

# 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 vincitori del concorso “Chef di classe” visitano lo stabilimento Latte sano**



Era previsto dal Regolamento del Concorso “Chef di Classe” che si è svolto a Gaeta nell’ambito del Festival dei Giovani ad aprile: per i vincitori una borsa di studio da 2000 euro (1500 per il gruppo di Cucina e 500 per quello di Sala) più una collaborazione editoriale con Latte Sano, promotore del contest, per la stesura di un Libro di ricette. E oggi gli studenti dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati

dai docenti Donatella Di Matteo e Filippo Gennaretti, si sono recati allo Stabilimento Latte Sano, in via della Muratella, per firmare il contratto che prevede l'elaborazione di sei ricette di piatti e sei di cocktail. "E' stata una giornata straordinaria – hanno sottolineato – cominciata con una magnifica accoglienza e proseguita con la visita dei vari reparti aziendali. Desideriamo ringraziare tutto lo staff che ha mostrato agli studenti le diverse fasi del processo produttivo, dall'arrivo del latte alla vendita diretta. Partecipare ad un Concorso è sempre un'esperienza che arricchisce la formazione degli allievi. Non si tratta



semplicemente della soddisfazione legata alla vittoria, ma anche della valorizzazione degli aspetti relazionali ed emotivi dell'apprendimento. Lo dimostra una giornata come quella vissuta oggi nello stabilimento Latte Sano, che ha consentito di

conoscere da vicino dinamiche e processi studiati e spiegati a scuola ma oggi osservati dal vivo con un'efficacia senza dubbio maggiore che si legge facilmente nell'entusiasmo dei nostri studenti".

Tortino di carciofi (di Marco Benedetti, Nicolas Iencenelli, Alessio Lucia, Alessio Manoni e Manuel Orsini) e "Burro Birra Fake" (Flavia Sbergami): questi i nomi delle ricette e dei vincitori del concorso di aprile. Senza dimenticare il secondo posto del "Golden Coffee" (di Martina Ferrazzi). Un risultato straordinario che aveva premiato la creatività ma anche la



correttezza nelle tecniche di esecuzione e nella presentazione delle ricette. “Siamo soddisfatti ed orgogliosi per un successo che ha superato ogni nostra più rosea aspettativa. – hanno commentato la Prof.ssa Donatella Di Matteo e il Prof. Filippo Gennaretti – Una vittoria che corona un anno scolastico impegnativo, che ha portato più volte sul podio l’Istituto Alberghiero di Ladispoli regalando, a tutti noi, emozioni indimenticabili. Siamo felici e pronti per le prossime sfide”.

---

## **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.

---

# Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli in finale per il Concorso "Chef di classe"



LADISPOLI (Roma)- Si svolge a Gaeta dal 19 al 21 aprile ed è il più importante evento dedicato al mondo delle ultime generazioni. Riflettori accesi sul protagonismo attivo di giovani provenienti da ogni parte d'Italia: momenti di formazione e confronto in collaborazione con Aziende, Istituzioni ed Enti formativi, finalizzati alla valorizzazione dei talenti, delle vocazioni e delle competenze degli studenti. "Un legame sempre più forte, un connubio vincente tra il Festivaldeigiovani® e Gaeta – ha commentato il Sindaco Cristian Leccese – che, in quei giorni, si trasforma nella Città dei Giovani, una grande piazza di incontro, un laboratorio, una fucina di idee e un luogo di aggregazione e confronto sulle tematiche più urgenti per i nostri giovani". Workshop, dibattiti, eventi con il contributo di importanti personaggi del mondo dello spettacolo, dell'informazione e dello sport: questi gli ingredienti principali dell'VIII edizione dell'iniziativa ideata e realizzata da Noisiamofuturo®, in collaborazione con il Comune di Gaeta ma anche in partnership con l'Università "Luiss Guido Carli" di Roma. Nel corso della "tre giorni" è possibile inoltre partecipare a visite guidate a siti archeologici e naturalistici, musei e complessi architettonici come il Castello Angioino e il Parco regionale della Riviera di

Ulisse. Il tutto accompagnato da gare e concorsi come quello che ha impegnato gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, già a partire da marzo, nella preparazione di diversi piatti e cocktail. Ed è di queste ore la notizia che gli allievi della IV Sala A, coordinati dai loro docenti Prof.ssa Donatella Di Matteo e Prof. Bruno Mazzeo, sono stati selezionati per la finale del contest "Chef di classe" promossa da Ariete Fattoria Latte Sano per premiare gli studenti che "meglio hanno saputo raccontare i sapori e i momenti buoni vissuti insieme, in famiglia e con gli amici, coniugando l'ingrediente latte, o i suoi derivati, alla creatività". Ai vincitori sarà offerto un contratto di collaborazione editoriale per scrivere una raccolta di ricette che saranno pubblicate sui social dell'Azienda Latte Sano. "Siamo felicissimi per questo traguardo che premia non solo l'impegno dei nostri allievi, – hanno commentato i due Docenti – ma anche la qualità dell'offerta formativa dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Il Festival di Gaeta rappresenta un'esperienza straordinaria che integra efficacemente formazione, cultura, arte, storia e natura – hanno aggiunto – ma senza l'energia, il talento e l'entusiasmo degli studenti che vi partecipano non si respirerebbe l'atmosfera speciale che rende questo evento unico nel suo genere. Rivolgiamo i nostri complimenti agli allievi selezionati per il grande giorno della Finale".

Appuntamento al 20 aprile.

E per chi volesse approfondire le modalità di preparazione del "Tortino di carciofi" (Alessio Lucia, Nicolas Iencenelli, Marco Benedetti), del "Golden Coffee" (Martina Ferrazzi, Flavia Sbergami) e della "Burro Birra Fake" (Flavia Sbergami, Martina Ferrazzi) ecco i link alle videoricette:

<https://youtu.be/7xftaA2JEv><https://youtu.be/67s8SEM5xq8><https://youtu.be/T666xRA56xM>

---

# **Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli visitano l'istituto giapponese di cultura**



LADISPOLI- Collocato in un ampio parco (primo giardino giapponese realizzato in Europa), l'Istituto Giapponese di Cultura a Roma è stato progettato dall'architetto Isoya Yoshida ed è una delle 25 sedi estere della Japan Foundation. Moltissime le attività che lo caratterizzano: proiezioni cinematografiche, conferenze, incontri e dibattiti. E qui si sono recati in visita mercoledì 29 marzo gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli (IV KB e V T), accompagnati dai loro docenti Angela Di Sabatino, Andrea Palma, Maria Grazia Vasta, Giovanna Albanese e dall'Assistente Valentina Reale. Tre piani, un auditorium, una sala-mostre, una biblioteca con 35.000 volumi e molto altro. La visita è



stata guidata dal dott. Mario Finazzi che ha descritto la storia dell'Istituto ma anche quella della cultura e dell'arte gastronomica giapponese. "E, come sempre, – ha sottolineato la Prof.ssa Angela Di Sabatino, Docente di Lettere dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli – conoscere significa abbattere stereotipi e luoghi comuni. Molte le nostre "scoperte" di questa mattina: dal "Washoku", la cucina tradizionale nipponica dichiarata Patrimonio Unesco dal 2013, al Sushi, dal lessico specifico che definisce le varie tecniche di sfilettatura e preparazione del pesce (e, in primis, del tonno) alle diverse "contaminazioni" interculturali come quella con la Cina, che ha dato vita ad uno dei piatti più diffusi in Giappone, il Ramen". Ma nella memoria degli studenti dell'Istituto Alberghiero rimarrà senza dubbio anche lo splendido giardino, progettato negli Anni Sessanta da Ken Nakaijima. Un autentico "luogo dell'anima" intessuto di emozionanti simbologie che rimandano all'acqua, alla terra e ad ogni aspetto della natura, ma anche all'importanza dell'incontro fra mondi diversi, come quello in cui i ciliegi, vere e proprie icone del Sol Levante, si alternano agli ulivi in un potente e suggestivo abbraccio fra Oriente e Occidente. E prima di ripartire non poteva mancare una visita della mostra "L'Iris e la Zucca" allestita per celebrare l'ikebana ma anche e soprattutto i 60 anni dell'Istituto Giapponese di Cultura, il più giovane della "Valle delle Accademie" di Roma (ovvero Valle Giulia). Last but not least, un'immersione nell'arte dell'Origami sotto la guida del maestro Nobushige Akiyama. "Una mattina indimenticabile all'insegna del principio primo della tradizione estetica giapponese: la luce. – ha concluso la Prof.ssa Di Sabatino – Quella stessa che continuerà ad illuminare, in noi, il ricordo di questa giornata straordinaria".

---

# Gli studenti dell'istituto alberghiero di Ladispoli in visita al ghetto di Roma



LADISPOLI – Straordinaria lezione all'aperto per gli studenti della Quinta SA dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli che giovedì 9 marzo accompagnati dalle loro Docenti Anna Gaspari (Letteratura e Storia) e Chiara Giacchetti (Scienze dell'Alimentazione) si sono recati in visita al Ghetto di Roma. Sorto circa 40 anni dopo quello di Venezia e tra i più antichi al mondo, fu istituito nel 1555 da Paolo IV. Gli ebrei dovevano risiedervi, come prescritto nella bolla Cum nimis absurdum, con un distintivo che li rendesse riconoscibili. Ma a caratterizzarlo rispetto al resto della città era anche il suo assetto urbanistico e architettonico legato al progressivo affollamento (costruzioni di sei-sette piani affacciavano su vie strettissime), all'edificazione di mura e alla vicinanza del Tevere, le cui piene lasciavano sulle case segni e



colorazioni inconfondibili. Soppresso durante la breve parentesi napoleonica, “riabilitato” da Pio VII, vide abbattere le sue recinzioni per volere di Pio IX, ma fu solo con la fine del potere temporale della Chiesa e l’annessione di Roma al Regno d’Italia che la segregazione degli ebrei venne, almeno temporaneamente, abolita. Con il piano regolatore di fine Ottocento e la realizzazione dei muraglioni di arginatura del Tevere, il Ghetto

acquisì una diversa fisionomia, fu costruito il Tempio Maggiore, nuovi isolati e ampi spazi presero il posto dei vecchi edifici. Ma al Ghetto è associata soprattutto la memoria della retata effettuata dai nazisti il 16 ottobre del 1943: solo sedici degli oltre mille ebrei deportati poi ad Auschwitz riuscirono a sopravvivere.

“Una giornata densa di emozioni”, hanno commentato gli allievi dell’Istituto Alberghiero, che hanno poi proseguito la loro visita raggiungendo la Chiesa di Santa Maria in Cosmedin e la Bocca della Verità, quindi il Pons Iudaeorum e l’Isola Tiberina.



Trattandosi di una sezione di Sala ed Enogastronomia, non poteva mancare però un approfondimento sui temi riguardanti la cucina ebraico-romanesca naturalmente legata alla vicinanza del Tevere e del porto fluviale di Ripa Grande. Dal richiestissimo brodo di pesce al “carciofo alla giudia”: piatti immancabili nei ristoranti del Rione Sant’Angelo.

Un’immersione indimenticabile nei sapori della tradizione ripercorrendo il cammino

della storia, con la scoperta di relazioni profonde e spesso inattese fra i luoghi. Come quella che unisce la cucina del

Ghetto al litorale laziale e alla città di Ladislao Odescalchi: è noto infatti che per preparare il “carciofo alla giudia” deve essere utilizzata rigorosamente la varietà dei cimaroli, quelli coltivati, per intendersi, proprio nelle campagne di Ladispoli e Cerveteri.



---

**L'educazione alla  
cittadinanza contro la  
violenza, le iniziative  
dell'istituto alberghiero di**

# Ladispoli



LADISPOLI (Viterbo)- Al via, all'Alberghiero di Ladispoli, una serie di iniziative legate al Progetto di "Educazione alla cittadinanza e alla legalità". Giovedì 23 febbraio, le Classi Prime e Seconde, insieme alla IV Ka e alla IV Kbv hanno partecipato ad un evento per le scuole promosso da Unisona. "Valore della Diversità e prevenzione della violenza": questo il tema al centro della diretta streaming. Sono stati Francesca Cesarotti e Riccardo Noury di Amnesty International Italia, con la partecipazione dell'attrice Beatrice Bruschi, del tiktokker e youtuber Luciano Spinelli e, in collegamento, di Giancarlo Commare, ad incontrare gli studenti affrontando da diversi punti di vista i temi dell'inclusione, dell'integrazione e della tolleranza.

Dati recenti – ricordano i promotori dell'iniziativa – dimostrano che ancora oggi, nelle scuole italiane, "più di 1 giovane su 5 ha esperienza di bullismo e circa 1 su 10 ha subito atti di cyberbullismo. Perciò in ogni classe, di ogni scuola, ci troviamo davanti almeno 4 giovani che hanno subito una violazione dei loro diritti" a causa della discriminazione, dell'intimidazione e della vera e propria violenza psicologica e fisica. Un'emergenza da affrontare con le armi della prevenzione e dell'educazione alla cittadinanza.



Mercoledì 1° marzo si è svolto invece l'incontro con l'Arma dei Carabinieri, che ha coinvolto tutte le Classi Prime.

“Nella nostra scuola la cultura della legalità rappresenta da sempre una priorità educativa – ha affermato la Prof.ssa Rosa Torino, Vicepresidente dell'Istituto Professionale di via Federici – I sistemi di istruzione e formazione svolgono un ruolo insostituibile

nell'insegnare e trasmettere valori fondamentali quali il rispetto reciproco, la tolleranza, la promozione dell'inclusione e dell'uguaglianza che deve permeare e ispirare ogni comportamento individuale e sociale. Ognuno deve fare la sua parte, soprattutto nelle aree e nei contesti sociali più fragili, caratterizzati da maggiori criticità. Si tratta di una sfida culturale ed etica che richiede interventi sistematici e non occasionali. Per questo motivo – ha aggiunto la Prof.ssa Torino – i nostri Progetti di Educazione alla cittadinanza iniziano dalle Classi Prime e seguono poi tutto il percorso scolastico degli studenti”.

E il 1° marzo a spiegare agli allievi dell'Alberghiero l'importanza di un'adesione profonda alla cultura delle regole e della legalità c'erano il Comandante della Stazione di Ladispoli Umberto Polizzi e il Maresciallo Sara Venuti. I due relatori si sono soffermati su temi quali il bullismo, la violenza di genere, il contrasto al consumo e alla diffusione di sostanze stupefacenti, i crimini informatici, i fenomeni di devianza giovanile, i vari generi di comportamenti antisociali e illegali.

“Purtroppo la cronaca documenta una preoccupante crescita del disagio e della violenza giovanile. – ha affermato la Responsabile di Sede Prof.ssa Carmela Panzella – Si tratta di un fenomeno che rischia di divenire strutturale, a cui bisogna trovare risposte efficaci e concrete che non possono limitarsi

al puro aspetto sanzionatorio. E' nostro dovere di educatori mettere in campo iniziative ispirate alla formazione e alla prevenzione, coinvolgendo tutti i soggetti che possono contribuire ad instaurare un dialogo proficuo con le nuove generazioni. E' necessario costruire reti di supporto e di collaborazione che rendano più solida la comunità educante recuperando un rapporto con i giovani che rischia altrimenti di sfaldarsi e di perdersi".

"E' indispensabile comprendere il valore e il significato profondo delle regole e di quel sistema di diritti e doveri che presiede al buon funzionamento di ogni organizzazione. – ha concluso la Dirigente scolastica dell'Istituto Superiore "Giuseppe Di Vittorio" Prof.ssa Vincenza La Rosa – Ringraziamo dunque, in modo particolare, l'Arma dei carabinieri che anche quest'anno ci ha sostenuto nella nostra azione educativa, spiegando agli studenti l'importanza di un'autentica 'cultura della legalità".

---

## **Gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli visitano Perugia**



LADISPOLI- Una nuova uscita didattica per gli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli che martedì 28 febbraio hanno visitato Perugia, accompagnati dai docenti Giovanna Albanese, Marianna D'Amico, Filippo Gennaretti e Paolo Ferranti.

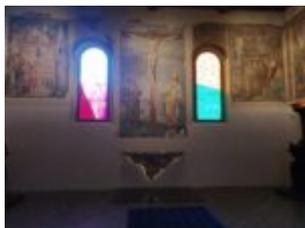
Diverse le tappe dell'itinerario che ha consentito agli allievi di immergersi nell'atmosfera suggestiva del capoluogo umbro fra arte, storia e bellezza: dalla Rocca Paolina alla Cattedrale di San Lorenzo e alla Galleria Nazionale dell'Umbria, senza dimenticare Corso Vannucci, Piazza IV



Novembre e la sua Fontana Maggiore, vero e proprio simbolo iconico della città.

“Per un Istituto come il nostro – hanno sottolineato i docenti delle classi 3<sup>KA</sup>, 3<sup>T</sup>, V<sup>T</sup> e 4<sup>P</sup> – è essenziale alternare apprendimento teorico ed esperienza sul campo. Abbiamo la fortuna di vivere in un Paese unico al mondo. Ma il nostro dovere è diffonderne la conoscenza. I nostri studenti saranno chiamati a promuovere e valorizzare le eccellenze italiane in un mercato del lavoro sempre più complesso e competitivo. Siamo certi che a fare la differenza sarà proprio la loro formazione culturale che si costruisce giorno per giorno nelle aule scolastiche, ma anche a contatto con la straordinaria bellezza del nostro patrimonio artistico”.





---

# Contro il Cyberbullismo il progetto dell'istituto alberghiero di Ladispoli



LADISPOLI -Una battaglia culturale ed etica: è quella da combattere contro le forme sempre più diffuse di cyberbullismo che corrono lungo le maglie della Rete trasferendo sulle piattaforme digitali la discriminazione e l'intolleranza. Uno scontro impari basato spesso su un'asimmetria di potere fra uno o più soggetti "forti" che prevaricano una persona più debole": così la Prof.ssa Rosa Torino, Vicepreside

dell'Alberghiero di Ladispoli, ha spiegato il Progetto di Educazione alla Cittadinanza Digitale in svolgimento all'Istituto Professionale di via Federici, finalizzato ad arginare le "degenerazioni della Rete", insegnando ad usare Internet in modo consapevole e responsabile. "L'anonimato e la moltiplicazione dei messaggi consentiti dalle nuove tecnologie – ha aggiunto la Prof.ssa Torino – rendono il fenomeno ancora più grave e difficile da controllare. Per questo motivo è indispensabile alzare il livello di guardia e puntare sulla prevenzione, cominciando dalle Classi Prime e Seconda". Ad esse è infatti rivolto il Progetto di Educazione Civica Digitale che vede impegnati gli studenti in diversi incontri con esperti, con l'obiettivo di aumentare la sicurezza nelle relazioni e nelle interazioni in Rete. "Al cyberbullismo si affianca spesso un ulteriore fenomeno altrettanto pericoloso, che alimenta il primo o ne rappresenta la conseguenza: l'hate speech, che non è sicuramente tipico solo del web, ma trova un temibile strumento di amplificazione proprio grazie alle potenzialità delle nuove piattaforme". "E' nostro dovere di educatori – ha concluso la Prof.ssa Torino – far comprendere ai nostri allievi che se la vita si trasferisce on-line, sulla Rete devono spostarsi allora tutti i principi di una sana e corretta convivenza. Anche una "comunità digitale", in altre parole, deve trovare le sue basi nella condivisione e nel rispetto delle regole".

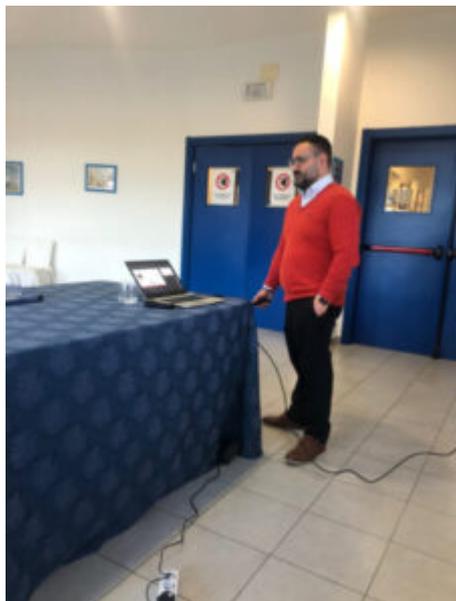
---

**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.

---

# Gli studenti dell'alberghiero di Ladispoli visitano la casa-museo di Giorgio De Chirico



“Dicono che Roma sia il centro del mondo e che piazza di Spagna sia il centro di Roma, io e mia moglie, quindi si abiterebbe nel centro del centro del mondo, quello che sarebbe il colmo in fatto di centrabilità ed il colmo in fatto di antieccentricità”. Così scriveva Giorgio De Chirico. E martedì 17 gennaio gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli hanno visitato la sua Casa-Museo, al n° 31 di Piazza di Spagna, dove l'artista si stabilì all'età sessant'anni per viverci e lavorarvi. Ad accompagnare le classi VT, IV SB e V SB c'erano i docenti Elisa Colombo, Chiara Finocchiaro, Cecilia Leo, Angelo Morello ed Emanuela Ottaviani.

Situata nel seicentesco Palazzetto dei Borgognoni, nel cuore culturale e artistico della capitale, la nuova dimora ospitò Giorgio De Chirico a partire dal 1948. Inaugurata il 20



novembre 1998, la Casa-Museo è oggi accessibile al pubblico, grazie al lascito di Isabella Far, seconda moglie del pittore, e consente di vivere un'esperienza immersiva nell'arte del Maestro della Metafisica fra dipinti, sculture e arredi esposti dalla Fondazione De Chirico allo scopo di divulgare la conoscenza dell'immaginario artistico del Pictor Optimus. Di particolare interesse anche gli ambienti del secondo piano della

Casa-Museo, compreso lo studio (con il cavalletto, i pennelli, i colori e i tanti attrezzi del mestiere che occupano la stanza), e la terrazza dove De Chirico amava salire e sostare per ammirare le straordinarie prospettive della Città Eterna.

---

**Lazio, Giannini (Lega): “Per Ladispoli ok a progetto bike sharing e rifacimento pattinodromo”**



ROMA- “Due emendamenti presentati dal sottoscritto anche nell’ultima manovra di bilancio, sono stati finalmente inseriti nell’ordine del giorno della Giunta regionale dello scorso 21 dicembre. Gli interventi, destinati alla comunità di Ladispoli, riguardano il rifacimento della copertura del pattinodromo in via Canova e la realizzazione di un progetto di bike sharing per biciclette elettriche, per un importo complessivo pari a 239mila euro”. Lo scrive in una nota il consigliere regionale del Lazio della Lega, Daniele Giannini. “Un’esigenza importante per il territorio – spiega ancora il consigliere – preventivamente segnalata dal coordinamento Lega dell’area nord della provincia di Roma, nella figura di Luca Quintavalle, che ha tra i principali obiettivi il rilancio di Ladispoli anche sotto il profilo sportivo, turistico e del benessere e che – conclude Giannini – proietta gli oltre 40 mila abitanti ladispolani nella giusta direzione di sostenibilità, salute, esercizio fisico e qualità della vita all’aria aperta”.

---

# Successo per l'open night dell'Alberghiero di Ladispoli



Successo per *l'open night* dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli che sabato 17 dicembre ha aperto le sue porte al pubblico, per accogliere gli studenti delle Scuole Medie e le loro famiglie. A dare il benvenuto sono stati i membri della Commissione Orientamento e i Docenti di Ricevimento e Accoglienza Turistica, Sala ed Enogastronomia Prof.ssa Giovanna Albanese, Prof. Renato D'Aloia, Prof.ssa Donatella Di Matteo, Prof. Salvatore Esposito, Prof. Paolo Ferranti, Prof. Bruno Mazzeo, Prof.ssa Carmen Piccolo, con le Funzioni Strumentali Prof. Carlo Narducci e Prof.ssa Rosa Torino. Indispensabile e prezioso, come sempre, il supporto degli Assistenti tecnici Mauro Ceccobelli, Tiziana Feliciano, Pietro Piccarisi, Bruna Campese e Teresa Lepore.

Situato in un'area a fortissima vocazione turistica e ricettiva a pochi chilometri dalla capitale, l'Alberghiero di Ladispoli è divenuto da anni un imprescindibile punto di riferimento nel territorio, per la professionalità dei suoi Docenti e l'alta qualità della sua offerta formativa.



Ad accogliere le famiglie sabato 17 dicembre c'era un ricchissimo buffet caratterizzato da un suggestivo allestimento natalizio preparato dagli studenti dell'Alberghiero che hanno spiegato tutti i dettagli e i segreti della *mise en place*, coordinati dalla loro Docente Donatella Di Matteo. Pizza alla pala e risotti stagionali sono stati offerti agli ospiti dagli allievi di Enogastronomia guidati dal Prof. Salvatore Esposito, mentre si svolgevano esercitazioni e dimostrazioni in Sala con preparazione di cocktail e pesche flambate al brandy sotto la supervisione del Prof. Bruno Mazzeo. Nel corso della serata è stato possibile visitare aule, laboratori e tutte le strutture scolastiche.

E a gennaio si replica, stavolta con un più tradizionale *open day* che si svolgerà sabato 14 dalle 9 alle 12:30.

Si ricorda che il termine per le iscrizioni relative all'a.s. 2023/2024 è stato fissato dal Ministero dell'Istruzione e del Merito al 30 gennaio 2023. Le domande potranno essere presentate on-line dalle ore 8.00 del 9 gennaio 2023 fino alle ore 20 del 30 gennaio.



Le famiglie potranno registrarsi sul sito [www.istruzione.it/iscriziononline/](http://www.istruzione.it/iscriziononline/), seguendo le indicazioni presenti. Per accedere è necessario utilizzare le credenziali SPID (Sistema Pubblico di Identità Digitale), CIE (Carta di Identità elettronica) o eIDAS (electronic IDentification Authentication and Signature). L'abilitazione al servizio è disponibile dal 19 dicembre. Il sistema "Iscrizioni on line" si farà carico di avvisare le famiglie, via posta elettronica, in tempo reale, dell'avvenuta registrazione o delle variazioni di stato della domanda. In sede di presentazione delle istanze di iscrizione on line, le famiglie

possono presentare una sola domanda di iscrizione e indicare fino ad un massimo di altri due Istituti di proprio gradimento, cui indirizzare la domanda nel caso in cui l'Istituzione di prima scelta non avesse disponibilità di posti per l'anno scolastico 2023/2024.

A questo link tutte le informazioni utili per le iscrizioni:  
<https://www.miur.gov.it/web/guest/-/circolare-n-33071-del-30-novembre-2022>.

---

## **Scambi interculturali, il primo giorno al “Di Vittorio” di Ladispoli per gli studenti tedeschi di Treviri**



LADISPOLI ( Roma) – Giornata intensa e piena di emozioni per gli allievi tedeschi della “Berufsbildende Schule Gestaltung und Technik (Scuola professionale di Progettazione e Tecnologia) di Treviri giunti ieri a Ladispoli come ospiti dell’Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio” nell’ambito degli scambi interculturali previsti dal Programma

Internazionalizzazione dell'Istituto.

Ad accoglierli questa mattina c'era la Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa, insieme all'Assessore comunale all'Istruzione e alla Cultura Margherita Frappa e alle Docenti Angela Di Sabatino e Mariagrazia Passerini, Referenti del Progetto. Ma l'intero Istituto è stato coinvolto nel dare il benvenuto alla delegazione studentesca proveniente dalla splendida città della Renania-Palatinato, a cominciare dalle Quinte Classi di Accoglienza Turistica, Cucina, Sala/Bar e Pasticceria e dai loro Docenti Giovanna Albanese, Michele Comito, Salvatore Esposito e Paolo Ferranti.

“Crediamo nel valore educativo dell'interculturalità – ha affermato la Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa – e siamo felici di ospitare gli studenti di Treviri insieme ai loro docenti Anne Godecke e Peter Adam, certi che il loro arrivo rappresenterà un'occasione di apprendimento per tutti noi. La scuola deve aprirsi ad una dimensione internazionale per preparare gli studenti ad un mercato professionale globalizzato, ma anche per consentire una crescita basata sull'incontro e sul dialogo”.

“Il nostro obiettivo è da sempre quello di insegnare agli allievi a leggere la complessità del mondo contemporaneo attraverso la lente del confronto e dello scambio fra identità diverse. – hanno sottolineato la Prof.ssa Angela Di Sabatino e la Prof.ssa Mariagrazia Passerini – Alternando all'apprendimento formale momenti di svago e attività ricreative e, soprattutto, puntando su un apprendimento *peer to peer*, possiamo raggiungere più facilmente questo traguardo divenendo, tutti insieme, un'autentica comunità educante basata sulla condivisione e sulla collaborazione”.

Questa mattina, dopo aver visitato le due sedi dell'Istituto, gli studenti tedeschi hanno lavorato fianco a fianco con gli allievi del “Di Vittorio” nei Laboratori di Ricevimento, Informatica, Sala/Bar e Cucina dell'Alberghiero. Dopo il

*coffee break* preparato dalle Quinte di Sala, hanno quindi assistito alla *mise en place* per partecipare poi al pranzo di benvenuto che ha proposto un menu tipico, illustrato in inglese dagli allievi dell'indirizzo di Enogastronomia, a base di pasta all'amatriciana, cotoletta di pollo e patate al forno, con un dessert di panna cotta al cioccolato. Nel pomeriggio gli studenti sono stati accompagnati in una visita della città lungo le strade del centro, da Viale Italia a Piazza Rossellini, senza rinunciare ad una passeggiata sul Lungomare Regina Elena fino alla statua bronzea del Caravaggio realizzata dallo scultore Sergio Bonafaccia.

E domani sarà la Città Eterna ad accogliere gli studenti di Treviri per un'imperdibile visita della Roma barocca.



---

**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 studenti dell'Alberghiero visitano la "Perugina"**



LADISPOLI (Roma)- E' una delle prime visite di istruzione

degli studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli che lunedì 3 ottobre, accompagnati dal loro Docente di Pasticceria Paolo Ferranti e dalla Prof.ssa Teresa Fusillo, si sono recati nella storica "Casa del cioccolato": la Perugina.

Fondata nel 1907, è uno dei più famosi marchi dell'industria alimentare italiana. Dal 1988 è entrata a far parte del gruppo Nestlè, divenendo uno dei principali stabilimenti europei per la produzione del cioccolato.

La 'Perugina' rappresenta da oltre un secolo la 'cultura della



cioccolata' e del 'made in Italy' nel mondo. Simbolo universale dell'azienda è il celeberrimo 'Bacio Perugina', che ha destato la curiosità e conquistato i cuori di milioni di persone.

Nata come laboratorio familiare e artigianale, la 'Perugina' ha attraversato la storia, resistendo alla concorrenza e alle sfide del mercato. A fondarla furono Francesco Buitoni, Annibale e Luisa Spagnoli, Leone Ascoli e Francesco Andreani.

Forte di una costante attenzione alla qualità delle materie prime e all'innovazione dei processi produttivi, la 'Perugina' è divenuta già negli anni Venti del Novecento uno dei maggiori esportatori di prodotti dolciari ed è stata la prima azienda italiana ad applicare le tecniche e gli strumenti dell'organizzazione scientifica del lavoro teorizzata da Frederick Taylor nel 1911. A cominciare dal 1935, i prodotti della Perugina furono lanciati in America e cominciarono a nascere filiali nelle più importanti città del mondo. Da allora il successo dell'azienda di Perugia non si è più fermato.



“Un’occasione imperdibile per arricchire l’offerta formativa dell’Istituto Alberghiero e far conoscere agli studenti le realtà imprenditoriali e produttive di eccellenza del nostro Paese” – ha commentato il Prof. Paolo Ferranti che, al termine della visita alla Perugia, ha accompagnato gli allievi anche alla scoperta dei più importanti monumenti del capoluogo umbro, a partire dalla splendida Cattedrale di San Lorenzo e dalla Fontana Maggiore in Piazza IV Novembre.

---

## **Di nuovo al centro dei riflettori la palestra dell’istituto alberghiero di Ladispoli**



LADISPOLI – Con la ripresa delle attività didattiche torna al

centro dei riflettori la palestra dell'Alberghiero di Ladispoli. Dopo la notizia dello stanziamento di fondi ministeriali (oltre 1 milione e 800.000 euro), che aveva riaperto le speranze degli studenti e delle loro famiglie, si pone infatti il problema di come affrontare il periodo di transizione che porterà prima all'avvio dei lavori di edificazione, quindi al completamento della struttura. "E' nostra intenzione trovare gli strumenti più efficaci per assicurare agli alunni lo svolgimento delle attività sportive. – ha dichiarato la Dirigente scolastica dell'Istituto di via Federici Prof.ssa Vincenza La Rosa – Combattiamo da dieci anni questa battaglia e non abbasseremo la guardia".

"E' in gioco un diritto intangibile e irrinunciabile sancito dalla nostra Costituzione: quello all'istruzione e allo studio



che riguarda centinaia di studenti della nostra scuola, – ha aggiunto la Prof.ssa Rosa Torino – e le Istituzioni hanno il dovere di garantirlo. Non possiamo essere costretti ad utilizzare un parcheggio come spazio in cui svolgere le attività sportive degli

allievi".

"Le Scienze motorie sono parte integrante del curriculum e dell'offerta formativa dell'Istituto. – ha sottolineato la Prof.ssa Bruna Calato – E' necessario dunque individuare soluzioni "tampone" che diano una risposta concreta alle giuste richieste degli studenti, in attesa dell'apertura del cantiere e dell'ultimazione dei lavori".

E mercoledì 28 settembre si è svolto un importantissimo incontro fra il Sindaco di Ladispoli Alessandro Grando, la Dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero Vincenza La Rosa, le Responsabili di sede Prof.ssa Rosa Torino e Carmela Panzella, la Direttrice dei Servizi Generali e Amministrativi Stefania Croce e i docenti di Scienze Motorie Bruna Calato e Alessio Orlandini.

Il Sindaco ha ribadito la piena disponibilità dell'Amministrazione non solo al fine di attivare le necessarie sinergie interistituzionali fra Comune e Città Metropolitana, ma anche allo scopo di rendere fruibile, in questa fase di transizione, il nuovo Palazzetto dello Sport. Molte le ipotesi sul tappeto, non esclusa quella di eventuali convenzioni con strutture sportive vicine all'Istituto Alberghiero. "Valuteremo con attenzione le diverse possibilità che ci sono state prospettate, verificandone la compatibilità con i vincoli relativi agli orari scolastici e agli spostamenti degli studenti, che dovrebbero servirsi di un'apposita navetta per raggiungere la nuova struttura sportiva in via delle Primule. Siamo profondamente grati al Sindaco di Ladispoli – ha sottolineato la Preside Vincenza La Rosa – da sempre sensibile ai problemi della scuola. La vicinanza delle Istituzioni è per noi di grande supporto per dar vita ad una comunità educante che deve coinvolgere tutti i soggetti del territorio in un continuo dialogo". Alessandro Grando ha assicurato anche l'apertura di un canale diretto di comunicazione che servirà ad aggiornare sistematicamente la Dirigenza dell'Alberghiero.

Il servizio di accoglienza del Sindaco all'Istituto di via Federici è stato curato dai Docenti Carmen Piccolo, Donatella di Matteo, Bruno Mazzeo e dallo studente Dimitri Severino.

---

## **Ladispoli, stanziati i fondi per la nuova palestra dell'istituto alberghiero**



LADISPOLI (Viterbo) – “Una vittoria di tutti”: così la Dirigente scolastica dell’Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio” Prof.ssa Vincenza La Rosa ha commentato la notizia dei finanziamenti ministeriali ottenuti per la realizzazione della palestra dell’Alberghiero: oltre 1 milione e 800.000 euro che saranno spesi per riavviare un iter lunghissimo e complesso. Quello di una struttura sportiva destinata a sorgere accanto alla nuova sede dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli dopo il suo trasferimento, nel 2012, da via Ancona in via Federici, ma che mai ha visto la luce a causa di lungaggini e intoppi burocratici, rinvii e problemi di ogni genere.

Uno “stop and go” estenuante che tuttavia non ha mai fiaccato la determinazione e la forza di volontà della Preside dell’Istituto “Giuseppe Di Vittorio” e dei suoi collaboratori: il Vicepreside Prof. Sandro Pase, le Responsabili di Sede Prof.sse Rosa Torino e Carmela Panzella, la Direttrice dei Servizi Generali e Amministrativi Stefania Croce, le docenti di Scienze Motorie Prof.sse Elisa Colombo, Bruna Calato e Gabriella Moriggi e tutti gli insegnanti, i tecnici il personale amministrativo, ma ancor prima i Rappresentanti degli Studenti che si sono alternati nel corso di un decennio e che mai hanno fatto spegnere i riflettori sulla “palestra fantasma” di via Federici, ormai nota a tutta la cittadinanza. Fino a Matteo Guerrini e Diego Corradini che non hanno rinunciato a lottare fin dall’inizio dell’anno scolastico, con la stessa dedizione dei loro predecessori, nonostante sapessero bene che mai avrebbero potuto svolgere le attività

di Educazione Fisica all'interno della nuova struttura perché ormai vicini agli Esami di Maturità. Ma la loro gioia, appena finiti gli orali, non riesce oggi a contenersi: "Siamo felici di lasciare il nostro Istituto con questa bellissima notizia. – hanno commentato – Le manifestazioni che ci hanno visti sempre in prima fila hanno avuto un senso, ma non possiamo dimenticare tutti coloro che ci hanno sostenuto e preceduto. E' difficile ricordare uno per uno tutti gli incontri e le iniziative che hanno scritto, pagina dopo pagina, la storia di questa incredibile vicenda. Ma non potremo mai dimenticare la vicinanza della Dirigente scolastica, sempre al nostro fianco per combattere, insieme, una battaglia di tutti".

Decisiva, per raggiungere questo agognato traguardo, l'interlocuzione con i soggetti istituzionali: il Consigliere di Città Metropolitana di Roma Capitale Federico Ascani, da sempre vicinissimo agli studenti e pronto a farsi portavoce delle loro istanze a Palazzo Valentini, il Sindaco di Ladispoli Alessandro Grando che proprio ad ottobre aveva messo a disposizione dell'Alberghiero il nuovo Palazzetto comunale dello Sport, in una fase di transizione – quella che doveva condurre alla ripresa e quindi all'ultimazione dei lavori per la palestra di via Federici – che non si prefigurava certo di breve durata.

"Ma un grazie particolare – ha sottolineato la Preside Vincenza La Rosa – va senza dubbio ad Alessio Pascucci, Consigliere comunale di Ladispoli e Consigliere di Città Metropolitana di Roma Capitale. Grazie alla sua disponibilità sono state riattivate, con la collaborazione dell'ing. Claudio Dello Vicario, Dirigente tecnico di Roma Città Metropolitana Settore Progettazione, Direzione lavori, Manutenzione e Ristrutturazione dell'Edilizia scolastica Zona Nord, le indispensabili sinergie interistituzionali che hanno portato alla presentazione di una nuova domanda di finanziamento per la ripresa dei lavori, di cui oggi finalmente conosciamo l'esito positivo. Proprio il 15 marzo di quest'anno Pascucci aveva svolto un sopralluogo all'Istituto Alberghiero. La strada davanti a noi non è ancora breve, – ha aggiunto la

Dirigente scolastica – ma cominciamo finalmente a vedere risultati concreti che, ci auguriamo, consentiranno presto ai nostri allievi di svolgere le loro attività di Scienze Motorie in uno spazio idoneo e attrezzato. Grazie a tutti. Noi continueremo a vigilare e a seguire, passo dopo passo, come abbiamo fatto in tutti questi anni, l'avanzamento del progetto esecutivo”.

“Dopo anni di battaglie, mesi fa, incontrandomi con i rappresentanti degli studenti dell'Istituto Di Vittorio Diego Corradini e Matteo Guerrini e la Dirigente Scolastica Vincenza La Rosa avevo preso un impegno: – ha dichiarato Alessio Pascucci – il Di Vittorio, una delle eccellenze del nostro territorio, avrebbe avuto la sua palestra scolastica. Ritengo vergognoso che una scuola superiore, frequentata ogni giorno da migliaia di studenti non abbia uno spazio idoneo a far svolgere attività motoria. Per questo, mi sono messo immediatamente a lavoro con la Città Metropolitana di Roma Capitale, Ente competente, perché preparasse il progetto e partecipasse proprio con la scuola di Ladispoli al bando indetto dal Ministero. Oggi, la notizia che il progetto è stato meritevole di finanziamento per 1.883.286,62 Euro. Ci tengo a sottolineare che Città Metropolitana ha potuto presentare un solo progetto su quel bando. E tra le numerosissime scuole dei 121 Comuni di Roma e provincia, abbiamo scelto proprio il Di Vittorio”. “Per questo grande traguardo – ha aggiunto Pascucci – ci tengo a ringraziare sentitamente il Sindaco della Città Metropolitana Roberto Gualtieri, il Vicesindaco Pierluigi Sanna e il Consigliere Delegato all'Edilizia Scolastica, Impianti sportivi e Politiche della formazione Daniele Parrucci, che hanno immediatamente recepito la richiesta del territorio e degli studenti di Ladispoli. Voglio poi ringraziare il Dirigente Ingegnere Claudio Dello Vicario che sempre, con estrema professionalità e disponibilità, ha seguito l'intero iter del progetto. Infine, un ringraziamento a Federico Ascani, con il quale a Palazzo Valentini ho sempre lavorato in maniera sinergica per lo sviluppo e i diritti dei territori di

Cerveteri e Ladispoli. Tanti ragazzi, come Matteo Guerrini, rappresentante degli studenti diplomatosi quest'anno, hanno lottato per anni per questo risultato. Li ringrazio tutti; soprattutto quelli che oramai hanno lasciato l'Istituto senza aver mai potuto fare attività in una palestra. Li inviteremo tutti all'inaugurazione dell'opera".