

La IX Edizione del “Festival dei Giovani” premia gli studenti del IV KB dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli



Si è svolto anche quest’anno a Gaeta, dal 17 al 19 aprile, il Festival dei Giovani, il più importante evento che mette a tema il mondo delle ultime generazioni pronte a confrontarsi e a “misurarsi” in attività di formazione, discussione e orientamento. Ma c’è anche lo spazio dedicato ai concorsi e alle competizioni, come “Chef di Classe”, la gara che ha visto impegnati gli allievi dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli Christian Paone, Tommaso Sambucini, Luca Scatolini e Gabriele Venditti (Classe IV KB), accompagnati e preparati dal loro docente di Enogastronomia Salvatore Esposito. “Non potevamo mancare a questo appuntamento – hanno spiegato la Prof.ssa Giovanna Albanese, Responsabile Eventi, la Prof.ssa Donatella Di Matteo, Docente di Sala e la Prof.ssa Carmen Piccolo, Docente di Accoglienza Turistica dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli – che offre un’occasione imperdibile per creare reti e per valorizzare i talenti, le vocazioni e le competenze degli studenti anche nella forma di un sano agonismo, come quello che si respira nel contest “Chef di classe”, la

tradizionale gara di ricette per gli allievi degli Istituti Alberghieri. I nostri allievi del IV T e V T hanno svolto molte ore di PCTO coordinati dalla Prof.ssa Carmen Piccolo, presso i diversi stand del Festival, ma hanno anche visitato i più importanti e imperdibili siti turistici del territorio come la Montagna Spaccata e la 'Grotta del Turco', senza dimenticare il centro storico della città e il suo bellissimo lungomare. Da anni il nostro Istituto partecipa al Festival di



Gaeta che riesce a 'fare sintesi' fra tutte le dimensioni che caratterizzano l'universo giovanile".

"Quest'anno, per il contest, - ha spiegato il Prof. Salvatore Esposito - sono stati scelti

come temi la valorizzazione e l'equilibrio dei cinque sensi nelle preparazioni gastronomiche. Rivolgo i miei complimenti agli studenti vincitori, della nostra straordinaria IV KB, che hanno dimostrato un'eccezionale abilità e professionalità". "I concorrenti - ha aggiunto il Prof. Esposito - in base al Disciplinare di gara, dovevano utilizzare come ingredienti esclusivamente prodotti lattiero-caseari realizzati dalla Fattoria Latte Sano, anche quest'anno partner dell'evento. Come ricetta hanno scelto il "Maritozzo rivisitato" con carciofi e crema di ricotta. Siamo giunti a Gaeta dopo una lunga e scrupolosa preparazione svolta nei nostri Laboratori di Cucina e abbiamo voluto portare in gara la tipicità, la stagionalità, ma anche l'estrema versatilità del prodotto che caratterizza la tradizione gastronomica di Ladispoli, scegliendo ingredienti e materie prime a Km 0. La giuria ha scelto senza dubbio di premiare l'originalità della ricetta, ma anche lo spirito di squadra e la professionalità dei nostri bravissimi studenti Christian Paone, Tommaso Sambucini, Luca Scatolini e Gabriele Venditti, cui desidero rivolgere le mie più sentite congratulazioni. Siete stati bravissimi!".

Ai vincitori della gara, rientrati a Ladispoli venerdì sera entusiasti per la vittoria, verrà attribuita una borsa di

studio per una collaborazione con l'Azienda Fattoria Latte Sano, primo operatore di latte fresco nel Lazio.
Appuntamento al prossimo anno.

All'istituto alberghiero di Ladispoli arrivano i prodotti del concorso Bio



LADISPOLI- Pacta sunt servanda, dicevano i Latini e, come promesso, dopo il primo posto dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli nella finale del Concorso "Buono. È BIO!", vinta il 27 maggio scorso da Manuel Orsini (ora diplomato), questa mattina sono arrivati nei Laboratori di via Federici i prodotti alimentari del Premio: "Siamo particolarmente felici di questo riconoscimento che dà visibilità ad una vittoria meritatissima. – ha sottolineato il Prof. Filippo Gennaretti, Docente di Enogastronomia e "trainer" dello studente vincitore – Il nostro Manuel della 5^a Pasticceria, dopo gli Esami di



Stato, ha già cominciato a lavorare e sta dunque mettendo in pratica quanto ha appreso nel suo corso di studi. L'Istituto Alberghiero è una scuola straordinaria che prepara nel migliore dei modi gli allievi ad affrontare le sfide del mondo delle professioni. Ma c'è di più. – ha aggiunto il Prof. Gennaretti – Il focus dell'iniziativa era puntato stavolta sulla sostenibilità alimentare, sulla qualità delle materie prime e sulla stagionalità dei prodotti, con un occhio rivolto anche alla tradizione e alla storia locale: la sintesi perfetta di un intero programma didattico che Manuel ha saputo interpretare con eccezionale creatività. E i risultati non si sono fatti attendere: il piatto di Manuel, "Pappardella core de Roma", ha convinto la Giuria del Concorso che ha immediatamente decretato la vittoria. Ancora complimenti e un grazie speciale a Manuel da parte degli studenti che lavoreranno nel Laboratorio di Cucina anche con i prodotti recapitati questa mattina da parte del Team organizzatore del Concorso".

L'istituto alberghiero di Ladispoli al salone dello studente



LADISPOLI – Una giornata di full immersion nell’Orientamento per conoscere le moltissime prospettive che si aprono dopo il conseguimento del Diploma: è quella che hanno trascorso gli studenti della V Turistica dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dal Prof. Angelo Morello e dalla Prof.ssa Carmen Piccolo al Salone dello Studente di Roma (17,18 e 19 ottobre). “L’orientamento è parte integrante del percorso educativo e formativo – ha sottolineato la Prof.ssa Piccolo – e spesso non è facile selezionare le informazioni utili per scegliere il proprio futuro. E’ nostro dovere accompagnare gli studenti non solo nella loro maturazione culturale, ma anche nella difficile fase che prelude al mondo del lavoro o a quello dell’Istruzione Universitaria. Il Salone



dello Studente è un’ottima occasione per conoscere le più importanti realtà italiane della formazione post-diploma, ma anche per mettersi alla prova simulando colloqui di lavoro, scrittura di curricula e test di ammissione per le Facoltà a numero chiuso”. Oltre 100

espositori tra Università, Accademie e ITS, con una sezione dedicata anche alla tecnologia: stampa 3d, videomaking, Metaverso ed effetti speciali. Senza dimenticare la moda, la musica e l’arte. Il Salone dello Studente è la principale manifestazione dedicata all’orientamento: un’occasione imperdibile che dal 1990 favorisce l’incontro tra il mondo

della scuola e quello del lavoro.

Gli studenti dell'Alberghiero partecipano al "Trofeo Challenge Lanfranco Ventura 2023"



Secondo posto per Alessio Manoni e Manuel Orsini. Non si ferma la squadra vincente dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli che martedì 16 maggio ha partecipato con i suoi allievi al Trofeo Challenge Lanfranco Ventura, concorso a squadre di Sala e Bar, promosso dall'Associazione CiboFuturo, che si è svolto nell'ambito della giornata "Essere Cuoco -Essere Maître", in collaborazione con la Scuola Alberghiera Elis, Roma – Caffè Fantini. Regista dell'iniziativa il Prof. Bruno Virgili, Docente di Enogastronomia dell'Istituto di via Federici. Dedicato alla figura di Lanfranco Ventura, professionista di spicco del mondo della Sala, recentemente scomparso, il concorso – spiegano i promotori – intende migliorare la preparazione dei giovani allievi degli Istituti Alberghieri, in vista del loro inserimento nel mondo della ristorazione. Tre i settori in cui si è articolata la competizione, che ha

visto protagonisti gli studenti Alessio Manoni, Manuel Orsini, Martina Ferrazzi, Flavia Sbergami e Siria Valeri, accompagnati dalla Vicepreside Prof.ssa Rosa Torino e dai docenti Bruno Virgili, Donatella Di Matteo e Bruno Mazzeo: Sala (con tre prove di mise en place, preparazione alla lampada e caffetteria), Food Art (con realizzazione di una ricetta a scelta, impiattamento in tre porzioni e riutilizzo di scarti della lavorazione come elementi di guarnizione) e Kilometro Zero (preparazione estemporanea di un piatto con una particolare attenzione alla sostenibilità e alla lotta allo spreco alimentare, nel rispetto della storia e della tradizione regionale, della cultura gastronomica e della stagionalità dei prodotti). Fra i parametri della valutazione c'erano la resa estetica, la creatività, la velocità di esecuzione, ma anche l'assenza di spreco e la pulizia della postazione, senza dimenticare l'ordine della divisa e la correttezza del comportamento durante le gare. "E' stata una giornata straordinaria dedicata alla capacità degli studenti di mettere in campo tutte le loro conoscenze e competenze in un confronto trasparente con gli allievi di altri Istituti Alberghieri. – ha commentato la Vicepreside Rosa Torino – Si tratta di occasioni imperdibili anche per testare la qualità della nostra offerta formativa da sempre ispirata all'innovazione e alla sperimentazione, ma anche all'apertura al territorio e a tutti i soggetti che possono cooperare nella crescita e maturazione professionale degli allievi". "Gli obiettivi sono quelli che caratterizzano l'attività dell'Associazione CiboFuturo, con la quale abbiamo già collaborato – ha aggiunto il Prof. Bruno Virgili – perché se è vero che la formazione dei giovani che hanno scelto le professioni alberghiere è un compito che spetta alle scuole, la comprensione profonda della "missione" del cuoco e del cameriere italiano è una sfida importante, verso la quale tutti gli operatori della filiera del cibo, dai produttori ai professionisti, devono avvertire un dovere morale". Sollecitare e sensibilizzare gli studenti alla creazione di una propria identità professionale attraverso un innovativo

modello didattico, con un approccio inclusivo e un occhio attento al tema della sostenibilità ambientale ed economica: questi gli obiettivi di una serie di attività ed iniziative che nascono, grazie all'Associazione CiboFuturo, per potenziare conoscenze e competenze degli allievi degli Istituti Alberghieri. “Una finalità che condividiamo pienamente – hanno sottolineato il Prof. Bruno Mazzeo e la Prof.ssa Donatella Di Matteo, Docenti di Sala dell'Istituto di via Federici – perché c'è un ingrediente, come ricordiamo sempre ai nostri studenti, che non deve mai mancare nei piatti e nei calici cui dedichiamo le nostre cure: la passione”. Quella che deve ispirare tutti coloro che scelgono queste professioni complesse e impegnative. Quella stessa che, nella prova Kilometro Zero, ha fatto salire sul podio Alessio Manoni e Manuel Orsini.

Cerimonia Etiope del Caffè all'Istituto Alberghiero di Ladispoli



LADISPOLI (Roma) – E' la seconda bevanda più consumata al mondo ed è stata al centro, mercoledì 3 maggio, di un'importante giornata di studio all'Alberghiero di Ladispoli, grazie ad un'iniziativa promossa dal Prof. Bruno Virgili, Docente di Enogastronomia dell'Istituto di via Federici, con la partnership dell'Associazione culturale CiboFuturo. “La formazione dei giovani che hanno scelto le professioni alberghiere è un compito che spetta alle scuole. – hanno spiegato i relatori Flavio Di Donato, General Manager Caffè Fantini e Angelo Fanton, Presidente CiboFuturo – Ma la comprensione della missione del cuoco e del cameriere italiano è un'importante sfida, verso la quale tutti gli operatori della filiera del cibo, dai produttori ai professionisti, sentono un dovere morale. Dal 2010 – aggiungono – il nostro gruppo ora rappresentato dall'Associazione culturale CiboFuturo porta avanti il progetto CHEFUTURO per contribuire, con apporti culturali, a costruire insieme un futuro migliore per i nostri giovani”. Sollecitare e sensibilizzare gli studenti alla creazione di una propria identità professionale attraverso un innovativo modello didattico, con un approccio inclusivo e un occhio attento al tema della sostenibilità ambientale ed economica: questi gli obiettivi di una serie di attività ed iniziative che nascono per potenziare conoscenze e competenze degli allievi degli Istituti Alberghieri.

“Nel nostro Istituto puntiamo da sempre ad arricchire l’offerta formativa con incontri e giornate di studio finalizzate all’approfondimento dei più attuali scenari del settore Food & Beverage. – ha sottolineato la Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa – Per una formazione competitiva e adeguata al mercato del lavoro, è essenziale proporre ai nostri studenti una conoscenza approfondita del loro ambito professionale, attenta alle tendenze e agli sviluppi più innovativi. Desidero dunque ringraziare il Prof. Virgili per questa straordinaria occasione di apprendimento”.

E mercoledì 3 maggio ad occupare la scena è stato il caffè nella cornice originale e suggestiva delle tradizioni etiopi. “Spesso siamo portati a credere che l’unica modalità di preparazione di questa bevanda sia l’espresso – ha spiegato Flavio Di Donato – ma la tecnica più usata al mondo è invece quella del filtro e la più antica è l’etiope, chiamata “buna”: un complesso rituale che prevede diversi passaggi. I chicchi di caffè, quando ancora sono verdi, – ha aggiunto Di Donato – vengono raccolti, tostati e fatti fermentare in una caffettiera di argilla chiamata “jabena”: una preparazione lunga e lenta che richiede circa 90 minuti. Si tratta di una delle influenze più riconoscibili della cultura araba su quella etiopica”.

Quattro ore indimenticabili durante le quali mercoledì 3 maggio, nella Sala Nica dell’Alberghiero, è stata allestita integralmente un’autentica cerimonia etiope del caffè: dalla selezione dei chicchi alla miscelazione fino alla tostatura per chiudere con una degustazione che ha coinvolto tutti i partecipanti e che ha visto il contributo degli studenti della 3^a Pasticceria coordinata dal Prof. Leonardo Napolitano. E, dopo le moltissime domande con cui gli studenti hanno voluto soddisfare ogni loro curiosità, sono stati forniti anche alcuni preziosi suggerimenti per produrre un buon espresso e mantenere sempre in perfetta efficienza l’attrezzatura necessaria. A chiudere la cerimonia un *light lunch* offerto dal

Prof. Paolo Ferranti e dalla 5^ Pasticceria. Ad occuparsi dell'allestimento della Sala e del servizio sono stati gli allievi della 3^ e 4^ Sala coordinati dai Docenti Donatella Di Matteo e Bruno Mazzeo.

Una giornata che rimarrà nella storia dell'Istituto Alberghiero e nella memoria dei suoi studenti.





La quinta T dell'istituto alberghiero di Ladispoli visita la galleria nazionale d'arte moderna



LADISPOLI – Un'esperienza immersiva nella bellezza e nella storia all'interno di uno dei Musei nazionali più amati dai turisti, fra dipinti, disegni, sculture, installazioni e molto altro: è quella vissuta stamattina dagli studenti della V

Turistica dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati alla GNAM (Galleria Nazionale di Arte Moderna) dai loro docenti Federica Fiorillo e Angelo Morello. Aperta nel 1883, la Galleria ospita quasi 20.000 opere attraversando gli stili più diversi: dal Neoclassicismo all'Impressionismo, dal Divisionismo alle Avanguardie storiche dei primi del Novecento.



“Crediamo nella cultura e nell'arte come insostituibili strumenti di crescita e maturazione individuale. – hanno affermato i docenti – Per gli allievi di un indirizzo turistico è indispensabile frequentare tutti i luoghi della conoscenza per acquisire una professionalità



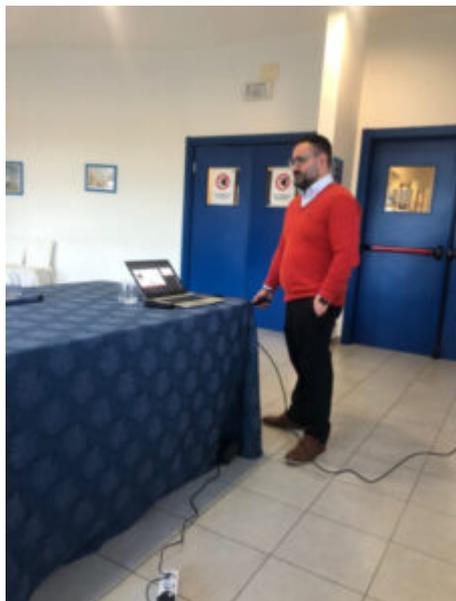
qualificata capace di vincere le sfide di un mercato occupazionale sempre più competitivo. Oggi i nostri studenti hanno indossato le vesti di guide turistiche spiegando alcuni dei capolavori che erano stati studiati in classe. Un'occasione imperdibile per fare esperienza sul campo trasformando la teoria in pratica. Ma trascorrere una mattina in uno dei Musei più importanti della Capitale consente soprattutto di vivere emozioni ed è questo l'obiettivo più alto di ogni attività educativa e formativa”.

**Il caffè: tecnologia e
sostenibilità al via**

all'istituto alberghiero di Ladispoli



LADISPOLI- Quattro incontri con la Deseo Academy per le Classi Quarte e Quinte Sala a partire da gennaio, fino ad aprile del 2023: riprendono a pieno ritmo, dopo la pausa natalizia, le attività dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, da sempre punto di riferimento per l'innovazione e la formazione nel settore dell'enogastronomia. "Il caffè: tecnologia e sostenibilità": questo il focus e il titolo del percorso formativo dedicato al mondo del Bar e della Caffetteria. Il progetto – spiega la Prof.ssa Valeria Mollo, referente dell'iniziativa – riguarda l'uso di attrezzature e tecnologie in un'ottica di rispetto e compatibilità ambientale secondo gli indirizzi dell'agenda 2030". Un corso di estrema rilevanza – aggiunge – anche per la sua pertinenza e congruità rispetto alla promozione del senso di cittadinanza, educazione civica e relazione attiva con il territorio che costituiscono parte integrante e imprescindibile dell'Esame di Stato". Il



Progetto, inaugurato questa mattina dal docente Angelo Sportelli, vedrà come partner tecnico la Cimbali-Mumac Academy (che fornirà anche le attrezzature per le esercitazioni), mentre il partner sociale sul territorio sarà la Fondazione Daniele Nica. “Partiamo oggi con una Master Class formativa all’Istituto Alberghiero di Ladispoli – ha sottolineato Riccardo Bucci, Responsabile Deseo Academy – che ha

l’obiettivo di dare il via ad un percorso di apprendimento legato alla tecnologia e alla sostenibilità. – Ringrazio il nostro partner, la Cimbali, e la sua Mumac Academy”.

Al termine degli incontri formativi si terrà una competizione presso la Deseo Academy tra i migliori otto studenti delle Classi Quinte, selezionati dai docenti dell’Istituto anche in relazione alla qualità e al livello della partecipazione all’iniziativa. Il vincitore riceverà una borsa di studio per il corso di Barista presso la Deseo Academy e la consegna di un Chicco d’oro donato dalla Fondazione Daniele Nica intitolata allo studente di Sala dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli prematuramente scomparso in un incidente stradale sulla via Aurelia, la notte del 9 luglio 2016.

Mercoledì 3 maggio, presso la Deseo Academy, si svolgerà il contest tra gli otto studenti selezionati per l’assegnazione della borsa di studio.

Istituto Alberghiero di Ladispoli, visita mostra I love sushi



Diffondere la cultura del Giappone in Italia e promuovere le relazioni con i Paesi stranieri: questo l'obiettivo dell'Istituto giapponese di cultura a Roma, meta della visita di istruzione che ha visto protagonisti gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli (IV Sala A e V Pasticceria), accompagnati dai loro docenti Donatella Di Matteo, Carmela Panzella e Marianna D'Amico.

Collocato in un ampio parco (primo giardino giapponese realizzato in Europa), l'Istituto di via Gramsci è stato progettato dall'architetto Isoya Yoshida ed è una delle 25 sedi estere della Japan Foundation. Moltissime le attività che caratterizzano il centro di cultura giapponese: proiezioni cinematografiche, conferenze, incontri e dibattiti.

E venerdì 14 ottobre gli studenti dell'Alberghiero hanno visitato la mostra che ha inaugurato la nuova stagione 2022-2023 dell'Istituto: "I love Sushi. Una grande storia



d'amore", dedicata ad uno dei cibi più conosciuti della cucina internazionale, autentica icona e archetipo del Paese del Sol Levante. Giunto in Giappone dall'Asia sud-orientale mille anni fa, il sushi è diventato elemento connotativo dell'identità giapponese per poi diffondersi sulle tavole di tutto il mondo attraverso varianti e forme diverse che ne hanno contrassegnato l'evoluzione, adattandosi a innumerevoli contesti e tradizioni locali fino al superpopolare e coloratissimo kaiten-sushi. Una mostra immersiva che ha entusiasmato gli allievi dell'Alberghiero guidandoli alla scoperta della storia ma anche dei processi produttivi e delle prospettive future del piatto-simbolo della tradizione culinaria nipponica. A chiudere la visita, non poteva mancare un'esplorazione del celeberrimo giardino dell'Istituto e un imperdibile mini-corso di origami.

Gli alunni dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli partecipano a "Non è la sagra"



LADISPOLI (ROMA) – Si chiamerà “**Non è la Sagra**” ma riprenderà nello spirito e nella ricchezza delle iniziative l’antica tradizione della rassegna gastronomica che ha reso Ladispoli famosa in Italia e nel mondo.

“Nel 2022 volevamo festeggiare la 70^a edizione della Sagra del **Carciofo romanesco** ma le attuali condizioni sanitarie, anche se in netto miglioramento, non ci consentono di realizzare questa manifestazione così importante, che richiama a Ladispoli migliaia di visitatori. – ha dichiarato recentemente il Sindaco di Ladispoli Alessandro Grando – Tuttavia non abbiamo voluto rinunciare alle nostre tradizioni e alla promozione del prodotto identitario del territorio, il carciofo romanesco”. Con queste parole il Sindaco di Ladispoli ha anticipato l’inaugurazione dell’attesissimo evento che dal 17 marzo al 10 aprile animerà le strade della città: “Non è la Sagra, il mese del carciofo romanesco”. Quattro fine-settimana in cui Piazza Rossellini tornerà ad essere il cuore di una delle più antiche manifestazioni gastronomiche dedicate al prodotto tipico per eccellenza di Ladispoli. E anche quest’anno gli studenti dell’Istituto Alberghiero di via Federici parteciperanno alla sagra coordinati dai loro docenti Paolo Ferranti e Bruno Mazzeo. Lo stand è stato realizzato grazie all’appoggio della Pro Loco, presieduta da Claudio Nardocci, che collabora da tempo con l’Istituto Alberghiero di Ladispoli.

Le verdure saranno offerte dall’Azienda Agricola Fioravanti. A spiegare le preparazioni in cui si cimenteranno gli allievi del Triennio (Indirizzi Cucina, Sala e Accoglienza Turistica)

è il Prof. Paolo Ferranti, Docente di Pasticceria dell'Alberghiero di via Federici: "Gli studenti cucineranno pizzette fritte, una ricetta regionale antichissima. L'impasto sarà con lievitazione di 72 ore quindi ad altissima digeribilità. Due i tipi di pizzette: classiche e per celiaci. E' previsto anche un ripieno con carciofi, pecorino e menta. Ma, visto che la Festa di San Giuseppe è vicina, ci saranno anche le zeppole".

Degustazioni, show cooking, esposizione di prodotti tipici: il programma è vasto e articolato. Si comincia il 17 marzo con "Carciofi e cioccolato"; la seconda settimana sarà la volta di "Gusto Italia". La terza settimana è dedicata alla Piazza dei Sapori dove le Pro Loco provenienti da tutta Italia esibiranno e racconteranno i loro prodotti tipici. La quarta settimana si chiuderà con gli agricoltori locali e le loro sculture di carciofi. Ma – spiega Claudio Nardocci, Presidente della Pro Loco – stiamo lavorando anche a CarciofiAmo, un'iniziativa che vedrà i ristoratori locali per un mese proporre menù esclusivamente a base di carciofi".

Nei laboratori di cucina dell'Alberghiero, intanto, fervono i preparativi. Tutto è pronto per il taglio del nastro.

Successo per il primo Open Day dell'istituto alberghiero di Ladispoli



LADISPOLI (Viterbo) – Successo per il primo open day dell'Alberghiero di Ladispoli che domenica 19 dicembre ha aperto le sue porte al pubblico, nel pieno rispetto delle misure anti-Covid, per accogliere gli studenti delle Scuole Medie e le loro famiglie. La Commissione Orientamento ha predisposto anche un collegamento a distanza tramite la piattaforma Teams per consentire una visita virtuale dei laboratori e degli spazi dell'Istituto.

A dare il benvenuto è stata la Dirigente Scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa con la Responsabile della Sede di via Federici Prof.ssa Rosa Torino, insieme ai membri della Commissione Orientamento: il Prof. Carlo Narducci (Funzione strumentale), le Prof.sse Valeria Mollo, Giovanna Albanese, Carmen Piccolo e il Prof. Renato D'Aloia. Al desk per le informazioni e l'accoglienza c'era Tiziana Feliciano.

Un Istituto Alberghiero, quello di Ladispoli, situato in un'area a fortissima vocazione turistica e ricettiva a pochi chilometri dalla capitale e divenuto da anni un imprescindibile punto di riferimento nel territorio, per



l'alta qualità della sua offerta formativa.

E domenica 19 dicembre genitori e allievi, accolti da un ricchissimo buffet preparato dai docenti di indirizzo e dai loro studenti, hanno potuto visitare

aule, laboratori e tutte le strutture scolastiche, assistendo a dimostrazioni pratiche di 'mise en place', preparazione di piatti e bevande.

A gennaio si replica, con due nuovi open day che si

svolgeranno nei giorni 15 e il 23 sempre dalle ore 9:30 alle 12:30, tramite prenotazione attraverso il sito web dell'Istituto.

Si ricorda che le iscrizioni relative all'a.s. 2022/2023 si effettueranno on-line dal 4 gennaio 2022 al 28 gennaio 2022, per tutte le classi prime. Per supportare i genitori nella scelta è disposizione nel sito del Ministero dell'Istruzione un'App del portale 'Scuola in Chiaro' che consente di accedere con maggiore facilità alle principali informazioni relative a ciascun Istituto. Chi è in possesso di un'identità digitale (SPID) potrà accedere al portale www.istruzione.it/iscrizionionline/, utilizzando le credenziali del proprio gestore e senza effettuare ulteriori registrazioni.

“Nonostante l'emergenza sanitaria non abbiamo voluto rinunciare al nostro tradizionale appuntamento. – ha affermato la Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa – Ringrazio gli studenti e tutti i membri della Commissione Orientamento che hanno lavorato senza sosta per consentire ai genitori di prenotarsi sia per la visita in presenza sia per il collegamento a distanza. Un'organizzazione perfetta che tornerà in campo per i prossimi open day di gennaio. Buon Natale a tutti!”.

Open Day, l'Alberghiero di Ladispoli torna ad aprire le porte al pubblico

LADISPOLI (Roma) – L'Alberghiero di Ladispoli torna ad aprire (virtualmente) le porte al pubblico per presentare la sua storia e le sue strutture, ma quest'anno la visita sarà on-

line, in ottemperanza alle misure di sicurezza anti-Covid. Dopo il 20 dicembre e il 10 gennaio 2021, anche il 17 gennaio dalle 9:30 alle 12 sarà possibile collegarsi al sito dell'Istituto (<https://www.isisdivittorio.edu.it/>) per conoscere tutte le caratteristiche e i dettagli dell'offerta formativa (cliccare in alto a destra su DIDATTICA, ORIENTAMENTO, ORIENTAMENTO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA). Si aprirà una locandina pdf cliccabile con la quale – studenti e genitori – potranno accedere sia alla stanza ORIENTAMENTO, sia ai seguenti video presenti sulla piattaforma Youtube, illustranti i percorsi didattico-professionali che l'Istituto propone:

- <https://youtu.be/90e9pN28e0Y>,
- https://youtu.be/2A3_JdcCYGE,
- https://youtu.be/kr96_8do450,
- <https://youtu.be/w8vrNfAxQXg>,
- <https://youtu.be/zBD9sA7Hef4>.

Referenti dell'Orientamento all'Istituto Alberghiero di via Federici sono il Prof. Carlo Narducci (Funzione strumentale), le Prof.sse Valeria Mollo, Giovanna Albanese, Carmen Piccolo e il Prof. Renato D'Aloia.

L'Istituto Alberghiero di Ladispoli offre i seguenti Indirizzi di studio: Enogastronomia (con la nuova opzione in Prodotti dolciari artigianali e industriali), Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

Si ricorda che le iscrizioni relative all'a.s. 2021/2022 si effettuano on-line dalle ore 8:00 del 4 gennaio 2021 alle 20:00 del 25 gennaio 2021, per tutte le classi prime. Per supportare i genitori nella scelta è disposizione nel sito del Ministero dell'Istruzione un'App del portale 'Scuola in Chiaro' che consente di accedere con maggiore facilità alle

principali informazioni relative a ciascun Istituto. E' necessario registrarsi sul portale dedicato (www.istruzione.it/iscrizionionline/). Chi è possesso di un'identità digitale (SPID) potrà accedere al servizio utilizzando le credenziali del proprio gestore e senza effettuare ulteriori registrazioni. A questo link la Nota del Ministero dell'Istruzione: [Nota-iscrizioni-anno-scolastico-2021-2022.pdf \(orizzontescuola.it\)](https://www.orizzontescuola.it/Notascolastico2021-2022.pdf). In subordine rispetto all'Istituto scolastico indicato per primo, si potranno scegliere, all'atto di iscrizione, fino a un massimo di altri due Istituti. Per la gestione delle eventuali iscrizioni in eccedenza, ciascuna scuola individuerà specifici criteri di precedenza (ad esempio, la viciniorietà della residenza dell'alunno o particolari impegni lavorativi delle famiglie) mediante delibera del Consiglio di Istituto da rendere pubblica prima dell'acquisizione delle iscrizioni stesse.

L'Istituto Alberghiero di Ladispoli nasce come succursale dell'Istituto Professionale Statale dei Servizi Alberghieri e di Ristorazione di Tor Carbone in Roma, una delle prime Scuole Alberghiere del Lazio. Divenuto autonomo, è ospitato oggi nella nuova sede di via Federici (nella vasta area adiacente alla Biblioteca Comunale), inaugurata nel gennaio del 2013, con ampi laboratori all'avanguardia per attrezzature e dotazioni tecnologiche.

E se la Didattica si è svolta negli ultimi mesi a distanza, l'Istituto Alberghiero di Ladispoli ha continuato comunque ad ispirarsi ai più alti standard formativi: le lezioni si sono avvalse della piattaforma Microsoft Teams, ma i laboratori di Cucina, Sala e Ricevimento sono rimasti aperti. Gli studenti, divisi in gruppi e seguendo lo scaglionamento orario previsto dalla normativa, hanno continuato ad imparare sul campo, nel pieno rispetto delle norme di sicurezza prescritte. La scuola è cambiata, ma l'I.P.S.S.A.R. di via Federici prosegue nel solco della sua gloriosa tradizione, continuando ad offrire i

più alti livelli di qualità formativa e rimanendo il punto di riferimento imprescindibile per chiunque voglia affacciarsi allo straordinario mondo della ristorazione e dell'accoglienza turistica.

Ottima la posizione dell'Istituto rispetto ai maggiori assi ferroviari e viari. Per coloro che provengono da Roma o da Civitavecchia, è possibile raggiungere la scuola in treno. La stazione di Ladispoli è in posizione centrale, a pochi minuti dall'Istituto. In autobus, le fermate sono altrettanto funzionali e vicine alla sede scolastica. In automobile, si possono percorrere la Via Aurelia o l'autostrada Roma - Civitavecchia. I collegamenti con Cerveteri e le altre località lungo la via Aurelia sono garantiti dal servizio degli autobus di linea. Dal mese di Settembre 2016 sono state, inoltre, attivate tre nuove corse in orario scolastico che collegano Ladispoli al comprensorio del Lago di Bracciano.

L'Istituto Alberghiero consente di raggiungere, insieme ad adeguate competenze professionali, una preparazione culturale approfondita, idonea sia alla prosecuzione degli studi (universitari o di formazione tecnica superiore), sia all'ingresso nel mondo del lavoro. Il diplomato ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Utilizzando le più moderne metodologie e strategie didattiche e avvalendosi di una consolidata rete di rapporti con le aziende del territorio, l'Alberghiero di Ladispoli offre tre indirizzi di studio: Enogastronomia (con la nuova opzione in Prodotti dolciari artigianali e industriali), Servizi di Sala e Vendita, Accoglienza Turistica.

–Enogastronomia: Il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel

sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

–Servizi di sala e di vendita: Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

–Accoglienza turistica: Il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi, in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Il curriculum si basa su:

- un'area di istruzione generale con discipline fondamentali per la preparazione culturale di base;
- un'area di indirizzo con le materie professionalizzanti (Enogastronomia / Servizi di Sala e Vendita / Accoglienza Turistica);
- due lingue: inglese e francese in tutto il quinquennio;
- stage, tirocini di formazione ed orientamento, alternanza scuola-lavoro presso grandi aziende e strutture del settore enogastronomico e turistico, in Italia e all'estero (in particolare, in Inghilterra);
- possibilità di prevedere attività ed insegnamenti facoltativi, in linea con le più aggiornate richieste del mercato professionale.

All'alberghiero di Ladispoli torna il "Gran Prix Ricola"



LADISPOLI (Roma) – Torna all'Istituto Alberghiero di Ladispoli l'appuntamento con il Concorso 'Gran Prix Ricola'.

“Sarà un'edizione speciale, diversa da tutte le altre, come impongono le misure di sicurezza anti-Covid, – ha spiegato la Prof.ssa Donatella Di Matteo, Docente di Sala dell'Istituto di via Federici e coordinatrice dell'evento insieme al Prof. Bruno Mazzeo – ma abbiamo deciso di non rinunciare a questa imperdibile occasione di apprendimento e di crescita per i nostri studenti. Puntare ai più elevati standard formativi rimane il nostro obiettivo primario, nonostante le inevitabili restrizioni legate all'emergenza sanitaria. Ma partecipando a questo concorso intendiamo anche dimostrare che la scuola non si è mai fermata e che è in grado di affrontare le criticità senza venir meno alle sue finalità formative”.

La concorrente del V Sala A dell'Istituto Alberghiero di

Ladispoli, che rappresenterà il settore geografico 'Centro Italia', dovrà preparare un cocktail long-drink con Tisana Ricola, come prescritto dal Regolamento.

A giudicarla sarà il Barman Ettore Diana. Come sfidanti la studentessa di Ladispoli troverà un allievo dell'Istituto Alberghiero di Napoli (per il Sud) e uno di Torino (per il Nord Italia).

L'appuntamento è per martedì 13 ottobre nel Laboratorio di Sala dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli.