

I 30 ANNI DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI ASCOLI

di Bruno Squarcia

Foto Spot A.P.



Giuseppe Pisco, direttore della Scuola Alberghiera di Ascoli P.

L'intendente di Finanza Dott. Pascucci, con la gentile signora Maria Rosa presidente della ACCM (Associazione Cultori Cucina Marchigiana) ed i rappresentanti del Comune, dell'Ispettorato del Lavoro, dell'Ufficio del Lavoro e delle organizzazioni sindacali.

In questi trent'anni la

infatti i due migliori allievi: Andrea Bizzarri e Denis Di Bartolomei, sono stati assunti, il primo in un Hotel di Roma e l'altro in un ristorante della Val d'Aosta.

Giuseppe Pisco, che vanta una lunga esperienza professionale, a soli 18 anni lavorava già negli alberghi della Costa

flotta Costa e in famosi Hotels di Nizza e di Biarritz, guadagnano quasi quanto i calciatori?».

Con quali criteri vengono scelti gli allievi?

«Poiché i frequentanti di ogni corso non possono superare quota 50 - ha risposto il signor Pisco - siamo costretti



Le foto in senso orario: i tre chef "insegnanti di cucina". ■ Gli allievi cuochi in attività. ■ Preparazione di sofisticate pietanze. ■ La consegna di attestati da parte del dott. Petrucci.

La Scuola alberghiera di Ascoli, ha solennizzato i sei lustri di intensa attività, procedendo alla cerimonia di chiusura dei corsi biennali di abilitazione per "addetti alla produzione dei pasti" e per "addetti alla distribuzione dei pasti", vale a dire alla consegna dei diplomi di abilitazione per chef, barman e camerieri di sala.

Alla significativa cerimonia hanno partecipato l'Assessore Regionale Gino Vallesi, il Vice presidente dell'Amministrazione Provinciale Petrucci,

Scuola Alberghiera, sostenuta e finanziata dall'Ente Regione Marche, ha diplomato oltre 1500 giovani d'ambo i sessi, avviandoli nel mondo del lavoro, grazie a specializzazioni professionali tanto richieste ed apprezzate in Italia ed all'estero. Il direttore Giuseppe Pisco, con comprensibile soddisfazione, ha dichiarato: «La disoccupazione è un termine mai conosciuto dai nostri diplomati perché essi trovano subito il lavoro, spesso anche prima degli esami finali, e ciò si è registrato anche quest'anno,

Smeralda di proprietà dell'Aga Kan, ha aggiunto: «Alcuni nostri diplomati prestano servizio all'Hotel Savoy di Londra, in ristoranti di Piccadilli, di Parigi e di New York, e taluni spesso si fanno vivi, ringraziandoci ancora per avere dato loro una specializzazione professionale, grazie alla quale ottengono frequenti soddisfazioni anche di carattere economico. A proposito - ha tenuto a puntualizzare il direttore Pisco - sapete che alcuni nostri chef in servizio sui grandi transatlantici della

ad effettuare una scrupolosa ed attenta selezione tra le cento e cento domande di ammissione, tenendo ben presente, innanzitutto, anche il titolo di studio di ognuno, più di un candidato è in possesso di diploma di ragioniere, di computista commerciale, di perito agrario».

I singoli corsi professionali hanno la durata di due anni, con lezioni quotidiane di teoria, comprendenti cultura generale (italiano, storia e geografia) e tre lingue straniere (inglese, tedesco e francese), ma il fulcro dell'attività didattica