# Istituto di Istruzione superiore Angelo Motti - Reggio Emilia

Via Gastinelli 1/b Reggio Emilia - RE - Tel: 0522383201 - 0522383162
PEC: reis00800r@pec.istruzione.it - www.motti.edu.it

*Gli studenti del Motti davanti alla civetta portafortuna della città*

*Gli studenti del Motti preparano la sala che ospiterà l'atelier di preparazione dei cappelletti reggiani*

*Gli studenti del Motti preparano un cocktail di benvenuto insieme agli studenti del Lycée Hotelier Le Castel*

# L'Istituto "A. Motti" porta a Digione le eccellenze enogastronomiche italiane

## *Straordinaria accoglienza per la delegazione reggiana ospite d'onore del "Villaggio passione italiana"*

A fine ottobre, una rappresentanza di studenti dell'Istituto "**A. Motti**" di Reggio Emilia, accompagnati dalla Prof.ssa **Silvia Piccinini**, si è recata a **Digione**, in Francia, per prendere parte all'inaugurazione del "**Villaggio passione italiana**", una quattro giorni di stand ed eventi dedicata alla promozione delle **eccellenze del made in Italy** in campo enogastronomico, artigianale e turistico.
L'iniziativa è stata promossa dalla *Camera di Commercio italiana* per la Francia a Lione in collaborazione con il *Comune di Digione*, il *Consolato Generale d'Italia* a Parigi e la *Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin*.

La delegazione in rappresentanza della città di Reggio Emilia, legata a Digione da un **patto di gemellaggio siglato nel 1963**, è stata l'ospite d'onore e grande protagonista dell'evento. Oltre agli studenti dell'Ist. "A. Motti", provenienti dai diversi indirizzi della scuola (Cucina, Accoglienza Turistica e Tecnico per il turismo), al viaggio hanno preso parte anche l'**Assessora a Commercio e attività produttive Mariafrancesca Sidoli** e numerosi esponenti di realtà impegnate a livello locale nell'ambito dell'internazionalizzazione e dell'enogastronomia (tra questi, Giulia Semeghini di *Fondazione E35; Paola Cavazzoni, pedagogista di Reggio Children e Ad di Pause Atelier dei Sapori di Fondazione Reggio Children - Centro Loris Malaguzzi*; lo chef atelierista Alessandro Tagliavini e Ambra Ferrarini di *Pause Atelier dei Sapori*; Davide Borghi e Giuliana Sazzi del *Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop*; Danilo Morini dell'*Associazione del Cappelletto Reggiano* e Tania Barbieri del *Consorzio Vacche Rosse*).

A testimonianza dell'importanza della manifestazione, la presenza ad alcuni eventi della Console Italiana a Parigi, Irene Castagnoli.
"*Questo viaggio*", ci dice la prof.ssa Piccinini, "*ci ha dato la possibilità di confrontarci con Istituti del settore alberghiero/turistico di Digione con cui abbiamo condiviso i reciproci programmi di formazione e con cui abbiamo iniziato a considerare eventuali opportunità* di *scambio Erasmus per i nostri studenti*".
Nel corso della quattro giorni, inoltre, tante sono state le opportunità di confronto sui temi dell'enogastronomia: tra queste, ad esempio, la presentazione della strategia alimentare adottata da

## INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

VERRÀ RILASCIATO UN ATTESTATO DI FREQUENZA CHE COSTITUIRÀ GIUSTIFICAZIONE PER L'ASSENZA PRESSO LA SCUOLA MEDIA DI APPARTENENZA.

### MOTTI - Istituto Tecnico per il Turismo

**CONFERENZE ONLINE PER LE SCUOLE MEDIE – su appuntamento**
**- OPEN DAYS PER FAMIGLIE E STUDENTI, IN PRESENZA E ONLINE - su prenotazione**
**- STAGES DI 4 ORE IN PRESENZA PER STUDENTI DI TERZA MEDIA PRESSO LA SEDE DI VIA FILIPPO RE 2 – su prenotazione**

| Incontro famiglie e studenti !!! | *Data e orario* | *Modalità* |
|---|---|---|
| Open day | Sabato 10/12/22 dalle ore 15:00 alle 18:00 | IN PRESENZA Reggio E. Via Filippo Re, 2 Pagina dedicata: www.motti.edu.it e alla sezione: home orientamento prenotazioni a: orientamento.tec@motti.edu.it |
| Open day | Sabato 17/12/22 dalle ore 15:00 alle 18:00 | A DISTANZA Online al link: *meet.google.com/sbn-srgn-qja* Prenotazioni su orientamento.tec@motti.edu.it |
| Open day | Domenica 15/1/23 dalle ore 09:00 alle 12:00 | IN PRESENZA Reggio E. Via Filippo Re, 2 Pagina dedicata: www.motti.edu.it e alla sezione: home orientamento prenotazioni a: orientamento.tec@motti.edu.it |

**STAGE IN PRESENZA**
Offriremo mattinate di stage in presenza in occasione delle quali gli alunni di terza media avranno l'opportunità di trascorrere quattro ore, dalle 08:00 alle 12:00, nella sede di Via Filippo Re. Avranno la possibilità di visitare la sede e partecipare ad alcune delle nostre lezioni. La **prenotazione**, su base individuale e indispensabile per la partecipazione, andrà richiesta a **orientamento.tec@motti.edu.it**. Gli stage si svolgeranno nel mese di dicembre 2022.

### MOTTI - Istituto Professionale di Enogastronomia e ospitalità Alberghiera

| Incontro famiglie e studenti !!! | *Data e orario* | *In presenza* | *Destinatari* |
|---|---|---|---|
| Open day | Sabato 10/12/22 dalle ore 15:00 alle 18:00 | Reggio E. Via Gastinelli 1/B Pagina dedicata : www.motti.edu.it e alla sezione : home orientamento - orientamento.pro@motti.edu.it | Famiglie e studenti |
| Open day | Sabato 17/12/22 dalle ore 15:00 alle 18:00 | Reggio E. Via Gastinelli 1/B Pagina dedicata : www.motti.edu.it e alla sezione : home orientamento - orientamento.pro@motti.edu.it | Famiglie e studenti |
| Open day | Domenica 15/1/23 dalle ore 09:00 alle 12:00 | Reggio E. Via Gastinelli 1/B Pagina dedicata : www.motti.edu.it e alla sezione : home orientamento - orientamento.pro@motti.edu.it | Famiglie e studenti |

Giornate di stage in presenza in via Gastinelli 1/B Reggio nell'Emilia **prenotandosi a orientamento.pro@motti.edu.it**, con rilascio di un attestato di partecipazione per giustificare l'assenza presso le proprie scuole medie, cinque studenti al giorno con tour nelle classi con area umanistica, matematica e tutti i laboratori; ricevimento d'albergo, sala/bar, cucina e pasticceria, gli verranno forniti dalla scuola camici e cuffie, accompagnati dai nostri ciceroni.

Funzione strumentale/commissione orientamento:
**Proff. Guarnieri /Esposito /Peluso.**

*La Prof.ssa Piccinini assieme agli studenti del Motti all'ingresso del Village Gastronomique*

Digione e le attività di *Pause Atelier dei Sapori* di *Fondazione Reggio Children - Centro Loris Malaguzzi* e, ancora, **uno scambio tra l'*Istituto "A. Motti"* di Reggio Emilia e il "*Lycée Le Castel*" di Digione** che ha visto un confronto tra professori e studenti sulle attività didattiche delle due scuole alberghiere che pone le basi per possibili collaborazioni future.

Non è mancato poi uno spazio interamente dedicato al cappelletto reggiano, che è stato raccontato e poi direttamente preparato dal pubblico presente nel corso della masterclass sotto l'attenta guida dello chef atelierista Alessandro Tagliavini con il supporto degli studenti dell'Istituto "A. Motti" e dell'*Associazione del Cappelletto Reggiano*. L'iniziativa si inserisce nel quadro della VII Edizione della *Settimana della Cucina Italiana nel mondo* con l'Alto Patronato del *Consolato Generale d'Italia a Parigi*.

"*La partecipazione a questo evento*", prosegue la prof.ssa Piccinini, "*è stata sicuramente utile sotto diversi aspetti: in primo luogo, ci ha permesso di far conoscere il nostro Istituto in Francia e di presentare la professionalità e le potenzialità della nostra scuola, ci ha consentito poi di potenziare la rete di relazioni e scambi del nostro Istituto e, infine, ha sicuramente contribuito alla diffusione della conoscenza delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio*".