Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1347 del 15/05/2026

L’assessore Gerosa all’evento conclusivo del quarto anno “sala e cucina” dell’Istituto Alberghiero di Rovereto

All’Alberghiero di Rovereto il futuro dell’ospitalità prende forma tra scuola e imprese

Professionalità, passione, energia. È il condensato di questi elementi l’evento conclusivo del quarto anno formativo “sala e cucina” organizzato oggi dall’Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Rovereto. Un momento di restituzione delle competenze acquisite dagli studenti nel corso dell’anno scolastico e nelle esperienze in azienda al quale non è voluta mancare l’assessore provinciale all’istruzione, cultura, per i giovani e per le pari opportunità, Francesca Gerosa.
“Quella di oggi è stata una bellissima testimonianza di passione, impegno e competenza – ha sottolineato l’assessore –. Ho incontrato ragazze e ragazzi motivati, preparati e profondamente coinvolti nel proprio percorso formativo, merito anche degli insegnanti, guida sicura e professionale, che ringrazio. La scuola ha saputo valorizzarne i talenti e accompagnarli nella crescita professionale e personale, anche grazie al dialogo costante con il mondo delle imprese - ha aggiunto Gerosa -. La collaborazione con le realtà del territorio che hanno accolto gli studenti durante gli stage rappresenta un esempio virtuoso: l’incontro tra la qualità della formazione scolastica e l’esperienza diretta sul campo offre ai giovani strumenti concreti per costruire il proprio futuro professionale con soddisfazione e consapevolezza”.

Accompagnata dal dirigente dell’Istituto, **Vito Rovigo**, l’assessore ha potuto apprezzare il lavoro delle classi quarta AC e quarta AS attraverso il racconto diretto degli studenti e le 15 isole degustazione allestite per l’occasione. In ciascuna postazione, una coppia composta da uno studente di cucina e uno di sala ha proposto e raccontato abbinamenti enogastronomici ispirati anche all’esperienza maturata durante il periodo di stage nelle aziende del settore.

Nel corso della giornata è stato inoltre illustrato il percorso didattico che ha coinvolto gli studenti in laboratori specialistici, attività pratiche e interventi mirati con esperti esterni. Grazie a queste sinergie, gli allievi hanno potuto perfezionare le tecniche apprese in aula, sperimentare nuove proposte culinarie e affinare le competenze legate al servizio e all’accoglienza.

“Questo appuntamento rappresenta la sintesi di un percorso formativo importante, costruito insieme agli studenti, ai docenti e alle aziende del territorio – ha evidenziato il dirigente Rovigo –. Le 320 ore di stage svolte durante l’anno consentono ai ragazzi e alle ragazze di confrontarsi direttamente con il mondo del lavoro, mettendo in pratica quanto appreso a scuola e acquisendo professionalità, autonomia e capacità relazionali. La proposta presentata oggi nasce proprio da questa esperienza condivisa: cucina e sala hanno lavorato insieme per creare un percorso coerente, nel quale ogni piatto è stato valorizzato attraverso un abbinamento beverage studiato dagli studenti. In ciascuna proposta si ritrovano competenze tecniche, creatività e una parte significativa del vissuto maturato in azienda”.

(sr)