



Dall'Estonia in Italia: primo progetto di incoming di EnAIP Piemonte

07/12/2018

ACQUI TERME. Il mese scorso ha preso il via **il primo progetto di Incoming** per EnAIP, promosso dal programma europeo di mobilità internazionale Erasmus Plus: Grete e Oksana sono le due ragazze estoni che dal 6 novembre al 6 dicembre hanno scelto di trascorrere un mese insieme ad allievi e allieve del CFP Alberghiero di Acqui Terme.

In Estonia, a Viljandi, sono iscritte alla scuola professionale di cucina VTC Viljandi; per tutta la durata del progetto hanno avuto la possibilità di **confrontarsi con i loro coetanei del centro acquese** e frequentare i laboratori proposti.

Grete e Oksana hanno potuto così **avvicinarsi alla cucina e ai piatti della tradizione italiana e piemontese**, ma non solo; questo scambio è stata anche l'occasione per far **conoscere loro il territorio**: accanto alla tradizionale visita della città di Acqui, le due ragazze, insieme agli allievi del corso di sala e bar, hanno visitato *Cuvage*, l'Enoteca Regionale i cui proprietari hanno accompagnato i ragazzi spiegando con passione e grande professionalità le varie fasi lavorative della vinificazione. Grazie alla collaborazione con il CFP, la dottoressa Pietrasanta ha fatto visitare *il centro termale di Acqui*; il CFP Alberghiero, infatti, da quest'anno propone tra i suoi corsi anche quello di Operatore al benessere – estetica, attività che rientra, appunto, tra i servizi offerti all'interno di una SPA.

Prima di ripartire per l'Estonia, le due ragazze sono state le protagoniste dell'evento **“Apericena estone”**, organizzato nella serata di venerdì 30 novembre. L'iniziativa è stata l'occasione per mettere in pratica la metodologia del ristorante didattico: Grete e Oksana, insieme agli allievi del CFP, sono state parte attiva per ciò che riguarda la fase operativa/lavorativa, impegnandosi in un servizio con clienti “reali” e sperimentando le loro competenze. Mentre gli allievi del corso di Tecnico di cucina si sono occupati della realizzazione di piatti italiani ed estoni, sotto la supervisione del loro docente e della chef estone Lea Kask, gli studenti della classe 3^a del corso di sala e bar hanno allestito il buffet, accolto e servito un'ottantina di ospiti sotto lo sguardo attento del docente di enogastronomia.

Durante l'apericena è stato così possibile degustare piatti della tradizione sia italiana che estone, oltre che a una selezione di birre italiane del *Nuovo Birrificio Nicese*, partner dell'evento, che ha

accolto l'invito del CFP per organizzare un incontro Italia-Estonia sul terreno della birra come esempio delle due culture del beverage.

*Autore: **En.A.I.P. Piemonte***