

Intervista a Iole Matassoni, preside dell'Alberghiero di Riolo Terme

scritto da Enzo Radunanza | 30/03/2017



La dirigente scolastica del Pellegrino Artusi ci parla della scuola e delle opportunità che offre agli studenti.

L'[Istituto alberghiero Pellegrino Artusi](#) di **Riolo Terme** (RA) è una realtà scolastica consolidata nel territorio emiliano-romagnolo e, dal 1967, si impegna a soddisfare le crescenti richieste di iscrizioni, garantendo una formazione completa ed efficace.

Accanto alle lezioni teoriche e pratiche che si svolgono all'interno della scuola, vengono assicurate anche esperienze al di fuori di essa. Abbiamo incontrato la professoressa **Iole Matassoni**, dirigente scolastica dell'Istituto per farci parlare meglio del percorso offerto dal P. Artusi, dal momento che si sta concludendo un anno scolastico e tanti studenti italiani, a settembre, dovranno intraprendere gli studi superiori.

Intervista a Iole Matassoni

Professoressa, come si articola il percorso di studi all'Artusi?

Gli studenti possono scegliere tra tre indirizzi, **Enogastronomia**, **Sala e vendita** e **Ricevimento**

(Accoglienza turistica). Inoltre hanno la possibilità di optare tra un **percorso di studi quinquennale** che porta al diploma di scuola superiore ed, eventualmente, consente l'accesso all'Università, ed un **percorso triennale** che è quello del Sistema **IFP - Istruzione di Formazione professionale**. Alla fine del triennio, lo studente decide se iniziare a lavorare oppure se specializzarsi, frequentano gli altri due anni.

Quali sono gli indirizzi che hanno più iscrizioni?

C'è sempre stata una prevalenza di corsi di cucina rispetto agli altri. Oggi ancora di più, per effetto dell'accresciuta attenzione mediatica per questo lavoro. Direi che le iscrizioni all'indirizzo "Cucina", sono il doppio rispetto alla "Sala" e il quadruplo rispetto al "Ricevimento".

Quale tipo di cucina insegnate, italiana o anche internazionale?

C'è un programma ministeriale a cui ci dobbiamo attenere che non prevede solo la cucina italiana. Ad esempio, al quarto anno ci sono lezioni di **cucina internazionale** tra cui quella argentina, messicana o brasiliana. Negli ultimi anni sono previsti anche corsi di **cucina macrobiotica**, di cucina **vegetariana** o vegana, o gluten free. Per un professionista è importante avere una formazione completa sia perché c'è un forte interesse del mercato verso cucine diverse da quella tradizionale sia perché sono diffuse problematiche che colpiscono molte persone, tipo la celiachia o altre intolleranze.

Ci sono chef stellati tra quelli che hanno frequentato l'Artusi?

Che io sappia, stellati non ce ne sono ma tanti chef bravissimi sono sparsi per l'Italia e per il mondo, dall'Australia all'America, dal Giappone all'Inghilterra. Quello che ci riempie di orgoglio è il forte legame che gli allievi conservano con la scuola e, anche a distanza di anni, tornano a trovarci volentieri.

Istituto alberghiero Pellegrino Artusi
Via Mons. Tarlombani, 7, Riolo Terme (RA)
www.alberghieroriolo.gov.it