



La Giornata del Made in Italy all'IPSEOA Vincenzo Gioberti: stand, focus e degustazione

Consolidare il triangolo virtuoso tra scuola, imprese e istituzioni per promuovere la creatività e valorizzare i prodotti d'eccellenza della filiera enogastronomica.

È questo l'obiettivo dell'evento *Gioberti on stage, gustando il Made in Italy* che si è svolto il giorno 12 aprile 2024 presso l'IPSEOA "Vincenzo Gioberti" – sede di via dei Genovesi 30c, in Trastevere – nell'ambito della Giornata Nazionale del Made in Italy promossa dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (MIMIT).

L'evento si è aperto con la presentazione dei prodotti d'eccellenza di alcune imprese partner della scuola. Tredici gli stand allestiti all'interno dell'istituto: aziende di prodotti alimentari (vini, pasta, carni, salumi, formaggi, gelati), produttori di strumenti per la cucina (coltelli, pentole), associazioni e fondazioni (cuochi, macellai, sommelier).

Alle ore 12:30, nell'Aula Magna, si è tenuto un *focus* sul tema del Made in Italy. Dopo i saluti di Antonino Diliberto, del Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM), hanno preso la parola Marco Colarossi e Fabrizio Santori, in rappresentanza rispettivamente della Regione Lazio e del Comune di Roma, che hanno evidenziato l'importanza della formazione e la necessaria sinergia tra mondo della scuola e imprese.

Nel suo intervento, Antonio Fabio Gioia, Dirigente dell'Ispettorato Territoriale (Casa del Made in Italy) Lazio e Abruzzo del MIMIT, ha annunciato che il Ministero intende aprire una rete di centri di ascolto per interpretare al meglio i bisogni delle realtà produttive territoriali, favorendo lo sviluppo delle eccellenze locali.

La Dirigente scolastica del "Gioberti", Carla Parolari, ha concluso sottolineando la rilevanza dell'iniziativa, che ha consentito di consolidare ulteriormente "connessioni significative tra i giovani talenti del nostro Istituto e qualificate realtà imprenditoriali del territorio, all'interno di una cornice istituzionale".

A chiusura dell'evento è stato servito un buffet realizzato dagli studenti, che hanno illustrato nell'occasione le tecniche di preparazione e i prodotti utilizzati: un mix di tradizione, innovazione e sviluppo sostenibile, per valorizzare il ricco e variegato patrimonio enogastronomico italiano.

