

LODIGIANO**I NUMERI**

SONO 250 I RAGAZZI DELLA SCUOLA COINVOLTI NELLE LEZIONI CULINARIE SUI 370 DELLA SEDE DISTACCATA

Una cucina dove farsi le ossa Basta trasferite per gli studenti

Al Merli di Villa Igea il "regalo" ai futuri esperti di turismo

di LAURA DE BENEDETTI

- LODI -

FINALMENTE i 250 studenti, suddivisi in 10 classi, del corso "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" in località Villa Igea, alle porte di Lodi, avranno una cucina superaccessoriata per preparare piatti prelibati e prodotti di pasticceria. È stata la direttrice dell'istituto Merli, Antonia Rizzi, ieri mattina, a fare gli onori di casa e a tagliare il nastro affiancata dal presidente della Provincia Giuseppe Russo, dall'ex presidente che, dimessososi da poco ha seguito l'intero iter, Mauro Soldati, dal vicesegretario nazionale Pd, il lodigiano Lorenzo Guerini, da diverse autorità, docenti e studenti.

«**CON QUESTA** cucina la nostra scuola, troppo spesso considerata una 'Cenerentola' si arricchisce - ha sottolineato Rizzi -: finora i 250 studenti erano costretti a recarsi, per le prove pratiche, in al-



PRONTI PER I FORNELLI Gli studenti avranno vita più facile

tre strutture. Negli ultimi due anni, in particolare, frequentavano le cucine del Parco Tecnologico Padano. Ora, con la cucina in sede, pretremo gestire meglio la programmazione settimanale e garantire un'offerta più completa ad un corso quinquennale che, partito

nel 2010, ha visto negli anni una continua crescita». Al Merli di Villa Igea, infatti, sono iscritti 370 studenti (poco meno della metà degli 850 complessivi dell'Istituto superiore di Codogno da cui dipende, insieme ad Ambrosoli e Calamandrei), ma di questi 250

frequentano il corso che nel biennio li prepara all'accoglienza turistica, mentre poi nel triennio li specializza nelle preparazioni culinarie. Gli altri studenti frequentano invece il corso triennale di panificazione e quello quinquennale di servizi per l'agricoltura.

«La nostra scuola ha ancora le potenzialità per crescere: avremo bisogno di altro sostegno», ha concluso la direttrice, dedicando anche un ricordo allo scomparso Guido Sartoli, dell'ufficio tecnico, per il quale erano presenti la moglie e la figlia.

«**L'OBIETTIVO** è costruire un futuro per i ragazzi; questo ci ha spinto, con la buona volontà di tutti, a superare le difficoltà», ha detto Russo. La Provincia ha investito per la nuova cucina 20 mila euro mentre la scuola ne ha spesi 35 mila per gli arredi, 10mila dei quali grazie all'impegno dell'ass. Amici dell'Ist. Merli e della Fondazione Comunitaria, come riportato sulla targa all'ingresso.