

Studenti del Pertini ospiti a Sereno Variabile

*Nella puntata che va in onda il 14 maggio testimonianze sulle specialità eno-gastronomiche locali di **Ciro Vitiello***



L'Isis Pertini di Monfalcone con l'indirizzo turistico dell'Alberghiero di Grado, sarà protagonista della trasmissione televisiva di Rai Due "Sereno Variabile" condotta dal decano della Rai Osvaldo Bevilacqua nella puntata che andrà in onda sabato 14 maggio alle 17 su Rai 2. Si sono concluse, infatti, in questi giorni, a Grado e in laguna, le riprese del popolare programma, dedicato ai viaggiatori di tutte le età che fornisce notizie, appuntamenti, consigli ed idee per weekend e vacanze, portando gli spettatori a scoprire gli angoli meno conosciuti della provincia italiana e delle più belle città d'arte del nostro Paese.

La puntata ha visto il coinvolgimento di Jenny Terracino che frequenta la classe 5 dell'Istituto alberghiero di Grado. L'alunna ha affiancato il conduttore Osvaldo Bevilacqua alla scoperta delle peculiari specialità enogastronomiche del territorio dalla città di Grado alle sue spiagge, dalla laguna all'entroterra dell'area isontina. Protagonista della puntata è stato in particolare il "boreto", specialità di grande valore della cucina gradese che ha riscontrato notevole apprezzamento tra gli ospiti e nell'equipe della Rai. Non sono mancati poi gli asparagi di Fossalon, una specialità indiscussa del posto e conosciuta non solo nella regione, oltre ai prodotti ittici locali, al pesce nostrano che fa la gioia degli amanti della buona cucina. Grande soddisfazione della dirigente scolastica, Anna Russo, per la quale il

programma televisivo è stato possibile grazie all'Agenzia di promozione turistica regionale PromoTurismo Fvg che ha voluto il coinvolgimento del dell'Isis Pertini nella realizzazione della puntata. «Negli ultimi mesi - spiega la preside Russo - l'indirizzo Turistico di Enogastronomia e Alberghiero hanno dato prova di professionalità con la loro presenza. Basta ricordare il recente show cooking tenuto da uno dei più famosi cuochi del Friuli Venezia Giulia, Alessandro Gavagna, chef stellato del ristorante La Subida di Cormons e un appassionante spiegazione dei principali prodotti regionali e del suo utilizzo». La preside ha ricordato anche la prima edizione di Le donne nell'arte del Flambé promossa dall'Associazione Maîtres Italiani Ristoranti e Alberghi, che si prefigge di raggiungere l'obiettivo della valorizzazione professionale del maître donna sempre più inserita nel contesto della ricezione turistica, alberghiera e della ristorazione.

Da "Il Piccolo" del 06 maggio 2016