



il Convito



I risultati dei concorsi

Anno IV Numero 4 - DICEMBRE 2005



Cena degli Aleramici

A PAGINA 3

Viaggi di lavoro e di svago

A PAGINA 4



In Turchia l'incontro annuale dell'AEHT A PAGINA 8

I nostri patti

La storia dell'umanità è un lungo elenco di trattati, di accordi, di tregue. Patti a volte rispettati, altre volte ignorati, trasgrediti, vilipesi. I patti sono nati con l'uomo: nel libro della Genesi si parla di Adamo, il primo che ha infranto un accordo. Ogni giorno, i mezzi di comunicazione ci forniscono esempi di mancato rispetto delle regole del vivere civile, di infrazioni più o meno gravi ai danni di singoli o di intere comunità: circostanze in cui non è quasi mai la ragione a prevalere. Proprio per prevenire situazioni incontrollabili si cerca di raggiungere accordi preventivi, per impedire che sia l'istinto primordiale a prevalere e a far sì che si instauri la legge della giungla. Gandhi sosteneva che la non violenza è forza e non debolezza o viltà, ma è morto assassinato da un fanatico che non la pensava come lui. Nonostante che gli esempi del passato lascino poco spazio all'ottimismo bisogna sforzarsi sempre di cercare il dialogo per giungere a un accordo, che più sarà equo e condiviso e maggiori probabilità avrà di durare nel tempo. La libertà assoluta non esiste; nemmeno l'uomo più ricco e potente del mondo può fare tutto quello che vuole, senza suscitare la reazione degli altri. Anche a scuola la libertà di ognuno finisce dove comincia quella dell'altro; si tratti di studenti, di insegnanti, o di personale non docente, tutti hanno pari dignità. I patti proposti possono essere criticati o migliorati, ma rappresentano un tentativo di dialogo. Per il bene comune, non devono restare vuote parole ma è indispensabile cercare di rispettarli.

Giuseppe Campanaro

Alla ricerca di un equilibrio tra crescita numerica e qualità

Nell'anno scolastico 2005-06 l'IPSSAR «Arturo Prever» di Pinerolo ha raggiunto la crescita massima mai registrata fino ad ora, contando a settembre 912 studenti. Se da un lato sembra evidente che l'incremento della domanda debba crescere in rapporto alla soddisfazione dell'offerta, è pur anche vero che dietro una didattica soddisfacente si nascondono problemi non indifferenti, che dovrebbero essere affrontati e risolti rapidamente.

Una delle difficoltà contro cui ci si imbatte è il contenimento degli investimenti sugli Istituti professionali. I tagli dei finanziamenti alla scuola e la diminuzione di trasferimenti dallo Stato agli Enti locali, hanno fatto sì che l'Amministrazione provinciale, nonostante i precedenti atteggiamenti ottimistici, sia costretta o impossibilitata a soddisfare pienamente la domanda delle scuole. Il nostro Istituto ha così dovuto organizzare l'orientamento in ingresso e fra non molto a decidere la formazione classi e quindi l'organico del personale per l'anno scolastico 2006-07 senza disporre di una risposta rassicurante sugli spazi disponibili per un quasi sicuro incremento di classi. Avendo riempito tutte le aule e adattato persino la sala docenti a classe, ne consegue che per il prossimo anno scolastico non sarà possibile sistemare all'interno dell'edificio scolastico un numero superiore di studenti a quello attuale. La stessa precarietà si riscontra per le segreterie, i cui spazi sono insufficienti rispetto al numero del personale: ai nostri ripetuti e accorati appelli e segnalazioni, hanno fatto seguito dei laconici «vedremo».

È indubbio che a incrementare il disagio è intervenuta

anche la «riforma scolastica», che, trasferendo gli Istituti professionali alle Regioni, ha fatto sì che le Province sospendessero temporaneamente gli investimenti edilizi, in attesa di chiarimenti o cambiamenti politici. Se nel quinquennio precedente la nostra scuola aveva visto un notevole impegno edilizio e progettuale, ora invece, a causa indubbiamente di un intrecciarsi di concause, sembra prospettare il mantenimento dello statu quo. Prova ne sia che



Rappresentanza del nostro Istituto al Quirinale A PAGINA 2

operativa-didattica e che il sistema rischia di incepparsi se non intervengono cambi di direzione e fatti nuovi. La politica nazionale attuale sembra orientata ad abbandonare a se stessa quel modello di scuola che opera tra i giovani aspiranti ad una formazione culturale equipollente agli obiettivi minimi liceali, ma orientati a inserirsi al più presto e con professionalità nel mondo del lavoro. Conseguentemente il paese rischia di parcellizzarsi scola-

sticamente in numerosi microcosmi e di divenire più povero in idee e risorse. Pertanto mai come in questi momenti gli Istituti professionali si sentono abbandonati a se stessi e - a parte i finanziamenti di ordinaria sussistenza - traggono spesso le proprie speranze ed energie da un'autoprogettazione e autoreferenzialità che li porta ad essere autonomi nelle idee, ma succubi in quanto a risorse finanziarie. Non così avviene invece nel resto dell'Europa ... e nella vicina Francia.

Quando la politica non riesce più a sostenere o a incrementare la progettualità di una scuola che cammina al passo con i tempi, significa che è avvenuta una «scollatura» tra la sovrastruttura politica e la base

l'Amministrazione Provinciale di Torino si sono comunque attivate per la nostra scuola; speriamo che altrettanto accada per l'avvenire.

Alla fine di un anno desidero inoltre ringraziare i due vicepresidi, che insieme con me affrontano quotidianamente le difficoltà ed esplorano le vie percorribili, le funzioni strumentali, che con competenza indicano le strategie didattiche e operative nell'ambito delle esercitazioni ristorative e di accoglienza, il nuovo direttore dei servizi amministrativi, che con il suo staff assicura una gestione efficiente dei servizi e un clima di serenità operativa. Nonostante le difficoltà che non mancano, la nostra scuola continua a meritare l'apprezzamento grazie a quegli insegnanti e istruttori tecnico pratici che si impegnano per migliorare la qualità dell'insegnamento e dell'apprendimento; agli assistenti amministrativi e tecnici, ai collaboratori scolastici, che svolgono con competenza e passione il loro lavoro, e soprattutto a quegli studenti che si impegnano nello studio e per il buon funzionamento delle attività didattiche. Molti sono infatti i ragazzi, che con il supporto dei loro genitori, si sforzano di rendere più bello ed efficiente il nostro Istituto e ciò si è constatato anche da come i rappresentanti studenteschi hanno saputo condurre la loro Assemblea generale.

Un grazie infine al prof. Beppe Campanaro, che in questi anni ha tenuto viva e costante la comunicazione giornalistica. A tutti voi porgo i migliori auguri per un anno proficuo e ricco di soddisfazioni professionali.

Rinaldo Merlone

In Sicilia, 1° posto nella gara di Cucina e 3° nella classifica generale

Dal 18 al 23 novembre, si è svolto in Sicilia il 1° Concorso «Trofeo - Gran Premio Cultura e Gastronomia». Hanno partecipato gli allievi Ilaria Facello, Mattia Tessa Viret e Stefano Marro, accompagnati dal Dirigente scolastico e dal professor Roberto Bianchi. Mattia

si è classificato al 1° posto nella prova di Cucina; Ilaria al 5° posto in quella di Pasticceria e Stefano al 5° posto nella gara di Sala e bar. Grazie a questi risultati, nella speciale classifica riservata alle scuole che hanno preso parte alla manifestazione (27 in tutto), il nostro Istituto si

è classificato al 3° posto, ottenendo una borsa di studio di 300 euro. Si tratta di un risultato eccellente che premia il lavoro svolto degli insegnanti e il livello di preparazione raggiunto da noi allievi.

Stefano Marro



L'esperimento di Aim

Racconto di Roberto Bianchi pubblicato sul numero di settembre 2005 di "Pasticceria Internazionale", rivista per la quale l'autore collabora da alcuni anni con articoli sul bere.

Aim si spostò un po' di lato per prendere il foglietto abbandonato sul sedile su cui si era seduto, e se quella piega non gli avesse dato fastidio, pensò, lo avrebbe lasciato lì.

Sbirciò i titoli in porpora più per abitudine e noia che per interesse, ma l'argomento pubblicizzato non lo lasciò indifferente, d'altronde, lui, impenitente goloso, non poteva lasciarsi sfuggire alcuna indicazione su cioccolato e affini.

Birra e cioccolato, unione possibile? Chiedeva a gran voce il volantino. Era il tema di un meeting, probabilmente già passato chissà da quanto, almeno affidandosi allo stato del foglietto che mostrava un notevole vissuto di grinze e rughe disordinate, con le molte mani su cui era scivolato e il tempo passato a terra, che lo avevano reso, qui e là, illeggibile.

Peccato, pensò Aim, mentre lasciava cadere nel cestino il volantino, sarei potuto andare a quell'incontro, forse avrei assaggiato qualcosa di buono o interessante. Birra e cioccolato due mondi che sembrano così distanti, cosa avranno da raccontarsi, continuò a pensare Aim mentre l'ascensore lo portava al 48 piano di un edificio in costruzione di cui doveva assicurare la qualità delle viti di chiusura per le scatole delle prese elettriche.

Che in lui quel giorno qualcosa non andasse, se ne accorsero subito i suoi compagni di lavoro. Lavorava in silenzio, comandato da un'indifferenza meccanica e ripetitiva, quando normalmente stancava tutti con il suo continuo parlare, cercando di convincere qualcuno ad uscire dopo il lavoro e a fare tardi, sempre alla ricerca di un passatempo non troppo noioso.

Si vedeva che aveva i pensieri altrove, perché alla curiosità dei compagni rispose "devo riflettere". Zuppa di tartufi e sedano, accompagnata da cioccolata calda, questa era la colazione di Madame Pompadour, pensò Aim, intanto che scendeva le scale dei 48 piani che lo separavano dalla mensa dove avrebbe consumato i suoi due panini ripieni, uno con un composto al cetriolo e l'altro con pomodoro e prosciutto, così come faceva da almeno 15 anni, da quando lui e Stert si conobbero e cominciarono a condividere i loro pensieri più intimi.

Stert, fino a quel momento l'aveva seguito in silenzio giù per le scale. Ma ora, arrivato al 16 piano, la sua preoccupazione vinse sul senso di riservatezza che aveva sempre caratterizzato il suo vivere. "Che cosa hai oggi Aim" - gli chiese.

Niente - rispose Aim - non preoccuparti, ho solo una cosa cui pensare. Stasera o domani, sì, forse stasera te ne parlerò.

Fecero il resto delle scale in silenzio, fino al refettorio. Qui Aim cercò un tavolo non troppo in vista, si mise a guardare fuori della finestra e con apparente calma, tra un boccone e l'altro, mise a punto il suo Piano.

Perché non fare una prova, in fondo, forse, così male non sarà. Si ricordò di quella birra all'essenza di cioccolato che l'anno scorso gli aveva regalato Blowen in occasione del giorno di San Valentino. La vendevano per abbinarla al pollo, era la Sam Adam's chocolate bock. Senza dimenticarsi di quei 25 cioccolatini alla birra ale che Stert gli regalò in occasione del suo 25° compleanno, un cioccolatino per ogni anno, un abbinamento di dolce amaro, come la vita, come la birra bevuta quella sera e ancora non dimenticata.

In fondo, pensava, tutti conoscono la mia passione per birra e cioccolato. Anche se ho sempre pensato al cioccolato come ad un genere di conforto sufficiente a se stesso.

Il primo problema da risolvere disse tra sé e sé mentre dava il primo morso al panino, è come procedere nella scelta delle birre e del tipo di cioccolato.

Sì perché, prima di cominciare a riflettere sulla birra, la mente va immediatamente al cioccolato, che deve essere masticato con forza crescente via via che aumenta la percentuale di cacao, e si pensa quindi alla sua completezza di gusto, compatto e insistente.

Ovviamente il mariage, se matrimonio deve essere, è solo tra cioccolato fondente e birra; meglio lasciar stare il cioccolato al latte, un chupa chupa per gli amanti dello zucchero e dell'untuosità, da far sciogliere in bocca, per non impegnarsi troppo né di testa né di fisico. Così, mentre l'acidulo del pomodoro fresco e il ciiccuto sapore del prosciutto unendosi gli ricordarono la bella birra hefe-weiss, fresca e limonina, che aveva nel cestino refrigerato, concluse che il cioccolato sarebbe dovuto essere puro, senza altri grassi che non fosse il burro di cacao, e con almeno il 45% di cacao, ma che si sarebbe potuto cominciare anche da qualcosa di meno impegnativo, da un 35%. Stappò la hefe-weiss e la versò lentamente in un bel bicchiere di vetro capiente e fresco. 35, 45, 60, 70, 85 e 100% di cacao: queste saranno le varietà che sceglierò, e giusto così per curiosità, già che ci sono, proverò anche un 100 per cento di cacao. Scrisse i numeri su un pezzo di carta e, rileggendoli, pensò che avrebbe dovuto ricordarsi di andare a giocare al lotto - già perché non si sa mai!

Peccato, rifletteva, non disporre più dei favolosi cru di solo criollo che mi ero comprato nel mio viaggio in Messico, o dei fine flavour venezuelani, ma anche del meno nobile forastero africano che mi aveva portato Arlen quando andò a curarsi il mal d'Africa, e tornato a casa,

mi disse: "Tieni questo è quanto di meglio ho trovato per te". E mi diede una scatola di legno giallo con dentro alcune delle migliori qualità di cioccolato di quella terra.

Pazienza, cercherò il meglio che riuscirò a trovare. Intanto un fresco sorso di weiss accompagnava l'ultimo boccone di panino. Così, senza nemmeno pensare, tolse la pellicola con cui al mattino aveva avvolto il sandwich al cetriolo - un classico per lui - e cominciò ad assaporarne la dolcezza. Non c'era un motivo particolare perché gli piacesse tanto il cetriolo, gli piaceva e basta. Forse, come disse un giorno agli amici, è solo perché ha la buccia verde, nient'altro. Però la buccia del cetriolo che finiva nel suo panino veniva sempre tolta, perché, diceva, è un po' coriacea. "Mi piace il suo colore ma non il gusto".

Tornando alle birre, dovrò fare attenzione: quali scegliere? Il dubbio gli parve complesso, pensava che la birra gli avrebbe lasciato comunque una sensazione di vuoto e che anche la migliore non sarebbe mai riuscita ad equilibrare l'intensità del cioccolato, a creare l'armonia con quello prescelto. Sicuramente dovrò andare in crescendo, pensò. Più è puro e con maggior quantità di cacao, più intensa dovrà essere la mia birra. E su questo punto fondò tutta la sua teoria.

Si ricordò anche della birra, una semplice pils, che doveva accompagnare il suo sandwich al cetriolo, la guardò, ma pensò che di birre, più tardi, avrebbe dovuto berne diverse e preferì lasciarla lì, al fresco in attesa di tempi migliori, per lei. Non l'avrebbe bevuta con il cioccolato, troppo leggera d'alcol e di corpo, anche se quel colore, oro pallido, sembrava abbinarsi così bene al marrone scuro del cioccolato.

All'improvviso ecco l'idea, la nebbia si sciolse, e nella scelta delle birre non si sentì più solo. Anche i suoi amici si accorsero di quel movimento veloce della testa, e del breve dondolio del capo seguito da un breve arricciamento delle labbra, come per voler annuire a qualcosa, come per dire, "Ci sono, ho trovato! Perché no, pensò. In fondo posso seguire le tracce che vino e distillati hanno già percorso sulla stessa strada, per raggiungere la stessa meta... vini alcolici, dai sapori e profumi di frutta appassita, e speziati... Dovrò trovare birre che abbiano nel loro carattere, la forza i profumi e gli aromi adatti ad un matrimonio all'apparenza impossibile.

Cercherò quindi birre alcoliche, con sentori di caramello, malta e speziate. Il massimo sarebbe trovarne una vanigliata, come il ricordo lasciato da quei distillati, lungamente invecchiati in botti di legno che trovano nella vaniglia l'aroma ideale per sposare l'intenso sapore del cioccolato. In fondo, ci sarà pure un motivo se anche gli aztechi usavano la vaniglia per aromatizzare il loro cacao.

CONTINUA A PAGINA 6

Buffet al Quirinale



Il dirigente scolastico con alcuni allievi e insegnanti

Il 24 gennaio, in collaborazione con l'Istituto alberghiero di Bra, una rappresentanza del nostro Istituto si è recata a Roma per presentare nel Palazzo del Quirinale un buffet.

Della delegazione, guidata dal Dirigente scolastico, facevano parte gli insegnanti Anna Casassa di Ricevimento, Angela Giamundo di Sala e Giuseppe Lo Bello di Cucina e gli studenti delle classi quarte e quinte che si sono maggiormente distinti nel profitto scolastico.

Gli allievi del nostro Istituto hanno lavorato a stretto contatto con gli chef del presidente della Repubblica Carlo Azelio Ciampi, guidati dal professor Gozzi che ha insegnato Sala all'Istituto alberghiero di Stresa. Nella sala del Bronzino è stato allestito

il tavolo curato dal nostro Istituto e sono state disposte le varie portate con le specialità provenienti dal Piemonte.

Al Presidente della Repubblica sono stati offerti tre cestini contenenti i prodotti caratteristici della nostra regione. Il nostro Istituto ha ricevuto una targa d'argento con la stella della Repubblica che riporta la scritta "Il Presidente della Repubblica all'Istituto Alberghiero di Pinerolo".

Grande rilievo è stato dato all'avvenimento dalla stampa locale, contribuendo a migliorare l'immagine dell'Alberghiero sul territorio.

Apprezzamenti sono arrivati anche dal direttore generale del Miur per il Piemonte, la dottoressa Anna Maria Dominici.



Gli allievi di Sala, Cucina e Ricevimento nelle sale del Quirinale

Concorso "Squisito 2005"

Dal 1° al 3 ottobre, nella comunità di recupero per tossicodipendenti di San Patrignano, si è svolta la seconda edizione del concorso internazionale di cucina. In nell'ambito di "Squisito 2005". Per la circostanza sono stati allestiti tre padiglioni: uno dedicato all'aspetto gastronomico e agrario, con decine di stand con prodotti tipici di tutte le regioni d'Italia; il secondo, allestito dall'Ais (Associazione Italiana Sommelier) dedicato al vino italiano e il terzo al concorso. Hanno partecipato alla manifestazione, oltre ai ragazzi di San Patrignano, gli allievi delle scuole alberghiere e agrarie di tutte le regioni d'Italia e quelli della squadra francese, unica compagine straniera presente in gara. Il nostro Istituto, con gli allievi Trentini Stefano e Innorta Claudia del corso di Cucina; Bernardi Danilo e Manero Simone del corso di Sala, ha rappresentato il Piemonte in collaborazione con lo chef del "Cuneo Palace" Le Marc e un'allieva dell'Istituto Agrario di Osasco. Tra le numerose personalità intervenute c'erano il ministro della Pubblica Istruzione Letizia Moratti e il ministro dell'Istruzione francese. La prova del concorso era suddivisa in due parti, una orale e una



Il ministro Letizia Moratti

pratica. Nella prova orale, gli allievi degli Istituti agrari presentavano i prodotti che costituivano il piatto e i sommelier descrivevano il vino abbinato al piatto.

In quella pratica, in un tempo prestabilito (nel nostro caso un'ora e cinquanta minuti) bisognava preparare il piatto per quindici commensali, mentre il sommelier serviva il vino e lo chef de rang serviva il piatto. La nostra squadra ha partecipato con il piatto "Sformatino di Seras del Fen e porri di Cervere con filettini di trota della Val Chisone in leggera marinatura", al quale ha abbinato il vino Erbaluce di Caluso spumante DOC, metodo classico.

La prova ci è valsa un quarto posto, ma la soddisfazione più grande è stata quella di poter rappresentare la nostra regione in un concorso internazionale.

Simone Manero

Intervista con l'Autore

L'autore è il nostro collega Mario Dellacqua, non nuovo alle fatiche della ricerca storica; ha già infatti pubblicato con le Edizioni Lavoro "Cesare Delpiano. La formazione di un sindacalista popolare (1984)"; "Cesare Delpiano e la missione incompiuta (1987)" e il recente "Luigi Macario. Un fondatore e un innovatore del sindacalismo italiano (2003)". Si tratta in tutti i tre casi di opere dedicate alla ricostruzione paziente delle vicende del sindacalismo piemontese di estrazione cattolica, attraverso la biografia di due suoi dirigenti.

L'amicizia che mi lega a Mario, cresciuta nel periodo in cui abbiamo svolto insieme l'incarico di RSU di Istituto, mi ha spinto a realizzare questa informale intervista sviluppata nei ritagli di tempo in sala insegnanti e completata con e-mail (potenza dei tempi!).

Mario mi puoi spiegare come è nato l'interesse per realizzare la biografia di protagonisti del movimento sindacale? La tua esperienza personale in fabbrica credo non sia estranea...

Non so. Me lo sono chiesto tante volte sempre azzardando risposte che si rivelavano provvisorie. Ora, se ti interessa, ti dico dove sono arrivato. Appartengo ad una generazione cresciuta nella persuasione che la redistribuzione del reddito fosse una delle più incisive e urgenti riforme da introdurre nella società italiana se la si voleva democratizzare nella direzione di sempre maggiore giustizia e libertà. Ma per conquistare l'obiettivo, pensavamo allora in molti, occorreva acquisire maggiori poteri di contrattazione là dove la ricchezza veniva prodotta: nella grande fabbrica. Così decisi di andare a lavorare nella grande fabbrica. Volevo vedere l'effetto che faceva, ma non di nascosto. Mentre rallentavo i miei studi, in quella parallela università popolare, ma non provinciale, imparai un sacco di cose tra cui cito: leggere, scrivere, ascoltare e parlare. Non pensare che io esageri o scherzi, o abbia finito di capire. Comunque sia, una cosa mi dava tremendamente fastidio: mentre pensavo che la grande fabbrica fosse decisiva e che lì si giocassero i destini del progresso sociale e delle riforme, mio padre, operaio FIAT per 22 anni, taceva e non diceva niente. Era estraneo al mio entusiasmo e ai miei rovellati. Lui, appena poteva, dalla grande fabbrica scappava perché

preferiva la zappa, i peperoni, gli animali o le vigne. Forse per ribellarmi a mio padre, cercai un risarcimento scavando nella memoria dei protagonisti delle lotte sindacali. Così sviluppai e affinai una mia smania di cercare, domandare, curiosare e interpretare. Il risultato di questo straordinario *bildungsroman* fu sorprendente. Quel viaggio tormentato approdò non alla rottura, ma alla riconciliazione con mio padre, con i suoi silenzi, con le sue frasi inespicate e i suoi mugugni. Conquistai un maggiore, affettuoso rispetto per la sua vita lavorativa che col tempo, c'era da aspettarselo, si tradusse in venerazione.

Come procede, concretamente, il lavoro di ricerca? Immagino che sia possibile incorrere in errori di valutazione su fatti e personaggi... pensi sia possibile evitare questi errori?

È un lavoro paziente, fatto di indagini negli archivi del sindacato, nella consultazione dei giornali dell'epoca, nella lettura della corrispondenza privata dei protagonisti messa a disposizione da parenti e amici e, non ultime le interviste a persone che li hanno conosciuti. Occorre interpretare tutto questo materiale, non fermarsi alla prima lettura; bisogna incrociare le informazioni per arrivare non alla verità assoluta, ma ad una ricostruzione il più possibile accurata e completa degli avvenimenti.

Ho letto che hai partecipato a numerose presentazioni in pubblico del tuo ultimo lavoro, soprattutto in grandi città, come valuti questa esperienza?

La biografia di Luigi Macario, che è stato tra i fondatori della Cisl, ma anche uno dei più coraggiosi innovatori del sindacalismo italiano, è stata presentata a Roma, Napoli, Verona, Torino naturalmente. Vi hanno preso parte Savino Pezzotta, il segretario generale della Cisl dei nostri giorni, Pierre Carniti, Bruno Trentin e Giorgio Benvenuto. Con Luigi Macario, essi sono stati i leader del risorgimento sindacale italiano negli anni Sessanta e Settanta. Ecco: molti protagonisti di quegli anni turbolenti hanno trovato interessante leggere il mio libro e sono intervenuti alla presentazione. Quella stagione di lotte contrattuali ha portato gli operai italiani a superare vecchi steccati ideologici e a unirsi per promuovere la tutela delle loro condizioni di lavoro.

Scoprendo la forza della loro unità ritrovata, trovarono insopportabili altre ingiustizie e finirono per rivendicare riforme sociali più incisive: non solo le paghe e le ferie, ma la salute in fabbrica come diritto e non come favore, l'istruzione obbligatoria per i figli, l'industrializzazione del Mezzogiorno.

Quegli operai non erano andati all'università, eppure i loro sindacati unitari di quel periodo arrivarono persino a fabbricare iniziative di solidarietà con il Vietnam invaso dagli americani, con la Spagna oppressa dal regime franchista e con il Cile democratico soffocato dal golpe sanguinario di Pinochet. Fu una grande avanzata sociale e culturale di intensa partecipazione e creatività popolare. La Cisl di Macario contribuì a suscitare e a dirigere quel grande movimento con le sue idee legate all'autonomia, alla contrattazione, all'unità come risultato di un costume fondato sul rispetto fra diversi, al sindacalismo come associazione di lavoratori liberi dalle tutele dei partiti, dei governi, del potere economico.

Quindi hai potuto parlare con dei personaggi di primo piano del movimento sindacale, qual è la tua impressione?

È stata per me un'emozione intervistare protagonisti di primo piano della vita democratica come Bruno Storti, Pierre Carniti; Franco Marini, Franco Castrezzati, oltre allo stesso Luigi Macario che avevo conosciuto quando lavoravo alla biografia di Cesare Delpiano. È stato per me un privilegio, un viaggio straordinario pieno di gratificazioni e di occasioni di arricchimento. Sono molto riconoscente per questo alla Fondazione "Vera Nocentini" di Torino, a Franco Gheddo e a Betti Bennati che hanno avuto fiducia in me per questo lavoro. Ho molto sofferto per la loro prematura scomparsa. Ci sentiamo ancora spesso e volentieri con Dora Marucco, la mia docente all'Università di Torino che è stata prodiga di consigli, suggerimenti, osservazioni e correzioni. Doretta leggeva i miei testi. Mi diceva di fare periodi brevi, di asciugare le mie pagine, di non sprofondare in aggettivazioni barocche. Ogni tanto si complimentava con me e poi però mi spiegava perché dovevo rifare un intero capitolo. È stato faticoso, mi sono istruito e divertito.

Franco Bellion

Cena degli Aleramici



La marchesa Elisabetta Sforza e il marchese Guglielmo VII di Monferrato interpretati da due figuranti in costume d'epoca

Il 19 marzo, il nostro Istituto, a nome dell'Ariar (Associazione Regionale Istituti Alberghieri e della Ristorazione) ed in collaborazione con la Regione Piemonte, ha dato avvio al Progetto "Piemonte da gustare e da bere", che prevede una serie di serate gastronomiche per illustrare la tradizione culinaria del Piemonte.

Tali manifestazioni hanno preso l'avvio da Pinerolo per poi proseguire a Carignano, Torino e Varallo-Gattinara. Alla serata hanno preso parte anche alcuni dirigenti del Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato" che, tra le sue diverse attività, contempla anche la riscoperta dei cibi della tradizione monferrina.



Gli allievi del servizio di Sala

L'iniziativa ha riscontrato un notevole successo e il servizio di sala, coordinato dalla prof. Giuseppina Giamundo e dal prof. Franco Brignone si è svolto con gli allievi in costume rinascimentale.



Alcuni allievi di Cucina

Gli allievi di Cucina, coordinati dal prof. Giuseppe Lo Bello hanno preparato un menu adatto alla serata, che prevedeva Vitello Tonnato maniera antica "Tonnet", Pancotto con Toma di Roccaverano, Minestra Brodosa di Fave, Cinghiale in agrodolce e polenta saracena con porri, Tagliere di formaggi, Torta d'Aleramo (con castagne).

Gli Aleramici

Si parla di Aleramo per la prima volta nel 933 d.C. in un diploma dei re Ugo e Lotario. Nel 967 l'imperatore Ottone I concede ad Aleramo alcune corti comprese tra il Tanaro, l'Orba e il Mar Ligure. La Marca di Aleramo costituì una difesa delle zone costiere dalle incursioni dei saraceni. Alla fine del X secolo, a seguito dello smembramento della marca di Aleramo, si costituì il marchesato di Monferrato, che sarà chiaramente individuabile dal punto di vista geografico solo dalla metà del XII secolo. Disteso sul terreno collinoso delimitato tra il Po, a nord e ad ovest, il territorio dei comuni di Asti e di Chieri, a sud, come pure lo stesso Po, il Tanaro e la Bormida, ad est e a sud-est, il marchesato spingeva lunghe ramificazioni oltre la Bormida fino alla Scrivia e alle pendici settentrionali dell'Appennino ligure, e oltre il Po nel Canavese e nel Vercellese. In gran parte le terre che lo formavano erano feudi imperiali, in assai minor misura possedimenti dei vescovi di Asti, Torino, Ivrea, Vercelli; entrambi concessi agli Aleramici nel corso di diversi periodi storici. Erano estranee, al marchesato propriamente detto, le terre della valle della Stura di Demonte, entrate in possesso dei signori di Monferrato alla fine del XII secolo e date in feudo ai marchesi di Saluzzo. Gli Aleramici restarono a capo del marchesato fino al 1305, anno in cui, morto senza discendenza diretta il marchese Giovanni, il Monferrato andò, contro le pretese degli Aleramici di Saluzzo, a una sorella del defunto, Iolanda, moglie dell'imperatore bizantino Andronico Paleologo, e, per lei, al suo secondogenito Teodoro. Con Teodoro ha inizio la dinastia dei Paleologi, che durerà sino al 1533.



★ Europa Club ★

Il dottor Ferrero, la dott.ssa Borgna, il dott. Biava e un gruppo di allievi con le magliette delle varie bandiere d'Europa.

Nel nostro Istituto il punto "Europa Club" è stato inaugurato il 14 gennaio.

Gli "EuropaClub" nascono nell'ambito del concorso "Cento Scuole" bandito dalla "Fondazione per la Scuola" della Compagnia di San Paolo come luoghi di informazione, di dibattito e di iniziativa per educare alla cittadinanza e alla cultura europea. Il taglio del nastro è stato preceduto da un convegno che ha riunito, nella Sala Congressi dell'Istituto, i docenti e gli allievi delle classi Quarte e Quinte. Gli studenti hanno dato vita a un breve spettacolo sulla storia dell'Unione Europea. Gli interventi del Dirigente scolastico Rinaldo Merlone e dei relatori della "Fondazione Scuola" dott.ssa Borgna, dott. Biava e dott. Ferrero hanno fornito interessanti spunti di riflessione sul ruolo dell'Europa per un futuro di giustizia e di pace.

Cina, un grande paese in continua evoluzione

Dal 13 luglio al 16 agosto la professoressa Antonella Grassi e il professor Giuseppe Lo Bello sono stati in Cina, a Nanhui, presso Shanghai



Di recente ho vissuto una grande, anzi unica esperienza: vivere, seppur per un mese e mezzo, a Nanhui, che dista circa 30 chilometri da Shanghai. Nanhui ha quasi 2,5 milioni di abitanti eppure non presenta i classici aspetti di una città. Si capisce che da centro agricolo e polo studentesco, (è sede di alcune università di Shanghai), si sta trasformando in un centro di interesse industriale. Tutto è in movimento e si percepisce il grande cambiamento che è in atto in questa parte di mondo. Pur captando tutto ciò, per noi occidentali non è facile calarsi in un Paese come la Cina. Nulla è simile al nostro modo di vivere, né negli usi né nei rapporti interpersonali. Forse sono proprio questo il fascino e l'attrazione che si possono provare per questa terra. Inutile dire che, per quanto concerne i riferimenti storici, architettonici e paesaggistici, l'occhio rimane appagato. Anche in fatto di vegetazione e di spazi la Cina è impareggiabile e unica. E' altresì unica per gli stridenti contra-

sti che è possibile notare quotidianamente. A fronte di enormi e imponenti grattacieli, di opere architettoniche avveniristiche, la povertà è diffusa e le condizioni igieniche scarse. Nella sola Shanghai, in questi ultimi anni, sono sorti numerosi campi da golf ma, ancora oggi, è possibile vedere scene, specie nella parte vecchia, abbastanza toccanti. Ma ciò che sconcerta di più, oltre i numeri, (la sola città di Shanghai conta 17 milioni di abitanti), è constatare come il modo di vivere dei cinesi sia distante anni luce dal nostro. Si alzano molto presto e fanno una sorta di "ginnastica dolce" in piazza a suon di musica. Pranzano alle 11,30 e cenano alle 17,30. In pieno pomeriggio, in città come in periferia, indossano il pigiama con i mocassini o con i sandali. I giovani (e non solo), vivono in simbiosi con il cellulare. Adorano i cartoni animati e giocare alle carte. Internet c'è da meno di due anni e la TV satellitare sta muovendo ora i primi passi. Per motivi di controllo

demografico, le coppie non possono avere più di un figlio e, a differenza di ciò che possiamo immaginare, il divorzio è una soluzione ricorrente. La maggior parte delle persone è atea quindi anche sotto questo aspetto le differenze sono evidenti. Ma ciò che più mi ha fatto riflettere e mi ha colpito sono le cattive abitudini, quali fumare e mangiare in ogni dove, bere senza limiti più per status symbol che per desiderio, guidare senza un minimo di regole, usare il clacson in continuazione, non avere remore nel manifestare i rumori corporali, sputare come lama. Insomma, per noi occidentali non è facile adeguarsi a questo stile di vita specie se, a tutto ciò, si aggiunge che pur nei grandi centri urbani, i continentali vengono guardati continuamente come fossero degli E.T. Sentirsi gli occhi puntati addosso non è certamente piacevole così come sentirsi soli in mezzo a mille persone e non riuscire a comunicare con loro pur sapendo che, se fosse possibile, molte sarebbero le cose da dirsi.

Anche se non da molto, il mondo produttivo si è trasferito in Cina, quindi è possibile trovare di tutto a prezzi assolutamente competitivi. Nel giro di pochi anni, il processo di globalizzazione toccherà anche questa immensa parte di mondo che, da sempre, è stato chiuso in modo ermetico e che ancora oggi mantiene elementi di distinzione assoluti.

La lingua è il vero scoglio ma non è l'unico. A parte tutto ciò, chi entra in contatto con la realtà cinese si accorge che, giorno dopo giorno, tutte quelle contraddizioni lasciano la scia. Si vedono volti stanchi e smunti di chi conosce la fatica o di chi deve fare i conti con una vita desolata, ma sprigiona lo stesso serenità, disponibilità e dispensa sempre un sorriso. Si rimane increduli, penserosi e solo tornando a casa si capiscono quanto siano stati i "silenzii forzati" e le piccole cose ad averci colpito e, perché no, cambiato.

Antonella Grassi

Shanghai

Il suo significato è "verso il mare", si trova lungo la riva destra del fiume Huangpu ed è la più popolosa città della Cina. La sua fortuna è dipesa dalla sua posizione e dal suo grande porto aperto ai traffici di tutto il mondo. È centro industriale e commerciale di primissimo piano (industria siderurgica e tessile, cantieri navali che sono i più grandi della Cina, fabbriche automobilistiche).

Le sue origini storiche risalgono alla dinastia Song, ma il destino di Shanghai fu giocato nel 1842 quando, con il trattato di Nanjing che concluse la guerra dell'oppio, l'Inghilterra impose che il porto della città venisse aperto al traffico marittimo internazionale.

Oltre che centro commerciale, Shanghai è un centro culturale, dotato di Istituti superiori e di Università.

È gemellata, dal 1979, con la città di Milano.

Santiago de Compostela

Dal 14 al 29 luglio in bicicletta per 900 chilometri

Il percorso di pellegrinaggio più famoso da secoli è quello francese che da Saint Jean Pied de Porte porta a Santiago de Compostela, città sacra all'apostolo Giacomo, evangelizzatore della Spagna. Il tragitto è lungo 771 chilometri, suddiviso in 15 tappe per chi lo percorre in bicicletta.

La Galizia, regione all'estremo angolo nord occidentale della penisola iberica, è la regione più verde della Spagna, fatta di interni ricchi di pascoli e folte vegetazioni e dall'impervia costa atlantica.

I galiziani sono una popolazione di origine celtica, con una propria lingua.

L'attrattiva principale della regione è, più che le moderne La Coruña e Vigo, la splendida Santiago de Compostela; questa città, il cui centro storico è nel patrimonio culturale Unesco, è la meta finale del celebre "cammino di Santiago", pellegrinaggio che segue una strada più all'interno, dalla Francia a Santiago ove vi è la presunta tomba dell'apostolo San Giacomo. Santiago è un vero e proprio gioiello, col suo centro fatto di stradine e piazze antichissime fino alla meraviglia cittadina: la Cattedrale originaria dell'XI secolo che conserva le spoglie del Santo e dall'imponente facciata barocca più volte rimaneggiata; entrando dal Portico da Gloria, si arriva nell'imponente interno con la statua di San Giacomo da toccare con la fronte per avere buona sorte.

Una delle principali motivazioni che mi hanno portato a scegliere di compiere questo pellegrinaggio, non essendo io credente, è stata di carattere economico. A questo si affianca la passione, mai sopita, per la bicicletta che mi ha convinto ad affrontare, insieme al mio amico Fabio, il pellegrinaggio verso Santiago de Compostela, che si è rivelato un'esperienza meravigliosa. Dopo un anno di lavoro mentale, una vacanza in cui l'unica prerogativa consiste in uno sforzo fisico giornaliero regala un riposo psichico e porta a riapprezzare le ore seduti dietro la cattedra. Il "Cammino di Santiago" può essere intrapreso da diverse località, ma non è azzardato dire che il tragitto inizia quando si prende la coraggiosa decisione di compierlo. Il mio amico ed io siamo partiti in treno, con le bici al seguito, da Torino sino a Bayonne, al confine tra la



Con altri pellegrini per strada

Francia e la Spagna. Dai piedi dei Pirenei abbiamo iniziato il nostro pellegrinaggio, che per me si è concluso non a Santiago ma a Finisterre, dove finivano le terre conosciute e dove ho raccolto la conchiglia simbolo del pellegrinaggio.



Un momento di riposo

Dopo il quarto giorno, Fabio ha preso la decisione di tornare indietro, sia per le cattive condizioni della sua bicicletta che per la fatica. Da quel momento ho proseguito da solo e, devo ammettere, il cammino ha acquistato un fascino diverso. La possibilità di conoscere molte persone, di trovare i propri ritmi, di entrare in simbiosi con la natura sono tutte sensazioni che mi porto in dono da quest'esperienza che consiglio a chiunque. La strada è brutta ed anche se è segnalata molto bene il rischio di perdersi è reale, ma proprio lo smarrirsi fa scoprire paesaggi nuovi e



L'intero percorso

porta a fare nuove conoscenze. Si passa per paesini di trentasette anime, come Calvor (dove ho mangiato la miglior empanada della Spagna) e metropoli, come Leon. I ricordi scorrono veloci: Pamplona, dove era appena finita la festa di San Firmino, è uno dei posti più belli che io abbia visto; a Melide, si mangia un Pulpo alla Gallega che è la fine del mondo; Santo Domingo della Calzada è ricca di storia. Lungo il mio viaggio non ho incontrato soltanto spagnoli, ma canadesi, sudafricani, giapponesi, messicani, americani, ed altri di svariate nazionalità. Tutte persone che mi hanno accompagnato per un tratto, con le quali ho condiviso la stanza o la doccia, per le quali ho preparato da mangiare e grazie alle quali ho alleviato i dolori della fatica con un sorriso. Sì, il cammino è la gente: persone che si incontrano e che si portano nel cuore per il resto di un viaggio più lungo, quello della vita. Il tempo è stato clemente al principio ma poco benevolo nella Galizia, regione che ho apprezz-

zato di meno, proprio per le avverse condizioni meteorologiche e per le troppe mucche, grazie alle quali la mia bicicletta ed io dovremmo avere, non solo cento ma centomila anni di fortuna. Le persone invece erano gentilissime e fermavano le loro macchine in mezzo alle strade, anche le più trafficate, per darmi indicazioni.



Il santuario di San Giacomo

A chi desideri intraprendere questo cammino posso solo consigliare di portate con sé la voglia di conoscere, di capire e di adattarsi, senza dimenticare che siamo tutti ospiti in questo mondo, dove nessun luogo è casa nostra ma con l'aiuto di tutti può diventarlo.

Giuseppe Migliore

Cronaca semiseria di un'odissea tra i colli toscani

21 febbraio

Alle ore 8,30 le classi II A e II C dell'Istituto Prever insieme agli insegnanti Brignone, Paris e Rivoira iniziano il loro viaggio d'istruzione. Il programma prevede una prima tappa a Pisa, arrivo a Chianciano Terme, il giorno successivo visita di due aziende vinicole e l'ultimo giorno, prima del rientro, breve sosta a Siena.

Il clima è sereno e carico di aspettative; durante il viaggio veniamo informati telefonicamente dell'impossibilità di effettuare la visita programmata alle aziende vinicole. Ci domandiamo: perché entrambe? Possibile che non esistesse un fax con la conferma della prenotazione? A Pisa ci attende un cielo nuvoloso ed una pioggia fitta e insistente; riusciamo a vedere velocemente piazza dei Miracoli e ci rifugiamo infreddoliti e bagnati in un locale. Risaliamo sul pullman con il solo desiderio di raggiungere un luogo asciutto, caldo e accogliente ma non sappiamo ancora cosa ci riserverà il futuro... l'albergo Quisisana a Chianciano Terme presenta una facciata con tre stelle di cui una però, notiamo subito, sembra stia per staccarsi... sarà forse un segno da interpretare? Appena giunti nella hall ci chiediamo che cosa sia successo all'impianto di riscaldamento; i gestori alla reception indossano il cappotto e ci informano che il giorno del nostro arrivo è stato il primo di apertura dell'albergo e che, di conseguenza, la temperatura nei locali è "piuttosto" bassa. In realtà alcune camere sembrano celle frigorifere, nei bagni non esistono termosifoni, l'acqua dei rubinetti è di un color rosso-giallognolo, i letti cigolanti, la pulizia piuttosto approssimativa. Forse da questa esperienza possiamo imparare come NON si deve gestire un albergo? La notte trascorre abbastanza tranquillamente; alcuni allievi tentano un po' di "turismo notturno" spostandosi da una camera all'altra, ma forse il freddo impedisce alla maggior parte di loro di lasciare le coperte e quel minimo di tepore faticosamente conquistato.

22 febbraio

La mattinata inizia con una colazione piuttosto scarna, forse avremmo bisogno di un maggior numero di calorie per combattere il freddo! Poi sorge un dubbio: possibile che le briciole di pane e i residui di parmigiano sui tavoli siano gli stessi della sera precedente? Avranno preparato i tavoli? Sarà una deformazione professionale ma ci ripetono sempre che siamo un Istituto Alberghiero... Il programma della mattinata prevede di raggiungere Montalcino per visitare una fiera con possibilità di degustazione; quando raggiungiamo la località riusciamo ad ammirare l'interessante spettacolo degli operai che stanno smontando gli stand... la manifestazione si è conclusa la sera precedente! Dopo una visita al centro medioevale di Montalcino, ci rechiamo al ristorante Grappolo Blu per consumare un pasto a base di piatti tipici della cucina toscana. Qui facciamo un'altra interessante scoperta: l'aglio è l'elemento chiave nella preparazione! Mangiamo bruschette quasi esplosive, picci con sugo in cui proliferano spicchi d'aglio (qualcuno arriva a contarne quattordici!); pensiamo con angoscia alle ore di pullman che dovremo trascorrere ancora insieme, sarà forse una strategia per evitare incontri ravvicinati?

Il programma del pomeriggio prevede una visita alla "Antica Macelleria Falorini" e all'enoteca "Cantine" a Greve in Chianti. La strada si snoda in modo sinuoso attraverso colline imbiancate; i filari ricoperti di neve ricordano la desolazione delle croci dei cimiteri di guerra. Qualche pallido raggio di sole ci permette di intravedere orizzonti più ampi ma poi la neve elimina impietosamente ogni possibilità di immaginazione. Arriviamo alla Macelleria più tardi rispetto alla tabella di marcia e di conseguenza non possiamo vedere i macchinari in funzione. Visitiamo velocemente la struttura mentre i nostri pensieri

sono già rivolti al viaggio di ritorno e alla neve che sta scendendo sempre più fitta. Dopo la visita alle "Cantine" risaliamo sul pullman sempre più preoccupati per le condizioni meteorologiche. Perché l'ira degli dei continua a scatenarsi su di noi? Quale pena dobbiamo scontare?

Accettiamo rassegnati le ore di viaggio consapevoli di essere nelle mani di un autista che manifesta sempre più evidenti segni di nervosismo.

Al rientro la temperatura nei locali è ancora piuttosto rigida e le previsioni meteorologiche indicano per il giorno successivo abbondanti nevicate sulla Toscana e in particolare a Siena, la nostra prossima meta. La notte trascorre in modo sereno, senza eccessivi schiamazzi notturni, a parte le solite migrazioni di stanza.

23 febbraio

Al mattino ci attende un paesaggio innevato: enormi fiocchi di neve danzano allegramente e sembrano sorridere delle preoccupazioni di noi comuni mortali.

E' il viaggio in Toscana o la giornata sulla neve? Non ci avevano detto di portare le ciaspole! Ci informano che Siena è irraggiungibile a causa della nevicata che qui definiscono "storica"; non ci resta che iniziare il viaggio di ritorno. Rimaniamo bloccati all'ingresso dell'autostrada... poi procediamo a passo d'uomo, successivamente la strada diventa più scorrevole. Raggiungiamo Pinerolo alle ore 18 e mentre scendiamo dal pullman che è stato in questi giorni la nostra casa, ci domandiamo: "Ma è stato un viaggio d'Istruzione o un viaggio DISTRUZIONE?"

Abbiamo scoperto che gli uomini possiedono una incredibile capacità di adattamento e quello che nonostante tutto ci ha salvati e di cui manteniamo un vivo ricordo, sono le relazioni umane, il senso dell'umorismo, la speranza in un viaggio migliore...

Gli alunni della classe II A

La prof. Coassolo lascia la scuola

Insegnante di Religione cattolica, da 25 anni all'Alberghiero



Il Dirigente scolastico, la prof. Mara Balcet e la prof. Mariella Coassolo



La prof. Sandra Costantino offre il dono dei colleghi alla neo pensionata

Come si fa a raccontare 25 anni di vita all'Alberghiero? Il mio arrivo in questo Istituto è stata una pura coincidenza e comunque il mio impegno, secondo i miei progetti, sarebbe dovuto durare un anno soltanto. E come al solito non c'è nulla di più stabile delle situazioni provvisorie! Sono stati anni intensi, alcuni entusiasmanti, altri meno esaltanti, come capita in tutte le situazioni. Ho avuto tantissimi allievi e tanti colleghi e insieme a tutti loro ho fatto un pezzo di strada, condividendo talvolta le loro fatiche e le loro gioie, ricevendo molto da ognuno nei momenti in cui la vita mi ha riservato prove difficili. Sono

convinta che rifarei questa scelta: come sempre succede nel momento in cui si lascia si è portati a dar maggior peso agli aspetti positivi e a tralasciare quelli negativi. A tutti un grazie di cuore e l'augurio di non perdere il buonumore e quel briciolo di autoironia che aiuta a vivere. Quanto a me è la fine di un "ruolo": cercherò di inventarmene un altro e di procurarmi qualche buon manuale per invecchiare bene! Diventando faticoso pensare alla mia età, vi lascio la farina del sacco di qualcun altro (n.d.r. Madre Teresa), se avrete la bontà di leggerlo.

Mariella Coassolo

Vivi la Vita

La vita è un'opportunità, coglila
 La vita è bellezza, ammirala
 La vita è beatitudine, assaporala
 La vita è un sogno, fanne realtà
 La vita è una sfida, affrontala
 La vita è un dovere, compilo
 La vita è un gioco, giocalo
 La vita è preziosa, abbine cura
 La vita è una ricchezza, conservala
 La vita è amore, godine
 La vita è un mistero, scopriilo
 La vita è promessa, adempila
 La vita è tristezza, superala
 La vita è un inno, cantalo
 La vita è una lotta, accettala
 La vita è un'avventura, rischiala
 La vita è felicità, meritatala
 La vita è la vita, difendila

Beata Madre Teresa

Notizie brevi di cronaca del nostro Istituto



Patrizia Vegetabile

- Il nuovo Direttore amministrativo è Carmela Pagano, la quale sostituisce Antonio

Nocillo, che si è trasferito in una scuola media.

- Patrizia Vegetabile, da sette anni assistente tecnico del laboratorio di informatica, si è trasferita nella scuola media "Alessandro Cruto" di Piossasco, suo comune di residenza.

- Gianna Canni insegnante di italiano e storia si è trasferita a Torino, dove lavora come assistente alla facoltà di "Scienze della comunicazione".

- Anna, figlia dell'assistente

amministrativo Manuela De Santis, è nata il 12 aprile.

- Lorenzo, primo figlio dell'insegnante di italiano Cristina Garnerò, è nato il 23 aprile.

- Nicolò, primo figlio dell'insegnante di ricevimento Daniela Spadafora, è nato il 4 maggio.

- Saverio, terzo figlio maschio dell'insegnante di alimentazione Silvia Mazza, è nato il 25 agosto.

- Emanuele, primo figlio dell'insegnante di sostegno

Gabriella Marotta, è nato il 10 ottobre.

- Jacopo, primo figlio dell'insegnante di tedesco Erica Bonansea, è nato il 7 novembre.

- Sylvie Gaydou, 20 anni, è morta l'8 ottobre per emorragia cerebrale. Iscritta alla V B Ricevimento, si era diplomata nel 2004. Sposata con Stefano Volpe, era madre di Gabriel, che ha poco più di un anno. Con il marito gestiva il bar della Polisportiva a Torre Pellice. Per dare un senso alla breve esistenza di Sylvie i fami-

liari hanno deciso di donare i suoi organi.



Andrea, Gina (si è trasferita a Piossasco), Caterina (si è trasferita a Susa) e Rosa

Premio "Francesco Paolo Cascino"



Eleonora Voglino

Nell'ambito della cucina, un nome conosciuto a Palermo è quello di Francesco Paolo Cascino, valente chef che si è distinto nell'arte culinaria ottenendo importanti riconoscimenti nazionali e internazionali. La città di Palermo gli ha intitolato un istituto alberghiero, che conta più di mille iscritti provenienti da vari quartieri del capoluogo siciliano e da alcuni paesi della provincia e, per onorare il suo nome, ogni anno organizza nei locali dell'Istituto un premio a livello nazionale di Cucina e di Bar. Per la seconda edizione del premio "Francesco Paolo Cascino" sono stati selezionati allievi di quattordici istituti alberghieri provenienti, oltre che dalla Sicilia (escluso l'istituto ospitante), da Piemonte, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Lazio, Campania, Puglia. Il concorso di Cucina si è svolto il 22 febbraio e ogni partecipante ha preparato un piatto ispirato alla propria regione. Il 23 febbraio si è svolto il concorso di Bar, che consisteva nella preparazione di cocktails scelti dal candidato fra le categorie pre-dinner, after-dinner e long drink. Al termine della prova si è svolta una dimostrazione di flair dei fratelli Lucchese che hanno incantato gli ospiti con una manifestazione di free style ricevendo calorosi applausi. La premiazione si è svolta la sera del 23 febbraio nella splendida Villa Scalea, dove sono intervenute numerose personalità

del mondo scolastico e della società. Nella gara di Cucina si è classificato al primo posto Mirko Alberesi dell'Ippisar "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme con il piatto "Medaglioni di rana pescatrice farcita con cozze, pesto leggero, avvolta in crosta di lardo stagionato su passatina di ceci". Al secondo posto si è classificata Eleonora Voglino dell'Ippisar "A. Prever" di Pinerolo con il piatto "Quaglia nel nido". Nella gara di cocktails si è classificato al primo posto Stefano Visentin dell'Ippisar "M. Albertini" di Treviso con "Dream's chilly" e al secondo posto Dino Zepponi del IV Ippisar di Roma con "Azimut". La maggior parte dei concorrenti partecipava per la prima volta a un concorso nazionale, come si poteva notare dall'emozione manifestata. Al di là dei risultati, gli organizzatori hanno tenuto a sottolineare che un sano spirito di competizione e la voglia di confrontarsi con coetanei provenienti da ogni parte d'Italia contribuiscono al miglioramento dei due settori. I concorrenti dell'alberghiero di Pinerolo, che dovevano arrivare a Palermo per le ore 14 e prendere parte alla presentazione del concorso fissata per le ore 17 di lunedì 21 febbraio, a causa dello sciopero degli addetti dell'Alitalia, sono rimasti bloccati per otto ore all'aeroporto di Roma e sono arrivati a destinazione soltanto verso mezzanotte. E' stato un viaggio da incubo, perché ogni volta che veniva cancellato un volo bisognava ritirare i bagagli, rifare il check in e la carta d'imbarco, mettersi pazientemente in attesa per scoprire, poco dopo, che anche il nuovo volo era stato cancellato e bisognava ripetere tutte le operazioni. Il secondo posto di Eleonora Voglino acquista ancor più valore se si considera il fatto che la ragazza ha affrontato la prova di Cucina, della durata di 4 ore, senza informazioni, nutrendosi soltanto di pochi biscotti e un bicchiere d'aranciata e con poche ore di sonno alle spalle.

Giuseppe Campanaro

Ex allievi dell'Alberghiero nel mondo



Paolo De Maria

Paolo De Maria è nato il 2 dicembre 1967. Dal 1981 al 1984 ha frequentato il corso di Cucina, ha proseguito nel biennio post-qualifica e si è diplomato nel 1986. Gestisce il ristorante "Buonasera" nella Corea del Sud, un locale caratteristico dove si ascoltano in sottofondo romanze e arie del nostro Paese. Paolo prepara personalmente piatti tipici del nord, del centro e del sud Italia e offre alla clientela una nutrita carta dei migliori vini nostrani. Si può visitare il sito, che è corredato di foto e di un breve filmato, all'indirizzo www.buonasera.co.kr

CONTINUA DA PAGINA 2

Risalendo le scale dei 48 piani che lo avrebbero riportato al sacrificio di altre 4 ore di vita, Aim ripassò le sue nozioni birrarie e decise che avrebbe puntato su questi tipi di birra: Barley wine, le più alcoliche maltate e corpose; Stout & Porter, scure, piene e caramellate con aromi di caffè e cioccolato; Bière de Garde francesi e trappiste belghe, ambrate alcoliche, alcune anche rifermentate in bottiglia, leggermente spezziate e con aromi fruttati. E poi anche alcune birre speciali, al miele e alle ciliegie, una bella lager scura e una Doppelbock. Infine, qualche Scotch Ale di riserva, perché come in tutte le cose, è sempre meglio avere un Piano B, non si sa mai. Sul treno del ritorno ripassò mentalmente l'ordine fatto alla stazione telematica della metropolitana, con consegna a Aim Oddin Ore 21.00 Via Rual Sestin 1025 Ovest - Una nota sull'ordine precisava: birre, assicurare trasporto a temperatura, e il cioccolato fondente deve essere delle qualità specificate. Entrambi con una lontana data di scadenza.

Ore 20.58, suonano alla porta. Aim in accappatoio e fresco di doccia, ma non profumato, aprì la porta, ricevette il pacco, si assicurò che fosse in ordine, ringraziò il fattorino e pose tutto sul tavolino basso del soggiorno. Accese una luce di un tenue tono arancione, sistemò il divano in modo che potesse accoglierlo il più dolcemente possibile, prese un bicchiere a tubo, largo e capiente e lo mise vicino alle varietà di cioccolato. Sistemò le birre al fresco, poi distese tutte le varietà di cioccolato sul tavolo. Si fermò qualche istante ad osservare le tonalità delle confezioni e ad accostarle mentalmente alle etichette delle birre, trovandone immediato sollievo. Pensò, di aver fatto le scelte giuste. Riempì per metà il bicchiere con la St. Monon Ambreé, una ale belga, adatta per cominciare con la prima tavoletta di cioccolato fondente al 35% di cacao. Sapeva che avrebbe finito con la London Porter, una stout della Fuller's, quasi nera, giusta per accompagnare il 100% di cacao aromatizzato all'uva moscato. Sapeva anche che... si stava creando un ricordo, ma capì anche che tutti i bei ricordi devono essere condivisi. Prese il telefono e chiamò qualcuno. Attese qualche minuto steso sul divano, premette il comando a distanza del lettore cd e restò lì qualche istante ad ascoltare il fruscio della stagno-la dorata tra le sue dita e, mentre pensava a quanto siano più difficili da scartare i cioccolatini, partirono le prime note di "Little queen of spades"*; un bleus, materializzazione sonora dolce amara, come la birra, come il cioccolato, come la vita. Intanto qualcuno bussò alla porta.

Roberto Bianchi

* Little queen of spades: da "Me and Mr Johnson" di Eric Clapton - Reprise records 2004

Il Calice della Buona Ventura



Gli allievi di Cucina e di Sala che hanno partecipato il 6 maggio alla terza edizione del concorso regionale "Il Calice della Buona Ventura" che, organizzato dalla Federazione "Alto Piemonte", si è svolto nei locali del nostro Istituto.

Concorso Aibes "Bruno Reya"



L'Aibes (Associazione Italiana Barmen e Sostenitori) ha organizzato a Torino la quarta edizione del trofeo Bruno Reya, al quale hanno partecipato gli allievi degli Istituti Alberghieri di tutto il Piemonte. Gli allievi concorrenti (tre per ogni istituto, e uno per categoria) dovevano presentare una ricetta di 7 cl. (after-dinner, pre-dinner), e 20 cl (long drink) con l'obbligo di utilizzare come prodotto di base il Ballantine's scotch whisky più un secondo prodotto a scelta della lista Allied Domecq. per un totale massimo di cinque prodotti comprese le gocce. I singoli vincitori delle tre categorie, per potersi aggiudicare il trofeo, dovevano infine eseguire un cocktail di fantasia (tempo limite dieci minuti) della categoria after diner con i prodotti che si trovavano in pedana.



Le lettrici Aude (francese) e Melanie (tedesco). Aude Michel, 23 anni, di Nîmes, nel sud della Francia, studia Lettere italiane a Montpellier. Melanie Krauss, 22 anni, di Filderstadt, nel sud ovest della Germania, studia l'italiano a Tubinga.



Davide durante l'esame



Con la compagnia teatrale

Durante gli Esami di Stato, la mattina del 1° luglio, il candidato Davide Artuffo della V C ha discusso la tesina "La ristorazione del dopo teatro", che ha abbinato al drammaturgo siciliano Luigi Pirandello. Ad assistere alla prova, con i loro vivacissimi costumi, c'erano gli attori della compagnia teatrale "La Pinocchiomania", di cui Davide fa parte. Tutti hanno seguito con grande attenzione la prova del compagno e alla fine del colloquio, che è stato condotto in modo brillante, è stata scattata una foto ricordo. A ogni commissario d'esame è stato donato un DVD con lo spettacolo realizzato dal gruppo.

Svolgimento dei concorsi interni

Il 27 maggio si sono svolti i concorsi Cucina Italiana, Cucina Piemontese, Pasticceria Regionale, Ferruccio Albero e Mario Palumbo

Il regolamento dei concorsi

Premio Chiriotti Editori Premio Ordinet-Plastic Art Spa

Art. 1 La Casa Editrice Chiriotti ed il Presidente Regionale dell'Accademia Italiana della Cucina, nella continuità della collaborazione con l'Ippisar di Pinerolo e per stimolare gli allievi più promettenti nell'arte della pasticceria e della cucina hanno inteso, per il corrente anno scolastico e probabilmente anche in futuro istituire e finanziare un premio di pasticceria e di cucina.

Art. 2 L'entità del premio sarà di euro 250 per ciascuno dei due concorsi.

Art. 3 Possono partecipare gli alunni delle classi terze di ristorazione cucina.

L'insegnante di esercitazioni pratiche di Cucina di ogni singola terza selezionerà gli alunni partecipanti al concorso.

Art. 4 Il premio sarà attribuito da una apposita giuria designata di volta in volta dal Dirigente scolastico.

Art. 5 Il nome degli alunni premiati sarà pubblicato all'albo dell'Istituto.

Disposizione transitoria finale

In via del tutto transitoria tale regolamento è privo della parte inerente lo svolgimento del concorso il quale dovrà essere organizzato e regolamentato seguendo la proposta degli I.T.P. di cucina e pasticceria e del Dirigente scolastico.

Criteri di valutazione

| | |
|--------------------|------------|
| - Presenza e stile | 1-5 punti |
| - Presentazione | 1-5 punti |
| - Gusto | 1-10 punti |

Saranno stilate due graduatorie finali in ciascuna di esse sarà dichiarato vincitore il concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto. A parità di merito il premio sarà diviso tra i due primi classificati. Gli altri concorrenti, indipendentemente dalla posizione occupata nella classifica, saranno dichiarati secondi ex aequo.

Premio Ferruccio Albero

Concorso riservato agli allievi (massimo 4) del terzo anno del corso di Sala e bar in possesso di un buon profilo comportamentale scelti sulla base dei risultati di una prova selettiva. La prova, consistente nell'elaborazione alla lampada di un piatto di creazione del concorrente, si è svolta nella sala ristorante dell'Istituto.

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Cura della persona e della divisa | da 1 a 5 punti |
| Tecnica di elaborazione | da 1 a 5 punti |
| Presentazione del piatto | da 1 a 5 punti |
| Gusto | da 1 a 5 punti |

Premio Mario Palumbo

Concorso riservato agli allievi (massimo 4) del terzo anno del corso di Ricevimento in possesso di un buon profilo comportamentale scelti sulla base dei risultati di una prova selettiva. La prova è svolta presso il laboratorio di Ricevimento e consisteva in una simulazione al Front Office (anche in lingua straniera) di una situazione riconducibile a una o più delle seguenti tipologie di servizi: ante, arrivo, soggiorno, partenza.

| | |
|-------------------------|----------------|
| Presenza | da 1 a 5 punti |
| Comportamento | da 1 a 5 punti |
| Conversazione | da 1 a 5 punti |
| Applicazione conoscenze | da 1 a 5 punti |

A ciascun concorrente la Giuria attribuirà, su di un'apposita scheda un punteggio parziale in ventesimi per ogni singola prova.

Il punteggio totale risulterà dalla somma dei punteggi parziali ottenuti. Saranno stilate due graduatorie finali, in ciascuna delle quali saranno dichiarati vincitori i primi tre concorrenti che avranno conseguito i punteggi più alti. Gli altri concorrenti, indipendentemente dalla posizione occupata nella classifica, saranno considerati quarti a pari merito.

Concorsi "Cucina Italiana" - Premio Ordinet Plastic Art Spa e "Cucina Piemontese" Premio "Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte"



Le prove hanno avuto inizio alle ore 9 presso i laboratori di Esercitazioni pratiche di Cucina.

Le due giurie hanno seguito la preparazione dei piatti realizzati dagli allievi sotto la supervisione degli insegnanti.

Al termine dei lavori le varie realizzazioni sono state valutate non solo per il loro gusto ma anche per la presentazione mostrata.

Commissione Cucina Italiana

Presid.: Giorgio Zo'
Franz Vogel
Franco Borletto
Lamberto Guerrer

Commissione Cucina Piemontese

Presid.: Carlo Montrucchio
Paolo De Matteis
Giovanna Latino
Pierfelice Audisio



Concorso "Pasticceria Regionale" Premio "Chiriotti Editori"



Commissione

Pres.: Emilia Chiriotti
Regina Ferrua
Bruna Giorgio Peyrano
Francesco Balbiano

Concorso "Mario Palumbo" per il settore Ricevimento



Commissione

Presid.: Elio Bordunale
Enrica Rosso
Beatrice Osella
Michele Rissolo

Concorso "Ferruccio Albero" per il settore Sala e bar



Commissione

Presid.: Aurora Albero
Sauro Avezza
Michele Pagano
Maurizio Arlunno



Da sinistra: il senatore Elvio Fassone, l'assessore Alessandra Speranza, il dott. Elio Bordunale, il dirigente scolastico Rinaldo Merlone, la dott. Illeana Monico, il prof. Michele Pagano, il dott. Paolo Iennaco e la dott. Anna Maria Dominici

Cucina Piemontese

1° Bertone Giulio III E
2° Chialvetto Marco III C
3° Bassi Marco III D

Cucina Italiana

1° Munari Alessio III E
Pasticceria Regionale

1° Lamensa Cristiano III D
Premio "Mario Palumbo"

1° Fossari Luisa III B
2° Ferrarese Tiziana III B
3° Russo Sabrina III B

Premio "Ferruccio Albero"

1° Abis Stefania III G
2° Gambino Simona III F
3° Gessa Désirée III F

AEHT, in Turchia il diciottesimo incontro

Valentina Branca, della V A, si è classificata 3^a nella prova di Ricevimento



Il Dirigente scolastico, i professori Dario Del Ciotto e Michele Pagano e le allieve Désirée Baffa, Valentina Branca e Lorena Actis Danna che hanno partecipato al concorso ad Antalya.

Si è svolto dal 22 al 27 ottobre 2005 ad Antalya, in Turchia, il diciottesimo incontro annuale dell'AEHT, l'associazione che raggruppa più di quattrocento istituti alberghieri e del turismo di tutta Europa. Al concorso hanno partecipato oltre 400 allievi delle scuole alberghiere della Unione Europea, dei paesi europei extracomunitari e del Messico. Il nostro istituto ha partecipato con il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone, i professori Dario Del Ciotto e Michele Pagano e le allieve Valentina Branca della V A del corso di Ricevimento, Désirée Baffa della V E del corso di Sala e bar, e Lorena Actis Danna della V B del corso di Cucina. Le prove si sono svolte presso il "Kemer Resort Hotel" di Antalya e consistevano, per il corso di Sala nella progettazione e nella realizzazione di un menu, nella preparazione di una mise en place del tavolo e nell'allestimento dell'addobbo a tema, con colloquio, in lingua inglese e servizio di un vino turco e del raki; per il corso di Cucina nella realizzazione di due piatti (un antipasto e un

secondo) concordati, progettati ed eseguiti in estemporanea; per il corso di Ricevimento nella simulazione, in lingua inglese, del lavoro di Front-office con il capo Ricevimento dell'hotel e una sua collaboratrice in veste di clienti, di prenotazione, check in, soluzione di più problemi, check out. La giuria, composta da prestigiosi esponenti dell'AEHT e da rappresentanti di categoria di Antalya, ha premiato Valentina assegnandole il 3° posto per la professionalità dimostrata nella realizzazione di check in e check out e per la disinvoltura.

Impressioni da protagonista

All'arrivo ad Antalya siamo stati alloggiati al Kemer Resort Hotel e nella sala congressi ci sono state comunicate le modalità di svolgimento del concorso. Ogni allievo è stato abbinato a un altro concorrente di un paese europeo. Valentina era con una ragazza olandese e una portoghese; Lorena con una ragazza della Lituania e io con un ragazzo dell'Estonia. Comunicavamo in inglese con i nostri compagni, l'unica lingua conosciuta (si fa per dire) da tutti. La nostra prova consisteva nella presentazione della mise en place di un tavolo e nella presentazione alla giuria (sempre in inglese) del menu e le sue caratteristiche. La nostra preparazione riguardava una combinazione di rose e di rosso, a simboleggiare le suggestioni del sole al tramonto. Nella seconda prova ci siamo dedicati alla presentazione e al servizio di un vino italiano, il Barbera d'Alba e di un liquore nordico. Tutto è andato per il meglio e, anche se non mi sono classificata tra i primi, è stata un'esperienza entusiasmante sotto tutti i punti di vista. Per me si è trattato del battesimo dell'aria e ho scoperto anche che il Dirigente scolastico e i professori, fuori della scuola, sono persone di piacevole compagnia.

Désirée Baffa



Il Kemer Resort Hotel di Antalya, dove si sono svolte le prove

APPUNTAMENTI

XX GIOCHI OLIMPICI INVERNALI

Il Comune di Pinerolo, in collaborazione con lo Sporting Club, il 27 gennaio ha organizzato presso il Palaghiaccio la manifestazione "Scoprire insieme il curling" per far conoscere questa disciplina sportiva che si svolgerà a Pinerolo nel corso delle Olimpiadi dal 10 al 26 febbraio del 2006.

APPLICAZIONI DEL GHIACCIO SCOLPITO

Il 21 febbraio nei locali del nostro Istituto sono state portate le sculture di ghiaccio realizzate nei due giorni precedenti in piazza San Donato a Pinerolo in occasione del 5° Campionato Italiano di Ghiaccio Scolpito. Alla manifestazione, valida per la selezione italiana ai XX Giochi Invernali 2006 e per il Trofeo "Città di Pinerolo" hanno preso parte 15 concorrenti, alcuni dei quali provenienti da Usa, Russia, Giappone, Svezia e Repubblica Ceca. Il campionato, che ha avuto come sponsor principale la banca Sanpaolo, è stato promosso da "Pasticceria Internazionale" della Chiriotti Editori, dallo Zonta Club Pinerolo e dal Rotary Club di Pinerolo. Gli artisti avevano a disposizione dei blocchi di ghiaccio dai quali hanno ricavato composizioni di notevole bellezza che sono poi state donate alla nostra scuola.

COMPETIZIONE INTERNAZIONALE CHEF ARTISTI

Dal 5 all'8 febbraio la Federazione Italiana Cuochi in collaborazione con la Fiera di Rimini ha promosso la seconda competizione internazionale per risaltare la figura del cuoco, non solo come operatore gastronomico ma come esperto dell'arte visiva. Alla manifestazione hanno preso parte chef di ogni parte del mondo che si sono confrontati nella realizzazione di espressioni artistiche legate alla gastronomia.

"MEDIASHOW", OLIMPIADE DELLA MULTIMEDIALITÀ

Il liceo scientifico "Federico II di Svevia" di Melfi (Pz) ha organizzato per l'8, 9 e 10 aprile la 7^a edizione della manifestazione rivolta agli studenti delle scuole secondarie superiori che hanno avuto 8 ore per produrre un ipermedia utilizzando software dedicati e la rete Internet. Ha preso parte alla manifestazione l'allievo Ungaro Gianfranco accompagnato dal prof. Giuseppe Migliore.

RADUNO INTERREGIONALE DEGLI ALPINI

Il 3 settembre le classi IV di Cucina e di Sala del nostro Istituto, coordinate dagli insegnanti Filippo De Luca, Giuseppina Giamundo e Giuseppe Lo Bello hanno organizzato il pranzo di gala che si è svolto a Pinerolo presso il circolo ufficiali del "Nizza Cavalleria" durante il raduno del 1° Raggruppamento degli alpini.

FESTIVAL DELLE REGIONI

La prima edizione si è svolta a Nichelino nei giorni 23,24 e 25 settembre. All'interno degli stand di promozione turistica della Regione Piemonte, della Regione Sicilia e dell'associazione culturale Magna Graecia, sotto la guida del professor Ferdinando Cadei, sono stati chiamati gli allievi del corso di Ricevimento, che hanno sostituito i volontari di Noi 2006, i quali non hanno aderito in numero sufficiente causando seri problemi organizzativi.

CITTADINANZA ONORARIA AL NIZZA CAVALLERIA

Il 24 settembre in Piazza d'Armi si è svolta la cerimonia della consegna della Cittadinanza onoraria al Reggimento Nizza Cavalleria da parte del Comune di Pinerolo. Gli allievi della IV Ristorazione e quelli della III B Ricevimento hanno svolto il servizio di Sala bar e di accoglienza coordinati dai professori Fernando Cadei e Giuseppina Giamundo.

NONE AL CIOCCOLATO

Dal 13 al 16 ottobre si è svolto a None l'8° Salone del Cioccolato intitolato "Un mondo di dolcezza ... per le vie di None". Alla manifestazione hanno preso parte gli allievi delle classi Terze dei corsi di Cucina, Sala e Ricevimento. Gli allievi del nostro Istituto, a seconda della specializzazione di studio, hanno affiancato i pasticci, svolto servizio di cassa o di accoglienza.

XXVI EDIZIONE DI TUTTOMELE

L'Associazione Turistica Pro Loco di Cavour per la manifestazione che si è svolta dal 5 al 13 novembre ha chiesto, come per le passate edizioni, la collaborazione del nostro Istituto. Hanno partecipato gli allievi delle classi III C e III D di Cucina e quelli della III A e III B di Ricevimento.

il Convito

Periodico dell'Ippsar "Arturo Prever"
Via Carlo Merlo 2 - 10064 Pinerolo
Tel. 0121-72402 Fax. 0121-322043
Internet: www.alberghieropinerolo.it
E-Mail: ippisar1.pinerolo@libero.it

Dirigente scolastico
Rinaldo Merlone

Direttore responsabile
Giuseppe Campanaro

Hanno collaborato
Désirée Baffa, Franco Bellion,
Roberto Bianchi, Franco Brignone,
Fernando Cadei, Mariella Coassolo,
Anna D'Aloia, Dario Del Ciotto,
Antonella Grassi, Giuseppe Lo Bello,
Simone Manero, Stefano Marro,
Giuseppe Migliore, Vanda Pascal,
Rosetta Novello, Elsa Paris

Registrazione Tribunale di Pinerolo
n. 5 del 22 novembre 2002
Stampato in 1000 copie presso la
Tipolitografia Giuseppini il 15/12/05

Il doping nella pratica sportiva

Il 29 ottobre si è svolto il convegno che ha avuto come tema "Il doping nella pratica sportiva olimpica, professionistica ed amatoriale". Nella sala congressi del nostro Istituto, dopo l'intervento del sindaco di Pinerolo, sono stati trattati gli aspetti sociologici, la giustizia statale e quella sportiva, i controlli antidoping nelle Olimpiadi 2006. Alle 11 c'è stato un breve intervallo con coffee-break poi il convegno è proseguito con la relazione sugli effetti permanenti delle sostanze dopanti, sui processi per doping, sull'attività investigativa. Gli allievi della III E Cucina, della III F di Sala e della III B di Ricevimento, coordinati dai professori Pierfranco Dellacà, Dilva Piton e Fernando Cadei si sono occupati dell'accoglienza e hanno realizzato coffee-break e buffet.

TIPOLITOGRAFIA GIUSEPPINI S.C. a R.L.
Via C. Borra - Z.I. La Porporata - Pinerolo (To)
Tel. 0121 322627 - Fax 0121 390574
www.tlg.it - E-mail: tlg@tlg.it