

Tirocini Grazie al progetto promosso da Provincia e Ue i ragazzi hanno collaborato con i più celebri locali e hotel dell'isola

Stage REpstep, un mese tra mare e fornelli

Incredibile opportunità per nove studenti del "Motti", che hanno lavorato a Malta per 4 settimane

NUNZIA BELLETTI

LA VOCAZIONE europea e internazionale dell'Istituto Motti si è consolidata negli anni attraverso la partecipazione a numerosi progetti e partenariati.

La scorsa estate 11 studenti delle classi quarte del nostro istituto hanno avuto la possibilità di prendere parte, insieme a 69 studenti di varie scuole superiori reggiane, ad un'esperienza di formazione e tirocinio all'estero della durata di quattro settimane (la prima riservata a un approfondimento linguistico, le altre tre di stage in azienda) grazie al progetto "REpstep" (Reggio Emilia Promotes Students' European Placements) promosso dalla Provincia di Reggio Emilia nell'ambito del Programma di apprendimento permanente "LLP" e del Programma settoriale "Leonardo da Vinci" dell'Unione europea, il cui scopo è quello di favorire nei giovani esperienze formative in Europa.

"REpstep" ha permesso a due alunni del settore accoglienza (**Carlos Piraeno** e **Sarah Sevathian** di 5CP) di trascorrere un mese in Spagna a Cadice per un tirocinio presso aziende e agenzie turistiche e a nove studenti di cucina, sala e accoglienza di volare a Malta, accompagnati dalla docente Nunzia Belletti, per uno stage presso aziende ristorative e commerciali. Per molti di loro le quattro settimane sono state davvero indimenticabili.

A Malta i ragazzi, insieme ad altri 11 studenti reggiani coinvolti nello stesso progetto, alloggiavano ad Attard, un villaggio nel centro dell'isola rinomato per i suoi giardini ed agrumi. Il corso d'inglese tenutosi presso l'istituto IELC di Sliema ha avuto la durata di una settimana, per cinque ore al giorno. All'inizio del corso un test d'ingresso sulle competenze grammaticali ha accertato i vari livelli linguistici, in base ai quali sono stati formati i gruppi di studio. Durante la mattinata ogni gruppo svolgeva attività diverse, mentre le ultime due ore erano riservate alla conversazione in lingua inglese, alla visione di filmati e a giochi di gruppo. Il fine settimana era dedicato al tempo libero: alla visita della capitale Valletta, antica sede dell'Ordine dei Cavalieri di San Giovanni, e dei siti archeologici più significativi, alla scoperta dei paesaggi più spettacolari e delle spiagge più suggestive dell'isola.

L'escursione di gruppo alla più selvaggia e meno turistica isola di Gozo ha permesso di ammirare la famosa Blue Window, una finestra naturale di pietra a picco su un mare blu intenso. Anche il minuscolo isolotto di Comino è stata una meta molto apprezzata dalla spensierata comitiva.

Alla sera i cuochi dell'istituto Motti erano il fulcro della situazione, e in una cucina un po' rudimentale si cimentavano nelle prelibate ricette apprese a scuola per soddisfare i poderosi appetiti del gruppo, in un clima di collaborazione e convivialità.

Gli alunni coinvolti nel progetto sono stati: **Mattia Colacicco** (5AP), **Mirko Ponti** (5DP), **Daniel Maregini** (5EP) rispettivamente cuochi e cameriere presso il ristorante "Cosmana Navarra" di Rabat, ridente cittadina dell'interno; **Diana Briante** (5EP), cameriera presso la "Fontanella Tea Garden" di Medina, antica capitale dei Cavalieri di Malta; **Daniel Alla** (5BP) e **Lara Pizzaferrari** (5DP), cuochi presso l'"Oblico Café" di Sliema e di Bugibba, affollate località balneari; **Antonio Camposano** (5DP) e **Luca**



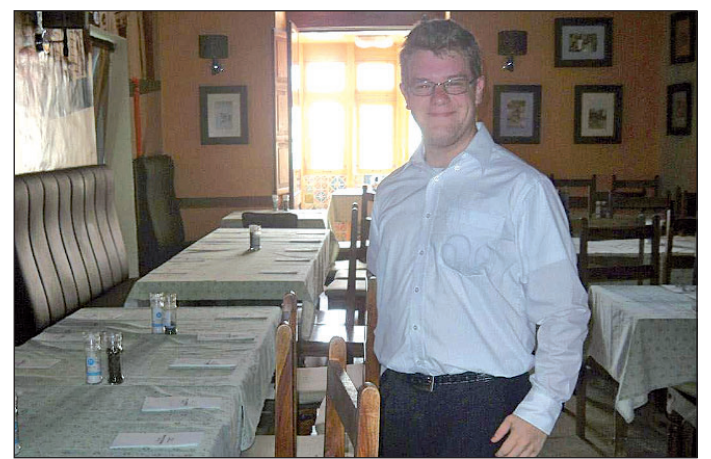
Foto di gruppo per gli studenti in stage a Malta

Beltrami (5BP), aiuto cuochi presso l'hotel boutique "Xara Palace" di Medina, frequentato da noti personaggi del mondo del cinema e della musica, e **Nicolò Manelli** (5CP), im-

pegnato in lavori d'ufficio presso GRTU, un'associazione di piccole imprese, a Valletta.

Sicuramente per la maggior parte di loro è stata un'esperienza forte e intensa, con molti

risvolti positivi: hanno acquisito nuove conoscenze e stretto amicizie destinate a durare, hanno sperimentato attività di lavoro costruttive in vista di una futura occupazione, hanno rafforzato la



Ragazzi al lavoro nei ristoranti dell'isola

conoscenza della lingua inglese e le capacità comunicative personali, hanno imparato a convivere con persone esterne alla propria famiglia, con gusti ed esigenze differenti, si sono resi

più indipendenti, e hanno infine scoperto un nuovo paese, crocevia di popoli, lingue e culture diverse. Il tutto condito da tanto mare, tanto sole e tanto divertimento.

SCAMBI OLTREOCEANO

Una delegazione dell'istituto "Motti" ha trascorso due settimane in Texas per condividere consigli e novità su piatti italiani e messicani

Futuri cuochi a Fort Worth svelano il segreto delle tagliatelle

DANIELA TAGLIAZUCCHI

IL "MOTTI" non si accontenta dell'Europa, e viaggia anche oltreoceano.

Approfondendo del noto gemellaggio che lega il comune di Reggio Emilia a quello di Fort Worth, in Texas, anche quest'anno nel mese di settembre una delegazione di sei studenti dell'istituto alberghiero, accompagnati dall'insegnante Daniela Tagliazucchi, hanno partecipato ad uno scambio con la "Culinary School of Fort Worth".

Il progetto di collaborazione tra le due scuole dura da vari anni e questa è la quarta volta che studenti dell'istituto "Motti", con la collaborazione di "Reggio nel Mondo" e "Sister Cities Exchange" di

Fort Worth, effettuano uno stage lavorativo presso ristoranti di alto livello (quattro / cinque stelle).

A prendere il volo verso l'America quest'anno sono stati **Luca Beltrami, Daniele Brognara, Laura Paciotti, Lara Pizzaferrari, Mirko Ponti e Andrea Ravazzini**.

I ragazzi sono stati ospiti di famiglie locali e così hanno potuto entrare in contatto con le abitudini, gli stili di vita e la lingua di un paese veramente diverso da quello di appartenenza.

Durante le quasi due settimane di permanenza a Fort Worth i ragazzi hanno visitato due scuole superiori (la "Trimble Tech High School" e la "South Hills High School") con progetti di cucina molto

recenti e insieme agli studenti hanno cucinato cibi texani e messicani. Poi a loro volta sono stati i nostri reggiani a portare alto il nome dell'Italia e a spiegare agli americani come realizzare la pasta fatta in casa.

Alla fine della mattinata si è mangiato insieme chili e tagliatelle!

La direttrice della scuola di cucina **Heather Kurima** con grande passione e disponibilità ha organizzato anche il tempo libero degli studenti italiani per far loro assaporare anche le bellezze caratteristiche della zona: lo stock yard, il rodeo, le danze folk, uno degli zoo più grandi negli US, gite a Dallas, cene in ristoranti texani con cibi caratteristici speziati e messicani (BarBQ, hambur-

gers, fajitas, enchiladas, tacos con jalapenos, guacamole e tomatillos).

L'esperienza ha avuto il suo culmine con una cena italiana per 75 invitati presso la "Culinary School" il giorno 13 settembre. Gli studenti, coadiuvati da alcuni allievi della scuola, hanno lavorato due giorni per preparare antipasti di focaccia e pizzette, rosette al prosciutto e formaggio, tortelli verdi, scalloppine ai funghi con patate arroste e insalata mista, zuppa inglese e torta di riso, pane di varie forme. Inutile dire quanto il cibo sia stato apprezzato e quanto siano state richieste le ricette made in Italy.

Nel 2015, per proseguire la tradizione dello scambio, l'istituto "Motti" ospiterà a Reggio una delegazione texana.



A lato e in alto, i momenti salienti dell'esperienza in Texas della delegazione del "Motti"

