

**PARTNERSHIP TRA **COLDIRETTI** E LA SCUOLA DI RISTORAZIONE DON CALABRIA**

# Al Mercato Coperto a Km Zero si studia

Una ventina di studenti dell'istituto di Bovolone hanno partecipato alle lezioni

Conoscere le eccellenze agroalimentari del territorio e chi le produce per aumentare le competenze dei giovani che studiano nel settore della ristorazione e potenziare così le conoscenze della cultura locale sia a livello tecnico che pratico. È questo l'obiettivo della partnership tra **Coldiretti** Verona e la scuola di ristorazione Sfp Don Calabria di Bovolone. Quest'ultimo prevede per gli studenti la qualifica professionale triennale di Operatore della Ristorazione riconosciuta a livello europeo e un quarto anno di specializzazione per il diploma tecnico di cucina e dei servizi di sala e bar.

Il progetto avviato a maggio è stato presentato oggi al Mercato Coperto, nel quartiere Filippini, alla presenza della vice presidente e del direttore di **Coldiretti** Verona Franca Castellani e Giuseppe Ruffini, del direttore del Centro Polifunzionale don Calabria Federico Patuzzo, del coordinatore didattico della scuola di ristorazione Sfp Don Calabria di Bovolone Gianni Corradi e della coordinatrice gestionale Silvia Festa e presidente di Confesercenti Paolo Bissoli. Una ventina gli studenti di varie classi della scuola Don Calabria che hanno partecipato



*Gli studenti della scuola di ristorazione Don Calabria di Bovolone che hanno partecipato al progetto di **Coldiretti**. Sotto, da sinistra Gianni Corradi, Federico Patuzzo, Franca Castellani, Paolo Bissoli e Silvia Festa*



per un mese tutti i sabati mattina dalle 10 alle 13 alle lezioni che si sono svolte al Mercato Coperto di Campagna Amica. Gli alunni con il docente Alessandro Tannoia hanno incontrato i produttori veronesi e ascoltato la storia dell'impresa agricola, la tipologia di produzione con le caratteristiche tecniche in riferimento alla zona geografica. Suddivisi per gruppi, i ragazzi hanno anche fatto pratica, supportando gli

imprenditori agricoli nel servizio al banco dei clienti, seguito gli show-cooking dei cuochi contadini e hanno simulato il servizio a tavola dei clienti del mercato che si sono fermati a pranzo. In chiusura di ogni mattinata, è stato fatto il punto dell'esperienza vissuta. La scuola di ristorazione Sfp Don Calabria accoglie nella sede di Bovolone circa 150 allievi. La qualifica professionale triennale è Operatore della

Ristorazione ed è riconosciuta a livello europeo; vi è la possibilità di accedere a un quarto anno di specializzazione per il diploma tecnico di cucina e dei servizi di sala e bar. Durante il percorso scolastico sono previsti stage in azienda, alternanza scuola lavoro, apprendistati. Dopo il conseguimento del diploma del quarto anno, è possibile per gli studenti proseguire gli studi in istituti tecnici e professionali.