

SCUOLA. Due video-lezioni che il docente Mariano Meneghini dell'istituto asiaghese caricherà su Youtube

Alberghiero, gli ex studenti si raccontano

Palma e Scaramuzzi con Dal Molin: il primo all'Amo di Venezia, i secondi alla Fermenteria di Bassano

Un video in stile "TEDx", il sistema di conferenze con 30 minuti a disposizione per ogni relatore sui temi più diversi, qualche foto per approfondire e una luce costante ad illuminare la scena, che verrà prossimamente caricato sul portale che raccoglie Youtube per essere poi a disposizione di tutti.

È l'originale iniziativa realizzata alla scuola alberghiera di Asiago dal professor Mariano Meneghini, con l'obiettivo di portare ai suoi studenti le preziose e qualificate testimonianze di due ex alunni dell'istituto superiore, oggi

professionalmente affermati nel campo della ristorazione.

Lezioni speciali, nelle quali gli studenti hanno modo di confrontarsi con chi ha messo positivamente a frutto quanto imparato in quella stessa scuola, ponendo anche diverse domande.

Il primo degli "esperti" invitati in questa occasione è Lorenzo Palma, 23 anni, che dopo diverse esperienze in qualificati ristoranti, è approdato a Venezia per lavorare da "Amo" vicino al ponte di Rialto, dentro allo storico Fondaco dei Tedeschi.

Qui la brigata di sala è formata da undici elementi e Palma già oggi è il secondo maitre. Per lui, dunque, un ruolo impegnativo ma assai gratificante in una realtà di prim'ordine. L'altro profes-



Gli studenti con il prof. Meneghini dopo la proiezione del video

sionista è Nicola Scaramuzzi, classe 1989, un appassionato cuoco, da due anni imprenditore di se stesso, assieme alla giovane socia in affari e com-

pagna di vita Saradevi Dal Molin, 24 anni.

La coppia ha realizzato una start up fruendo di finanziamenti europei ai quali non è

mai semplice accedere.

Nicola e Saradevi sono stati tartassati dalle banche, che chiedevano loro perché la loro idea avrebbe dovuto funzionare.

Loro hanno saputo essere molto convincenti, soprattutto con i fatti: Fermenteria, il loro locale a Bassano, è ormai affermato e si sta facendo conoscere sempre di più.

Qui anche il prof. Mariano Meneghini manda alcuni dei suoi allievi a vivere lo stage di terza, per vedere e imparare il lavoro quindi direttamente in un ristorante.

I video realizzati rimarranno come documenti preziosi e saranno caricati su "Youtube" grazie alla collaborazione del cameramen Alberto Lorzio. • S.L.