

ISTITUTO MERLI ■ I RAGAZZI NON ANDRANNO PIÙ AL PARCO TECNOLOGICO

Una cucina per Villa Igea Si accendono i fornelli

CRISTINA VERCELLONE

Basta viaggi per cucinare, a Villa Igea si accendono i fornelli. Finalmente, oltre 130 ragazzi del corso di enogastronomia dell'istituto Engardo Merli di Lodi non dovranno più andare al Parco tecnologico padano per il laboratorio di cucina. Ayranno un maxi punto cottura e preparazione pasti tutto per loro.

Il tutto grazie ad un finanziamento della Fondazione Comunitaria e dell'associazione Amici dell'istituto Merli di circa 10mila euro, ma anche alla ristrutturazione dei locali effettuata dalla Provincia di Lodi.

«I lavori di adeguamento in muratura - spiega soddisfatta la preside Antonia Rizzi - sono stati realizzati quest'estate e sono già terminati. È iniziato, invece, l'allestimento con le attrezzature che sarà completato entro la fine del mese. Da ottobre, visto che sono stati rispettati i tempi tecnici che avevamo previsto, potremo riprendere le attività e le esercitazioni a pieno ritmo. La situazione dell'indirizzo enogastronomico è ottima quest'anno, abbiamo anche l'immissione in ruolo di 4 docenti. L'anno parte con buone prospettive. Dico grazie alla Provincia che ha adeguato i locali, alla Fondazione Comunitaria, all'associazione Amici dell'istituto Merli e al sostegno fornito da tutto l'istituto di istruzione superiore di



LA SCUOLA Villa Igea

Codogno per coprire i costi delle attrezzature. La Provincia, oltre alla ristrutturazione dei grandi locali, dove prima era collocato il laboratorio di merceologia, trasferito temporaneamente in un'altra aula, si è fatta carico della sistemazione degli impianti».

La preside è soddisfatta: «Prima i nostri studenti dovevano spostarsi sempre al Parco tecnologico padano per il laboratorio. Si è trattato di una collaborazione molto importante, ma essere autonomi è positivo, dal punto di vista didattico e organizzativo».

L'Engardo Merli ospita 370 alunni suddivisi in tre corsi, panificazione, servizi per l'agricoltura ed enogastronomia, proprio quello più frequentato.

«Attualmente - aggiunge la preside - sono arrivati i fornelli, le cappe, alcuni piani di lavoro, l'acqua i lavelli e un frigorifero, ma sono attesi ancora altri arredi. Stiamo predisponendo, poi, con il nostro ufficio tecnico, gli spazi annessi, da adibire a spogliatoi».