

### Assisi, riconoscimento al Job&Orienta di Verona

## Il "cucchiaino edibile" spopola E vale un premio per l'Alberghiero

#### ASSISI

**L'Alberghiero**, con il cucchiaino edibile, trionfa nell'edizione 29 del Job&Orienta, mostra convegno nazionale su orientamento, scuola, formazione e lavoro svoltosi al centro Fiera di Verona. Le classi 5a C ed E enogastronomia, si sono aggiudicate il primo premio nazionale di "Storie di alternanza", iniziativa di **Unioncamere** e delle **Camere**

**di commercio** per raccontare i migliori progetti di alternanza scuola-lavoro. L'Alberghiero si è imposto per il progetto «Creativeat: il cucchiaino edibile che, dopo l'uso, si può mangiare e comunque è facilmente smaltibile senza inquinare. A Verona erano presenti la preside Bianca Maria Tagliaferri, le professoresse Anna Rita Piobbico, Benedetta Barbetta, Antonella Baci Paci e la studentessa Michela Stella (5a E enogastronomia) premiata da Carmela Palumbo, direttore generale Miur: assegno di 2500 euro e menzione di 'scuola di ec-

cellenza'. Tutto è nato quando, su ispirazione delle professoresse Baci Paci e Cristiana Pieraccini, gli studenti dell'Alberghiero hanno partecipato al progetto Green Jobs. Col professor Marco Bovini, docente di laboratorio di cucina, hanno creato un'impresa che produce un cucchiaino edibile con la tecnica del pastigliaggio (utilizzando materie prime naturali, come lo zucchero a velo). Un'idea in linea con le scelte del Comune di Assisi, che limita il più possibile l'utilizzo di plastica.



La premiazione dell'istituto Alberghiero per l'invenzione dei suoi allievi



Peso: 19%