

Donato un forno per la pizza dai fratelli Susta all'Alberghiero Vittorio Veneto di Scampia



I Susta al taglio del nastro con l'assessore di Antonella D'Avanzo

Un giorno importante, quello della consegna del forno per la pizza napoletana donato dai fratelli Salvatore e Roberto Susta all'Istituto Alberghiero Vittorio Veneto di Scampia in provincia di Napoli. Un evento da tanto atteso dalla scuola e non poteva che accogliere i due fratelli, titolari della pizzeria "La Vera Pizza Fiocco" di Volla e maestri pizzaioli della Dolce & Salato, con una cerimonia in cui la preside, Olimpia Pasolini, ha messo in evidenza, non solo il valore del gesto che esprime solidarietà da parte dei donatori verso la scuola ma che contribuisce, soprattutto, ad innalzare la qualità del livello d'istruzione a favore dell'utenza scolastica.



Susta all'istituto Alberghiero Vitt ... a. con la preside e gli allievi

Si tratta di un forno artigianale "Magliano" per la pizza napoletana che darà la possibilità e l'opportunità di una più ampia formazione ai giovani allievi delle classi terze dell'istituto che intendono praticare ed esercitarsi con la lavorazione della pizza.



Salvatore e Roberto Susta

I Susta, già da alcuni anni impegnati nei percorsi alternanza scuola lavoro, ai corsi, seguono gli studenti in tutte le fasi: dal laboratorio con le tecniche base di impasto, fino alle farciture e alla degustazione del prodotto finito. Un ottimo percorso che aiuta a capire ai giovani, quale potrebbe essere la strada da intraprendere per il loro futuro.



Allievo nella preparazione della pizza

“Non potevamo avere maestri migliori dei Susta – ha dichiarato un allievo dell’istituto – ci hanno insegnato tanto e noi siamo davvero contenti di questo corso, dove abbiamo la possibilità di apprendere non solo le diverse tecniche di impasto, ma anche imparare a stendere, farcire e cuocere una pizza”.

Durante la manifestazione ogni studente impegnato nel percorso, ha preparato con entusiasmo ed emozione la propria pizza, dalla stesura alla cottura. Le pizze eseguite sono state: la classica margherita e la “Fiocco”, pizza di grande genialità con marchio registrato creata dai due maestri, dove sul disco di pasta ci sono la panna, il prosciutto cotto, il fiordilatte, il pepe il formaggio e la granella di patate lessate, schiacciate e condite. Prodotti molto graditi da tutti i partecipanti dall’impasto morbido e leggero.



La pizza Fiocco preparata da una allieva



La pizza margherita preparata da una allieva

Alla cerimonia, che si è svolta al Gazebo della pizza nato con i Fondi Europei, dove è stato posizionato il forno, ha preso parte anche l'assessore regionale alla Formazione e alle Pari Opportunità Chiara Marciani, che si è complimentata con l'operato della scuola e per la bella e generosa iniziativa dei fratelli Susta.