

tive e culturali quali visite a impianti alberghieri, a mostre specializzate, a musei e pinacoteche.

L'assorbimento annuale degli allievi è sulle cento unità, tra effettivi (quelli, cioè, finanziati dal piano regionale) e auditori (il 10% del totale). Il convitto è riservato a chi viene da fuori zona e, nell'impossibilità di fare il pendolare quotidiano, risolve così i prolemi logistici dell'alloggio.

Le possibilità di lavoro per i "qualificati", cioè per coloro che superano gli esami al termine del biennio, sono altissime: "Stiamo nell'ordine del 100%, per quanto riguarda il lavoro stagionale estivo. Da lì, nascono rapporti, conoscenze, stima, fiducia che si concretizzano in seguito in altrettante possibilità d'inserimento in alberghi e ristoranti" — dicevano il direttore Giuseppe Pisco, e il vice direttore e coordinatore didattico dott. Valerio Fosci. Le richieste di assunzione pervengono dall'Italia e dall'estero. Tra gli allievi — dall'istituzione della scuola, il numero dei "qualificati" ha raggiunto le duemila unità — c'è anche chi è arrivato parecchio in là, sia come dipendente di ottimi alberghi che come proprietario o gestore di rinomati ristoranti.

"Una grossa soddisfazione per noi" — diceva con logico orgoglio il pur pacatissimo direttore Pisco —

Più che giusto: la risultante di un lavoro impegnato e impegnativo, costante, tenace e di qualità oggi è anche là, fra le mura di prestigiosi alberghi — l'"Hilton", ad esempio — simboleggiata da barman, maitre, chef formati all'Enale... voglio dire, alla Scuola di Formazione Professionale alberghiera targata Ascoli Piceno.



**Dall'alto: lezione di enologia sotto lo sguardo attento del prof. Lucio Sestili.**

**Allievi di cucina presentano alcuni piatti elaborati fra cui "Gelatina di fagioli in bellavista".**

**Un momento della esercitazione pratica finale degli allievi.**