

Erasmus+ a Luino: gastronomia e turismo uniscono Italia, Portogallo e Turchia

Pubblicato: Martedì 22 Ottobre 2024



(A cura di Deborah Guidali)

Si è appena conclusa la seconda fase del progetto Erasmus Plus “ Gastronomy and Tourism as Bridges to the World” che vede protagonista la classe 4A Turismo dell’ISIS Città di Luino.

In questo secondo step del progetto due classi delle **scuole partner portoghesi e turche sono state accolte a Luino dal 7 all’11 ottobre 2024**. I quindici studenti stranieri con i loro cinque insegnanti hanno soggiornato presso l’Hotel Internazionale di Luino e i ragazzi della **4A Turismo hanno guidato le due scolaresche** alla scoperta delle bellezze, dei colori e dei sapori del nostro territorio, in una settimana ricca di visite e attività. Si è partiti lunedì con un piccolo tour in inglese del centro storico di Maccagno, per poi passare a Santa Caterina del Sasso, la Luino del Liberty, Brezzo di Bedero con la suggestiva Collegiata e le trincee della Linea Cadorna, e terminare con una passeggiata nel centro storico di Milano, prima del rientro in Portogallo e Turchia.

Due momenti “istituzionali” hanno visto i tre gruppi partner dapprima presso la scuola, in un incontro tra le classi e col **Dirigente Scolastico Natale Bevacqua**, per poi terminare nella sala Consiliare del Municipio di Luino, dove il **sindaco Enrico Bianchi e la vice sindaca Antonella Sonnessa**, hanno salutato le scolaresche e spiegato la storia di Luino. Non sono mancati i momenti di svago e leggerezza, come le serate presso L’osteria Alla Ferrovia di Luino, la passeggiata tra le bancarelle del mercato

storico, il laboratorio caseario e la “polentata” presso l’Agriturismo La Betulla di Brezzo di Bedero, la Selfie Challenge lungo le vie di Luino e “l’ ultima cena” a scuola, che ha coinvolto anche le famiglie e i docenti della classe. Un altro **aspetto molto significativo di questa esperienza è stata la proficua collaborazione con le classi di “Sala Bar” e “Cucina” del CFP di Luino**, guidati dai prof. Pasquale Criscuolo e Moreno Tosi, che hanno davvero contribuito alla buona riuscita di questa fase del progetto: hanno infatti **organizzato i pranzi per le scolaresche** e un interessante **Cooking Show**, durante il quale i ragazzi del quarto anno hanno mostrato e spiegato la preparazione di piatti tipici della nostra zona.

È stata sicuramente una settimana impegnativa a 360 gradi, ma osservare i ragazzi mettersi in gioco, sperimentare dal vivo tutto ciò che si sta imparando in classe e vedere il loro entusiasmo e motivazione crescere, ripaga davvero da ogni fatica.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it