

## Un ponte solido tra il mondo della formazione e le necessità del nostro territorio

**Data:** 11/02/2026

**Fonte:** La Sesia - Vercelli

**Link:** <https://lasesia.vercelli.it/scuola/2026/02/11/news/un-ponte-solido-tra-il-mondo-della-formazione-e-le-necessita-del-nostro-territorio-127102/>

Valorizzare le eccellenze locali attraverso un profondo impegno sociale. È questo l'obiettivo del service con capofila il **Rotary Club Sant'Andrea e realizzato in sinergia con il Rotary Gattinara, il Rotary Vercelli, il Rotary Viverone Lago, il Rotaract Sant'Andrea, il Rotaract Vercelli e con il contributo finanziario della Rotary Foundation.**

Attraverso la collaborazione tra istituti alberghieri e aziende agricole, il percorso permette agli studenti di conoscere le eccellenze locali (quali riso, mirtillo, miele e Vermouth), acquisire competenze tecniche e ottenere consapevolezza sulla sostenibilità, pilastro dell'Agenda 2030: il 3 febbraio ha preso il via la prima lezione al **CIOFS - FP ETS di Vercelli.**

Verranno inoltre coinvolti l'Istituto superiore Cavour (indirizzo turismo) e gli Istituti alberghieri di Gattinara e Varallo.

Ma non si tratta solo di didattica: il progetto culminerà in eventi benefici il cui ricavato sarà interamente devoluto alla **Caritas Eusebiana**, che dal 1974 opera nel contrasto alla povertà, per sostenere le famiglie in difficoltà.

Un'iniziativa che quest'anno prende il nome di **'Il Cibo per i meno fortunati, insieme per aiutare'**: "Con questo service - afferma il presidente del Rotary Sant'Andrea **Gianluigi Pollone** - abbiamo voluto creare un ponte solido tra il mondo della formazione e le necessità concrete del nostro territorio. Il nostro obiettivo non è solo trasmettere competenze tecniche d'eccellenza ai giovani, ma trasmettere il valore della responsabilità sociale. Vedere i ragazzi così coinvolti nella scoperta delle nostre radici agro-alimentari, sapendo che il loro impegno si trasformerà in un aiuto diretto per le famiglie sostenute dalla Caritas, è la prova che quando le realtà locali collaborano, il valore generato è immenso".

Un'iniziativa che sin da subito ha avuto l'adesione del **CIOFS-FP ETS di Vercelli**, dove la direttrice **Suor Egidia Casale** ha sottolineato con forza la filosofia alla base di questa collaborazione: **"Dietro alle mani c'è la testa: senza cultura non c'è professione."** Un invito allo studio che si accompagna a una spinta emotiva fondamentale: **"Dico sempre ai ragazzi di innamorarsi"**, ha aggiunto, intendendo l'amore per il proprio lavoro e per il territorio come motore insieme al valore fondante della solidarietà.

**IL PRIMO INCONTRO AL CIOFS-FP ETS DI VERCELLI**

Il primo incontro del progetto si è tenuto, il 3 febbraio, al CIOFS – FP ETS di Vercelli. Gli studenti del 3° “Operatore delle Produzioni Alimentari - Lavorazione e produzione di prodotti a base di vegetali” hanno partecipato a una mattinata di apprendimento fuori dall’ordinario, capace di intrecciare la storia del territorio piemontese con la pratica professionale necessaria nei settori della ristorazione e della mixology. Il protagonista della formazione è stato **Fulvio Piccinino**, storico del gusto, docente dell’Università di Pollenzo e ambasciatore del Vermouth, che ha accompagnato i ragazzi in un viaggio sensoriale tra racconti e degustazioni tecniche. La prima parte della sessione è stata dedicata al riso, simbolo della pianura vercellese. Partendo dalle antiche radici orientali fino alla moderna eccellenza locale, Piccinino ha spiegato come il paesaggio circostante sia il frutto di secoli di innovazione e lavoro. Per rendere concreti questi concetti, gli studenti hanno partecipato a una degustazione comparativa tra le varietà Baldo e Gran Cavour, fornite dalla Riseria Scagliotti, imparando a distinguere consistenze e profumi con occhio critico e consapevolezza.

L’approfondimento è proseguito con il mondo del vermouth, eccellenza che lega indissolubilmente Torino e il Piemonte alla cultura dell’aperitivo. Dalle prime tecniche di aromatizzazione di epoca classica si è giunti alla codificazione settecentesca del prodotto, analizzandone l’evoluzione storica e commerciale. Particolarmente coinvolgente è stata la fase pratica, durante la quale la classe ha potuto esaminare e annusare le diverse botaniche che compongono il profilo aromatico del liquore, come l’assenzio, la radice di rabarbaro, la galanga, la china e l’aloe. Questa esperienza ha mostrato ai futuri professionisti quanto la gestione dei sapori richieda studio, sensibilità e memoria, trasformando una semplice lezione in un’occasione per comprendere come la cultura e la professionalità si fondano nel lavoro quotidiano di sala e bar.

Fulvio Piccinino sarà anche il relatore della prossima conviviale del Rotary Sant’Andrea sul tema “Sua maestà il riso: una storia piemontese”. Nell’occasione verranno illustrati ai Soci gli sviluppi del service.

**Articolo originale:**

<https://lasesia.vercelli.it/scuola/2026/02/11/news/un-ponte-solido-tra-il-mondo-della-formazione-e-le-necessita-del-nostro-territorio-127102/>