

## LA STAMPA NOVARA-VCO

L'istituto alberghiero è coinvolto nell'organizzazione dell'evento di domenica sull'Isola dei Pescatori

# L'impegno della "Scuola di Stresa" al congresso della Gente di Lago

### LA STORIA

CRISTINA PASTORE  
STRESSA

L'istituto Maggia, la storica scuola alberghiera di Stresa che oggi è anche molto altro, è tra i soci fondatori dell'associazione Gente di Lago e di Fiume. «È stato il mio predecessore, la preside Manuela Miglio, ad aderire per prima a un'iniziativa che rispecchia molteplici valori della nostra missione culturale e formativa, a partire da quelli di sostenibilità e territorialità» dice convinto Fiorenzo Ferrari, l'attuale dirigente scolastico del Maggia.

### Gli studenti coinvolti

Molti suoi studenti domenica collaboreranno alla gestione di diversi aspetti della manifestazione. Ragazzi e ragazze del triennio dell'indirizzo di accoglienza turistica saranno all'imbarco per gli accreditati, le consegne dei braccialetti che danno libera degustazione e intrattenimento, fornendo le informazioni che consentiranno di non perdersi niente di quello che succederà sull'isola. I compagni dell'indirizzo di enogastronomia saranno invece alle 13 postazioni culinarie a dare assistenza agli chef del posto e ai colleghi in arrivo da tutta Italia, che sono stati invitati dal presidente di Gente di Lago e di Fiume, il bistellato **Marco Sacco**, a «contaminare» con nuovi spunti piatti della tradizione lacuale.

«Sono entusiasti di questa partecipazione e si sono preparati scrupolosamente con i loro insegnanti e riunito-



Il preside Fiorenzo Ferrari durante l'ultima edizione di Gente di Lago sull'Isola Pescatori

ni con lo start della manifestazione. Si sono suddivisi compiti, ma con una visione d'insieme, in modo che tutti conoscano il contesto in cui sono chiamati a dare una mano» riporta Ferrari.

### Il piatto di Terra Madre

«Hanno avuto lezioni mirate sul pesce di lago, estese anche ai compagni dell'accoglienza e alla fine di tutto avremo un incontro di de-briefing per meglio valorizzare questa esperienza, anche in prospettiva futura» aggiunge il preside del Maggia, che sarà tra i relatori della conferenza in programma nel pomeriggio di domenica all'hotel Verbano.

«Parlerò del nostro poke di lago, portato a Terra Madre, il salone del gusto a Torino, lo scorso 25 settembre. È un piatto studiato dai ragazzi, ispirato dagli obiettivi dell'associazione di cui siamo soci-fondatori, e che ha riscosso molto apprezzamento» riporta il preside del Maggia, la scuola che ora ha la sua sede principale all'ex collegio Rosmini. Nell'antico refettorio è stato realizzato il ristorante didattico.

### Il ristorante didattico

«A novembre lo presenteremo con una serata inaugurale» anticipa Ferrari insieme a un'altra novità che sta per varare l'istituto Maggia. Dopo il nuovo liceo linguistico, con piano di studi orientato alla valorizzazione del made in Italy, il prossimo anno scolastico verrà varato il corso per tecnico del turismo con potenziamento formativo nella promozione e nella gestione dei beni culturali. Che nel Vco non mancano. —