

Prosegue l'accordo di collaborazione tra una scuola cinese di Gaochun, nel Distretto di Nanchino, e l'Istituto di istruzione superiore "Ancel Keys" di Castelnuovo Cilento, per uno scambio di professionalità e di studenti, per realizzare percorsi di studio "calibrati" sull'indirizzo degli istituti alberghieri italiani. L'iniziativa, sostenuta dai comuni di Pollica e Castelnuovo e dalla Fondazione Alario, si inserisce nell'ambito dei percorsi di alternanza scuola-lavoro attivati dal KIBSlab, il Centro Sperimentale di Sviluppo Competenze con sede ad Ascea, di cui l'istituto cilentano è partner. Il progetto, condiviso con l'Ufficio Scolastico Regionale della Campania, la Regione Campania, il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e con il Ministero degli Affari Esteri e finalizzato alla promozione e valorizzazione della Dieta Mediterranea nel mondo, prevede l'istituzione di una sezione dell'istituto alberghiero Ancel Keys in Cina, un paese "affamato" di made in Italy e della cultura enogastronomica del "belpaese". Lo scorso novembre una delegazione di studenti dell'istituto alberghiero cilentano ha realizzato uno stage di due settimane nella città di Gaochun. Ora è la volta dei partner cinesi che trascorreranno tre settimane nel Cilento e parteciperanno, tra le altre cose ad un corso base di cucina mediterranea. Per dare loro il benvenuto è stata organizzata una serata evento domenica 26 giugno, a partire dalle 19:00 presso l'aula magna dell'Istituto alberghiero di Castelnuovo Cilento, a cui parteciperanno, tra gli altri, il Direttore generale dell'USR Luisa Franzese, il Direttore dell'USP di Salerno Renato Ragliara, il Sindaco di Castelnuovo Cilento Eros Lamaida, il Presidente della Fondazione Alario Marcello D'Aiuto e il Presidente del KIBSlab Tommaso Chirico. Il KIBSlab è un progetto finanziato dalla Regione Campania, nell'ambito del Programma Operativo FSE 2007-2013 e del Piano di Azione Coesione. info@kibslab.it | 393.1940350 www.kibslab.it