

MARANO

## Compito in classe: pesce e buffet in riva al mare

di Francesca Artico

MARANO

«Pesce, cape, gambarei, vin de Maran e i fiori della scuola del Civiform de Cividale»: tutti gli elementi caratterizzanti dell'evento enogastronomico tenutosi ieri nella cittadina lagunare, dove è stato preparato un buffet di pesce e molluschi curato dagli allievi Civiform. Nella pittoresca cornice della Vecchia Pescheria e dell'antistante piazza Cristoforo Colombo, 50 allievi del Civiform di Cividale (tre classi), coordinati da un

maitre e da due cuochi e tre insegnanti, hanno preparato il pranzo. Per i ragazzi si è trattato di una prova pratica di compito in classe, peraltro ben riuscita.

Per gli ingredienti hanno collaborato tanti sponsor che hanno voluto fornire la materia prima: vari produttori ittici e di molluschi coltura quali Almar / Pma, Valle Marini, CoGeMo e Coop. San Vito. Vini, rigorosamente locali, offerti per l'occasione dai produttori Fausto Ghenda e Gottardo Corso. Media partner dell'evento è stata

Lotus Flowers.

La giornata è inserita nel più ampio progetto "La produzione ittica del Friuli Vg incontra la scuola", volto ad avvicinare produttori locali e le nuove generazioni di operatori della ristorazione. «Si tratta infatti del coronamento di un articolato percorso che ha visto coinvolti docenti, allievi e produttori locali, alla volta della scoperta del territorio lagunare», ha detto il direttore generale di Civiform Daniele Bacchet, «le sue produzioni e le sue antiche tradizioni e lo scambio di cono-



Due ragazze in cucina mentre servono per il loro compito in classe

scienze tra i suoi attori, conoscenze da esportare anche all'estero. I ragazzi che nel Centro di formazione professionale cividalese studiano per diventare le nuove leve della ristorazione. Oltre a queste tre classi della ristorazione, nei giorni scor-

si hanno lavorato due terze: panettieri e pasticceri».

A portare i saluti dell'amministrazione comunale l'assessore Giancarlo Dal Forno, che ha annunciato il conferimento della delega al Turismo a Riccardo Braggion.