

**35 ANNI. FESTEGGIATI CON UN LIBRO DI FRANCO ANGELI EDITORE**

# L'Alberghiera fa "scuola" in Italia

**Il prossimo impegno: formazione ai disabili che gestiranno l'Albergo Etico**

DI MARTA MARTINER TESTA

Un modello formativo davvero d'eccezione quello dell'Agenzia professionale delle Colline astigiane, la Scuola Alberghiera di Agliano Terme che ha compiuto 35 anni.

Il compleanno è stato festeggiato con il volume "Ristorazione e cultura del territorio", a cura di Antonella Saracco ed edito da **Franco Angeli** che raccoglie numerosi contributi in cui si tratteggia la storia della scuola e da cui emergono appunto elementi di "eccezionalità" dell'Alberghiera. Innanzitutto lo stretto legame con il territorio e la massima attenzione ad esso, una precisa valutazione delle esigenze del mondo del lavoro e del mercato e non da ultimo il senso di familiarità che permea la scuola.

A ripercorrere la storia di questi 35 anni dell'Alberghiera, ma anche a guardare al suo futuro, è in prima persona la direttrice Lucia Barbarino, un punto di riferimento fin dall'inizio, "mente e cuore di una scuola che vive", come recita la dedica del libro.

**35 anni di attività, 150 corsi nell'ambito di ristorazione, accoglienza turistica e valorizzazione dell'enogastronomia di qualità, quattro mila allievi formati dal 1972 ad oggi. Quali sono state le "linee guida" di un modello formativo di tale successo?**

«Nella formazione dei ragazzi fondamentale è l'aspetto umano, un elemento che ha sempre caratterizzato la scuola. E tanti successi nel mondo del lavoro sono testimoniati dagli ex allievi: le loro



**LUCIA BARBARINO DIRETTRICE DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI AGLIANO (AGO)**

**Barbarino: «Bella l'idea di una "vetrina" per la Scuola all'interno dell'Enofila»**

**35 anni di attività, 150 corsi nell'ambito della ristorazione e dell'accoglienza turistica, 4000 allievi dal 1972 ad oggi**

testimonianze, raccolte nel libro, sono state davvero un'emozione. E sono anche un riconoscimento del valore della scuola. Ma il successo si deve anche ad un'analisi precisa del territorio e delle sue esigenze, che sta dietro ad ogni corso e iniziativa proposta».

**Accanto ai corsi sono tante le iniziative e collaborazioni in cui è impegnata la scuola...**

«Dalla partecipazione dei ragazzi ad eventi del territorio fino alla collaborazione con l'Università di Asti, attraverso il seminario sui prodotti tipici e tecnologie alimentari. Saremo pronti anche per una collaborazione con il progetto dell'"Albergo etico", attraverso un corso di formazione per ragazzi disabili. Anche in tal senso la Scuola è aperta e attenta al territorio».

**E quale sarà il futuro dell'Alberghiera?**

«35 anni non sono certamente un traguardo. La scuola continuerà a svolgere il suo ruolo formativo, ma occorre ora guardare al di là dei confini, all'estero. Ci saranno collaborazioni su importanti progetti con paesi stranieri e l'eventualità di riallacciare i rapporti con gli ex allievi che operano all'estero sarebbe una bella opportunità».

**In questi giorni si è tanto parlato di Alberghiera ed Enofila: qual è il suo punto di vista?**

«Credo che avere uno spazio aggiuntivo e di vetrina all'interno dell'Enofila sarebbe un'importante occasione di crescita. Accanto alla sede centrale di Agliano potrebbero esserci tante idee per una nostra presenza all'interno dell'Enofila».