

VARIE

Istituto «Rubini» Studenti a lezione di caffetteria

Romano

Incontri con maestri napoletani. E un concorso nazionale, con un alunno che andrà in finale

Cinque incontri con esperti per gli allievi delle classi terze e quinte del corso a indirizzo alberghiero dell'istituto superiore «Rubini» a Romano, per imparare a preparare la tazzina di caffè e altre bevande della caffetteria.

Gli incontri, con esperti di Napoli, si sono tenuti nei giorni scorsi. Non solo teoria, ma anche pratica nel bar della scuola che viene utilizzato dall'alberghiero a scopo didattico. Spiega Gerardo Romano, docente di Cucina nella scuola di Romano: «I ragazzi hanno potuto verificare con gli esperti le varie tecniche per preparare caffè, cappuccini e altri prodotti di caffetteria, oltre a conoscere quali sono i vari tipi di caffè, gli aromi, gli ingredienti mi-



Preparazioni col caffè

giori da utilizzare lavorando nel settore». Gianni Tratzi, uno degli esperti del caffè, ha voluto sottolineare l'importanza di queste iniziative con le scuole che formano gli operatori professionali di domani. Con la docente Michela Morgera i ragazzi hanno partecipato per la prima volta anche alla «Trismoka challenger», un concorso tra istituti alberghieri italiani proprio sul caffè. Una partecipazione che ha visto un allievo dell'alberghiero di Romano, Gabriele Santoro della classe quinta C, finalista: l'appuntamento probabilmente a maggio.