefici ed eventuali ricadute economiche andrebbero sicuramente a vantaggio della collettività e degli studenti. I proventi, in quel caso, sarebbero reinvestiti a beneficio degli studenti e della scuola.

CALTAGIRONE

Tre stage formativi all'Ipsia "Carlo Alberto Dalla Chiesa"



L'istituto professionale di stato "Carlo Alberto Dalla Chiesa" di Caltagirone, nell'ambito delle iniziative promosse sul fronte del metodo alternanza scuola-lavoro, ha avviato, in collaborazione con la società aeroportuale Sac di Catania, uno stage formativo, al quale prenderanno parte 50 studenti del settore elettricisti. Analogo

acquisto, di un plotter che, grazie all'ausilio di un software, potrà disegnare abiti mediante la tecnologia informatica. La scuola, dunque, si apre sul territorio e mira a centrare nuovi obiettivi sul piano della formazione professionale non solo. L'Ipsia, in collaborazione con la società di cooperative, impegnerà

Minea

La stella nel viaggio di Mario e Alessandro

Gli studenti dell'Alberghiero conquistano l'«Italian Style»

TRIPLA C
Cibo, che passione! Le testimonianze trasmissioni e canali tematici che attirano sempre di più telespettatori attenti e curiosi. Lo possiamo affermare: la cucina rappresenta un'attrazione mondiale insieme alla cultura e al cinema. Se ci si dovesse affidare a più società di rating unanime sarebbe la certificazione: CCC. La tripla C sarebbe la massima valutazione per l'Italia difficilmente riscontrabile tutta insieme in altre parti del mondo.

Il sogno da inseguire è una stella Michelin. La realtà, invece, sta per adesso tutta in quel luocchetto di una medaglia d'oro da dividersi a metà per due proventi cucchi in attesa si formino una brigata tutta loro. A vincere sono stati Mario Paglia e Alessandro D'Avoli studenti che ogni mattina si alternano sedendo tra i banchi dell'Alberghiero di Minesvetrofontelli dei laboratori. Chi ha l'occhio lungo e per primo vuole scorgere le eccellenze del prossimo futuro lo sguardo non può che fermarsi in questa coppia di studenti che hanno partecipato alla manifestazione organizzata dall'associazione *Ristorworld Italy* denominata "Italian style". Pentole e tegami sono stati accesi in una sala del centro commerciale "Centro Sicilia" sfidando i colleghi studenti di altri istituti professionali provenienti dalle altre province siciliane nel concorso "Cucina di sala al flambe". Sapori ed odori di casa nostra e del Centro Italia, ingredienti rivelatosi vincenti per Mario ed Alessandro: gamberi bardati con guanciale di Amatrice, flambati al Coq au vin con salsa all'arancia e pisacchio di Bronte da pasteggiare con Casanese del piglio, un vino D.O.C.G. del 2016. Al verdetto finale è esplosa la



loro felicità è stata contagiosa per i compagni di scuola dell'istituto mecenimo condiviso da docenti che sono stati i primi a congratularsi con loro. «La cucina alla lampada» - spiega la professoressa Anita Minardi - è un'arte molto antica che affascina da sempre grandi e piccoli. La sua particolarità è dovuta alla spettacolare fiamma che si viene a creare quando gli alimenti vengono cotti con dei liquori, donando al piatto aromi particolari e unici. Il tutto viene preparato in una padella di rame davanti ai clienti. Il concorso è stato un momento di confronto, affermano i docenti tra le aule nell'immobile all'entrata di Mi-

I cuochi del "Dalla Chiesa", Mario Paglia e Alessandro D'Avoli e l'istituto

ne e di crescita studenti dell'istituto. «Con grande gusto la nostra con un piccolo Wiard - «Cimazione di gambale di Bronte, che si ha con salsa di Bronte, che si ha con salsa di Bronte, che si ha con salsa di Bronte. Nel salotto viene esposto foto di una pegna e non confermata sono super che mantene scartini o per uno stu. È una certa mura della ma infatti, la bestia del bestia lung il loro stile hanno alto l'anno Sala tra Salvo C da region (sindaco) (presidente) cessa. Pigi ghieri) c do che a tutti i

