

# Nasce a Erice il primo liceo enogastronomico d'Italia

di **Maria Antonietta Pioppo**

Questa scuola è un albergo. È pure grande cucina, crogiolo di sommelier e, soprattutto, di esperti comunicatori del buon cibo e del bere bene. Nasce il primo liceo enogastronomico in Sicilia e in Italia. La sede sarà quella dell'Istituto alberghiero Florio di Erice. Si tratta di un percorso alternativo per formare esperti in giornalismo enogastronomico, food and beverage e hotellerie manager.

La conclusione felice di un progetto ideato da Gianfranco Marro-ne, professore ordinario di semiotica all'Università di Palermo. «Qualche anno fa – spiega – abbiamo organizzato un master all'Università di Palermo in Cultura e comunicazione del gusto. Da questo esperimento si è capito l'importanza di formare dei comunicatori specializzati e di cominciare



▲ **Il liceo** A Erice nasce il primo liceo enogastronomico d'Italia

proprio dalle scuole. Abbiamo pubblicato un manuale di cultura e comunicazione del gusto – continua il professore – in inglese, rivolto alle scuole alberghiere europee per promuovere la ricerca sul cibo e il gusto. Abbiamo così costruito [cucota.eu](http://cucota.eu), portato avanti

dall'Università di Palermo in collaborazione con la New Bulgarian University, la Kauno Technologijos Universitetas, la Secondary School of Bread Making and Confectionery di Sofia, il centro Food Industry and Trade Training di Kaunas in Lituania e l'Istituto al-

berghiero Florio di Erice come capofila. Insieme con il dirigente scolastico del Florio, Pina Mandina, è nata l'idea di creare all'interno della scuola un liceo enogastronomico».

«A partire dal prossimo anno scolastico, 2021-2022 il nostro istituto – spiega Pina Mandina – avrà, oltre all'indirizzo professionale tradizionale, questo nuovo percorso. Il nostro obiettivo è ampliare l'offerta formativa dagli aspetti tecnici culturali a quelli culturali con un approfondimento che riguarda i profili sociologico, antropologico e comunicativo. Il diplomato avrà un profilo di uscita di esperto della comunicazione, poiché le materie saranno strutturate e approfondite in tal senso. La letteratura italiana ad esempio avrà una finestra sul giornalismo e la tecnica di comunicazione». Previsti anche tanti laboratori di approfondimento, come

quello sulla fotografia, i linguaggi del cinema, oltre a un corso di sommelier completo dei tre livelli, in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier.

«È fondamentale – continua la Mandina – il legame con il territorio e la sua valorizzazione. Per questo il convento San Carlo, struttura del '600, nonché ex convento di suore di clausura, avrà una duplice veste: sarà sede di un laboratorio di pasticceria e di un collegio che ospiterà gli studenti del liceo e anche delle delegazioni straniere in visita. Inoltre – conclude – diventerà una sorta di scuola-albergo affinché i ragazzi possano subito mettere in pratica ciò che hanno imparato». Un progetto nuovo, un unicum in Sicilia e in Italia, sostenuto anche dall'assessore regionale all'Istruzione e Formazione professionale Roberto Lagalla.