

Il percorso sull'agro-alimentare e nello specifico la pasticceria, ha visto impegnati due esperti esterni e un tutor interno della scuola. L'attività ha previsto l'incontro propedeutico con la Psicologa che ha tracciato, con gli studenti, le proposte e le attese riguardo alla fase formativa prevista.

L'esperto, come impulso al lavoro, ha dato priorità allo spirito di condivisione. Confrontarsi con gli studenti e finalizzare il lavoro ha significato ampliare le conoscenze del territorio, delle eccellenze enogastronomiche calabresi e soffermarsi sulla sana alimentazione.

La chiave di volta è stato capire le loro aspettative e ripercorrere passo passo gli incontri, seppur con tempi serrati, si è dimostrato entusiasmante e gratificante.

n. 4 lezioni laboratoriali sono state concentrate sulle composizioni di fiori vegetali e la preparazione di due dessert con l'obiettivo di valorizzare i prodotti del territorio come l'arancia bionda tardiva di Trebisacce.

Tutta l'attività laboratoriale ha fatto acquisire, ai ragazzi, la consapevolezza che il settore enogastronomico merita e richiede professionalità da parte degli operatori, con una inevitabile ricaduta in termini di crescita di un territorio. Una fase di lavoro interessante per aiutare i ragazzi ad una scelta mirata per il proprio futuro.

Sono state focalizzati i seguenti argomenti:

- **le tecniche di cottura,**
- **l'innovazione nel campo delle attrezzature,**
- **la ricerca dei prodotti del nostro territorio legati anche alle tradizioni,**
- **la cucina può essere sana e salutare senza andare a discapito del gusto,**
- **La nostra continua formazione ci renderà più competitivi.**

Al termine delle attività, la psicologa ha riascoltato i ragazzi sulle loro impressioni del lavoro svolto, rappresentando quindi una sintesi dell'esperienza.

Progetto a cura di Associazione La Forma - Cosenza

Psicologa Cristina Morrone

Esperto esterno Chef Gianni Parise

Tutor interno Prof. Vincenzo Vuono