

ERASMUS -2 Laboratorio



I ragazzi dell'Erasmus all'istituto Einaudi

Un "gemellaggio" all'Einaudi grazie alla pizza

■ «Non esiste piatto più inclusivo di una margherita pomodoro e mozzarella condita con un filo d'olio extravergine d'oliva e basilico». A testimoniare è il successo ottenuto dal laboratorio di cucina che si è svolto tra le mura dell'istituto Einaudi, ospitando 12 studenti del progetto "Erasmus Plus" e una dozzina di alunni dell'Istituto Bassi. Guidato da chef Francesco Algieri con il collega Giancarlo Agresta dell'indirizzo enogastronomia e ospitalità alberghiera, mercoledì il laboratorio a base di pizza ha messo tutti d'accordo: accompagnati dai docenti spagnoli e dalle professoresse Maria Grazia Giordano e Nadia Abbà del Bassi, i ragazzi hanno imparato tutti i segreti della pizza napoletana e della torta che porta alto il nome di Lodi. Sotto la guida della professoressa Antonella Strafezza la pizza è stata condivisa con gli alunni dell'Einaudi creando un momento di connessione tra giovani di paesi diversi. «Lo scopo dell'esperienza è stato quello di realizzare attività formative stimolanti in ambito professionale, sperimentare metodologie didattiche nuove, quali il learning by doing e ampliare conoscenze in chiave europea, come l'utilizzo della lingua italiana». Grande soddisfazione da parte della dirigente scolastica dell'Einaudi Laura Majocchi e dalla preside del Bassi Enza Landro rispetto a un progetto che vede coinvolte due scuole in un'iniziativa che allarga i confini del territorio. ■ L. M.