

# Sanità, D'Amato inaugura servizi consultorio a Cerveteri e Ladispoli



ROMA- Doppia inaugurazione questa mattina per rilanciare il punto nascita del San Paolo di Civitavecchia e i servizi dei consultori di Cerveteri e Ladispoli che, con il restyling, si sono arricchiti di nuovi servizi. Alle due cerimonie hanno partecipato l'Assessore alla Sanità della Regione Lazio, Alessio D'Amato, il direttore generale della ASL Roma 4, Cristina Matranga, i sindaci dei due Comuni, Elena Gubetti (Cerveteri) e Alessandro Grando (Ladispoli) e i Consiglieri regionali Marietta Tidei ed Emiliano Minnucci. Una presenza congiunta a simboleggiare lo sforzo unitario che le diverse istituzioni hanno portato avanti per la creazione di un luogo dove si incontra offerta sanitaria e sociale. Ambulatorio per gestanti il sabato mattina con la possibilità di fare ecografie, laboratorio analisi dedicato alle donne in gravidanza, servizi di accoglienza alle donne straniere con mediatori culturali.

“Una rete accogliente e tecnologicamente avanzata – ha



commentato l'Assessore, Alessio D'Amato – ma soprattutto sicura. Alle donne dico venite qui perché questo è un percorso sicuro, gratuito ed è un errore non usufruire di questi servizi che conducono verso il Punto nascita del San Paolo di Civitavecchia”.

“Sono felice di poter inaugurare queste due strutture che sono un luogo di accoglienza per tutta la famiglia e per gli utenti di tutte le età, bambini, adolescenti e adulti”, ha commentato il direttore generale della ASL Roma 4, Cristina Matranga. Soddisfazione per il restyling e il potenziamento dei servizi, è stata espressa anche dai due sindaci del territorio, Elena Gubetti di Ladispoli e Alessandro Grando di Cerveteri.



Con l'occasione è stato presentato il nuovo software, Percorso Nascita 4.0, che la ASL Roma 4 ha ideato per le donne in gravidanza. “A breve sarà anche un'App – ha annunciato Cristina Matranga – le donne che si rivolgono ai nostri consultori avranno un aiuto in più per

tenere sotto controllo visite, esami e parametri. Il tutto a portata di click”.

---

## All'istituto alberghiero di

# Ladispoli è in corso di svolgimento il concorso per l'abilitazione e il reclutamento dei docenti di enogastronomia



LADISPOLI (Roma) – Si sta svolgendo all'Istituto Alberghiero di Ladispoli il Concorso per l'Abilitazione e il reclutamento dei futuri docenti di Enogastronomia (Classe di Concorso B20): un riconoscimento tributato alla lunga tradizione d'eccellenza che caratterizza l'Istituto di via Federici, da sempre punto di riferimento per tutti coloro che aspirano ad una formazione basata sui più elevati standard qualitativi nel settore enogastronomico e dell'accoglienza turistica. Laboratori e attrezzature all'avanguardia, cucine professionali e dotazioni tecnologiche di ultima generazione: è questa l'identità di una scuola che non ha bisogno di presentazioni, perché aperta al territorio e conosciuta ormai ben oltre il perimetro della città dedicata a Ladislao Odescalchi.

“Desidero sottolineare l'altissimo livello della Commissione esaminatrice – ha commentato la Dirigente scolastica

dell'Istituto Alberghiero Prof.ssa Vincenza La Rosa – composta da docenti di notevole caratura e di elevata professionalità. Ringrazio sentitamente la Prof.ssa Marina Pasquali e il Prof. Daniele Chiappini, ma anche la DSGA Stefania Croce per il suo impegno e la sua instancabile dedizione al lavoro, e tutti i Tecnici di Laboratorio per la loro grande disponibilità e sensibilità. Come Presidente della Commissione e Dirigente scolastica di questo Istituto, il mio grazie è rivolto anche al Segretario Stefano Tomassetti per la sua competenza e produttività in tutte le attività connesse allo svolgimento delle prove concorsuali, come anche al personale ATA sempre disponibile e pronto ad operare con la massima attenzione e la più assidua applicazione. Un ringraziamento profondo va anche all'Assistente Melania Coppola per l'attiva partecipazione e la straordinaria dedizione al lavoro". Ma la Dirigente scolastica ha voluto sottolineare inoltre l'altissima qualità dei piatti preparati, che valorizzano le tradizioni locali, i prodotti tipici del territorio e la dieta mediterranea, con particolare riguardo alle proprietà organolettiche e ai marchi D.O.P., I.G.P. e S.T.G., senza dimenticare l'esaltazione naturale del gusto.

"Spesso non si riflette abbastanza sulla complessità dell'organizzazione che sta alla base di un Istituto scolastico. – ha aggiunto la Preside – Ma chi lavora al suo interno sa che l'eccellenza nasce dal contributo di ognuno di noi. Abbiamo affrontato momenti e fasi di grande criticità nell'emergenza sanitaria, ma siamo orgogliosi di aver continuato ad offrire ai nostri allievi e a tutto il territorio una formazione ispirata ai più elevati standard di qualità. Lo dimostra, e ci rende orgogliosi, la scelta di svolgere in questa sede il Concorso per i futuri docenti di Enogastronomia. Grazie a tutti".

---

# Ritrovato nel parcheggio dell'istituto alberghiero di Ladispoli l'anziano scomparso il 7 giugno a Francolise



LADISPOLI – Una storia drammatica ma a lieto fine quella che ha visto come scenario l'Istituto Alberghiero di Ladispoli. Nel cortile interno dell'Istituto è stato infatti ritrovato Lorenzo Martucci, l'anziano di 84 anni affetto da Alzheimer, che era scomparso martedì 7 giugno a Francolise in provincia di Caserta.

A raccontare la vicenda è la Dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero di via Federici, Prof.ssa Vincenza La Rosa: "Siamo ancora molto scossi per l'accaduto, ma felici di aver aiutato una persona in difficoltà. Tutto è cominciato poco dopo le 13 dell'ultimo giorno di scuola. – ha spiegato la Dirigente – La campanella che segna la fine dell'anno scolastico era suonata da qualche minuto e mentre scendevo le scale esterne per recarmi nella Sede centrale, una docente del nostro Istituto che stava avvicinandosi alla sua automobile per tornare a casa, mi ha raggiunta correndo e dicendo di aver notato una persona con il capo reclinato all'indietro a bordo di un'autovettura ferma nel parcheggio, con la fiancata vistosamente danneggiata. Ho raggiunto subito l'autoveicolo

constatando che a bordo si trovava un uomo accasciato, con la testa abbandonata fra i due sedili anteriori e un braccio fuori dal finestrino, in evidente difficoltà. Ho chiamato immediatamente il 118 – ha aggiunto la Preside La Rosa – mentre invitavo a gran voce i collaboratori scolastici, gli assistenti tecnici, la Vicepreside e i docenti ancora presenti nell'Istituto a raggiungermi al più presto. Con il supporto prezioso della collaboratrice scolastica Cristina Marcucci e dell'Assistente Tecnica Tiziana Feliciano, abbiamo cercato di aiutare l'anziano seguendo le istruzioni che mi venivano fornite dal 118 in attesa dell'arrivo dell'ambulanza e dell'automedica. Gradualmente il signor Lorenzo ha ripreso a parlare fornendoci brevi indicazioni sulla sua identità e dicendo di sentirsi male. Siamo riusciti poi, con il suo aiuto, a recuperare un numero telefonico e ad avvertire la figlia. Fortunatamente i soccorsi sono arrivati tempestivamente e abbiamo potuto scongiurare il peggio. Desidero ringraziare tutto il personale della scuola che è intervenuto immediatamente e mi ha supportato durante minuti difficilissimi. Successivamente – ha concluso la Preside – abbiamo appreso che il signor Lorenzo era scomparso dal giorno precedente dal Comune di Francolise e che è affetto da Alzheimer. Ho parlato da poco con il figlio che ci ha rassicurato sulle attuali condizioni di salute del padre. Il signor Lorenzo, ci ha detto, aveva perso l'orientamento appena uscito da casa il giorno precedente. Ha percorso circa 400 Km probabilmente senza mangiare e senza bere per ore, forse senza neanche fermarsi per riposare. Non sappiamo come sia giunto a Ladispoli ed entrato nel cortile della nostra scuola, ma questo gli ha consentito di essere soccorso immediatamente e di evitare conseguenze peggiori”.

---

# Lo “Spazio Verde” sostenibile e inclusivo



LADISPOLI – “Spazio Verde” è un progetto attivato dall’Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio” ed ha coinvolto gli studenti degli indirizzi AFM e CAT con l’obiettivo di avvicinarli alla natura attraverso un approccio diretto ed operativo, educarli alla cura e al rispetto dell’ambiente e degli spazi pubblici, sensibilizzarli alle tematiche della sostenibilità ambientale, facilitare e promuovere esperienze inclusive.

Si è trattato di un intervento di miglioramento funzionale del giardino interno della scuola, con la realizzazione di uno spazio per la cura di piante e fiori, panchine e l’impianto di un piccolo orto. Il giardino, considerato una risorsa che



integrando completamente gli spazi interni della scuola, ambiente sociale e di apprendimento, consentirà di dar vita ad uno spazio laboratoriale concreto, ampliando il contesto educativo dall'aula all'ambiente circostante.

Il progetto ha rappresentato un percorso sperimentale mirato ad esplorare nuovi canali comunicativi ed espressivi, finalizzato all'acquisizione di

abilità utili al progetto di vita, coinvolgendo tutti gli studenti, anche quelli che richiedono percorsi didattici diversificati nei tempi, negli spazi e negli strumenti.

“Spazio Verde” è iniziato a gennaio di quest'anno e si è articolato in diverse fasi e attività:

- rilievo, progettazione, organizzazione e gestione dello spazio/giardino
- progettazione e costruzione degli arredi del giardino, panchine, fioriere, aiuole
- realizzazione della pavimentazione di un tratto di giardino per l'abbattimento delle barriere architettoniche
- messa a dimora di piante e fiori

Hanno partecipato i docenti referenti del progetto: Lanni, Ristorini, Cola, Piritto, Barnaba, Armellini, Cerrocchi; sono stati inoltre coinvolti i docenti delle classi, il personale



ATA e gli assistenti specialistici. Anche soggetti esterni alla scuola, apprezzando e accogliendo lo spirito del progetto, hanno dedicato gratuitamente tempo e risorse: piante ornamentali e piante aromatiche (Vivaio Pollici Verdi Marina di S.Nicola), materiale

per pavimentazione (Fabio Zaina) e bancali in legno (attività

commerciali di Ladispoli). Un ringraziamento particolare va agli studenti e alle studentesse delle classi 3A e 4A del corso CAT per il lodevole impegno profuso nello svolgere le attività progettuali e manuali previste dal progetto.

---

## Alternanza scuola lavoro all'istituto alberghiero di Ladispoli



LADISPOLI – La simulazione di un’Agenzia di eventi impegnata nella progettazione di un ricevimento ufficiale: è questa l’iniziativa che ha visto protagonisti gli studenti dell’Istituto Superiore “Giuseppe Di Vittorio” di Ladispoli mercoledì 25 maggio, a conclusione del loro percorso di PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro). “Un evento perfettamente riuscito” – ha sottolineato la Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa – che ha voluto ringraziare tutti i docenti della Commissione PCTO e, soprattutto, gli allievi,



impeccabili nel preparare il buffet, nel predisporre l'allestimento delle sale e nel ricevere gli ospiti. Un'occasione per fare sintesi delle conoscenze e competenze acquisite, puntare sul lavoro di squadra, ma soprattutto per condividere il percorso di un intero anno scolastico che si

avvia alla sua conclusione.

“Nel nostro Istituto puntiamo da sempre ad un'efficace integrazione tra formazione teorica e “discesa in campo”. – ha sottolineato ancora la Dirigente scolastica dell'Istituto “Giuseppe Di Vittorio” Prof.ssa Vincenza La Rosa – Frequentando un Istituto con un Indirizzo Professionale e due Tecnici, i nostri studenti sono naturalmente proiettati verso il mondo del lavoro, ma il tirocinio è indispensabile e deve caratterizzare quotidianamente la nostra offerta formativa”. A spiegare tutti i dettagli dell'evento è Silvia Colaciello, Docente, insieme a Luciano Bruno, del Corso “Progettazione e organizzazione di eventi in hotel”:



“Abbiamo voluto proporre agli allievi un compito di realtà che ha impegnato tutte le Classi Terze: gli studenti dell'indirizzo Amministrazione Finanza e Marketing si sono occupati del settore contabile e amministrativo; quelli dell'Istituto Alberghiero hanno curato gli allestimenti,

l'accoglienza e la preparazione del buffet. Voglio ringraziare tutti i ragazzi, ma anche le Funzioni strumentali del PCTO Giovanna Albanese, Renato d'Aloia, Carmen Piccolo ed Elisa Colombo e i docenti Donatella Di Matteo, Salvatore Esposito e Bruno Mazzeo. E' stata una giornata straordinaria che rimarrà sicuramente impressa nella memoria dei nostri allievi e nella storia dell'Istituto Di Vittorio”.

---

# Lo stage degli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli al Forte Village Resort



E' una delle realtà ricettive più esclusive e rinomate del panorama nazionale e internazionale, posta in un autentico paradiso naturale: il *Forte Village Resort*, complesso turistico-alberghiero a Santa Margherita di Pula, in Sardegna, nato nel 1970 e riconosciuto come miglior Resort al mondo dal *World Travel Award* tra il 1998 e il 2014. Un luogo d'incanto legato al nome di Charles Carmine Forte ed entrato nell'immaginario collettivo come la meta da sogno di ogni vacanza. Sette hotel, quattordici bar, ventuno ristoranti, spazi per meeting, impianti e strutture per attività ricreative e di intrattenimento, un Centro di talassoterapia con 6 piscine di acqua salata, oltre 220.000 metri quadrati di giardini tropicali e molto, molto di più. Il Forte Village Resort, diretto da Lorenzo Giannuzzi, ospita anche diverse gare, competizioni ed accademie sportive nazionali e internazionali frequentate da atleti provenienti da tutto il mondo.

Ed è proprio qui che alcuni studenti dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli, accompagnati dai loro Docenti Giovanna Albanese e Filippo Gennaretti stanno svolgendo il loro stage. "Nel nostro Istituto – hanno affermato i Docenti – puntiamo da

sempre a proporre, per il tirocinio, realtà di eccellenza del panorama nazionale e internazionale, allo scopo di qualificare al massimo livello la formazione degli studenti. Ringraziamo tutto lo staff del Forte Village per l'accoglienza ricevuta e per la straordinaria possibilità di apprendimento e di crescita professionale che offre ai nostri allievi".

---

## **Ladispoli, San Camillo: "Donna arrivata in condizioni gravissime, operata d'urgenza da equipe multidisciplinare"**

Azienda Ospedaliera San Camillo - Forlanini  
Roma



LADISPOLI- "E' stata operata d'urgenza la donna di Ladispoli S.A. da una equipe multidisciplinare presso l'ospedale San Camillo di Roma ed ora le sue condizioni sono stazionarie, ma permangono molto gravi. L'intervento è stato realizzato da un chirurgo d'urgenza, uno toracico e un cardio chirurgo. La donna è giunta in condizioni gravissime dovute a ferite multiple che hanno colpito più organi. L'assessore regionale alla Salute, Alessio D'Amato è in costante contatto con la

Direzione dell'ospedale per seguire l'evoltersi clinico". Lo comunica in un bollettino la Direzione dell'ospedale San Camillo di Roma.

---

## Bilancio eccellente all'alberghiero di Ladispoli per "Non è la sagra"



LADISPOLI – Bilancio eccellente per la partecipazione degli studenti dell'Alberghiero a "(Non) è la sagra", la rassegna gastronomica che ha reso Ladispoli famosa in Italia e nel mondo. Quattro fine-settimana in cui Piazza Rossellini è tornata ad essere il cuore di una delle più antiche manifestazioni dedicate al prodotto tipico per eccellenza di Ladispoli: il Carciofo romanesco. E anche quest'anno gli studenti dell'Istituto Alberghiero di via Federici sono stati presenti 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 sono state offerte dall'Azienda Agricola

Fioravanti. A spiegare le preparazioni in cui si sono cimentati gli allievi del Triennio (Indirizzi Pasticceria, Cucina, Sala e Accoglienza Turistica) è il Prof. Paolo Ferranti: “Gli studenti hanno cucinato pizzette fritte, una ricetta regionale antichissima. L’impasto era con lievitazione di 72 ore quindi ad altissima digeribilità. Due i tipi di pizzette: classiche e per celiaci con ripieno a base di carciofi, pecorino e menta. Ma per la chiusura della Sagra si sono aggiunti biscottini di pasta frolla artigianale aromatizzata agli agrumi e Pan di Spagna al profumo di cannella. Un bilancio eccellente anche per questa edizione – ha sottolineato il Prof. Paolo Ferranti – che ha consentito ai nostri allievi di mettersi alla prova e confrontarsi direttamente con il pubblico. Il loro entusiasmo è stato commovente. Senza dimenticare che le loro capacità hanno avuto un riscontro inequivocabile: lo Stand dell’Alberghiero era ben riconoscibile anche a distanza per la fila dei cittadini che hanno voluto assaggiare le nostre preparazioni. Un’esperienza che rimarrà sicuramente impressa nella memoria degli studenti e che ha dimostrato un profondo “spirito di appartenenza” al territorio. Basti pensare alla cura e alla professionalità con cui gli allievi hanno gestito lo stand che è diventato, in pochi giorni, un punto di ritrovo e di riferimento per moltissimi cittadini di Ladispoli”.  
Appuntamento alla prossima edizione.

---

## **A Ladispoli si va a scuola**

# senza plastica



LADISPOLI (Roma) – La plastica non entra più a scuola a Marina di San Nicola, nel comune di Ladispoli (Rm). Grazie al progetto ‘Scuola Plastic Free’, realizzato dall’IC ‘Caravaggio’ con la collaborazione del Comune di Ladispoli, il Consorzio di Marina di San Nicola, la Guardia Costiera di Ladispoli, Ambiente Mare Italia-Ami, Rotary club e Cirfood, la plastica monouso sarà totalmente eliminata nell’istituto scolastico del litorale laziale.

Il progetto è stato presentato con un evento di inaugurazione nella Sala Consiliare del Comune di Ladispoli. Erano presenti il sindaco del Comune di Ladispoli, Alessandro Grando, il presidente del Consorzio di Marina di San Nicola, Roberto Tondinelli, il comandante della Guardia Costiera di Ladispoli, Strato Cacace, la dirigente scolastica, Giovanna Bruno, la presidente del Rotary Club Cerveteri e referente del progetto, Margherita Frappa, il presidente di Ambiente Mare Italia-Ami, Alessandro Botti, e la responsabile di CiR-Food, Giulia Putelli.

“È un progetto sul quale lavoriamo da tanto tempo, l’emergenza sanitaria purtroppo ci ha rallentato, ma finalmente ci siamo- ha commentato il sindaco del Comune di Ladispoli, Alessandro Grando- un progetto che ha coinvolto tanti soggetti diversi con uno scopo ambizioso: eliminare completamente la plastica dalla scuola. Lo vorremmo esportare in tutti gli altri istituti scolastici perché va nella giusta direzione: quella di tutelare l’ambiente e dare il giusto segnale alle giovani generazioni”.

Nel Comune di Ladispoli, ‘Scuola Plastic Free’ si presenta infatti come un progetto pilota affinché altre scuole possano

seguire l'iniziativa. Per l'inizio del mese di aprile 2022 il plesso di Marina di San Nicola diventerà totalmente plastic free grazie alla collaborazione di tutti i partner, gli insegnanti e i genitori che hanno lavorato per raggiungere questo ambizioso obiettivo.

“Il Consorzio di Marina di San Nicola cresce in mezzo all'ambiente- ha dichiarato il presidente del Consorzio di Marina di San Nicola, Roberto Tondinelli- è la seconda zona d'Italia dopo l'Argentario per la percentuale fra verde e costruzioni, per cui all'ambiente ci teniamo molto e la plastica è un grave problema che va risolto. Per risolverlo bisogna partire dai ragazzi, perché sono loro il nostro futuro e se li abituiamo da piccoli, poi da grandi rimarranno 'plastic free'”.

Il progetto è stato realizzato grazie all'impegno della dott.ssa Margherita Frappa, referente del progetto e presidente del Rotary Club. “Il progetto 'Scuola Plastic Free'- ha commentato la dottoressa Margherita Frappa, referente del progetto e presidente del Rotary Club- è in linea con gli obiettivi del Piano Nazionale dell'Istruzione per la transizione ecologica e culturale delle scuole ed è finalizzato, attraverso azioni concrete e stili di vita coerenti, a ridurre l'impatto ambientale, diminuire l'uso della plastica e favorire la transizione ecologica”.

L'iniziativa è nata in seguito ad una prima fase di sensibilizzazione e spiegazione dei principi che regolano la tutela dell'ambiente e l'eccessivo uso della plastica, ad opera di formatori qualificati della Guardia Costiera di Ladispoli. Il secondo momento si è esplicitato con la partecipazione alla prima tappa dell'Italian Cleaning Tour, organizzata da Ambiente Mare Italia-Ami sulle spiagge di Marina di San Nicola. Successivamente si è tenuto un tavolo di lavoro, coordinato dalla responsabile della Scuola, al quale sono stati coinvolti tutti i partners: il Comune di Ladispoli, il Consorzio Marina di San Nicola, la Cooperativa Cir-Food, Ami (Ambiente Mare Italia) e il Club Rotary Cerveteri-Ladispoli. Ogni partner si è impegnato a partecipare alla

realizzazione della Scuola Plastic Free attraverso: la realizzazione degli impianti per l'installazione di un depuratore per l'acqua; la distribuzione di borracce di alluminio a tutti gli alunni; la sostituzione di stoviglie e l'eliminazione di qualsiasi tipo di plastica da parte della società di distribuzione dei pasti; il coinvolgimento dei genitori per l'utilizzo di contenitori riciclabili per le merende.

“Il mare è il luogo da cui tutti noi veniamo ed è ancora la nostra più importante risorsa- ha dichiarato Alessandro Botti, Presidente di Ambiente Mare Italia (Ami)- L'uso indiscriminato della plastica monouso uccide il nostro tesoro blu. Ami è veramente lieta che tutti i bambini e le maestre che hanno partecipato alla tappa dell'Italian cleaning Tour hanno voluto eliminare la plastica dalla loro scuola. Il plesso di Marina di San Nicola sarà presto geolocalizzato sulla mappa della sostenibilità ambientale sul sito di Ami. Prendiamo esempio dai nostri bambini!”.

---

**La dirigente scolastica dell'istituto alberghiero di Ladispoli: “Siamo pronti a fare la nostra parte”**



LADISPOLI (Roma) – E' una gara di solidarietà quella che vede protagoniste le scuole italiane, pronte ad accogliere gli studenti ucraini in fuga dall'orrore della guerra. Anche l'Alberghiero di Ladispoli sta organizzandosi per offrire il proprio contributo, mettendo a disposizione strutture e professionalità. "Siamo costantemente in contatto con l'Assessore comunale alla Pubblica Istruzione Fiovo Bitti per predisporre gli interventi e le strategie di integrazione più adeguate. – ha dichiarato la Dirigente scolastica dell'Istituto di via Federici Prof.ssa Vincenza La Rosa – Alcuni degli allievi appartenenti alla fascia anagrafica relativa alle Scuole Superiori saranno accolti nei laboratori di Sala e Cucina e impegnati inizialmente in attività formative di tipo pratico, accanto ai nostri studenti. In una prima fase ci avvarremo delle conoscenze linguistiche della Prof.ssa Donatella Di Matteo, Docente di Sala, che ci aiuterà come mediatrice e interprete. Il Ministero dell'Istruzione ha recentemente emanato una Nota contenente le prime indicazioni relative all'accoglienza scolastica degli studenti ucraini esuli. Si tratta di una nuova situazione di emergenza che richiede di mettere in campo con la massima tempestività tutte le azioni indispensabili ad un'efficace integrazione nel tessuto sociale della comunità e del territorio. Ma è nostro dovere di educatori individuare anche le migliori strategie didattiche e pedagogiche finalizzate a garantire percorsi autenticamente inclusivi. A questo scopo abbiamo già costituito cinque gruppi di accoglienza che vedranno il mio coordinamento e saranno guidati dai docenti Renato D'Aloia, Paolo Ferranti, Valeria Mollo e Carmen Piccolo".

La Nota Ministeriale n. 381 del 4 marzo 2022, per assicurare

un adeguato supporto psicologico agli studenti in arrivo e alle loro famiglie, assegna alle Istituzioni scolastiche un primo fondo di 1.000.000 di Euro, richiamando i docenti e tutto il personale delle scuole alla necessità di garantire l'integrazione ponendo attenzione ad ogni bisogno psicologico, affettivo e relazionale "connesso alla condizione di giovani profughi, a partire dalla necessità di mantenere i legami con altre persone della propria comunità o con le famiglie presso cui trovano accoglienza, in una prospettiva di continuità fra tempo scuola e tempo extra-scuola". Ma la Nota propone anche prime indicazioni di tipo metodologico-didattico (peer education e peer tutoring, utilizzo di materiali bilingue o in lingua madre), sollecitando gli Uffici territoriali a coordinare le iniziative delle scuole e degli Enti Locali per l'attivazione di interventi di mediazione linguistica e culturale che favoriscano l'interazione e la comunicazione interpersonale.

---

## **Istituto Alberghiero – "Rainews 24 all'Alberghiero di Ladispoli"**



LADISPOLI (Roma) – 3 marzo: tutti sintonizzati su Rai News 24.

Alle 14:30, nel corso della trasmissione "Sorsi e Morsi", andrà in onda il servizio girato nelle cucine dell'Istituto di via Federici e dedicato al progetto formativo di Cucina Mediterranea Sostenibile organizzato da APS Litorale Nord in partnership con l'Alberghiero di Ladispoli. "Abbiamo sposato con molto entusiasmo questo progetto promosso da APS Litorale Nord per la riduzione degli sprechi alimentari, per una cucina sostenibile, regionale, "a chilometro vero" con prodotti stagionali. – ha dichiarato la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Dirigente scolastica dell'Istituto Alberghiero – Il progetto punta a favorire l'adozione di comportamenti e stili di consumo responsabili e consapevoli, rispettosi dell'ambiente e della biodiversità. Si tratta degli obiettivi che l'agenda ONU 2030 ha affidato all'istruzione per formare i cittadini globali di domani, attraverso l'acquisizione delle conoscenze e competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile". "La formazione e l'informazione dei cittadini sul tema della "cultura del consumo consapevole" è di fondamentale importanza, e ancor più lo è per le giovani generazioni. – ha affermato la Prof.ssa Valeria Mollo, coordinatrice del Progetto per l'Istituto Alberghiero – E' questo il senso della nostra collaborazione con l'Associazione di Promozione sociale APS Litorale Nord. Condividiamo la convinzione che sia necessario agire a monte, con programmi e attività di educazione al consumo, e non c'è dubbio sul fatto che tra i primi destinatari di queste iniziative ci siano proprio i giovani, i nostri studenti". "La registrazione della trasmissione "Sorsi e morsi" nei nostri laboratori di Cucina è un'occasione preziosa, un'esperienza straordinaria che ci onora e che ha consentito di coinvolgere direttamente gli allievi dell'Istituto. La presenza della Rai conferma la rilevanza di un'iniziativa, quella promossa da APS Litorale Nord, che ha riscosso l'entusiasmo di tutti i nostri studenti".

---

# RaiNews all'istituto alberghiero di Ladispoli per il progetto di educazione alimentare promosso da Aps litorale Nord



LADISPOLI (Viterbo) – E' uno degli appuntamenti più seguiti dagli amanti del food e dagli addetti ai lavori: "Sorsi e morsi", la trasmissione di RaiNews in onda il giovedì dalle 14:45 alle 15 a cura di Paola Cutini e Silvia Rita. E la puntata di giovedì 17 febbraio è stata registrata nei laboratori dell'Alberghiero di Ladispoli, nell'ambito del Progetto dedicato all'educazione alimentare e alla cucina mediterranea sostenibile coordinato dall'Associazione di Promozione sociale APS Litorale Nord in collaborazione con l'Istituto Professionale di via Federici.

"Abbiamo sposato con molto entusiasmo questo progetto promosso da APS Litorale Nord per la riduzione degli sprechi alimentari, per una cucina sostenibile, regionale, "a chilometro vero" con prodotti stagionali. – ha dichiarato la Prof.ssa Vincenza La Rosa, Dirigente scolastica dell'Istituto

Alberghiero – Il progetto punta a favorire l'adozione di comportamenti e stili di consumo responsabili e consapevoli, rispettosi dell'ambiente e della biodiversità. Si tratta degli obiettivi che l'agenda ONU 2030 ha affidato all'istruzione per formare i cittadini globali di domani, attraverso l'acquisizione delle conoscenze e competenze necessarie a promuovere lo sviluppo sostenibile".



“La formazione e l'informazione dei cittadini sul tema della “cultura del consumo consapevole” è di fondamentale importanza, e ancor più lo è per le giovani generazioni. – ha affermato la Prof.ssa Valeria Mollo, coordinatrice del Progetto per l'Istituto Alberghiero – E' questo il senso della nostra collaborazione con l'Associazione di Promozione sociale APS Litorale Nord. Condividiamo la convinzione che sia necessario agire a monte, con programmi e attività di educazione al consumo, e non c'è dubbio sul fatto che tra i primi destinatari di queste iniziative ci siano proprio i giovani, i nostri studenti”. “La registrazione della trasmissione “Sorsi e morsi” nei nostri laboratori di Cucina è un'occasione preziosa, un'esperienza straordinaria che ci onora e che ha consentito di coinvolgere direttamente gli allievi dell'Istituto. La presenza della Rai conferma la rilevanza di un'iniziativa, quella promossa da APS Litorale Nord, che ha riscosso l'entusiasmo dei nostri studenti. Il tema dell'educazione al consumo consapevole è di assoluta centralità tanto più in un Istituto Alberghiero in cui esiste un indirizzo di Enogastronomia. Lo chef Corrado Correrà, che è stato protagonista della trasmissione “Sorsi e morsi”, è inoltre un ex-studente della nostra scuola. Ricordiamo che la puntata registrata sarà presto disponibile anche sul nostro sito”.



“Oggi siamo qui a presentare il progetto formativo dell’APS Litorale Nord con indirizzo di cucina mediterranea sostenibile – ha affermato Il Presidente dell’Associazione Riccardo Bucci – organizzato con il partner di eccellenza Istituto Alberghiero Di Vittorio. Questa

collaborazione contribuirà alla giusta divulgazione di una corretta gestione delle risorse, del rispetto delle stagionalità e del territorio, senza dimenticare la lotta agli sprechi e la prevenzione della produzione di rifiuti”.

Il progetto dedicato alla cucina mediterranea sostenibile sta estendendo i suoi confini in un crescendo di iniziative e di successi che coinvolgono studenti e cittadini. A fare da capofila l’Alberghiero di Ladispoli in collaborazione con l’Associazione di promozione sociale APS Litorale Nord. Coordinato dalla Prof.ssa Valeria Mollo, Docente di Lettere dell’Istituto di via Federici, il progetto sta ampliando la sua rete con l’adesione di diverse Scuole Primarie e Medie della città. “L’inserimento dell’Istituto Alberghiero nel circuito di recupero e di ‘economia circolare’ già posto in essere a Ladispoli dall’Associazione ‘APS Litorale Nord’ – ha concluso la Prof.ssa Mollo – è testimonianza della possibilità di contribuire, ciascuno nel proprio ambito, all’adozione di comportamenti responsabili, utili a migliorare la società in cui viviamo e operiamo”.

---

**Vivere il digitale,**

# consegnati all'alberghiero di Ladispoli 6 maxi-schermi



LADISPOLI – 6 monitor interattivi sono stati consegnati nei giorni scorsi e installati nelle aule dell'Istituto Alberghiero di Ladispoli grazie ai fondi previsti dal D.L. 41 del 22/03/21 (Misure urgenti in materia di sostegno alle imprese e agli operatori economici, di lavoro, salute e servizi territoriali, connesse all'emergenza da COVID-19). A spiegarne le funzionalità è il Prof. Daniele Manzo, Responsabile Progetti Pon dell'Istituto superiore "Giuseppe Di Vittorio": "Si tratta di pannelli che possono essere usati come una lavagna tradizionale ma con molteplici strumenti multimediali aggiuntivi: il touch-screen consente infatti di creare forme o tracciati con le dita o con l'ausilio della penna fornita in dotazione. Sarà possibile annullare l'ultima modifica o ripristinarla cambiando il colore dei tracciati e scegliendo tra i vari tipi di tocco disponibili come penna o matita con spessori variabili a seconda della necessità. La modalità scrittura – aggiunge il Prof. Manzo – include funzioni multi-gesture quali il riconoscimento del palmo con funzione gomma, zoom in, zoom out, screenshot con l'utilizzo di 5 dita e rotazione immagine con 3 dita. 2 le touch pen incluse fino a 40 tocchi simultanei. Sarà inoltre possibile effettuare presentazioni in modalità wireless collegando il  laptop personale allo schermo del pannello grazie alla mirroring app integrata. Molteplici le opzioni di connettività e interscambio, grazie alla presenza di porte dati e video posteriori e anteriori con funzionalità di connessione dati

USB, HDMI e Type-c, che consentono una condivisione dei contenuti interattivi in totale semplicità e versatilità”.

“In questa fase di indubbia complessità – ha affermato la Dirigente scolastica dell’Istituto Professionale di via Federici Prof.ssa Vincenza La Rosa – accogliamo con entusiasmo l’innovazione e le nuove tecnologie educative, certi che i nostri studenti e docenti sapranno valorizzarne l’utilizzo nel modo più efficace. La didattica è cambiata e deve aprire le porte a metodologie al passo con l’evoluzione e il mutamento del mercato del lavoro. L’emergenza sanitaria ha obbligato tutti a ripensare modalità e strategie formative che hanno senza dubbio consentito un’accelerata modernizzazione del mondo scolastico, capace di incidere in modo significativo sui modelli didattici. Tuttavia non dobbiamo dimenticare che l’innovazione deve continuare a poggiare sulla solidità di una tradizione culturale e professionale che è da sempre al centro della filosofia e della prassi educativa dell’Istituto Alberghiero di Ladispoli. Puntiamo a una scuola concepita come ‘spazio aperto e innovativo’, fiduciosi in un completo superamento delle criticità che hanno accompagnato questa complessa fase della nostra storia e della nostra vita”.

Ulteriori pannelli per completare la dotazione di tali strumenti a tutte le classi dell’Istituto, ha precisato il Prof. Manzo, saranno acquistati grazie ai finanziamenti derivanti dai Fondi Strutturali Europei – Programma operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento 2014-2020 – Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (FESR – “Digital Board: trasformazione digitale nella didattica e nell’organizzazione”).

---

# Il terzo open dell'istituto alberghiero di Ladispoli

LADISPOLI (Roma) – Un nuovo successo per il terzo open day dell'Alberghiero di Ladispoli che domenica 23 gennaio è tornato ad accogliere gli allievi delle Scuole Medie e le loro famiglie, nel pieno rispetto delle misure anti-Covid. La Commissione Orientamento ha predisposto anche questa volta 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 le Responsabili della Sede di via Federici Prof.ssa Rosa Torino e Carmela Panzella, 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, l'accoglienza e il supporto tecnico per le iscrizioni c'era Tiziana Feliciano. Un Istituto Alberghiero, quello di Ladispoli, a pochi chilometri dalla capitale, divenuto ormai da anni un imprescindibile punto di riferimento nel territorio, per l'alta qualità della sua offerta formativa.

Anche domenica mattina genitori e allievi sono stati accolti da un ricchissimo buffet preparato dai docenti di indirizzo e dai loro studenti e hanno potuto visitare aule, laboratori e tutte le strutture scolastiche, assistendo a dimostrazioni pratiche di 'mise en place',

Si ricorda che le iscrizioni relative all'a.s. 2022/2023 si effettuano 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/](http://www.istruzione.it/iscrizionionline/), utilizzando le credenziali del proprio gestore e senza effettuare ulteriori registrazioni.

---

## **Istituto Alberghiero di Ladispoli (RM), Open Day (a distanza e in presenza): 15 e 23 gennaio 2022**



Ladispoli (RM) –

Un nuovo appuntamento (a distanza e in presenza) con l'**Alberghiero di Ladispoli** che riaprirà le sue porte al pubblico – nel pieno rispetto della normativa anti-Covid – per presentare la sua storia e le sue strutture. Da sempre punto di riferimento per tutti coloro che desiderano acquisire una solida professionalità nei settori dell'Enogastronomia, Sala e vendita e Accoglienza turistica, l'Istituto di via Federici il 15 e il 23 gennaio, dalle ore 9:30 alle 12:30, renderà disponibile anche un collegamento on-line. Per prenotarsi dall'home-page (<https://www.isisdivittorio.edu.it/>), cliccare in alto a destra su **DIDATTICA, ORIENTAMENTO, ORIENTAMENTO 2021/2022, INDIRIZZO ALBERGHIERO**. Ma sarà possibile anche

visitare i laboratori e i locali della scuola (necessaria la prenotazione e il green pass), per conoscere tutte le caratteristiche e i dettagli dell'offerta formativa.

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. 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/](http://www.istruzione.it/iscrizionionline/), utilizzando le credenziali del proprio gestore e senza effettuare ulteriori registrazioni. 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 viciniorità 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.

**Per iscriversi occorre dunque:**

**-scegliere la scuola:** (partecipando ai diversi *Open day* o consultando il portale "Scuola in Chiaro" dove sono

disponibili anche i link ai siti dei diversi istituti dove spesso compaiono gallery fotografiche, dati e anche i vari PON attualmente operativi);

**-iscriversi al portale del MIUR** così da ricevere le proprie credenziali (a partire dal 4 gennaio 2022 inserendo tutti i dati anagrafici dell'alunno, il codice della scuola ed eventuali altre informazioni necessarie).

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.

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. Diverse le corse attivate in orario scolastico per collegare 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.

---

## **Ladispoli, palestra istituto alberghiero: si ricomincia a sperare**



Si è svolta nella sede della Biblioteca comunale, come promesso, l'assemblea plenaria degli studenti dell'Alberghiero di Ladispoli dedicata per intero al problema della palestra. Sul tema del mai realizzato Palazzetto dello Sport previsto dal Piano dei lavori che hanno portato all'edificazione del

nuovo Istituto Professionale inaugurato quasi dieci anni fa e prima situato in via Ancona, una delegazione di allievi si è confrontata venerdì 29 ottobre con il Sindaco di Ladispoli Alessandro Grando, il Sindaco di Cerveteri Alessio Pascucci, il Consigliere di Roma Città Metropolitana Federico Ascani e l'Assessore alla Pubblica Istruzione e alle Politiche Sociali Fiovo Bitti.

Un incontro fortemente voluto dai rappresentanti degli studenti nella Consulta Provinciale Matteo Guerrini e Diego Corradini determinati a riprendere senza indugi la battaglia



per la realizzazione della "palestra-fantasma". Erano presenti anche il Vicepresidente dell'Istituto Superiore "Giuseppe Di Vittorio" Sandro Pase, che ha curato l'organizzazione dell'incontro, la Responsabile della sede dell'Istituto Alberghiero Rosa

Torino, la Direttrice dei Servizi Generali e Amministrativi Stefania Croce e una delegazione di Docenti di Scienze Motorie, le Prof.sse Elisa Colombo, Bruna Calato e Gabriella Moriggi.

Una storia lunghissima e complessa quella della palestra di via Federici, che continua a trascinarsi stancamente da quasi un decennio, senza trovare una soluzione che consenta agli studenti di svolgere le loro attività di Educazione Fisica in uno spazio idoneo e attrezzato. Per ora si continua ad utilizzare l'area di parcheggio antistante l'edificio scolastico, con evidenti e comprensibili problemi di sicurezza. Un problema affrontato da subito dagli Uffici della Dirigenza dell'Istituto 'Giuseppe Di Vittorio', con incontri istituzionali e continue richieste di spiegazioni indirizzate agli Enti preposti.



Era il 22 gennaio del 2015, – è stato ricordato durante l'Assemblea di venerdì – quando l'Amministrazione Comunale di Ladispoli emetteva una nota secondo la quale sarebbero state ultimate tutte le procedure che avrebbero consentito alla Provincia di Roma (ora Città

Metropolitana) di avviare i lavori per la costruzione del nuovo impianto sportivo coperto, dopo il nulla osta alla realizzazione dell'opera, giunto in esito all'esame di tutta la documentazione in materia di normativa antisismica. Questo, infatti uno dei primi ostacoli che impedirono l'immediato avvio dell'edificazione della nuova struttura. L'appalto, finanziato dalla ex-Provincia e cofinanziato dalla Regione Lazio, prevedeva la fine dei lavori entro dieci mesi, il che significa che ad oggi, sei anni dopo, l'impianto avrebbe già dovuto ospitare docenti e allievi dell'Istituto Alberghiero al mattino e appassionati sportivi di Ladispoli nel pomeriggio, considerando che il mai realizzato Palazzetto dello Sport sarebbe stato fruibile anche per attività aperte alla cittadinanza. Ma altri ostacoli si sono frapposti nel tempo, fino alla revoca dei fondi regionali nel 2017. E così,



sull'area destinata all'edificazione dell'attesissima struttura polifunzionale, continuano a crescere l'erba e la rabbia degli studenti. Inutili, nel corso degli anni, gli incontri svolti a Palazzo Valentini a Roma, le manifestazioni in piazza e le sistematiche sollecitazioni da parte della Dirigente scolastica Prof.ssa Vincenza La Rosa e del suo staff. "Siamo esausti – ha dichiarato la Preside – ma non cederemo. E' nostro dovere assicurare ai nostri studenti il diritto allo studio. Lo

svolgimento delle attività di teoria e pratica delle Scienze

Motorie fa parte del curriculum scolastico. Avere una palestra è indispensabile”.

Ma alcune notizie positive sono emerse nel corso dell'incontro di venerdì mattina nei locali della Biblioteca comunale "Peppino Impastato". Il Sindaco di Ladispoli Alessandro Grando ha ribadito la sua piena disponibilità a supportare la Dirigenza dell'Istituto e i rappresentanti degli studenti pur rientrando l'edilizia scolastica degli Istituti scolastici superiori nei compiti attribuiti agli Enti provinciali (in questo caso Roma Città Metropolitana). Il Sindaco Grando ha avanzato la proposta di individuare soluzioni-tampone in attesa della ripresa del Progetto esecutivo ora al vaglio dei tecnici. Nello specifico il Sindaco Grando ha informato gli studenti della imminente ultimazione dei lavori che stanno portando all'edificazione del nuovo Palazzetto dello Sport del Comune di Ladispoli in via delle Primule. Appena effettuati i collaudi sarà possibile ospitare – ha dichiarato il Sindaco – anche gli allievi dell'Istituto Alberghiero di via Federici durante l'orario scolastico. A questo fine, l'Assessore alla Pubblica Istruzione e alle Politiche Sociali Fiovo Bitti ha assicurato la sua piena disponibilità nel fornire ogni supporto di natura pratica e organizzativa. Anche il Sindaco di Cerveteri Alessio Pascucci ha sottolineato l'importanza della realizzazione della palestra dell'Alberghiero, ricostruendone la storia e informando gli allievi di una recente ripresa dell'iter grazie allo stanziamento di 15.000 euro da parte di Roma Città Metropolitana per la necessaria revisione del progetto esecutivo da parte dei tecnici. Il Sindaco Pascucci, anche nella veste di Consigliere di Roma Città Metropolitana, ha proposto la formazione di una "task-force" che vedrà in prima linea gli amministratori locali, accanto alla Dirigenza dell'Istituto Alberghiero e ai suoi studenti. Il Consigliere di Roma Città Metropolitana Federico Ascani, da sempre vicino agli allievi in questa lunga battaglia, ha ribadito quindi la piena disponibilità a riprendere con tenacia e determinazione il cammino interrotto. Rimane – ha ricordato – lo scoglio dei finanziamenti e quello

del superamento dell'attuale fase di transizione legata alle recenti elezioni amministrative che comporteranno un diverso assetto all'interno dell'Assemblea di Palazzo Valentini. Ma la volontà emersa da parte di tutti nel corso dell'incontro è chiara: ricominciare a combattere insieme. E all'Alberghiero si torna a sperare.

---

## Street food Ladispoli dal 10 al 15 luglio



LADISPOLI – Per 6 giorni Ladispoli torna ad essere la capitale dello street food e del divertimento. Dal 10 al 15 Agosto i colori ed i sapori del TTS Food invaderanno una delle località più conosciute del litorale laziale. All'interno di Piazza Rossellini, nel cuore di Ladispoli, 20 Street Chef posizionati a cerchio trasformeranno la Piazza nel più grande ristorante all'aperto di tutto il litorale Laziale. Sarà possibile scegliere il proprio menù tra un'infinità di ghiottonerie, dolci e salate per un viaggio gastronomico da non perdere. Gli Street Chef a bordo delle loro ApeCar, FoodTruck e Stand Cucina daranno vita ad un evento assolutamente imperdibile. Proporranno ricette gourmet preparate al momento per una sei giorni all'insegna del sano divertimento, presentando il meglio della cucina tradizionale, ma strizzando l'occhio anche ad alcune cucine estere. Cucine on the road, musica d'intrattenimento, luci scenografiche, sano relax, spettacoli

ed attività per i più piccoli trasformeranno Ladispoli per sei giorni no stop dalle 17 alle 24 in un villaggio pieno di festa e di cose buone da mangiare.



Protagonista dell'evento più gustoso dell'estate 2021 il buon cibo, realizzato con materie prime, selezionate con cura per le esigenze di tutti. Preparazioni sfiziose, vegane, classici della tradizione e novità gastronomiche. Sapori

delicati, dolci raffinati e piatti per i palati più esigenti e coraggiosi. Antipasti e finger food appetitosi. Primi piatti commoventi. Secondi di ottima carne scelta o di freschissimo pesce. Panini da far girare la testa, verdure e spezie particolari per un trionfo assoluto di gusto. Un' esclusiva TTS Food, dal più antico birrificio artigianale bavarese la birra firmata Landshuter Brauhaus una birra Cruda e non filtrata, una vera eccellenza. La novità di quest'anno è Bollicine, uno stand che proporrà ottimi aperitivi a base di prosecco, e gustosi cocktail estivi. Non solo street food, durante i 6 giorni, la compagnia del CIRCUS VILLAGE, con i suoi artisti di strada e circensi vi stupiranno con tanti spettacoli e performance. Il Typical Truck Street Food sta preparando l'evento nei minimi dettagli per il divertimento di tutta la famiglia.

Street food ormai è sinonimo di festa e buon cibo, TTS Food, da anni impegnato nell'industria del divertimento, ormai è una garanzia. Gli ingredienti per un fantastico evento ci sono tutti... Stiamo apparecchiando la più grande, bella e colorata tavola sotto le stelle di Ladispoli.

---

# Domani i funerali a Ladispoli di Mario Mulliri, travolto dal vento mentre si preparava a volare con il parapendio



di REDAZIONE -

LADISPOLI – Verranno celebrati domani, 5 luglio, a Ladispoli, alle ore 16, nella Chiesa Parrocchiale di San Giovanni Battista in Via G. Garibaldi 2 a Ladispoli, i funerali di Mario Mulliri, il 63 enne morto lo scorso venerdì, travolto dal vento, mentre si preparava a volare col parapendio a Tarquinia quando ancora però non era agganciato correttamente allo stesso, nella Valle della Civita. Risiedeva a Marina di Cerveteri. Il vento lo avrebbe sollevato per una ventina di metri per poi farlo precipitare a terra. Sul posto sono giunti i sanitari del 118 che, però, non hanno potuto far altro che constatarne il decesso. (foto Facebook).