



il Convito



Anno I Numero 1 - DICEMBRE 2002

Caro lettore, dopo un decennio "Il Fumo" passa il testimone a questo nuovo giornalino. Su richiesta dei ragazzi, che sentivano il bisogno di un loro strumento di comunicazione, era nato "Il Fumo", nome scelto dagli stessi allievi. La redazione, improvvisata di anno in anno, non sempre è riuscita a mettere in pratica quanto aveva in mente. Nonostante tutto, pur con qualche ritardo e con scelte criticabili (si tratta, non bisogna dimenticarlo, di un prodotto amatoriale), il giornalino era rimasto in vita. A decretarne la fine non sono stati né la mancanza di motivazioni, né l'affievolirsi dell'entusiasmo iniziale, ma gli elevati costi di pubblicazione. Sono però rimaste intatte le esigenze di comunicazione ed è per questo che dalle ceneri di "Il Fumo" è nato "Il Convito".



Un pranzo a scuola

Il nome ben si adatta al settore turistico alberghiero, che ha il suo momento culminante nel pranzo con tanti invitati, alla realizzazione del quale sono chiamati gli addetti dei tre indirizzi della scuola: cucina, sala e ricevimento. "Il Convito" ha un illustre predecessore: si chiamava allo stesso modo la rivista di Adolfo De Bosis, fondata a Roma nel 1895 e pubblicata fino al 1907, che aveva tra i suoi collaboratori Gabriele D'Annunzio e Giovanni Pascoli.

Il nuovo giornalino non cambia soltanto nel nome. Per contenere i costi, è stato scelto il formato tabloid e sarà presente, sebbene in percentuale ridotta, la pubblicità. Altre novità riguardano i contenuti: non troveranno più posto alcune rubriche per lasciare maggiore spazio alle notizie. Per mantenere vivo questo strumento di comunicazione si confida nella collaborazione di tutti.

Giuseppe Campanaro

Presentato il progetto di ampliamento del nostro Istituto Più grande e completo

La conclusione dei lavori prevista entro due anni

LO ZIO DI ARTURO PREVER VISTO DA PIRANDELLO

di Rinaldo Merlone

Della famiglia Prever, che è originaria di Coazze, si interessò anche Luigi Pirandello il quale, nel taccuino di Coazze, tratteggia molto bene il carattere dello zio di Arturo Prever, carattere che ritroviamo anche nella biografia del nipote, del quale il nostro Istituto porta il nome.

Pirandello descrive lo zio di Arturo Prever nel seguente modo: "Vecchio, alto, aitante nella persona, barbone grigio, quasi bianco, porta in capo un berretto di tela. È milionario ma cerca la compagnia della povera gente. Benefattore, ha edificato e dotato un asilo d'infanzia, possiede un villino a Coazze e una villa solitaria sulla vetta del colle Braida in Valgioie, donde si vede l'ampia e magnifica Val Susa. In compenso di tanti benefici ricevuti da lui, il paesello di Coazze non l'ha riletto sindaco, forse perciò egli schiva la compagnia delle cosiddette persone 'per bene', tuttavia non abbandona mai il paese, neppure d'inverno".

Viabilità e accessibilità in zona F3

di Alberto Barbero

La storia dell'Alberghiero è lunga e travagliata. Tra i presenti ci sono il dottor Gabio, assessore all'istruzione quando l'istituto era nascente e l'ingegner Daviero, che ha curato per conto del comune tutta la parte di ripresa dei lavori, quando questo edificio era in stato di abbandono ed era diventato luogo di incursioni perché il cantiere era chiuso da più anni.

CONTINUA A PAGINA 2

IL NUOVO EDIFICIO, IMPULSO ALLA QUALITÀ DELLA SCUOLA

di Mercedes Bresso

La Provincia, da quando ha acquisito la competenza su tutte le scuole medie superiori, sta investendo molto sul sistema scolastico. Nei limiti di ciò che la Finanziaria ci consentirà, stiamo realizzando moltissimi investimenti con l'obiettivo proprio di dare un impulso, il più possibile forte, alla qualità e anche alla quantità del sistema scolastico superiore nella nostra provincia.

CONTINUA A PAGINA 2

LO SVILUPPO TURISTICO LEGATO ALLE OLIMPIADI 2006

di Gianni Oliva

La questione del completamento dell'Alberghiero è stata più volte sollevata dal preside Rinaldo Merlone, insieme al signor De Matteis, allora presidente del Consiglio di Istituto. Sono sempre venuti "manu militari" a porre il problema in Provincia e la delegazione dell'istituto "Prever" non aveva mai meno di 15 persone. Credo che fosse non soltanto una richiesta ma anche una consapevolezza.

CONTINUA A PAGINA 2



Il plastico del nuovo edificio



L'intervento del Dirigente scolastico Rinaldo Merlone

La storia dell'Alberghiero di Rinaldo Merlone

A pagina 4

Il buffet del 2 ottobre di Antonella Grassi

A pagina 5

Traguardo qualità di A. Cotta - A. Pioletti

A pagina 6

Il tempo nel Medioevo di Giuseppe Campanaro

A pagina 7

La corsa campestre di E. Gonin - S. Martinale

A pagina 8

Una pagina del Vangelo di Marco

di Piergiorgio Debernardi

Il mio augurio al nuovo istituto lo formulo con una frase del Vangelo di Marco: "La moltiplicazione dei pani". Gesù rispose: "Date voi qualcosa da mangiare a questa gente" e i discepoli dissero: "Ma come, dovremmo andare a comprare pane per un valore di 200 monete d'argento e dar da mangiare a tutti". Gesù domandò: "Quanti pani avete? Andate a vedere".

CONTINUA A PAGINA 3

Un testo dell'Antico Testamento

di Paolo Ribet

Vorrei partire anch'io da un testo biblico. Il vescovo ha preso un testo dal Nuovo Testamento, io lo prenderei dall'Antico, tratto dal Libro dei proverbi che dice: "Il timore dell'Eterno, se volete l'amore di Dio, è il principio di ogni sapienza". Detto con parole più laiche, si potrebbe dire che bisogna porre delle basi certe, la Bibbia dice Dio, alla propria vita.

CONTINUA A PAGINA 3

La pasticceria, perla della gastronomia

di Emilia Chiriotti

"Voglia di crescere", queste le parole che meglio riassumono il desiderio dell'Alberghiero. All'augurio generale affinché ciò avvenga, ne aggiungo un altro mirato al laboratorio sperimentale di pasticceria che oggi viene inaugurato e va ad affiancarsi agli altri. Una tessera che viene a incastonarsi nel grande mosaico di questo istituto: studiare, ricercare, sperimentare, attuare.

CONTINUA A PAGINA 3

La scuola elemento di raccordo con il territorio Un impulso alla qualità



Il Presidente della Provincia di Torino Mercedes Bresso

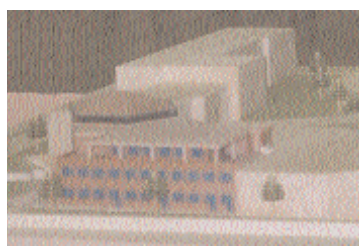
SEGUE DALLA PRIMA

La modifica della legge e quindi l'aumento della scuola dell'obbligo formativo, pur in presenza di una diminuzione della popolazione, presenta invece degli elementi di crescita della domanda di formazione superiore. Ci sono dunque elementi di adeguamento quantitativo, ma quelli qualitativi sono certamente più importanti, perché i grandi investimenti fatti da comuni e provincie nel dopoguerra non sono però stati sufficienti. Ci sono necessità di adeguamento in particolare per le scuole che, avendo un carattere molto professionalizzante, hanno bisogno di attrezzature di qualità che consentano effettivamente ai ragazzi di fare una

scuola che risponda alle loro esigenze formative complessive e non solo a quelle di formazione generale. A Pinerolo, noi realizziamo due interventi di grande rilievo: il restauro del Fenulli che consente, spostando il liceo "Porporato", di fornire locali adeguati alla Università e il completamento dell'Alberghiero, che consente agli allievi di svolgere pienamente il loro ciclo formativo. La nuova costruzione comprende le camere, i laboratori, la Reception, la Hall dove fare esperienza di ricevimento e in più un auditorium. Sarà così possibile completare, attraverso delle strutture adeguate, tutto il ciclo formativo previsto. Ciò è tanto più importante se si considera che gli alberghieri e tutta la struttura scolastica legata al turismo sono di grande importanza per le olimpiadi di Torino 2006, non solo per fornire personale qualificato ma anche per incentivare imprenditorialità in questo campo. I nostri ragazzi, oltre che lavorare per le strutture ricettive, saranno anche dei potenziali iniziatori di nuove attività e quindi di un arricchimento dell'insieme delle strutture ricettive di ristorazione nel nostro territorio. La scuola stessa, con l'au-

tonomia scolastica, deve diventare elemento di raccordo con il territorio, per offrire offerta formativa anche a coloro che sono già nel mondo del lavoro e vogliono riqualificarsi, o migliorare la propria formazione. Da questo punto di vista, con tutte le strutture adeguate, l'Alberghiero potrà offrire servizi più ampi non solo agli allievi, ma anche ai propri diplomati del passato o anche a persone che desiderino trovare un'opportunità formativa in campi che, certamente, presenteranno un aumento della domanda nei prossimi anni. Gli allievi più giovani riusciranno a utilizzare concretamente le nuove strutture, noi speriamo in un tempo ragionevole. Di solito sono abbastanza veloci i lavori di esecuzione. Le difficoltà maggiori della burocrazia sono dovute alla consegna del cantiere, ma se l'impresa è buona i lavori vanno avanti abbastanza rapidamente. Mi auguro che quelli di voi che non sono proprio all'ultimo anno riescano già a utilizzare le nuove strutture e mi auguro anche che siano adeguate alle vostre esigenze e alla vostra preparazione.

Mercedes Bresso



La nuova costruzione, che vediamo riprodotta in scala nei due lati, comprende le camere, i laboratori, la Hall, la Reception, dove fare esperienza di ricevimento e un auditorium per i vari incontri

SEGUE DALLA PRIMA

Come accade spesso nelle storie travagliate, che sono anche pesanti da portare avanti, alla fine una soluzione si trova. Era necessario trovare un edificio che potesse contenere tutta la pluralità e la positività delle iniziative che l'istituto accoglie. Basti pensare che, tra le varie ipotesi prese in considerazione, si era persino pensato di costruire un edificio sotterraneo al parco di Villa Prever, idea per fortuna abbandonata. Nel 1986-87, quando io ero consigliere provinciale, in relazione a una delle ultime leggi sull'edilizia scolastica, si è scelta questa



Il sindaco di Pinerolo Alberto Barbero

zona per costruire l'istituto Alberghiero. Credo che l'aver spostato la sede da Villa Prever, conservandone però il nome, sia molto significativo di un istituto, ma anche di una città che vuol conservare storia e memoria dei personaggi. Tra le iniziative che vengono sottolineate oggi ce n'è una

che mi pare abbia una particolare simpatia. Di fronte a Villa Prever c'è la sede di una casa editrice molto legata alla ristorazione, alla pasticceria, all'arte molitoria che proprio per vicinanza di sede e vicinanza di interessi aveva stretti particolari rapporti con l'istituto Alberghiero là collocato. Il trasferimento di sede non ha fatto perdere alla casa editrice l'affetto e l'interesse per l'istituto, tanto è vero che oggi viene inaugurato anche un laboratorio di pasticceria che è frutto dell'intervento economico della ditta Chiriotti. Spero che questo esempio sia seguito anche da altre istituzioni o aziende cit-

Turismo e Olimpiadi 2006

SEGUE DALLA PRIMA



L'Assessore provinciale al sistema educativo e formativo Gianni Oliva

La consapevolezza che l'istituto Alberghiero possa essere una struttura che serve per gli studenti, ma serve in prospettiva anche per il territorio. Io credo che un po' tutta la filosofia con la quale si deve guardare alle nostre scuole superiori sia quella di immaginarle come dei luoghi dove, nelle ore curricolari, si preparano i giovani ma, per il resto del tempo, si hanno delle strutture aperte al territorio. A Pinerolo avere un istituto Alberghiero adiacente all'istituto "Buniva" e al liceo "Curie" offre le condizioni per delle sinergie tra le scuole. In un periodo in cui si va verso una scuola sempre più a tempo pieno, con dei rientri e delle attività integrative pomeridiane, poter usufruire per il pasto di una struttura come questa è un'opportunità che credo debba essere sfruttata, vista anche la vicinanza logistica. Con il nuovo presidente del Consiglio d'Istituto si è parlato dello sviluppo turistico ulteriore di queste zone in vista delle Olimpiadi. Sicuramente si dovrà immaginare questo istituto come un luogo dove si fa formazione per gli adulti, dove si offrono opportunità di rientro in formazione per persone occupate nel settore, o di formazione per adulti che in questo settore si vogliono inserire. Mi ha fatto molto piacere sapere che la scuola è dedicata ad Arturo Prever, perché io sono coazese e sono andato da bambino all'asilo "Prever". Arturo Prever, zio e omonimo del nipote vissuto a Pinerolo, è un personaggio profondamente radicato nella memoria della Val Sangone, anche a distanza di un secolo. Si favoleggia ancora di come la sua fortuna derivasse dall'aver trovato in una balla di iuta dei

diamanti provenienti dalla lontana India. Si tratta sicuramente di una leggenda, ma che in qualche modo tratteggia la popolarità del personaggio. Le attività di beneficenza realizzate da Prever, non solo l'asilo infantile, ma anche i ponti e le fontane di acqua potabile messe in alcune borgate, corrispondevano non soltanto al "buonismo", quanto all'atteggiamento di un capitalismo progressista che, già sul finire dell'800 inizi del '900, aveva intuito che elevare le condizioni di vita all'interno del luogo di produzione significava anche creare le condizioni per un mercato più ampio nel quale vendere ciò che si produceva. Da questo punto di vista Arturo Prever era un personaggio apprezzato e accettato dai compaesani, un po' meno dalla concorrenza. Non era stato rieletto sindaco, perché allora non c'era il suffragio universale e quindi coloro che votavano e facevano riferimento ad altri imprenditori che operavano in vallata lo avevano in qualche modo visto come un qualcuno che rappresentava troppo il futuro e l'avvenire e per questo lo avevano in qualche modo emarginato. Mi fa piacere che questa scuola sia dedicata ad Arturo Prever perché ricorda una pagina bella e significativa della storia di queste nostre vallate.

Gianni Oliva

tadine perché credo che la collaborazione tra pubblico e privato sia una buona strada da intraprendere. Il mantenimento dell'istituto non è più a carico del Comune di Pinerolo, perché sarebbe un peso eccessivo per le sue finanze. Il fatto che ci siano studenti di 85 comuni che frequentano l'Alberghiero sta a dimostrare che si tratta di una valenza molto importante, che va molto al di là del pinerolese. Giustamente il preside ha parlato di area torinese in quanto il comprensorio di Pinerolo ha soltanto 46 comuni e non credo che da tutti questi comuni arrivino studenti. Studenti provenienti

da un'area vastissima usufruiscono di questo istituto perché è valido e perché qui ci si forma bene. La collocazione in questa zona ricca di impianti sportivi mi pare molto significativa e posso anticipare che tra le opere legate alle Olimpiadi c'è la costituzione di un parco sportivo urbano a valle di questo istituto. Questo comporta anche una modifica della viabilità e della accessibilità, che è uno dei problemi. Per la soluzione di questo problema siamo in contatto con la Provincia e spero che anche in questo caso i lavori procedano bene.

Alberto Barbero

La moltiplicazione dei pani



Il vescovo di Pinerolo Piergiorgio Debernardi

SEGUE DALLA PRIMA

Andarono a guardare e poi risposero: "Abbiamo cinque pani e due pesci". Gesù ordinò di far sedere tutta la gente a gruppi, sull'erba verde, prese i cinque pani e i due pesci, alzò gli occhi al cielo, disse la preghiera di benedizione, poi cominciò a spezzare i pani e a darli ai discepoli perché li distribuissero. Anche con i due pesci fece lo stesso. Tutti mangiarono e ne ebbero abbastanza. Da questa pagina del Vangelo di Marco faccio scaturire una preghiera. Dalla

Tua mano Signore noi riceviamo ogni Tuo dono. Attendiamo da Te ogni bene per la vita del corpo e dello spirito, fa' che il nostro lavoro aiuti a crescere in fraternità e amicizia, rendi il nostro cuore aperto ai problemi del mondo, impegnaci a lavorare perché ogni creatura non manchi mai del pane materiale, del pane dell'amore e della solidarietà. Tu vivi e regni nei secoli dei secoli. Amen. E con queste parole di preghiera, di benedizione, voglio fare gli auguri cordialissimi a tutti: al dirigente scolastico, al corpo docente, agli allievi, ragazzi e ragazze. Buon anno scolastico e soprattutto col cuore aperto al mondo.

Piergiorgio Debernardi

La pasticceria, perla della gastronomia



Il direttore della rivista "Pasticceria Internazionale" Emilia Chiriotti

SEGUE DALLA PRIMA

La voglia di fare, la ricerca di fare ancora meglio, la voglia di crescere di questa scuola è prerogativa certa per far maturare, per fare crescere i giovani, per preparare al meglio i futuri operatori. Auguro che questo laboratorio possa diventare un atelier di riflessione, di sperimentazione, di nuove ricette ed anche intelligente recupero di antiche, di studio e valorizzazione del nostro territorio dal punto di vista dolciario. Oggi il bisogno di nuove leve molto preparate in cucina e con spiccate doti in pasticceria è assai elevato e per i ragazzi con questa qualità si spalancano le porte del mondo del lavoro con occupazioni gratificanti da tutti i punti di vista.

La rivista "Pasticceria

anche per far sì che celebri maestri pasticceri possano venire qui per condurre stages di alta pasticceria. Ho più volte avuto modo di ribadire, di scrivere l'importanza primaria delle scuole professionali; la nostra attenzione verso i giovani è stata profonda, affettuosa. Abbiamo organizzato diversi incontri, concorsi, dimostrazioni: a Torino, nei saloni specializzati del Sigep di Rimini; al Siad di Verona. Ora è tempo di fare qualcosa anche per Pinerolo, per la nostra città, perché siamo pienamente convinti della necessità che si instauri una stretta collaborazione da parte di aziende, di club di servizi del pinerolese, nei confronti dell'alberghiero. Questo è il motivo per cui, per concludere i primi 25 anni di attività della rivista e grazie all'interesse, al dinamismo del dirigente scolastico Rinaldo Merlone e dei docenti, prende il via il laboratorio sperimentale di pasticceria.

Complimenti per l'organizza-



La pasticceria, un settore di grandi possibilità per i giovani

Internazionale", che lega il suo nome al laboratorio sperimentale, non farà mancare, se e quando l'Istituto lo riterrà opportuno, il suo appoggio

zione di questa splendida giornata, baciata anche dal sole e auguri di buon lavoro a tutto l'Ipssar.

Emilia Chiriotti

La cultura dell'accoglienza



Il pastore valdese di Pinerolo Paolo Ribet

SEGUE DALLA PRIMA

Credo che questo sia un principio fondamentale non soltanto della civiltà moderna, ma a partire dalla radice ebraico-cristiana. Il fine della propria educazione, dello studio è la costruzione della coscienza di sé, della coscienza del mondo. La coscienza si costruisce sulla cultura, non intesa come un insieme di nozioni, ma come la capacità di riflettere, di ragionare sul mondo in cui siamo. Se quello della coscienza è lo scopo primario della scuola o della formazione della persona umana, credo che sia un grosso ammonimento e un grosso stimolo per i professori, che non dispensare delle nozioni, ma nutrire delle coscienze che si stanno formando. Credo profondamente nella importanza della scuola come luogo in cui lo studente cresce, in cui si forma e credo molto nella funzione di maestri della vita che i professori hanno. Come esortazione agli studenti direi: "Cercate di costruire in questi

anni le basi certe della vita che verrà; questa scuola prepara al futuro economico: la ricerca di un posto di lavoro. La scuola non è soltanto questo, ma dev'essere anche il luogo in cui gli studenti formano la vita che verrà, la vita che essi costruiranno giorno dopo giorno. L'Istituto Alberghiero mette al centro della sua educazione l'accoglienza e questo è un aspetto che mi ha colpito molto in un mondo che si sta chiudendo sempre più, anche se si dice globalizzato, incapace di ascoltare e di sentire l'altro. In questo istituto si preparano persone capaci di accogliere e qual è il posto più bello per accogliere una persona, se non la tavola? Il pensiero va alle Olimpiadi del 2006 e per molti aspetti si ragiona in funzione del 2006 perché è il primo appuntamento importante, ma io credo che il lavoro dell'alberghiero possa andare molto più in là per creare su tutto il territorio questa idea dell'accoglienza, questa capacità di accogliere l'altro: essere pronti perché l'altro possa essere accolto. Credo che questa sia una delle cose di cui il nostro mondo abbia più bisogno.

Paolo Ribet



L'intervento del rappresentante degli allievi



Volevo ringraziare tutti per essere venuti oggi a questa inaugurazione. Mi chiamo Claudio Ribet e sono il rappresentante d'Istituto per la Consulta provinciale di Torino degli studenti. Sono molto felice e orgoglioso di poter essere qui a rappresentare tutti gli allievi dell'Istituto Alberghiero per un evento che è un po' l'ennesimo passo avanti della nostra scuola. Volevo rinnovare a tutti gli allievi l'augurio fatto prima dalla dottoressa Mercedes Bresso: vedere al più presto il nuovo ampliamento, quello che riguarda più da vicino il settore Ricevimento, di cui faccio parte. Non mi resta che augurare a tutti di trascorrere una buona giornata.

Claudio Ribet

Numerosi gli invitati che hanno partecipato alla presentazione

AI POSTERI

La Provincia di Torino su disposizione del prof. Gianni Oliva, assessore provinciale al sistema educativo e formativo, e sotto la presidenza della prof.ssa Mercedes Bresso presidente della Provincia di Torino, nel novembre 2001 ha fatto redigere per opera dell'architetto Maria Paola Burdino e sotto la Direzione dell'architetto Sergio Moro il progetto di ampliamento dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi alberghieri e di ristorazione "A. Prever" di Pinerolo.

Tale progetto è stato rivisitato in fase esecutiva nei primi mesi del 2002 e poi approvato in via definitiva con voti unanimi dalla Giunta provinciale.

Il 20 settembre 2002, a seguito di regolare gara, è stata assegnata l'esecuzione dei lavori all'Impresa Immobiliare Sabena di Settimo Torinese.

Tale ampliamento era stato richiesto nell'anno scolastico 2000/2001 dal Dirigente Scolastico dott. Rinaldo Merlone, dal Consiglio d'Istituto, dal Collegio docenti e dalle varie componenti e rappresentanze dell'IPSSAR "A. Prever" di Pinerolo.

Perché ne rimanga memoria firmarono il 2 ottobre 2002 in Pinerolo:

Per la Provincia

Prof.ssa Mercedes Bresso
Prof. Gianni Oliva

Il Dirigente scolastico

Prof. Rinaldo Merlone

I Tecnici

Arch. Sergio Moro
Arch. Maria Paola Burdino

Il nostro Istituto inizia la sua attività nel 1968, nei seminterrati di Viale Kennedy

La storia dell'Alberghiero

L'autonomia dal "Colombatto" di Torino arriva nel 1979

di **Rinaldo Merlone**

La storia del nostro Istituto Alberghiero inizia nell'anno scolastico 1968/69, quando nel seminterrato dell'Itis "Porro", in Viale Kennedy, viene istituita una sezione staccata dell'Alberghiero del capoluogo piemontese. In quei primi anni la storia istituzionale della nostra scuola è quindi strettamente legata a quella dell'Istituto "G. Colombatto". Le disposizioni testamentarie del commendatore Arturo Prever facilitano il passaggio della Scuola Alberghiera di Pinerolo nei locali di Villa Prever, affascinante edificio in stile liberty, ancora oggi degno di interesse. Siamo nel settembre 1970 e di lì a poco - nell'anno scolastico 1979/80 - la scuola consegue, con decreto ministeriale, la sua autonomia amministrativa. Ben presto però anche i locali di Villa Prever, pensati in funzione delle esigenze di Pinerolo città e del circondario, risultano insufficienti per il numero continuamente in crescita degli alunni, e così l'Amministrazione Comunale concede altre sedi distaccate in attesa che si costruisca un nuovo edificio. Prende quindi avvio una fase di intensa progettazione, voluta dal sindaco Dario De Bernardi e dalla sua amministrazione, che concede un'area edilizia alle porte della città e in una posizione paesaggistica incantevole. Attorno alla Preside dott.ssa Ileana Monico, vari docenti tecnico pratici - molti dei quali ancora in egregio servizio - ispirano il progetto iniziale che viene eseguito dagli uffici tecnici comunali

anche di disillusioni, perché non si riesce ad avere subito le strutture edilizie e gli strumenti adeguati per operare in funzione di un numero sempre più elevato di studenti. Delle tre maniche progettate ne vengono portate a termine due, quelle che qui vediamo. A partire dall'autunno 1998 i corsi teorici si tengono nelle aule del nuovo edificio, mentre a Villa Prever rimangono ancora in funzione i laboratori di materie pratiche e quindi le attività professionali caratterizzanti. Nel 1999 l'Istituto viene intitolato (decreto Provveditorato agli Studi di Torino 23 agosto 1998) ad "Arturo Prever" (1897-1975), evento che oggi celebriamo anche alla presenza dei discendenti. Risultando inagibili i vecchi locali di ristorazione, nel 2000 la Amministrazione comunale di Pinerolo, presieduta dal sindaco prof. Alberto Barbero, porta a conclusione anche i lavori edilizi e gli impianti elettrici dei nuovi laboratori di cucina, sala e bar, che possono così essere dismessi dalla Amministrazione Provinciale. Nell'ottobre 2000 - in occasione della nuova edizione del "Fungo d'Oro" - vengono quindi inaugurati, alla presenza del sindaco Barbero e di altre autorità, i nuovi locali adibiti a laboratori di cucina, ristoranti e sala e con tutti gli annessi. Quei locali sono però tutti da arredare e così su insistente richiesta, Istituzioni ed enti concedono finanziamenti finalizzati all'arredo di tre cucine, due pasticcerie, gli office, due bar, tre ristoranti. Sono l'Amministrazione Provinciale di Torino e la dott.ssa Marina Bertiglia per la

in aiuto all'Istituto. Tali risorse non sono però sufficienti e quindi si ricorre a numerose variazioni di bilancio, agli aiuti della Fondazione CRT e di imprese esterne come la "Chiriotti Editori". A partire dall'anno scolastico 2000/01 l'Istituto Professionale Statale per i servizi alberghieri e di ristorazione di Pinerolo ritrova la sua unità attorno al nuovo edificio e per la prima volta studenti, insegnanti e personale ATA lavorano tutti insieme nello stesso edificio. Il progetto architettonico non è però stato realizzato, tant'è che l'Istituto necessita di ulteriori strutture per poter operare: locali per le lezioni di ricevimento, un'aula magna, laboratori di alimentazione, chimica, scienze naturali e geografiche, degustazione vini, alcune aule; occorrerebbe poi consentire agli studenti di lavorare con vere strutture alberghiere. Sorgono nuovi momenti di

potenza, unita ad altre due doti spesso difficili da congiungere alla prima (soprattutto nelle strutture pubbliche): efficienza e rapidità. Dopo aver sentito le esigenze dei destinatari, nel novembre 2001 già si addiuvano al progetto preliminare di ampliamento realizzato dall'architetto Maria Paola Burdino, tecnico della Provincia originaria di Pinerolo. L'impianto architettonico ripresenta nuovo rispetto all'idea iniziale e nei primi mesi del 2002 viene ancora rivisitato in fase esecutiva. Il 20 settembre 2002 il progetto risulta già appaltato e presto l'Impresa Immobiliare Sabena di Settimo Torinese aprirà il cantiere. Il nostro Istituto, completamente rinnovato nelle sue strutture, sta ora approfondendo al proprio interno il suo cammino didattico e rinnovando la sua offerta formativa. In questa scuola, nel corrente anno scolastico,



La sede di Villa Prever

Piemonte e della Valle d'Aosta, la cui presidenza fu unanimemente voluta presso la dirigenza scolastica di Pinerolo. Aderiamo alla Rete nazionale degli Istituti alberghieri, ristorativi e turistici e all'"Association européenne des Ecoles d'Hotellerie et de Tourisme", che raggruppa gli Istituti dei paesi del Consiglio d'Europa. Attraverso l'area integrata collaboriamo con gli istituti di formazione professionale FORMONT di Oulx e con il Consorzio per la Formazione e la Qualità di Pinerolo. Pochi giorni fa, insieme con l'ATL di Pinerolo, la facoltà di Agraria e il FORMONT abbiamo presentato la candidatura per gli IFTS. Collaboriamo inoltre nelle iniziative promosse dalla Accademia Italiana della Cucina, da "Slow Food", dal Rotary Club, dai Lyons Club territoriali e da Zonta Club. L'interscambio con gli operatori dei servizi ristorativi e alberghieri - che ringraziamo per la loro disponibilità - è costante e indispensabile per inserire i nostri studenti nel mondo del lavoro. Quattro nostri studenti di quinta, su iniziativa e supporto finanziario della Provincia di Torino e grazie al coordinamento dell'Ispettrice Emma Garro, sono partiti per i Lycée Hotelier di Marseille, Sisteron, Gap e Manosque, dove, fino a Natale, frequenteranno regolari corsi di studi. In dicembre siamo attesi in Estonia, dove a nome di tutti gli Istituti alberghieri d'Italia, presenteremo il pranzo di Natale e ammireremo quello delle altre rappresentanze designate dai Paesi membri del Consiglio d'Europa. Dopo aver brevemente tratteggiato la vita del nostro Istituto non ci rimane che augurare all'IPSSAR "A. Prever" una lunga e produttiva attività e a tutti i presenti porgiamo il nostro benvenuto e il più vivo ringraziamento.



Una veduta complessiva della nuova sede

sinergie: le rappresentanze dei professori, dei genitori, degli studenti e la dirigenza scolastica chiedono il dialogo alla Amministrazione Provinciale, che prontamente ascolta e provvede. Inizia in quel momento una nuova fase della storia della nostra Istituzione. Il professor Gianni Oliva, assessore provinciale al sistema educativo e formativo e nostro collega nella dirigenza scolastica, prende in seria considerazione le nostre esigenze, valuta e in stretto rapporto con la prof.ssa Mercedes Bresso presidente della Provincia - che qui abbiamo l'onore di ricevere - e gli altri assessori decide prontamente di operare. Entra quindi in azione l'architetto Sergio Moro, dirigente del settore edilizia scolastica, che dimostra grande com-

studiano 748 studenti, suddivisi in 34 classi e provenienti da 81 comuni del Torinese; insegnano 94 professori e lavorano 48 dipendenti ATA, ossia collaboratori scolastici, assistenti amministrativi e tecnici, coordinati dal nuovo Direttore dei servizi generali amministrativi, rag. Antonia Pugliese. Accanto al Dirigente scolastico collaborano strettamente tre collaboratori, tra cui la vicaria prof.ssa Mara Balcet, e sei funzioni obiettivo. Stiamo lavorando con l'ORTEC per conseguire l'accreditamento regionale e la certificazione della qualità. Ci confrontiamo con le scuole del Pinerolese riunite in Rete, così come operiamo nella Associazione Interregionale degli Istituti Alberghieri e della Ristorazione del



L'ingresso per accedere alle aule e agli uffici

con il supporto tecnico professionale del prof. Sauro Avezza. Sono anni di attese, di speranze rinviate, a volte

Direzione Generale Regionale del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca che vengono finanziariamente



Il buffet preparato da allievi e insegnanti

L'organizzazione e lo svolgimento del buffet, offerto agli ospiti il 2 ottobre, ha impegnato gli allievi delle classi terze di cucina, sala bar e ricevimento con i rispettivi insegnanti: Pier Dellacà, Casimiro Pautassi, Luciano Regaldo, Ernestino Bogliolo, Antonella Grassi, Fernando Cadei. Nei saloni dell'Istituto sono stati allestiti dei tavoli con preparazioni allettanti: canapès e tramezzini assortiti, torte salate, panini dolci farciti, torte di frutta fresca, torte farcite alle creme, pasticceria secca e con crema. Per la scelta dei vini, si è puntato molto su quelli prodotti nel pinerolese, in parte donati da Dora Vini e dalla Cantina Sociale di Bricherasio: La Cavalleria, il Velluto e il Brichè. Oltre a questi vini sono stati serviti anche il Blangè Ceretto, l'Asti Spumante, il Brachetto d'Acqui e il Passito di Pantelleria.

Pranzi celebri del passato

Grandi festeggiamenti furono organizzati nel gennaio del 1487 da Giovanni II Bentivoglio, signore di Bologna, per le nozze tra il suo primo figlio Annibale e Lucrezia, figlia del duca di Ferrara Ercole I d'Este.

Nella società del XV e XVI secolo, la forza fisica e le capacità di combattere non sono viste le uniche attitudini al comando. Contano sempre di più le abilità amministrative, quelle politiche e quelle di saper realizzare degli intrattenimenti davvero unici. Si presta sempre maggior cura a selezionare gli invitati, si cerca di far sedere attorno a un tavolo le persone giuste che, più che mangiare, devono ammirare le varie portate, arricchite preziosamente da cibi esotici e da vini pregiati. Il pranzo in occasione delle nozze tra Annibale Bentivoglio e Lucrezia, figlia di Ercole d'Este durò sette ore, dalle 20 alle tre di notte e durante questo tempo la fantasia dei cuochi e dei cerimonieri diede largo sfoggio di sé. La buona tavola può essere anche un'occasione per manifestare il proprio prestigio e la propria ricchezza, un'ostentazione del potere e dei privilegi di cui si gode. Pochi sono invitati a simili pranzi e ogni portata viene fatta vedere al popolo, che si può così rendere conto della magnificenza di un pranzo principesco. Gli invitati erano talmente numerosi che per farli accomodare tutti furono necessarie 14 tavole. Il pranzo cominciò alle ore 20 e i servi prima di servire le varie portate in tavola attraversavano la piazza del palazzo per farne mostra al popolo. Per prima cosa furono presentati dei dolci di miele e pinoli accompagnati da malvasia, sia dolce che asprigna e da vini moscati. Poi furono serviti piccioni arrostiti, tordi, pernichi con olive e uva e tutte queste squisitezze furono servite in piatti d'argento, uno

per coppia di invitati. Dunque, fu portata una cesta dorata che conteneva pane e ognuno poteva prenderne quanto ne desiderava, poi fu portato un castello di zucchero, perfettamente costruito, con torri e merlature. Dentro questo castello c'erano degli uccelli vivi che volarono via, non appena il castello fu messo in mezzo alla sala e questo suscitò la sorpresa e il divertimento dei convitati. C'erano tante di quelle vivande: capponi lessi, parti di vitello, capretti, salumi, minestre e erbe aromatiche. Poi fu la volta dei pavoni che vennero presentati nell'atto di fare la ruota, delle mortadelle, di lepri e caprioli cotti in uno squisito sughetto. Tutti gli animali e gli uccelli che furono portati in tavola erano così ben presentati, con le loro penne e con le loro pelli che sembravano vivi. C'erano mele, arance e altri frutti. Come dolci gli invitati ebbero torte di zucchero e mandorle, biscotti di varia forma e sapore. Quando la gente cominciava ad essere sazia, fu portato un castello pieno di conigli e quando fu posato a terra questo castello, tutti i conigli cominciarono a scappare, chi di qua e chi di là, suscitando le risa degli invitati. A questo castello ne seguì un altro che conteneva conigli cucinati in tal modo che non sembravano molto diversi da quelli che avevano visto prima. Alla fine furono portate coppe di latte e di gelatina, pere, dolci di frutta, zuccherini, marzapani e altre squisitezze accompagnate da vini preziosissimi. Al termine del banchetto fu dato un segnale con trombe e pifferi e fu presentata la sposa.



Piccoli terrazzamenti di vitigni a Pomaretto, ricavati dopo i disboscamenti con muretti a secco riempiti con dei rami (da cui deriverebbe il nome Ramié)



Il Ramié dal Pinerolese a Versailles

Uno dei produttori ritiene che questo vino sia stato così gradito dal cardinale Richelieu che lo avrebbe portato alla corte di Luigi XIII, padre del più celebre Re Sole. La produzione annua è di circa tremila bottiglie, il cui costo può sembrare elevato, ma non bisogna dimenticare che il Ramié trascorre quasi un anno di invecchiamento, prima della commercializzazione.

Il Ramié è un pregiato vino Doc del pinerolese. Ha un colore rosso rubino molto intenso e profumi persistenti che ricordano la frutta polposa. Questo vino trascorre circa un anno di invecchiamento in una piccola botte detta barrique, che lo arricchisce di sensazioni olfattive. A seconda del tipo di legno utilizzato e del grado di bruciatura interna delle doghe, si possono sentire profumi come le spezie, la liquirizia, la vaniglia, l'affumicato. Non solo, ma il legno arricchisce il gusto e gli dà una gradevole tannicità. Queste sensazioni possono variare a seconda delle percentuali dei tipi di uva impiegata nella produzione: Avana, Avarengo e Neretto di Bairo. L'Avana, conosciuto in passato con il nome di Avana, era diffuso nella provincia di Torino già dal 1606, come risulta da alcuni documenti. Nei primi anni del Novecento, la fillossera, un parassita della vite proveniente dal continente americano, ha distrutto gran parte del patrimonio vitivini-

colo e ne ha ridotto la diffusione. Oggi, l'Avana è spesso vinificato insieme ad altre uve, mentre in passato veniva utilizzato soprattutto come uva da tavola. Il vino ottenuto, da sole uve Avana, presenta un caratteristico colore rosso rubino poco intenso, ha dei profumi delicati e una moderata acidità. E' invece originario del pinerolese l'Avarengo, un vitigno a bacca nera che dà origine a un grappolo stretto nella parte bassa e largo nella parte superiore, che prende il nome di grappolo alato. Questo vitigno non ama i terreni molto umidi che causano la perdita degli acini e facilitano l'attecchimento di un piccolo fungo parassita della vite, chiamato oidio. Il vino ottenuto da quest'uva è poco colorato, secco e di bassa gradazione alcolica, tanto è vero che l'uva viene impiegata anche per produrre una mostarda chiamata muster. Il Neretto di Bairo, chiamato anche soltanto Neretto per la colorazione delle bacche, è coltivato fin dal 1817 nel canavese e oggi

si può trovare anche nella Valle di Susa e nel pinerolese. Il vino ottenuto è molto ricco di colore, ha un corpo robusto ed è perciò indicato con la cacciagione e con i formaggi stagionati. Tutti i vitigni descritti, per la produzione del Ramié, sono coltivati all'ingrosso della Val Germanasca, dove in passato, sono state disboscate le colline più esposte al sole a ridosso del comune di Pomaretto e di Perosa Argentina. Piccoli terrazzamenti sono stati creati con muretti a secco e riempiti in parte dai rami, che sembra siano all'origine del nome Ramié. Giuliano Coutandin, uno dei produttori, ci tiene a sottolineare che questo vino è stato apprezzato dal cardinale Richelieu che lo ha portato alla corte di Versailles. Attualmente vengono prodotte circa tremila bottiglie di Ramié all'anno e il costo può sembrare elevato, ma il piacere che trasmette al palato lo compensa ampiamente.

Quattro nostri allievi studiano in Francia dal 20 settembre fino al 20 dicembre

Hotellerie sans Frontières

Il progetto, curato dalla professoressa Sandra Costantino, ha interessato alcuni allievi delle classi quinte: Laura Bevilacqua, Davide Pastro, Rosa Budin Valentina e Tiengo Miriam. Gli allievi, dopo un corso intensivo di lingua francese, che si è tenuto nel mese di settembre presso il Centre Culturel di Torino, sono stati ospitati rispettivamente presso i licei di Sisteron, Manosque, Marseille e Gap. Hanno svolto la funzione di "ambasciatori" del nostro Paese e allo stesso tempo costituiscono dei modelli della scuola italiana.

Devono partecipare a tutte le attività degli studenti francesi e questo non solo migliorerà le loro conoscenze linguistiche ma li renderà più aperti a tematiche di tipo europeo. Le spese per il viaggio e la permanenza in Francia sono state coperte dalla Provincia di Torino, grazie al coordinamento della Ispettrice Emma Garro. Gli allievi sono in contatto diretto con la scuola e le famiglie per qualsiasi esigenza e nei giorni 19, 20 e 21 novembre hanno ricevuto la visita della professoressa Costantino e del Dirigente scolastico Rinaldo Merlone.

FAX DI VALENTINA ALLA PROFESSORESSA SANDRA COSTANTINO

Buongiorno professoressa, qui va tutto bene. Oggi all'Hotel ci hanno lasciato per la prima volta da sole. Monica mi ha detto che mi hanno mandato una e-mail dalla scuola, ma io non sono riuscita a leggerla perché qui hanno un po' di problemi con Internet. Se può mi mandi dei fax.

Valentina

P.S. Non dica alla mia classe che passo a trovarvi.



Raffigurazione di una cucina medievale



Tavola apparecchiata per il pranzo

L'acqua nei proverbi

Forse è un luogo comune affermare che i proverbi rappresentano una fonte di saggezza. Dal punto di vista della forma, si tratta di frasi brevi che si ricordano facilmente, grazie alla rima o a un principio di associazione-opposizione. Dal punto di vista del contenuto, i proverbi si presentano come una norma, una legge non promulgata da un'autorità, ma dalla saggezza e dall'esperienza di vita. A differenza degli aforismi, che svolgono la stessa funzione e hanno un autore conosciuto e stimato, i proverbi sono in forma anonima. Hanno un ruolo subalterno rispetto alla cultura ufficiale e fanno parte di quella sottocultura che si manifesta in forma orale, attraverso dicerie, leggende, soprannomi. Nell'ora di compresenza di Biologia e Italiano, abbiamo effettuato una ricerca di proverbi che hanno come tema l'acqua perché, in passato, l'acqua aveva un aspetto fondamentale, in quanto un'assenza o un'eccesso potevano compromettere il lavoro di un anno. Sono riportati di seguito alcuni dei proverbi trovati e le regioni della loro diffusione.

- L'acqua bevuta di mattina è una medicina (Calabria)
- L'acqua cheta rovina i ponti (Campania, Emilia-Romagna, Lazio, Marche, Friuli, Veneto, Venezia-Giulia, Trentino, Basilicata, Molise, Lombardia, Toscana)
- L'acqua va sempre al mare (Sardegna, Calabria, Venezia-Giulia)
- L'acqua di giugno rovina tutto (Calabria, Abruzzo, Campania, Sicilia, Puglia)
- L'acqua di maggio fa ricco il contadino (Calabria, Sicilia)
- L'acqua di montagna purifica anima e pancia
- L'acqua è la vita del mulino
- L'acqua fa infradiciare e il vino fa cantare (Liguria, Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte)
- L'acqua prende e lascia, il fuoco libera da ogni cosa (Veneto)
- L'acqua corre, il sangue spinge
- Acqua ad agosto: olio, lardo e mosto
- Acqua ad aprile ogni goccia vale mille lire
- Acqua di giugno rovina il mondo
- Acqua di gennaio rovina il mugnaio
- Acqua di maggio vino a novembre
- Acqua di mare non porta quiete
- Acqua e chiacchiere non fanno frittelle
- Acqua e dieta ogni male acquieta
- Acqua e fuoco buoni servitori e cattivi padroni
- Acqua di maggio inganna il villano
- Acqua e vento fanno frumuto
- Acqua forte, casa lontana
- Acqua lontana non spegne fuoco
- Acqua passata non macina più (Sardegna, Canton Ticino, Lombardia, Istria, Trentino, Molise)
- Acqua rubata è malvasia

A cura della II A

Come migliorare la propria organizzazione? Traguuardo qualità

Entro il corrente anno scolastico il nostro Istituto si pone l'obiettivo di conseguire l'accreditamento regionale e la certificazione del "Sistema di Gestione per la Qualità"

Migliorare la propria organizzazione e snellire tutte le procedure interne a un istituto è oltre che un desiderio un traguardo che gli istituti superiori dovranno tagliare nell'anno scolastico 2002/2003. Entro tale periodo le componenti dell'Istituto "Arturo Prever" si pongono l'obiettivo di conseguire l'accreditamento regionale e la certificazione del proprio "Sistema di Gestione per la Qualità" secondo la norma internazionale UNI EN ISO9001:2000.

L'accreditamento permette di proporre e realizzare interventi di formazione-orientamento finanziati con risorse pubbliche mentre la certificazione è un atto con cui una parte terza (organismo di certificazione) certifica che l'organizzazione dell'istituto è conforme alle regole che si è dato e che sono applicate in rispetto delle norme internazionali. Il progetto scaturisce dal concreto desiderio del Dott. Rinaldo Merlone di vedere riconosciuto all'esterno il continuo e costante impegno da parte di tutto il personale docente e non docente dell'Istituto, nell'offrire un servizio formativo attento alle aspettative di tutti i suoi Clienti: allievi, famiglie ed Enti esterni. Dirigente Scolastico, Segreteria Amministrativa e parte del corpo docente hanno intrapreso il percorso per ripensare ed analizzare la struttura organizzativa e i processi interni all'Istituto, intesi come insieme di attività che, utilizzando

mezzi e risorse, concorrono al raggiungimento degli obiettivi formativi e educativi. A tale scopo occorre un lavoro di analisi e formalizzazione che parta dalla situazione esistente evidenziando le buone logiche e prassi di lavoro adottate, conservando il positivo e migliorando l'esistente. Gli scopi sono dupli: 1) offrire spunti per futuri miglioramenti nella qualità del servizio, intesa come la capacità di soddisfare le esigenze formative e didattiche di famiglie ed allievi in rapporto all'evoluzione del mondo del lavoro; 2) dimostrare esternamente ad un Ente riconosciuto che l'Istituto è organizzato in modo tale da soddisfare effettivamente tali esigenze e migliorarsi nel tempo.

L'organizzazione scuola si caratterizza come un sistema il cui funzionamento è efficace quando ha la capacità di identificare e gestire tutti i processi che la caratterizzano e che interagiscono al suo interno e con il territorio. Si parla in particolare di Sistema di Gestione per la Qualità quando tutte le attività e i processi in esso interagenti sono organizzati in modo tale da raggiungere specifici obiettivi in riferimento alla qualità. Una qualità che deve essere intesa, come indicato precedentemente, come snellimento delle procedure e visibilità del proprio operato mettendo in evidenza come le esigenze dei fruitori del servizio e più in generale dei clienti, siano gli

elementi centrali sui quali impostare il servizio in base a quanto indicato nelle norme della serie ISO 9000. La percezione finale del servizio da parte dei Clienti costituisce di conseguenza una fonte preziosa di informazioni da monitorare e raccogliere quali spunti di riflessione per il miglioramento. Grazie agli sforzi, alle motivazioni e all'impegno delle persone coinvolte, è stata redatta buona parte della documentazione necessaria per il raggiungimento dell'accreditamento e della certificazione. Molto importante è stata, a tal proposito, la capacità di cogliere le opportunità di crescita che possono sicuramente derivare da un percorso di questo tipo, nonché la passione per il proprio lavoro dimostrata da parte di tutti i soggetti coinvolti e in particolare dalla professoressa Lucia Di Mauro. E' comunque importante sottolineare come l'efficacia e la qualità di qualunque servizio siano raggiungibili solo con l'impegno di tutti coloro che ne sono coinvolti e che insieme condividono e perseguono obiettivi comuni. Tale spirito, che già costituisce da tempo uno dei punti di forza dell'Istituto "Arturo Prever", non potrà che contribuire al continuo miglioramento del servizio offerto sia a beneficio degli allievi che di quanti vi lavora-

A. Cotta
A. Pioletti

Quattro chiacchiere con la statua di Edmondo De Amicis

Le interviste impossibili



discorsi dei miei figli Ugo e Furio. Incuriosito dalla vita condotta dai fanciulli di quell'età, mi sono deciso a scrivere un libro e così sono nati Franti, Garrone, De Rossi, Enrico.

E quali sono state le reazioni?

Me ne hanno dette di tutti i colori. Sono stato accusato di non aver scritto un vero e proprio libro, di essere privo di capacità di sintesi, di aver dato una visione distorta della società. Enrico Bottini, l'autore del diario scolastico su cui si basa l'opera, a detta dei critici, incarna i valori della borghesia postunitaria: la famiglia da amare e rispettare; il culto dell'esercito e della monarchia; la condanna dei comportamenti devianti; l'esaltazione ingenua del progresso.

La scuola funzionava proprio così?

La legge Coppino prevedeva tre anni di corso obbligatorio (dai sei ai nove anni), a cui seguiva un biennio facoltativo. Secondo tale legge, emanata il 15 luglio 1877, gli alunni potevano essere anche più di 70 per classe, con l'espresso divieto che oltrepassassero i cento. La classe di Enrico era formata da 54 scolari di età differente: il più vecchio era Garrone, che aveva 14 anni; il primo della classe, De Rossi, aveva 12 anni; Enrico ne aveva 11; il muratorino 8 anni. Non bisogna però dimenticare che Torino aveva una situazione scolastica favorevole, rispetto al resto d'Italia.

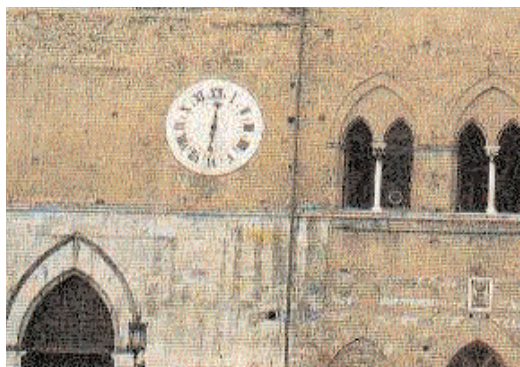
La famiglia che ha avuto lei si può paragonare a quella di Bottini?

Purtroppo, no. Mia moglie Teresa Boasso era una pazza e me ne ha fatte passare tante che alla fine mi sono separato. Il suicidio di mio figlio Furio, che si è sparato al Valentino quando aveva solo 22 anni, è tutta colpa di quella psicopatica. Dopo quei tragici avvenimenti, un po' di consolazione la trovavo in qualche caffè o nelle lunghe passeggiate solitarie sotto i portici del centro.

Il Paladino

Orologi solari, candele ad anelli, orologi a olio, ad acqua, con sabbia, orologi notturni

Il tempo nel Medioevo



L'orologio meccanico funzionava grazie a un dispositivo a scappamento, che consentiva di misurare il trascorrere del tempo attraverso un movimento uniforme e alternato, generato da un meccanismo complesso di pesi, contrappesi e pulegge. Gli ingranaggi facevano girare due lancette su un quadrante diviso in dodici parti. Un grande battaglio percuoteva una campana ventiquattro volte in un giorno: alla prima ora della notte dava un tocco, alla seconda due tocchi e così via. In tal modo si distingueva un'ora dall'altra e ciò era di grande utilità per la gente di ogni condizione. Spesso, la decisione di costruire un orologio mec-

canico arrivava dopo un lungo dibattito tra la chiesa e il comune su chi dovesse accollarsi il salario da attribuire al governatore dell'orologio. Il vantaggio di conoscere l'ora notte e giorno, anche in assenza di sole, si aggiungeva al fatto che l'orologio meccanico era un onore per la città che lo possedeva, che si accollava il costo elevato per la costruzione e il funzionamento.

Rispetto agli orologi solari, l'orologio meccanico presentava innegabili vantaggi: non richiedeva un particolare orientamento dell'edificio per essere sempre esposto al sole e funzionava anche quando il sole non c'era, in occasione di tempo nuvoloso o di notte.

Con l'orologio meccanico il tempo diventa "laico": i vari momenti della giornata non sono più scanditi dal suono delle campane che annunciano le funzioni religiose.

Anche l'orologio notturno richiedeva una buona visibilità, in quanto era necessario riuscire a distinguere la Stella Polare e l'Orsa Maggiore attraverso l'apposito foro di puntamento per conoscere l'ora. L'orologio meccanico pubblico risultava vantaggioso pure rispetto a orologi privati, come la candela ad anelli e l'orologio a olio, che si basavano sulla combustione. Rispetto agli orologi ad acqua, che funzionavano con liquidi o sabbia, l'orologio meccanico era più preciso in quanto permetteva di misurare con maggiore regolarità il trascorrere del tempo.

Giuseppe Campanaro

Nelle vicinanze dei giardini Diaz, a Pinerolo, in posizione un po' rientrante rispetto al viale alberato, si trova il busto di Edmondo De Amicis. È da poco tramontato il sole, fa freddo e non c'è nessuno in giro. Il luogo raccolto incoraggia al dialogo due che, di solito, apprezzano il significato del silenzio e della solitudine.

Scusi, perché guarda con tanta attenzione verso la sua destra?

Perché in quella direzione c'è Torino. A Pinerolo mi sono trovato bene, tanto è vero che in una villa in collina ho scritto "Alle porte d'Italia". Anche se qualcuno critica il mio modo di comporre, per realizzare qualsiasi opera, sono indispensabili una certa tranquillità e una buona predisposizione d'animo. Proprio quello che io ho trovato a Pinerolo, ma il mio cuore rimane legato a Torino.

Dall'accento non si direbbe piemontese...

Non sono piemontese, ma ligure, perché sono nato a Imperia Oneglia il 31 ottobre del 1846, ma mi considero torinese di adozione. Di Torino mi piacciono le strade diritte, i portici, le piazze attraversate di continuo da dame adornate di piume, ufficiali in divisa, operai che emanano odore di fumo e di officina. Quando ho stabilito la mia residenza a Torino, mi sono così innamorato di quella città da non lasciarla più.

Anche a Torino ha ambientato qualche suo libro?

Sì, quello che mi ha dato la maggiore popolarità e che si intitola "Cuore". È la cronaca di un anno scolastico di una classe terza elementare e l'idea mi è venuta ascoltando i

L'ore non passavan mai di Marino Moretti

Ero un fanciullo, andavo a scuola, e un giorno dissi a me stesso: "Non ci voglio andare" e non andai. Mi misi a passeggiare solo soletto fino a mezzogiorno.

E così spesso. A scuola non andai che qualche volta da quel triste giorno. Io passeggiavo fino a mezzogiorno e l'ore... l'ore non passavan mai!

Il rimorso teneva tutto il mio cuore in quella triste libertà perduto; e l'ansia mi prendeva d'esser veduto dal signor Monti, dal signor dottore!

Pensavo alla mia classe, al posto vuoto, al registro, all'appello (oh, il nome, il nome mio nel silenzio!) e mi sentivo come proteso sull'abisso dell'ignoto...

In fine io mi spingevo fino ai giardini od ai viali fuori di città; e mi chiedevo: adesso chi sarà interrogato, Poggi o Poggiolini?

E fra me ripeteva qualche brano di storia (Berengario... Carlo Magno... Rosmunda...) ed era la mia voce un lagno ritmico, un suono quasi non umano...

E quante, quante volte domandai l'ora a un passante frettoloso; ed era nella richiesta mia tanta preghiera... Ma l'ore... l'ore non passavan mai!

L'ULTIMA ORA

Venerdì 7 giugno 2002, alle 11.50, inizia alle "colonie" (le aule che si trovano al "Buniva") l'ultima ora di lezione del prof. Michele Pagano. Gli allievi, stranamente, sono tutti al loro posto in religioso silenzio. Sulla cattedra, come di consueto, c'è il registro di classe, che appare rigonfio. L'insegnante, quando apre il registro per apporre la firma rituale, scopre il motivo dell'aspetto insolito del registro: contiene al suo interno un biglietto e una cravatta. Il biglietto è spiritoso ed è firmato da tutti gli allievi della IV B. La cravatta è di color verde pisello e riporta la testa di un "ciuccio" (un asino) che dice: "Non mi frega". Come per incanto appaiono dei bicchieri di plastica e una bottiglia di spumante per festeggiare l'ultima ora di lezione del prof. Pagano, una figura storica dell'Alberghiero. Nel brindisi viene coinvolto anche il prof. Zanzotter, presidente del "Buniva", anche lui andato in pensione il 1° settembre. Si scattano delle foto ricordo e questa volta "l'orina" è come volata via. Non rimane che consegnare il registro.

R.A.R. s.r.l.

10064 PINEROLO - Via Giuseletto, 23/d - tel./fax 0121/201.260

VENDITA E ASSISTENZA
IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE
ATTREZZATURE ALBERGHIERE E NEGOZI
ARREDAMENTO

Legale Rappresentante:
P. IVA 04935040016

STOFFA ADELSONO
C. tel. 0555.6170711

Un percorso impegnativo lungo 1050 metri Giochi Sportivi Studenteschi

Il 29 ottobre si è svolta la corsa campestre valida per l'ammissione alla fase interdistrettuale dei Giochi Sportivi Studenteschi. Gli allievi (un centinaio), suddivisi nelle varie categorie, si sono sfidati su un percorso impegnativo lungo 1050 metri a fianco dello Stadio del Ghiaccio, che durante le Olimpiadi del 2006 ospiterà le gare di curling. Questi i risultati. PRIMA CATEGORIA MASCHILE: 1° Joel Ramirez, I C, 4'50"; 2° Marco Nastro, I C, 4'55"; 3° Luca Giraud, I B, 5'01". SECONDA CATEGORIA MASCHILE: 1° Antonio Bombara, II D, 4'57"; 2° Andrea Friolo, II F, 5'09"; 3° Stefano Rostan, II E, 5'12".

TERZA CATEGORIA MASCHILE: 1° Fabio Piscitello, III D 4'44"; 2° Bartolomeo Boselli, III A, 4'45"; 3° Moreno Batistoni, IV B, 5'14". PRIMA CATEGORIA FEMMINILE: 1° Gaia Beronzo, I H, 5'59"; 2° Alessia Girotti, I H, 6'15"; 3° Giorgia Aimone, I H, 6'35". SECONDA CATEGORIA FEMMINILE: 1° Fiorenza Ferrero, II G, 6'35"; 2° Samuela Rossato, II F, 7'20"; 3° Alice Rossato, II G, 7'25". TERZA CATEGORIA FEMMINILE: 1° Francesca Treves, III A, 5'46"; 2° Giada Savarino, III A, 7'04".

**Eros Gonin
Siria Martinale**

RISULTATI FINALI FASE INTERDISTRETTUALE

Classifica per squadre su otto scuole superiori del Pinerolese

Categoria Allieve

4° Ipsar "Arturo Prever"

Categoria Allievi

4° Ipsar "Arturo Prever"

Categoria Juniores Allievi

3° Ipsar "Arturo Prever"

il Convito

Giornale dell'Ipsar "A. Prever"
Via Carlo Merlo 2 - 10064 Pinerolo
Tel. 0121-72402 Fax. 0121-322043
www.piemonte.lafragola.kataweb.it/
torino/superiori/prever-pinerolo/
ipssarprever.to@katamail.com

Dirigente scolastico

Rinaldo Merlone

Direttore responsabile

Giuseppe Campanaro

Fotografia

Isabella Brignone

Assistenti di redazione

Rosetta Novello, Patrizia Vegetabile

Hanno collaborato

Sara Baccelliere, Fernando Cadei, A. Cotta, Pier Giorgio Dana Borgia, Sara Dematteis, Lucia Di Mauro, Giuseppina Giamundo, Eros Gonin, Antonella Grassi, Siria Martinale, A. Pioletti, Patrizia Santoro, Eleuterio Sbardella

Registrazione Tribunale di Pinerolo
n. 5 del 22-11-2002
Numero stampato in 1000 copie
presso la Tipolitografia Giuseppini



TIPOLITOGRAFIA GIUSEPPINI
Soc. Coop. a R.L.

Via Carlo Bona - Z.I. La Porporata - Pinerolo (TO)
Tel. 0121.322.627 - Fax 0121.390574
Internet: <http://www.tig.it> - E-mail: tig@tig.it
Cod. Fisc. - P.IVA 08756120018

APPUNTAMENTI

AL RISTORANTE "FLIPOT" IL FUNGO D'ORO 2002

Lunedì 14 ottobre a Coazze, presso il ristorante "Le Pigne", si è svolta la 3ª edizione del "Fungo d'Oro". Si sono cimentati nella realizzazione di un piatto a base di funghi, prodotto tipico della nostra zona, cinque noti ristoratori che fanno parte del territorio Montagnedoc: Castello di Buriasso, Locanda La Posta, Ristorante Flipot; Antica trattoria La Stellina e la Nuova Betulla. La giuria, composta da esperti appartenenti al mondo della gastronomia, ha assegnato il Fungo d'Oro 2002 a Walter Eynard del ristorante "Flipot" di Torre Pellice. Il suo "piccione in crosta con funghi barbesin", accompagnato da funghi reali, pera confit allo zafferano e flan al fungo tartufato ha avuto ragione degli altri partecipanti che si sono dovuti accontentare del Fungo d'Argento. Tra le numerose personalità presenti, il senatore Lucio Malan, il presidente dell'ATL, il presidente dell'Accademia della Cucina Italiana. Suor Germana, personaggio molto noto nel campo gastronomico, ideatrice di apprezzati libri di ricette, ha consegnato il premio al vincitore. Gli allievi della V B del nostro Istituto, coordinati dalla professoressa Giuseppina Giamundo, hanno curato con professionalità il servizio di sala ricevendo i complimenti dei presenti.

31 NAZIONI EUROPEE IN RIVIERA

Dal 27 ottobre al 1º novembre si è svolto un concorso rivolto a tutte le categorie del settore turistico alberghiero: ricevimento, sala e bar, cucina, pasticceria, animazione e promozione turistica. Erano presenti 31 nazioni europee per un totale di 750 partecipanti. Nella prova di Ricevimento, per poter accedere alla seconda fase, bisognava prima superare un test che consisteva nel redigere una lettera in francese o inglese. Per la Promozione turistica, il 29 ottobre i candidati hanno visitato Sanremo al fine di raccogliere del materiale che il giorno dopo è servito a realizzare un depliant per promuovere la città ligure. Sara Baccelliere ha preso parte alla gara di Promozione turistica, Sara Dematteis a quella di Ricevimento, Elisa Gallo alla prova della lampada, Debora Maniero a quella di pasticceria e Cristina Guigas alla prova di cucina. Le allieve del corso di Ricevimento si sono classificate nei primi dieci posti.

GLI ALLIEVI BATTONO I DOCENTI IN GENEROSITÀ

A favore della popolazione del piccolo centro di San Giuliano di Puglia nel Molise, colpito dal terremoto che ha causato 29 vittime, gli allievi del nostro Istituto hanno raccolto 191,73 Euro e gli insegnanti 130 Euro. Nemmeno nel modo di inviare la somma a destinazione c'è stata uniformità, perché gli allievi hanno scelto la Cariplo e gli insegnanti la Caritas.

CAVOUR, XXIII EDIZIONE "TUTTOMELE"

Gli studenti di Cucina delle classi terze, durante l'ultima edizione di "Tuttomele" a Cavour, domenica 10, giovedì 14 e domenica 17 novembre hanno affiancato gli esperti della Pro Loco. Nel corso della manifestazione hanno preparato frittelle di mele che hanno avuto un notevole successo tra i visitatori.

ESTONIA, "NATALE IN EUROPA"

Da martedì 3 a domenica 8 dicembre, una nostra delegazione composta dal Dirigente scolastico Rinaldo Merlone, dal prof. Michele Pagano, dal prof. Gabriele Di Liddo e dagli allievi Stefano Pugliese e Daniele Regoli della V B, si è recata in Estonia per partecipare alla manifestazione "Natale in Europa". Hanno aderito all'iniziativa venti delegazioni di vari paesi, ognuna delle quali doveva preparare un piatto freddo per cento persone. L'esibizione è avvenuta nel Centre Culturelle di Kuressaare e l'allestimento del box è stato a cura di ogni scuola, che ha vestito un manichino con i costumi caratteristici del proprio paese e ha avuto a disposizione dieci minuti per presentare il piatto.

INCONTRO NATALIZIO

Sabato 14 dicembre, nei locali del nostro Istituto, si svolgerà il tradizionale "Family Day". Nel corso della manifestazione, aperta a tutti, si potranno assaggiare e acquistare dolci preparati dagli allievi sotto la guida dei propri insegnanti.



FREE 18-30
CONTO SULLA LIBERTÀ

Perché aprire un conto corrente quando puoi essere Free?

Per chi ha meno di 30 anni il conto Free 18-30 è tutto vantaggi e opportunità. Dal risparmio agli investimenti, dai finanziamenti al mutuo, tutto è possibile. Ma anche un mese di musica gratis con Vitaminic, 25 Euro di traffico sulla carta telefonica ricaricabile di Planet Communication. E molto altro ancora. Informarti presso le agenzie di UniCredit Banca - Banca CRT.

POWERED BY
UniCredit Banca
Banca CRT
www.Free18-30.it