



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Direzione Generale

COMUNICATO STAMPA

La Sicilia ospiterà dal 7 all'11 maggio la Gara Nazionale degli Istituti Alberghieri 2024 Padrone di casa, l'IPSSCOA 'Giovanni Falcone' di Giarre, vincitore dell'ultima edizione

La Sicilia ospiterà da domani, 7 maggio, e sino a sabato 11 la Gara nazionale degli Istituti Alberghieri. Parteciperanno studentesse e studenti del quarto anno di 26 Istituti d'Italia.

La competizione si terrà presso l'Istituto professionale di Stato per i servizi dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera "Giovanni Falcone" di Giarre, guidato dalla Dirigente Monica Insanguine, in qualità di Istituto vincitore del percorso cucina nell'ultima edizione della competizione nazionale che si è tenuta a Vittorio Veneto.

Il *contest* rientra nel Programma per la valorizzazione delle eccellenze del Ministero dell'Istruzione e del Merito e premia i migliori studenti italiani in diversi settori quali l'enogastronomia, sala/bar e vendita - accoglienza turistica. La gara si articola in tre giornate e rappresenta un momento di verifica delle conoscenze, abilità, competenze e dei livelli professionali acquisiti a scuola da studentesse e studenti. La competizione è anche un'occasione di socializzazione e di scambio di esperienze tra realtà socioculturali diverse oltre a rappresentare un'opportunità per promuovere le eccellenze dei diversi territori della nostra penisola, con particolare riferimento alle specificità enogastronomiche e culturali e ai talenti delle nostre *écoles hôtelières*.

Il programma dettagliato dell'evento è consultabile sul sito dell'IPSSCOA 'Falcone' al seguente link:

<https://www.alberghierogiarre.edu.it/index.php/spazio-europa/80-generale/760-gara-nazionale-istituti-alberghieri-2024>

In Sicilia ci sono 52 Istituti Professionali di Stato per i servizi dell'enogastronomia e ospitalità alberghiera. "I nostri giovani sono ambasciatori del territorio, che con professionalità e partendo dalla valorizzazione delle produzioni tipiche e tradizionali raccontano la storia e la bellezza della Sicilia – dice il Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale Giuseppe Pierro -. Gli Istituti Alberghieri dell'Isola si sono sempre distinti nelle diverse manifestazioni nazionali meritando spesso importanti riconoscimenti. Uno degli ultimi, la medaglia d'argento vinta dall'Istituto 'Francesco Paolo Cascino' di Palermo al Trofeo Giovani Mille organizzato dalla Federazione italiana cuochi presso Host Milano".



Ministero dell'istruzione e del merito

Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia

Direzione Generale

“Dopo tanti anni di permanenza del premio in Veneto, siamo riusciti a farlo arrivare al Sud attraverso una studentessa, Rosaria Grasso, che rappresenta l’eccellenza dell’Istituto – dice la Dirigente Monica Insanguine -. Oggi la scuola è molto attenta a essere inclusiva nel tener conto delle difficoltà di ciascun studente, ma la scuola è anche competitiva laddove riesce a valorizzare le eccellenze presenti in Istituto. Ecco perché ci prepariamo ad ospitare le eccellenze nazionali in questo ambito. Parallelamente alla competizione, sono state organizzate delle escursioni, dei momenti di conoscenza del territorio e dei suoi prodotti, primi fra tutti quelli dell’Etna”.

Palermo, 6 maggio 2024

Ufficio Stampa – Laura Grimaldi comunicazione.sicilia@istruzione.it