

Inserto - A

EVENTI & TERRITORIO

L'ARTE BIANCA DI AYOUB AYACHE

Coordinamento didattico della prof.ssa Francesca Scaramozzino



A cura di Gabriele De Filippis, Federico Guglielmi e Giovanni Mangia (Classe 4^a B Enogastronomia)

C'è un filo sottile che lega le aule dell'Istituto Alberghiero "Sandro Pertini" di Brindisi ai palcoscenici più prestigiosi della gastronomia internazionale: È la storia di Ayoub Ayache, un nome che oggi risuona nell'Olimpo dell'arte bianca come Campione del Mondo 2025. Diplomatosi nel 2021 nella classe 5^a A dell'indirizzo Enogastronomia, Ayoub ha scritto una pagina storica: è il primo

1

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

pizzaiolo di origine marocchina, araba e africana — nonché il primo residente in Puglia — a trionfare nel tempio della pizza, Napoli, in occasione della 22^a edizione del Trofeo Caputo. Un successo iconico, arrivato dopo una scalata costante che lo ha visto conquistare il terzo posto nel 2022 e il secondo nel 2023, fino a sbaragliare oltre 600 concorrenti da 40 paesi diversi nella categoria "Pizza di Stagione".

Incontrandolo per il nostro giornalino, Ayoub non nasconde l'emozione di tornare nel luogo dove tutto è iniziato. "Vincere a Napoli ha un sapore indescrivibile", ci confida. "Dimostrare che la passione coltivata qui in Puglia può eccellere anche nella patria della pizza, la cui arte è Patrimonio UNESCO, è la mia soddisfazione più grande". Ma il suo talento non si ferma alla competizione.

Oggi Ayoub è un imprenditore di successo che ha saputo trasformare la formazione tecnica ricevuta presso l'Istituto Alberghiero di Brindisi in un progetto internazionale.

Con l'apertura delle sue pizzerie a Marrakech e Casablanca, sta portando l'autentica tradizione napoletana nel suo Paese d'origine. "Ho deciso di esportare l'arte appresa in Italia", spiega. "Portare la qualità della scuola italiana in Marocco è stata una scommessa vincente, e i titoli mondiali confermano che la direzione era quella giusta".

Nel ricordare i suoi anni al "Pertini",

Ayoub sottolinea quanto sia stato determinante il percorso scolastico: "Gli anni trascorsi all'IPEOA di Brindisi sono stati il mio allenamento più importante. Qui non ho imparato solo le tecniche, ma il rigore professionale e il rispetto per le

2

PERTINI NEWS



PERTINI NEWS

materie prime. Senza queste basi solide non avrei mai potuto competere con i giganti del settore".



Il messaggio che il Campione del Mondo lascia a noi studenti, che oggi sediamo tra quegli stessi banchi, è un invito alla resilienza e all'umiltà: *"Non smettete mai di studiare e di sperimentare. Il segreto è la costanza: io non mi sono accontentato dei piazzamenti, ho lavorato sodo finché non sono arrivato sul gradino più alto. Credete nei vostri sogni e portate con orgoglio il nome della nostra scuola nel mondo"*. Tra la maestria dell'impasto e la grinta del lottatore (Ayoub è infatti anche un atleta di MMA), il suo percorso resta l'esempio più vivido di come l'eccellenza nasca dalla dedizione.

Un orgoglio per il "Pertini" e un'ispirazione per tutti noi futuri professionisti dell'enogastronomia.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

NATURA, CULTURA E SOSTENIBILITÀ: IL "PERTINI" ESPLORA
TORRE GUACETO

Coordinamento didattico: prof.ssa A. Greco



Zaino in spalla e sguardi curiosi: le classi prime e seconde trasformano l'Area
Marina Protetta in un'aula a cielo aperto.



4

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Dalle aule scolastiche alla macchia mediterranea. Il 27 aprile 2026, gli studenti del nostro istituto hanno scoperto la Riserva tra ecologia, biodiversità e responsabilità sul campo. L'iniziativa è stata coordinata e promossa dalla Prof.ssa Angela Greco. Dimenticate per un attimo il suono della campanella e il bianco delle lavagne. Le classi 1B, 1C, 1D e 2D del nostro Istituto hanno scambiato penne e quaderni con i sentieri dell'Area Marina Protetta di Torre Guaceto. Accompagnati dalla Prof.ssa Angela Greco, organizzatrice dell'iniziativa, e dai docenti del team, i ragazzi sono partiti di buon mattino da Piazza Curtatone. La missione era precisa: riscoprire la bellezza selvaggia del territorio brindisino e comprendere che la sostenibilità non è un concetto astratto, ma un impegno quotidiano verso la nostra terra.

Un'aula a cielo aperto tra tutela e ospitalità green

Guidati dagli esperti della Riserva, gli studenti non si sono limitati a una semplice passeggiata. Hanno vissuto un'immersione totale nella biodiversità, osservando da vicino gli ecosistemi che rendono Torre Guaceto un tesoro unico in Puglia.

Camminare tra il profumo del mirto e l'azzurro del mare ha permesso di distinguere la flora locale e di comprendere l'importanza vitale della conservazione della fauna protetta.

Temi centrali come l'**impatto ambientale** e la **tutela degli habitat fragili**, spesso confinati tra le pagine dei libri, hanno preso vita sotto i loro occhi. Guardare da vicino la delicatezza di un ambiente incontaminato ha trasformato i nostri compagni in veri e propri "custodi" della natura. Questa esperienza ha offerto un'importante lezione su come l'industria dell'ospitalità alberghiera debba oggi

5

PERTINI NEWS



PERTINI NEWS

evolversi verso un **turismo sostenibile e a impatto zero**, capace di valorizzare il territorio senza distruggerlo.

«Vedere gli studenti interagire con l'ambiente con questo entusiasmo — ha dichiarato con soddisfazione la Prof.ssa Angela Greco — è la prova di quanto l'apprendimento fuori dalle aule sia fondamentale per la loro crescita. È un'occasione preziosa per riappropriarsi del territorio, comprenderne la fragilità e interiorizzare il valore inestimabile del patrimonio naturale comune».

Curiosità dalla Riserva: Lo sapevi che...?

- **Il Pomodoro Fiaschetto:** Qui si coltiva una varietà unica, presidio Slow Food, irrigata con acqua salmastra. Un esempio perfetto di **agricoltura biologica e resiliente** che riduce lo spreco idrico: un'ispirazione per noi futuri chef attenti alla cucina a chilometro zero!
- **Un mare di tartarughe:** La Riserva ospita un centro di recupero per le tartarughe *Caretta caretta*. Ogni passo sulla spiaggia deve essere rispettoso per preservare i siti di nidificazione di questa specie minacciata.
- **Aromi e biodiversità in cucina:** Piante come il mirto o il lentisco sono alleate storiche della nostra tradizione culinaria. Proteggere la macchia mediterranea significa salvaguardare anche la nostra **identità gastronomica**.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS



La voce degli studenti: commenti a caldo

Al rientro, nonostante la stanchezza, l'emozione era evidente nei racconti dei protagonisti:

- **Marco (1B):** "Vedere le tracce degli animali dal vivo nel loro habitat reale è molto meglio che studiarle sul libro!"
- **Sara (2D):** "Ho capito che il nostro futuro lavoro nell'ospitalità e nel turismo dipende direttamente dalla salute e dalla protezione di posti unici come questo."
- **Davide (1C):** "È stata una giornata diversa dalle altre. Ci siamo sentiti uniti per una causa comune: proteggere la natura con piccoli gesti quotidiani."

L'escursione ha lasciato in tutti i partecipanti una rinnovata consapevolezza green e il ricordo di una giornata di scuola diversa, stimolante e decisamente attiva. Il Pertini si conferma così un istituto in prima linea per la formazione di professionisti attenti all'ambiente e al futuro del pianeta.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

IL PERTINI È NEL FUTURO: "SÌ" ALLA REALTÀ VIRTUALE TRA VISORI E SITI WEB CREATI DAGLI ALUNNI

Coordinamento didattico: prof.ssa A. Greco

La tecnologia VR si consolida tra i banchi del primo biennio.

I visori di Realtà Virtuale, presenti nel nostro istituto ormai da almeno tre anni, continuano a rivoluzionare la didattica e lo studio della memoria storica.

L'iniziativa multimediale e la transizione digitale sono ormai realtà consolidate nel nostro Istituto.

Se pensate che si studi solo sui libri di testo, non avete ancora visto l'utilizzo didattico dei visori di Realtà Virtuale (VR) di ultima generazione nel nostro Istituto. Non si tratta di una novità: i dispositivi sono infatti una realtà strutturata nella nostra scuola da almeno tre anni, ma quest'anno hanno permesso un'immersione virtuale ad altissimo impatto emotivo e civile nella vita e nell'alloggio segreto di Anna Frank, coinvolgendo attivamente gli studenti del primo biennio.

La tecnologia al servizio della memoria storica

L'iniziativa ha permesso di fondere la memoria storica con l'innovazione digitale più avanzata. Indossando i visori durante le ore di lezione, gli studenti hanno letteralmente varcato la soglia del tempo, trasformando l'aula di informatica in un vero laboratorio della memoria.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Grazie a ricostruzioni e video immersivi a 360 gradi di altissima qualità, i ragazzi hanno potuto:

- **Esplorare** gli spazi stretti e silenziosi del rifugio segreto di Amsterdam, in cui Anna Frank e la sua famiglia si nascosero dall'occupazione nazista.
- **Percepire** in prima persona l'atmosfera, gli oggetti quotidiani e la drammatica realtà descritta nelle pagine del celebre *Diario*.



- **Comprendere** la storia con un livello di empatia e coinvolgimento che nessuna pagina scritta avrebbe mai potuto restituire con la stessa forza.

Il capolavoro digitale di Jasmine Cisaria 1^a A

Un grande elogio va alla studentessa Jasmine Cisaria, della classe 1^a A, che ha curato con grande competenza la costruzione del sito web dedicato alle diverse

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

attività scolastiche. Questo importante traguardo tecnologico non è rimasto confinato all'interno delle classi, ma è diventato una risorsa multimediale accessibile a tutti.

Il portale raccoglie i contenuti, le mappature e i file visivi dell'esperienza, integrandosi perfettamente con il Sistema Informativo d'Istituto (SIO). Questo spazio virtuale andrà ad arricchire il database dell'orientamento scolastico, mostrando a futuri iscritti, famiglie e visitatori esterni come il Pertini sappia unire la sensibilità civica alle competenze informatiche e digitali del futuro.

Il commento della docente di informatica

«L'uso dei visori, ormai strutturato da tre anni nel nostro programma di Informatica — ha spiegato la Prof.ssa Angela Greco — dimostra come la realtà virtuale sia uno strumento inclusivo e potentissimo per l'apprendimento. Permette ai ragazzi di toccare con mano il valore della memoria e dei diritti umani, sviluppando al contempo quelle competenze digitali e di gestione web che oggi sono fondamentali nella società e nel mondo del lavoro».

Un bilancio tra innovazione ed emozione

Tra un'immersione virtuale e la progettazione delle pagine web, i ragazzi hanno compreso che il futuro della didattica passa attraverso l'uso consapevole e attivo della tecnologia. Il Pertini si conferma una scuola capace di emozionare, far riflettere e guardare costantemente avanti!



10

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

SOLIDARIETÀ IN TAVOLA: IL CORSO SERALE DEL PERTINI PROTAGONISTA A VILLA NEVIERA

A cura del dottor Carrieri Massimiliano

Una serata all'insegna della grande cucina, ma soprattutto del cuore. Gli alunni del corso serale dell'IPEOA "Sandro Pertini" di Brindisi hanno offerto il loro prezioso contributo professionale durante la **Cena Buffet Solidale**, svoltasi nella splendida cornice storica di **Villa Neviera**, a Cellino San Marco.

L'iniziativa, promossa da **Cantine Due Palme**, ha visto la partecipazione corale di professionisti e istituzioni del territorio. Tutti gli attori coinvolti sono intervenuti a titolo completamente gratuito con un unico e nobile obiettivo: sostenere il sociale. A guidare la brigata con la consueta maestria è stato lo **Chef Gabriele Tarantino**, che ha messo la propria arte culinaria al servizio della beneficenza, coordinando un servizio impeccabile.

Il ricavato dell'evento è stato interamente devoluto all'associazione **Progetto Life APS di Lecce**, una realtà da anni in prima linea in importanti attività di supporto e solidarietà sul territorio salentino.

Professionalità e valore umano

Grande soddisfazione è stata espressa per l'impegno degli studenti del corso serale del "Pertini". I ragazzi hanno dimostrato non solo eccellenti competenze tecniche e alta precisione nel servizio e nell'accoglienza, ma anche una spiccata sensibilità verso le cause umanitarie.

11

PERTINI NEWS



PERTINI NEWS



«Partecipare a eventi di questo calibro permette a noi studenti di comprendere che la nostra professione può essere uno strumento ineguagliabile per fare del bene», ha commentato con orgoglio il **dott. Massimiliano Carrieri**, studente del corso serale dell'Istituto e tra i principali promotori dell'iniziativa.

L'evento ha confermato ancora una volta l'efficacia della sinergia tra la scuola e il tessuto imprenditoriale locale. A sottolineare questo valore sono state anche le parole della **dott.ssa Antonella Maci**, la quale ha evidenziato come l'unione strategica tra le eccellenze del territorio – come Cantine Due Palme – e il mondo della formazione scolastica possa generare un impatto concreto, positivo e duraturo per tutta la comunità.

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

IL PERTINI CON COLDIRETTI: GLI STUDENTI A LEZIONE DI FUTURO E SOSTENIBILITÀ

Una giornata di cittadinanza
campo per le classi

Pertini” di Brindisi (1A del
e 5C) che hanno partecipato

regionale di Coldiretti sul lungomare di Bari.



attiva e formazione sul
dell'IPEOA “Sandro
Corso Serale, 5A, 5G, 5E
alla grande Assemblea

Accompagnati dai docenti Pasquale Stoppa, Marta Simone e Angelo Carlucci, i futuri professionisti della ristorazione e dell'accoglienza si sono confrontati con i temi caldi della sovranità alimentare e della tutela del *Made in Italy*. Al centro del dibattito, la necessità di risposte concrete per sostenere le imprese locali e proteggere il lavoro nelle campagne.

L'incontro ha offerto un importante approfondimento sulla sicurezza alimentare e sul contrasto alle importazioni extra – UE che, non rispettando i rigidi parametri comunitari, minacciano la salute dei consumatori e il reddito degli agricoltori italiani.

«Partecipare a queste iniziative significa dare ai nostri alunni prospettive certe sul futuro dell'agroalimentare» – spiegano i docenti – «Formare i professionisti di domani vuol dire sensibilizzarli sul valore della filiera corta e sulla difesa dell'eccellenza territoriale».

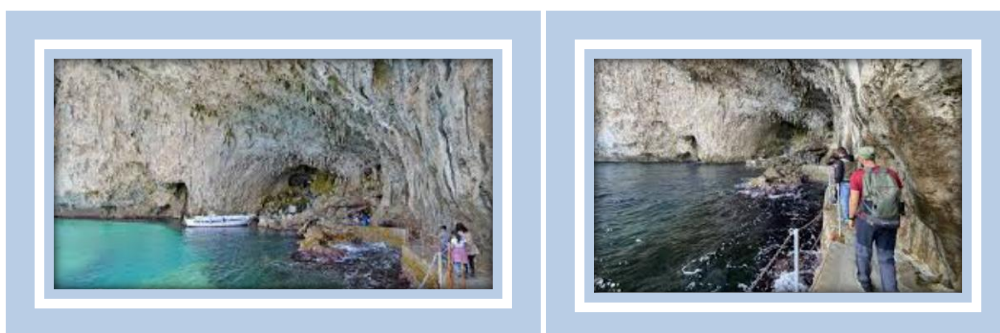
L'iniziativa, nata dalla sinergia con Coldiretti Brindisi, conferma il ruolo del "Pertini" come polo educativo aperto al mondo produttivo e attento alle dinamiche globali che influenzano la nostra tavola.

13

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

GLI STUDENTI DEL CORSO SERALE ALLA SCOPERTA DI CASTRO:
TRA INNOVAZIONE ITTICA E TESORI CULTURALI DEL
TERRITORIO.



Un viaggio affascinante tra le eccellenze produttive e il patrimonio millenario del territorio: gli studenti del corso serale hanno partecipato, il 9 marzo 2026, a una visita didattica d'eccezione a **Castro**, esplorando le diverse anime della "Perla del Salento".

La giornata è iniziata presso lo stabilimento della **Mare Vivo Srl** (riferimento locale per la depurazione e il confezionamento dei prodotti ittici).

Accolti dal personale specializzato, gli alunni hanno approfondito le fasi cruciali della filiera produttiva: dalle tecniche di **depurazione delle cozze** ai rigorosi standard di confezionamento del pescato. La dottoressa responsabile ha illustrato con cura i processi tecnologici e i controlli di qualità necessari per garantire la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale delle produzioni locali.

14

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

L'itinerario didattico è proseguito con un'immersione nelle meraviglie naturali e storiche di Castro. Il gruppo ha visitato la suggestiva **Grotta della Zinzulusa**, una delle cavità marine più spettacolari d'Italia, ammirandone le formazioni calcaree e l'ecosistema unico. La tappa finale ha visto i corsisti protagonisti al **Castello Aragonese**, sede del **MAR (Museo Archeologico di Castro)**. Qui, gli studenti hanno potuto osservare da vicino un allestimento museale che custodisce reperti preziosi, con testimonianze che partono dal **Paleolitico Superiore** e ripercorrono l'intera evoluzione storica dell'area, incluse le celebri scoperte legate al culto di Atena. Ad accompagnare gli studenti in questa significativa esperienza formativa sono stati i docenti **Donato Proto**, **Paola Sasso** e **Antonio De Maglie**, che hanno sottolineato l'importanza di coniugare la conoscenza delle realtà imprenditoriali con il valore della memoria storica del territorio.



PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

DONNE, VINO E CIBO: IL RACCONTO DEL TERRITORIO FA TAPPA A MANDURIA



Grande successo a marzo 2026 per l'undicesima edizione delle Giornate delle Donne del Vino. Un talk intenso che ha visto la partecipazione attiva dei docenti e degli studenti dell'Istituto "Sandro Pertini".

16

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Nel mese di marzo 2026, nella suggestiva cornice del Consorzio Produttori di Manduria, ha avuto luogo il talk “Donne, Vino, Cibo: Saperi e Narrazione”. Un appuntamento di altissimo rilievo culturale che ha visto la nostra scuola protagonista sul campo.

La delegazione pugliese dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino, sotto la guida organizzativa della Vice Delegata Regionale Anna Gennari, ha siglato un altro straordinario traguardo in occasione delle Giornate delle Donne del Vino, focalizzate quest'anno sul tema "Donne, Vino, Cibo". Produttrici, sommelier ed esperte si sono riunite a Manduria per raccontare come la cultura del gusto rappresenti il vero motore identitario della nostra regione.

Il Pertini in prima linea: l'unione tra corso diurno e serale

A questo prestigioso appuntamento ha partecipato attivamente una folta e qualificata delegazione del nostro Istituto. Accompagnati e guidati dal Prof. Donato Proto e dalla Prof.ssa Paola Sasso, gli studenti del corso serale e i ragazzi della classe 5^a I dell'indirizzo Sala e Vendite hanno vissuto una giornata di altissimo valore formativo.

La presenza congiunta degli alunni del diurno e del serale ha dimostrato la straordinaria forza inclusiva del "Pertini", capace di unire generazioni ed esperienze diverse sotto la stessa passione per l'eccellenza e il rigore professionale.

Saperi e narrazioni: l'ospitalità come risorsa

17

PERTINI NEWS



PERTINI NEWS

L'incontro ha messo in luce un concetto fondamentale per noi futuri professionisti del settore: il cibo e il vino non sono semplici elementi biologici, ma si elevano a vere e proprie esperienze culturali, sociali e storiche capaci di unire le comunità. Durante il dibattito si è parlato a lungo di *storytelling*, inteso come la precisa responsabilità di dare voce ai produttori, preservare le ricette tradizionali e saper narrare la storia del piatto o del calice che si serve a tavola.

Come è stato evidenziato dai prestigiosi relatori presenti — tra cui lo storico Marcello Semeraro, il presidente di PugliaExpo Michele Bruno e l'Assessore Regionale all'Agricoltura Francesco Paolicelli — il vero "petrolio" della Puglia è l'ospitalità d'eccellenza, una risorsa che vive grazie alla nostra capacità di accogliere.

Un brindisi all'identità territoriale

La giornata si è conclusa con un brindisi finale solenne, che ha visto protagonisti i vini storici delle associate pugliesi: dalle Cantine Produttori di Manduria a Garofano Vigneti e Cantine, da Cantele a Cantine Paolo Leo, fino a Tenute Manduano e Sacco Vignaioli Apuli.

Per gli studenti della 5^a I e del corso serale, l'evento ha rappresentato un'importante lezione sul campo. I professori Sasso e Proto hanno espresso grande soddisfazione per la maturità e l'attenzione dimostrate dai ragazzi, i quali si preparano a diventare i nuovi, consapevoli narratori dello straordinario patrimonio enogastronomico del nostro territorio.

18

PERTINI NEWS



PERTINI NEWS

IL "PERTINI" E L'AIS: AL VIA IL CORSO PER SOMMELIER DI PRIMO LIVELLO

A cura di Giovanni Mangia (Classe 4^a B – Enogastronomia)



Lunedì 30 marzo, le porte dell'IPEOA "Sandro Pertini" di Brindisi si sono aperte per un appuntamento di assoluto prestigio: l'inaugurazione ufficiale del Corso di

19

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Sommelier di Primo Livello, organizzato in stretta sinergia con l'Associazione Italiana Sommelier (AIS).

L'iniziativa segna una tappa fondamentale nel percorso di alta formazione del nostro Istituto. Offre agli studenti e al territorio l'opportunità di acquisire competenze professionali certificate da una delle associazioni più autorevoli del panorama enologico mondiale. Il coordinamento del progetto è stato affidato al professor Donato Proto, che ha fortemente voluto questo connubio tra la didattica scolastica e l'eccellenza tecnica dell'AIS.

All'evento inaugurale ha preso parte il dottor Rocco Caliandro, Delegato AIS per la provincia di Brindisi, che ha illustrato alla platea il valore centrale della figura del sommelier nel moderno mercato enogastronomico internazionale.

Un momento di particolare rilievo e orgoglio per l'istituto è stata l'intervista curata dall'alunno Giovanni Mangia, studente del quarto anno (classe 4^a B) dell'indirizzo Enogastronomia. Giovanni ha dialogato con grande proprietà di linguaggio e professionalità con il dottor Caliandro, approfondendo le reali prospettive occupazionali del settore e raccontando la passione profonda che anima questa affascinante professione.

Un ponte verso il futuro professionale

Con l'avvio di questo percorso di specializzazione, l'IPEOA "Sandro Pertini" si conferma un polo formativo d'avanguardia sul territorio brindisino. La scuola dimostra la capacità di creare ponti concreti tra le aule scolastiche e le più importanti realtà professionali del Made in Italy.

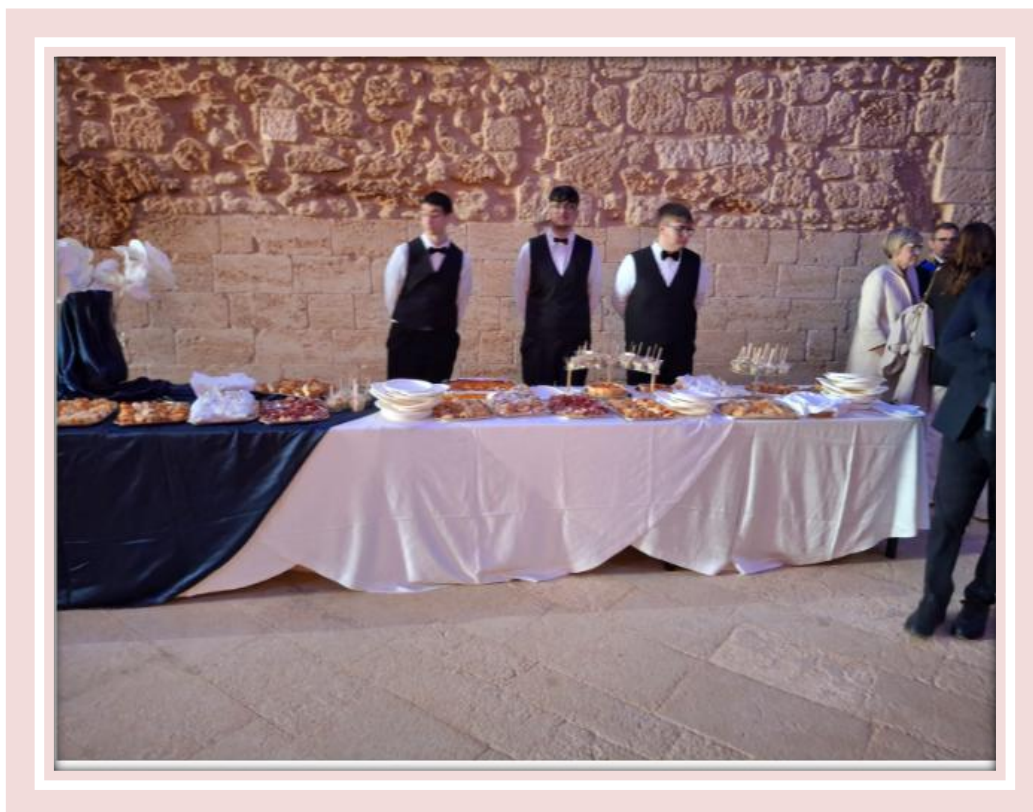
20

PERTINI NEWS



PERTINI NEWS

L'UNESCO SCEGLIE L'IPEOA "SANDRO PERTINI" DI BRINDISI: UN CONVIVIUM TRA ECCELLENZA E IDENTITÀ



BRINDISI, 19 marzo 2026 – In un'atmosfera di rara suggestione, l'UNESCO ha scelto l'IPEOA "Sandro Pertini" di Brindisi per un convivium dall'insegna del "Bello", tenutosi presso la Sala Principe dell'Istituto. Questo prestigioso sodalizio nasce per celebrare la dignità dell'arte e la tutela del patrimonio immateriale, riconoscendo nell'Istituto brindisino un presidio di cultura, etica e bellezza.

21

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

Protagonisti assoluti della giornata sono stati gli studenti della classe 3B, guidati magistralmente dagli chef Zanzariello e Ugenti. Sotto la loro supervisione, i ragazzi hanno saputo interpretare la cucina come linguaggio universale di pace, trasformando il servizio in un'esperienza sensoriale che ha incantato i delegati internazionali.

Il "Sandro Pertini" si conferma così non solo una scuola di mestieri, ma un vero culturale volano per dell'eccellenza, dove la tecnica si sposa con il rispetto per l'anima del territorio e delle persone che lo abitano.

Il "Sandro Pertini" si conferma così un vero volano culturale dell'eccellenza, dove la tecnica si sposa con il rispetto per l'anima del territorio e delle persone che lo abitano.



PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

IL "PERTINI" È APPRODATO AL VINITALY 2026: L'ECCELLENZA PUGLIESE IN VETRINA A VERONA



Straordinario successo per gli studenti dell'Istituto a una delle fiere più importanti del mondo. Il progetto di PCTO è stato coordinato dal Prof. Donato Proto.

Dal 12 al 15 aprile 2026, l'IPEOA "Sandro Pertini" di Brindisi è stato tra i protagonisti della 60ª edizione di Vinitaly, il prestigioso Salone Internazionale dei Vini e Distillati di Verona. Un'esperienza immersiva che ha trasformato la passione in professionalità concreta.

La partecipazione della scuola si è inserita in un importante percorso di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento), confermando ancora una volta il ruolo dell'Istituto come polo d'eccellenza nella formazione dei futuri professionisti del settore. L'iniziativa, coordinata con grande dedizione dal Prof. Donato Proto con il supporto tecnico dell'A.T. Giovanni Semeraro, ha visto una

23

PERTINI NEWS

PERTINI NEWS

delegazione di studenti impegnata direttamente sul campo in un contesto lavorativo di altissimo livello.

Sul campo tra i giganti del settore i ragazzi hanno avuto l'opportunità unica di confrontarsi con i più grandi produttori vinicoli mondiali, mettendo in pratica le competenze teoriche e di laboratorio acquisite durante il percorso di studi. Presso lo stand della Regione Puglia (all'interno del Padiglione 11), i nostri futuri professionisti hanno supportato attivamente la promozione delle eccellenze vitivinicole del territorio, interfacciandosi con produttori, esperti e buyer provenienti da ogni angolo del globo.

«La presenza al Vinitaly non è stata solo un momento di grande prestigio, ma una tappa fondamentale della nostra offerta formativa», hanno dichiarato con orgoglio i referenti del progetto. «Attraverso questo binomio scuola-lavoro, abbiamo permesso ai nostri studenti di vivere un'esperienza unica, dove l'enologia e l'accoglienza si sono trasformate in competenze reali, promuovendo al contempo il valore dei vitigni e del territorio pugliese».

Un'esperienza internazionale

Il nostro Istituto si è confermato così all'avanguardia nei percorsi di formazione esperienziale, offrendo agli alunni gli strumenti necessari per interfacciarsi con il mercato del lavoro internazionale in una delle fiere più iconiche del Made in Italy. Durante tutta la kermesse veronese, i momenti salienti della partecipazione sono stati documentati e condivisi con grande successo sui canali social ufficiali dell'Istituto.

24

PERTINI NEWS

