

SCAMBIO FORMATIVO CON AGENZIA LATINA FORMAZIONE E LAVORO

20 allievi (6 di cucina, 14 di sala bar) delle classi 1^a e 3^a dell'**Agenzia Latina Formazione e Lavoro**, accompagnati dai loro docenti, hanno partecipato presso il CFPA di Casargo a uno scambio formativo con gli allievi delle classi 3^a di cucina, 1^a e 2^a di sala bar, con i docenti chef **Antonio De Marco**, pasticciere **Fabrizio Airoidi** e maitre **Maurizio Calabrese**.

L'agenzia laziale ha richiesto espressamente questo scambio formativo per osservare da vicino una scuola di eccellenza come è considerata quella di Casargo.

La delegazione di Latina era composta dal direttore **Livio Mansutti**, dal coordinatore didattico settore ristorazione **Mario D'Angiolillo**, dal responsabile tecnico e logistica **Giulio Moriconi**, dalla professoressa di lingua italiana **Giovanna Dedomenico**, dall'assistente **Giulia Denano**, dagli allievi **Luisa Celani**, **Jenny Cipolla**, **Giorgia Marzolla**, **Samanta Montagner**, **Aurora Caporuscio**, **Lorena Maria Gavril**, **Giulia Mazzucco**, **Sara Provizi**, **Simone Faggioni**, **Rafael Enrique Angulo Miranda**, **Riccardo Petronzi**, **Carlo Rinaldi**, **Simone Di Lenola**, **Samuele Lisi**, **Mattia Padricelli**, **Victor Vlas**, **Alessio Leoni**, **Matteo Mazzi**, **Edmundo Pagani**, **Cristian Quaresima**.

Dopo la presentazione delle attività del CFPA di Casargo e la visita alla struttura, si sono svolti i **laboratori pratici** di cucina, sala e pasticceria culminati con la preparazione del lunch a base di un menu lombardo (risotto al limone con filetto al persico, lombo di cervo cotto a bassa temperatura ai frutti di bosco con polenta taragna, fantasia del pasticciere), del dinner e a base di un menu laziale (crostino alla "ponticiana", bucatini all'amatriciana, saltimbocca alla romana, carciofi dorati e fritti, crostatine di visciole di Sezze).

Gli allievi di sala bar hanno eseguito il taglio della frutta in sala e la preparazione di un aperitivo (cocktail alcolici e analcolici) e caffetteria da bar; inoltre hanno allestito la mise en place della sala ristorante per il servizio del lunch e del dinner.