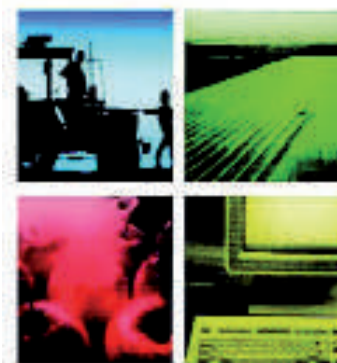




il Convito

Numero 10

ANNO 2011-12



Caro lettore, è il momento di salutarci: è arrivata la mia fermata e devo scendere da questo treno in corsa. Alcuni sono scesi prima di me, altri sono saliti e, tra scossoni, spinte, accelerate improvvise e brusche frenate, il carrozzone della scuola continua il suo viaggio. Avevo atteso con trepidazione la pubblicazione del primo numero del giornalino che, anche nella scelta del nome, doveva rispecchiare le caratteristiche della nostra scuola. Dopo un ventennio, mi trovo a realizzare quest'ultimo numero, con un po' di sollievo, ma anche, come capita sempre negli addii, con un po' di malinconia. Il sole sorge, il sole tramonta e domani è un altro giorno. Nell'epoca in cui viviamo, le informazioni viaggiano a grande velocità e non solo i giornali, ma anche le televisioni sono in ritardo nel comunicare quanto succede; figuriamoci un giornalino scolastico come il nostro. Non potendo dare spazio a tutto, ogni giorno qualcosa finisce nel dimenticatoio e, a farne le spese, sono personaggi non illustri, per i quali l'oblio è una certezza, perché i mezzi di comunicazione si occupano quasi sempre di supereroi, di bellezze angeliche o di fatti orribili e quasi mai della normalità. Volti, nomi, avvenimenti di persone, che hanno trascorso la loro esistenza tra scuola, casa e famiglia, non trovano posto in questa ricerca esasperata e morbosa di spettacolarizzazione. Forse l'unico merito del giornalino è stato proprio quello di aver dato consistenza a questi sconosciuti, una memoria storica per proteggerli dalla "nebbia di sempre", anche se qualcuno ha detto che c'erano sempre le stesse facce. Durante questi anni in cui sono stato responsabile del giornalino, mi sono sentito come un apprendista cuoco che doveva preparare un piatto di pasta per convitati già sazi. Ogni tanto sollevavo il coperchio per vedere a che punto era l'acqua e buttare la pasta. C'era chi desiderava quella liscia, altri quella rigata, ma anche chi preferiva i risotti. Per la mia inesperienza, di volta in volta, la pasta risultava scotta, cruda, insipida o salata. Ora, esaurite tutte le riserve, rassettata la cucina, riposti gli utensili, mi appresto a passare le consegne al mio successore, al quale auguro, dopo gli opportuni rifornimenti, di riprendere presto il servizio. Magari in un ambiente più accogliente e con qualche aiutante.

Giuseppe Campanaro

A tavola nel Risorgimento



Nell'ambito dei festeggiamenti per il 150° anniversario dell'Unità d'Italia, a Torino, prima capitale del regno e città natale di Vittorio Emanuele II e Cavour, non potevano mancare i riferimenti alla cucina. Il 26 marzo 2011 il Dirigente scolastico, alcuni insegnanti e studenti di varie classi sono stati invitati al Palazzo Cavour di Torino per la conferenza sulla Cucina nella Unità d'Italia e in quella circostanza hanno presentato il "Menu Cavour". Ma quali erano i gusti culinari dei padri della patria? Camillo Benso conte di Cavour preferiva la *Finanziera alla piemontese*, un piatto "robusto" che si ottiene con creste di gallo, animelle di vitello, fegatini di pollo, costata di manzo, farina, burro, funghi porcini, marsala secco e aceto di vino rosso. Il conte soleva dire: "Cattura più amici la mensa che la mente" e quando un diplomatico partiva per un paese straniero si assicurava sempre che avesse una bottiglia di Barolo nella valigia. Giuseppe Mazzini, il fondatore della Giovine Italia, preferiva la *Tiella di polpo* che si ottiene con un ripieno contenente polpo del Mediterraneo, olio di

oliva, spicchi d'aglio, pomodori, peperoncino, pinoli, uvetta, olive nere, capperi, il tutto tra due strati circolari di pasta. Giuseppe Garibaldi, l'eroe dei due mondi, prediligeva i piatti a base di pesce, in particolare il *Brodetto alla comacchiese* ottenuto con anguille (di circa 200 grammi l'una), cipolla tagliata a fette, olio di oliva, aceto di vino bianco, sale e pepe. Il re Vittorio Emanuele II amava la buona tavola e fu grazie a lui che si affermò una lista dei vini in abbinamento ai cibi. Tra i suoi piatti preferiti c'erano tajarin, selvaggina al civet o alla brace, bagna caoda (rigorosamente condita con solo aglio, olio e acciughe), ma anche semplicissime uova sode, servite tritate con il condimento di prezzemolo e olio. Il primo re d'Italia, che tanto amava il cibo in privato, preparato dalle mani della "bela Rosin", Rosa Vercellana, in pubblico lo disdegnava e stava tutto il tempo con le mani appoggiate sull'elsa della sciabola. Quando era costretto ad assistere a un banchetto ufficiale, o a un pranzo di Corte, pare non svolgesse nemmeno il tovagliolo e non toccasse cibo.

Dove va la scuola italiana

di Rinaldo Merlone*

La scuola italiana vive in questi anni le fasi intermedie della recente riforma. Gli Istituti professionali, che più risentono della contrazione delle ore, nel triennio si sono visti impoveriti dal taglio delle ore laboratoriali e attendono che il ciclo della riforma raggiunga la sua conclusione con il quarto e quinto anno. Le intenzioni dei riformatori, guidate soprattutto da obiettivi di risparmio, stanno generando profonde trasformazioni nel mondo della scuola; occorrerà attendere alcuni anni per sapere se nei professionali vi è stato effettivamente un incremento di cultura e professionalità rispetto ai "vecchi" professionali e al Progetto '92 il cui ciclo sta per concludersi. Per intanto in molti - soprattutto negli insegnanti tecnico-pratici - serpeggiano delusione, insoddisfazione, mancanza di fiducia nella scuola italiana, che ancora non è europea. È evidente che una riforma, che si fonda soprattutto su presupposti di contrazione finanziaria e non anche su mutamenti strutturali, non è una vera riforma, ma un semplice impoverimento che si unisce al concerto di impoverimento generale dell'Occidente. In tutto questo "bailamme", spesso vi è qualcuno che racconta cose non esatte, che a forza di ripetizioni sembrano verità. Tale situazione e questo atteggiamento non aiutano sicuramente a creare un clima costruttivo e positivo nella scuola. I conflitti tra le parti si acutizzano; spesso il Dirigente scolastico non ha a disposizione strumenti adeguati

per intervenire a sanare le situazioni critiche che l'utenza vorrebbe sanate, poiché impedito da continui ostruzionismi delle parti. Non gli rimane che affidarsi alla sua buona volontà, alle disponibilità di dialogo e alle eventuali capacità di persuasione. L'Istituzione scolastica italiana, per funzionare a livello europeo, necessiterebbe di vere riforme istituzionali e strutturali, che continuano ad essere rinviate all'infinito dai vari governi che in Italia si sono avvicendati. Alla fin fine, la scuola italiana diventa un colabrodo, dove tutti dicono la loro senza che vi sia un ruolo decisionale riconosciuto e dotato di strumenti reali; l'autonomia della scuola viene esautorata giorno dopo giorno. Non potendo far altro, alcuni si sfogano a riempire pagine e pagine di tecnicismi scolastici; in verità occorrerebbe ricondurre il tutto alla sua unità e agli obiettivi finali. È veramente un momento difficile, in cui tutti vogliono il cambiamento, ma ogni parte rimane arroccata sulle sue posizioni affinché nulla, di ciò che lo riguarda, cambi.

Numerose sono le speranze sul futuro della scuola: ci auguriamo che esse possano trovare realizzazione, affinché l'insegnamento - considerato un tempo una delle più nobili professioni - possa dare di nuovo un apporto costruttivo per condurre il paese fuori dal contesto problematico in cui viviamo. È infatti dalla scuola che dovrebbe partire il rinnovamento della società.

* Dirigente scolastico

Un ex allievo di successo nel resoconto dell'insegnante di Cucina

Luca Montersino è nato a Torino nel 1973 e ha frequentato il nostro Istituto, quando si trovava ancora in viale Rimembranza nel 1988 conseguendo il diploma di maturità nel 1993. Già dal primo anno di studi Luca ha evidenziato grande curiosità, passione, dedizione al mondo della cucina e della pasticceria uniti ad alcuni aspetti primari che un cuoco dovrebbe avere e in lui già ben presenti e fortemente radicati: buona educazione, umiltà, onestà, pulizia, disciplina, spirito di sacrificio e iniziativa, perseveranza, amore per il proprio lavoro e non ultimo capacità professionali. Eccellente osservatore Luca "rubava con gli occhi" tecniche, passaggi e quant'altro nelle varie esperienze lavorative, dapprima scola-

stiche e poi nel variegato settore della ristorazione. Aveva già capito che questo aspetto era importante per ben cogliere e meglio padroneggiare gli imprevisti che nascono all'improvviso in funzione dei prodotti trattati, degli utensili usati, della fonte di calore scelta e talvolta in funzione delle esigenze del cliente. Dopo varie esperienze sul territorio, tra cui Flipot di Torre Pellice, La Ciaù del Tornavento di Treiso, l'Hotel Miramonti di Cogne, la pasticceria Feraud di Pinerolo, Montersino approda all'Istituto Superiore Arti Culinarie di Sottomarina dove il presidente Rossano Boscolo lo vuole direttore, incarico che ricopre dal 2001 al 2004. Da sempre convinto che "il mangiare" debba anche salvaguardare la salute,

nel 2005 crea il suo marchio *Golosi di Salute* che concretizza con l'apertura dell'omonima pasticceria nel centro di Alba. Il suo cammino professionale non ha sosta: collabora a trasmissioni televisive quali La prova del cuoco su Raiuno, Peccati di gola su AliceTV, a riviste tra cui A tavola, Dolce e salato; con Oscar Farinetti, patron di Eataly apre "Luca Montersino



Luca Montersino

per Eataly" in varie piazze nazionali e internazionali tra cui Torino, Genova, Bologna, Pinerolo, Monticello d'Alba, Tokyo, New York. Inoltre ha pubblicato vari testi tra cui: *Golosi di Salute*, *Tiramisù e Chantilly*, *Croissant e Biscotti*, *Peccati di gola*, *Piccola pasticceria salata*, *Le Dolci Tentazioni*, *Tonno e pesci del Mediterraneo*, *Peccati al cioccolato*, *Piccola pasticceria salata mignon*, DVD *La pasticceria salutistica secondo Luca Montersino*, DVD *Decorazioni d'autore*, DVD *Accademia di Pasticceria*. Svolge consulenze presso la Scuola Internazionale di cucina ALMA e presso la Boscolo Etoile Academy in Toscana.

Pierfranco Dellacà

All'Ipssar "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro Terme Primo premio a Riccardo Sette

Per la sezione sommelier presentato il vino Ramiè

Dal 16 al 19 aprile presso l'Ipssar "Bartolomeo Scappi" si è tenuto a Castel San Pietro Terme (BO) l'omonimo concorso eno-gastronomico internazionale, giunto alla sua quattordicesima edizione. Il concorso si è articolato in quattro sezioni: Cucina, Pasticceria, Bar, Sommelier. Hanno rappresentato il nostro Istituto, Fabio Ingemi della IV B per la sezione Cucina e Riccardo Sette della IV A per la sezione Sommelier, accompagnati dal prof. Giampiero Battista, docente di Cucina. Nella mattinata del 16 aprile una sezione di Cuochi Associati Professionisti Italiani ha realizzato, con l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, piatti di cucina e pasticceria. La giornata si è conclusa con la cena di benvenuto di tutte le scuole partecipanti e la premiazione della sezione professionisti. Il 17 ha avuto inizio il concorso riservato agli allievi della sezione Sommelier. La prima fase prevedeva la degustazione, con successiva compilazione della scheda analitico-descrittiva, di un vino di provenienza del territorio della scuola, nel corso della quale Sette ha presentato il "Pinerolese Ramiè". La seconda fase prevedeva la degustazione di un vino sorteggiato dal paniere dello sponsor. Per la sezione Cucina, Ingemi ha realizzato come primo piatto caldo "Scialatielli in guazzetto di rane, ragù di cipolla di Medicina e patate Bologna, con pesto leggero al prezzemolo", avente come base

un prodotto della linea "Laboratorio Tortellini" dello sponsor Surgital e altri prodotti del territorio. Mentre gli allievi erano intenti ad eseguire le prove del concorso, i dirigenti ed i docenti accompagnatori sono stati accompagnati a visitare il territorio, prima nel centro storico di Brisighella, poi ai musei di San Domenico a Forlì. Dopo la prova, gli allievi di Cucina hanno partecipato a un corso sulla degustazione Oli Italia mentre quelli di Sala hanno visitato l'Azienda Vinicola Merlotta. A fine giornata, dirigenti, docenti e alunni si sono ritrovati presso l'Istituto per la cena. Nella mattinata della terza ed ultima giornata del Concorso gli Istituti partecipanti hanno preparato un banchetto lungo le vie del centro cittadino, allestito con prodotti tipici e materiali riguardanti il turismo ed il territorio dei luoghi di appartenenza. Il concorso si è poi concluso in serata con la cena di Gala durante la quale si è assistito alla premiazione e alla cerimonia di chiusura. L'allievo Sette Riccardo si è aggiudicato il primo premio nella sezione "Sommelier", dimostrando come il nostro Istituto attraverso la professionalità e la dedizione che rivolge ai propri alunni, riesce a distinguersi e valorizzarsi nel territorio nazionale, nonostante i malcontenti che sta portando avanti la riforma.

Giampiero Battista

24° concorso AEHT Olanda



Grazie all'opportunità ricevuta dalla Chiriotti Editori, che ha sostenuto il progetto, e all'Istituto Alberghiero "Arturo Prever" di Pinerolo, ho potuto partecipare al 24° Concorso Internazionale di Pasticceria, organizzato dall'AEHT, in Olanda, nel novembre scorso. L'esperienza è stata ottima e mi ha consentito di confrontarmi con altri studenti provenienti da tutta Europa, mettendo in gioco le mie conoscenze e apprendendo nuove tecniche professionali. Ringrazio l'Editore e spero che continui a sostenere questi concorsi, affinché altri giovani possano arricchire le loro competenze professionali.

Marco Bruno

Coppa Europa di Panificazione



Si è tenuta a Nantes dal 19 al 23 marzo la Coppa Europa di Panificazione. Oro al Lussemburgo, seguito dall'Italia che porta a casa un onorevole secondo posto. La sfida ha visto i panificatori impegnati in numerose prove: dalla realizzazione di 6 tipi di pane diversi ad altrettanti tipi di viennoiserie, oltre a un pezzo artistico raffigurante un monumento o un luogo del Paese di provenienza. La squadra italiana era composta da Riccardo Liccione, titolare dell'Angolo del pane di Frossasco (Torino) che si è occupato di realizzare le viennoiserie, Ivan Morosin di Torre Boldone (Bergamo), preposto alla realizzazione dei sei tipi di pane ed Emanuela Isoardi di Bra (Cuneo) che ha realizzato il pezzo artistico. I tre maestri panificatori, nonché soci del Richemont, hanno magistralmente interpretato il tema della competizione, ovvero "Il Carnevale di Venezia".



L'allestimento per la cena salentina che si è tenuta il 14 aprile 2011 nel nostro Istituto. L'iniziativa ha riscosso un notevole successo di pubblico e fatto apprezzare la cucina pugliese.



Il 26 febbraio 2011 si è svolta la Festa di Carnevale.

il Convito

Periodico dell'I.I.S. "Arturo Prever"
Via Carlo Merlo 2 - 10064 Pinerolo
Tel. 0121-72402 Fax. 0121-322043
Internet: www.alberghieropinerolo.it
Mail: prever@alberghieropinerolo.it

Dirigente scolastico
Rinaldo Merlone

Direttore responsabile
Giuseppe Campanaro

Hanno collaborato

Giampiero Battista, Marco Bruno
Gaetano Caputo, Giulia Cardon
Lucia Carlevaris, Paolo Cavallo
Lorenzo Croce, Pierfranco Dellacà
Carla De Stefani, Silvia Di Pietro
Fabio Giraud, Bruna Minetto
Tamara Mosca, Rosetta Novello
Laura Orsolini, Patrizia Santoro

Registrazione Tribunale di Pinerolo
n. 5 del 22 novembre 2002
Stampato in 1000 copie presso la
Tipolitografia Giuseppini

In Australia, dall'altra parte del mondo



Tamara con un canguro, uno dei simboli dell'Australia. Nella bandiera, le sei stelle bianche su sfondo blu rappresentano la Croce del Sud e hanno sette punte, una per ogni ex colonia inglese.

Noi facciamo la nostra parte per salvare l'ambiente tu fai la tua: scegli TLG.

TIPOGRAFIA GIUSEPPINI
via Carlo Borra 9/11
10064 Pinerolo (TO)
Tel. 0121.322627
tlg@tlg.it
www.tlg.it

STAMPA

Dopo aver conosciuto il successo "Down under" dei "Man at Work", per non citare le avventure di Silvestro con il Canguro, sono stata affascinata da questo esotico paese, e quando ho saputo della possibilità offerta dall'Istituto Prever di passare tre indimenticabili settimane in Australia, il mio cuore si è aperto, come il portafoglio dei miei genitori. È incredibile pensare che dopo poco più di un giorno di viaggio ci si possa trovare dall'altra parte del mondo; così è accaduto a me e ad altre nove persone che con grande entusiasmo e timore abbiamo conosciuto un paese così uguale e così diverso dal nostro. Dobbiamo ringraziare gli studenti dell'Emmaus College di Melbourne e le loro famiglie che sono stati estremamente accoglienti e disponibili, tanto che ci siamo sentiti a casa. Forse il cibo non è dei più sani (spaghetti in scatola e eresia simili), ma quello che abbiamo visto e provato ci fa superare ciò abbiamo gustato. Fra le

esperienze più toccanti vi posso raccontare di animali unici, introvabili in qualsiasi altra parte del mondo; grattacieli altissimi e paesaggi sconfinati. A Philip Island e allo zoo abbiamo visto canguri, a cui abbiamo potuto dare da mangiare, koala, emu, wombat, ornitorinchi, diavoli della Tasmania, suricati, lemuri e altri ancora. Una sera ci hanno portati tutti in città dove siamo saliti sull'Eureka, il grattacielo più alto dell'emisfero sud. Già a vederlo da terra venivano le vertigini, ma le emozioni provate una volta saliti in cima sono indescrivibili. Un'altra esperienza unica è la vista dell'oceano: una sconfinata distesa d'acqua che circonda questa immensa isola. Passate queste tre incredibili settimane, i saluti all'aeroporto sono stati devastanti, ragazzi e genitori che piangevano per l'imminente distacco, anche se più che un addio il nostro è stato un arrivederci.

Tamara Mosca

Fondazioni e finalità

Valorizzano il territorio o danno un sostegno allo studio

Fondazione Cosso

È nata a Pinerolo nel maggio 2008 con l'obiettivo di valorizzare il pinerolese da un punto di vista culturale, scientifico, umanistico e sociale. Le iniziative spaziano dagli eventi espositivi a quelli teatrali e musicali, dai percorsi formativi all'intervento nel sociale. La Fondazione si rivolge ai giovani, alle famiglie, agli anziani e a tutti coloro che comprenderanno le ricchezze e le opportunità di crescita proprie delle nostre valli. La Fondazione Cosso ha a disposizione gli spazi in via di recupero del Castello di Miradolo, un edificio profondamente radicato nell'immaginario e nella memoria dei pinerolesi, una struttura che nell'ultimo anno e mezzo ha visto al suo interno un susseguirsi di lavori di restauro che stanno tentando di restituire al territorio l'architettura inizialmente concepita e di riportare a nuovo splendore gli affreschi rinvenuti. Altra grande ricchezza del Castello è il Parco che lo circonda, che si estende per quasi 6 ettari, e dal 2007 nell'elenco ufficiale dei giardini storici della Regione Piemonte.

Fondazione Pezzetti-Sacco

Ogni anno sostiene lo studio e l'impegno di studenti meritevoli, diplomati nel nostro territorio e intenzionati a proseguire gli studi universitari. Le borse di studio possono inoltre essere confermate negli anni successivi fino al raggiungimento della laurea, compatibilmente con i risultati raggiunti. Sono già diversi gli ex allievi del nostro Istituto che hanno beneficiato negli anni di questa iniziativa, come Luca Pellegrin, che, dopo il diploma conseguito nel 2000, si è iscritto all'Università e ha ricevuto l'assegno di studio fino alla laurea. Ogni Istituto del Pinerolese segnala al Comitato direttivo, il cui presidente è il dott. Marco Pisanchi, i dati dei propri studenti diplomati, tra i quali saranno scelti i meritevoli.



Maria Luisa Cosso

Master dei Talenti

Tirocinio di 11 settimane in Vietnam, in hotel a cinque stelle



Gli allievi Danilo Scalerandi, Marco Pallardi, Alessandro Stocchino, Chiara Allaix e Marco Peyretti

Cinque nostri allievi neo diplomati hanno partecipato al progetto "Master dei Talenti Tecnici" che si propone di dare agli studenti che hanno terminato l'ultimo anno di studi, una preparazione più approfondita, circa la cucina, la gastronomia, l'enologia e la viticoltura del paese ospitante, con particolare attenzione ai diversi tipi di turismo. Il soggiorno, concordato con la Camera di Commercio Italia-Vietnam di Torino, della durata di undici settimane circa, è stato preparato approfondendo in Istituto la conoscenza della lingua inglese. Gli studenti sono stati accolti al loro arrivo e accompagnati in hotel. Hanno svolto la loro attività come cuochi, barman e addetti al ricevimento. Tre di loro hanno svolto il tirocinio presso l'Hotel Caravelle di Ho Chi Minh City (ex Saigon) e gli altri due presso il Chenia Resort sull'isola di Phu Quoc, entrambi locali a cinque stelle. Al termine del soggiorno ognuno di loro ha riportato una valutazione complessiva e raccolto una documentazione inerente l'enogastronomia vietnamita. Il progetto "Master dei Talenti" è curato dal prof. Franco Brignone che in questi ultimi anni ha dato la possibilità agli allievi del nostro Istituto di recarsi per stages in varie parti del mondo; dove ha raggiunto gli allievi per assicurarsi del buon andamento dell'esperienza.

L'associazione Arcobaleno per Derventa

La guerra nella ex Jugoslavia è finita da anni, ma molti sono i problemi per la ricostruzione

Derventa è una cittadina di provincia, delle dimensioni di Pinerolo, che ha subito due bombardamenti e ospita tantissimi profughi serbi fuggiti da altre regioni della Bosnia a causa della pulizia etnica. A Derventa gli aiuti internazionali sono praticamente inesistenti, poiché sono favorite le aree della Bosnia croato-musulmana. Nel 1991 la Jugoslavia, come Stato federale, comincia a sgretolarsi: Slovenia, Croazia e Bosnia dichiarano la secessione e questo segna l'inizio di uno stato di guerra che durerà anni, portando nel caos la società civile, causando decine di migliaia di morti, esodi forzati di milioni di persone, pulizie etniche. Riguardo al conflitto che avviene vicino a noi, dall'altra parte del mare Adriatico, l'opinione pubblica è molto colpita e Organizzazioni non governative, associazioni e gruppi informali si attivano nella raccolta di aiuti umanitari per soccorrere le popolazioni. Anche a Pinerolo alcune persone iniziano ad incontrarsi per smistare vestiario e viveri provenienti da varie raccolte autogestite. Si organizzano così numerosi viaggi oltre confine: le prime mete sono Pola (Pula) e Rovigno (Rovinj), in Croazia. A Pula c'è l'orfanotrofio statale "Ruza Petrovic", a Rovinj nasce il centro di accoglienza "Oaza" per neonati orfani. Nei primi periodi i riferimenti, dal punto di vista organizzativo, sono la Chiesa Valdese di Pinerolo e la parroc-



Il sindaco di Derventa Milorad Simic (a destra) al Prever

chia di Abbazia Alpina. Col passare del tempo il gruppo di volontari si allarga e, grazie alla collaborazione delle famiglie che continua tuttora, vengono ospitati una cinquantina di bambini dell'orfanotrofio Petrovic. L'associazione Arcobaleno di Pinerolo è nata quasi per caso, per meglio coordinare gli aiuti che i privati cittadini mandavano nella ex Jugoslavia, ma nel tempo si è concretizzata e ha realizzato aiuti agli ospedali, alle scuole di ogni ordine e grado, perfino un cane addestrato per una ragazza cieca. Per vincere il senso di isolamento dal resto del mondo e l'abbandono di queste popolazioni, nel 2005 si è concretizzato il gemellaggio tra Derventa e Pinerolo. Nel 1997 la guerra è ufficialmente finita ma il gruppo di volontari continua la sua attività perché, dopo il conflitto, la ricostruzione è un processo altrettanto difficile. Il Gruppo Arcobaleno non è legato a grandi organizzazioni internazionali e, per precisa scelta, non ac-

discende alle richieste di piccole tangenti da parte dei doganieri. La scuola "Gouthier" di Perosa Argentina, ha inviato strumenti musicali, materiale didattico e attrezzature sportive alla scuola "Nikola Tezla" di Derventa, nella Bosnia serba. Nel 1998, dopo più di cinque anni di attività, il gruppo di volontari prende il nome di "Gruppo Arcobaleno o.n.l.u.s.". L'Associazione conserva i tre indirizzi programmatici: il progetto Derventa, il progetto Pula (i bambini dell'orfanotrofio Ruza Petrovic) e il progetto Rovinj (la struttura di accoglienza Oaza). A novembre '99 si realizza uno scambio di studenti tra l'Istituto Agrario di Osasco con un analogo Istituto di Derventa; l'anno successivo gli studenti dell'Agrario e alcuni volontari del Gruppo realizzano un parco giochi nel centro di Derventa. Negli ultimi anni i comuni di Osasco, Pinerolo e Porte sono stati coinvolti sempre più attivamente in vari progetti.

A Crodo le basi per una rete del settore



I rappresentanti delle scuole del Piemonte che operano nell'indirizzo agrario

Le quindici scuole rappresentative dell'istruzione tecnica e professionale agraria piemontese hanno sottoscritto a Crodo (VB) l'accordo per la realizzazione di una rete degli istituti agrari piemontesi per valorizzarne le "potenzialità". Alla presenza del direttore generale dell'ufficio scolastico del Piemonte, Francesco De Sanctis, sono intervenuti i rappresentanti degli istituti tecnici e professionali agrari del Piemonte, tra cui il Dirigente scolastico del Prever Rinaldo Merlone. La rete si propone di fornire supporto e sostegno alla didattica, alla ricerca, alla sperimentazione e alla progettazione, attraverso lo scambio di esperienze, cercando di realizzare un rapporto più stretto tra il mondo del lavoro e quello della scuola. Sono stati affrontati temi importanti, come il rapporto tra filiere tradizionali e innovazione; saper mediare la propria vocazione didattica con lo spirito "imprenditoriale" che caratterizza invece le produzioni; la necessità di raccogliere le pubblicazioni esistenti presso l'USR al fine di creare un piccolo centro di documentazione; l'esigenza di non ripiegare sui soli settori strettamente tecnici ma aprirsi alle possibilità che nascono dall'integrazione tra discipline diverse. L'incontro con gli esperti delle produzioni lattiero casearie e delle erbe aromatiche ed officinali ha offerto ulteriori spunti di riflessione sulle potenzialità di territori montani che vogliono puntare su un'agricoltura ed un turismo sostenibili. L'ispettore Luigi Favro, coordinatore della Rete, ha affermato che per gli studenti degli istituti agrari esistono buone opportunità di occupazione. Chi si rivolge a questo indirizzo di studio non lo fa soltanto per cercare un lavoro esecutivo ma, sempre più di frequente, per svolgere un'attività di tipo imprenditoriale che ha già avviato o ha in mente di realizzare. Bisogna dunque "passare dalla scuola dei progetti al progetto di scuola", per approfondire le potenzialità offerte per valorizzare le quali si progetta uno stand al prossimo Salone del gusto.

Concorso “Giovani Chef Piemonte”

Il 2 maggio 2012, presso il Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino, si è svolta la premiazione della prima edizione del concorso Giovani Chef Piemonte. Il premio, ideato e organizzato dall'Associazione Piemonte Mese in collaborazione con Coldiretti Piemonte, è aperto a giovani fra i 16 e i 30 anni ancora impegnati nel percorso scolastico o già attivi nel mondo del lavoro (ma non titolari di impresa). Ha come scopo il riconoscimento di potenzialità e un incoraggiamento a continuare sulla strada del rigore e dell'affinamento di competenze e creatività. Ai candidati non è richiesta la creazione di pezzi unici ideati in funzione della partecipazione al Premio ma l'elaborazione di preparazioni riproducibili e proponibili in un contesto di ristorazione di qualità, con attenzione alla stagionalità dei prodotti e al rapporto qualità-prezzo. La partecipazione è individuale, per capire di aver intrapreso la strada giusta, che non è poco, soprattutto quando si parla di un lavoro come quello della cucina, che è duro, impegnativo e pieno di responsabilità. Per la prima edizione i partecipanti hanno ideato e cucinato un antipasto caldo o freddo, e un pane o prodotto assimilabile di accompagnamento. Le preparazioni sono state realizzate nel corso delle prove pratiche svoltesi il 16 e 17 aprile presso l'Istituto Beccari di Torino con materie prime di alta qualità fornite da Coldiretti Piemonte. Le prepa-

razioni sono state abbinate a un vino scelto fra una gamma indicata e fornito dai giovani produttori partecipanti al progetto Enoteca Campagna Amica di Coldiretti. La giuria era composta dagli chef Giovanni Grasso, titolare de “La Credenza” di San Maurizio Canavese, Patrizia Grossi del ristorante “La Torre” di Casale Monferrato; Filippo Novelli, chef e campione mondiale di gelateria; Luca Berolatti, giovane chef del ristorante “Del Monte” di Colletterto Giacosa, e da Piera Genta per la Sezione di Torino dell'Onav. I vincitori di ciascuna categoria hanno ricevuto un premio in denaro e, soprattutto, la possibilità di frequentare corsi di formazione e stage in ristoranti di prestigio. A questi si è aggiunto il Premio Gianni Betta, offerto dalla Sezione di Torino dell'Onav (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vini) e consistente in un corso per Assaggiatori. Tutti gli intervenuti hanno sottolineato il valore culturale, oltre che la potenzialità economica, dell'uso e conoscenza di materie prime locali sia nell'alimentazione quotidiana sia nella ristorazione di qualità, e quanto le prove pratiche siano molto più di un momento di competizione, perché il clima di collaborazione e scambio di esperienze che si viene a creare fra i partecipanti, e tra i partecipanti e le giurie, trasforma le prove in occasioni di grande valore formativo.

Impressioni di un protagonista

Ho partecipato, insieme agli allievi degli istituti Giolitti e Colombatto, al concorso “Giovani Chef Piemonte” presso l'Istituto Beccari di Torino, dove il 2 maggio si sono svolte le premiazioni. Per la creazione del piatto, mi è stato di grande aiuto il professore Dellacà con i suoi preziosi consigli e la sua professionalità. Le premiazioni si sono svolte presso la sala conferenze del Museo Regionale di Scienze Naturali di Torino, dove ho ricevuto il terzo premio. Mi è stata consegnata una targa di riconoscimen-

to, un cesto di prodotti tipici offerto dalla Coldiretti, un corso o stage in aziende ristorative, molto utile per approfondire le conoscenze nel settore. Successivamente, è stato offerto un buffet dalla Coldiretti e gelati della gelateria artigianale “+ di un gelato”. Partecipare ai concorsi è una bellissima esperienza, in quanto, è sempre un modo per mettersi in gioco e confrontarsi con altre persone e professionisti da cui imparare.

Lorenzo Croce

I VINCITORI

Professionisti

1° premio: non assegnato
2° premio: Ilaria VISETTI – Ristorante Erbaluce Caluso, chef Diego Baro (Timballo di Peperone ripieno di Salampatata con salsa all'Aglio Orsino e Pane all'Acciuga) - 250 euro e corso Onav

Studenti

1° premio: ex aequo Federico GIRONI - Pinerolo, Prof.ssa Rosa Lupo (Lumache di Osasco su spuma di patate e clorofilla abbinato a Roero Arneis) 250 euro e stage in ristorante

Andrea ZAMBONI – Istituto Giolitti di Torino, Prof. Alessandro Ricci (Scampagnata piemontese – abbinato a Langhe Chardonnay) - 250 euro e stage in ristorante

2° premio

Oleksandr CHMYR – Istituto Giolitti di Mondovì, Prof. Rudy Mamino (Tartrà agli asparagi con fonduta di toma e uovo croccante, abbinato a Roero Arneis) - 250 euro e corso Onav

3° premio: ex aequo

Alessio CHIODO - Mondovì, Prof. Guerra (Polpettine di agnello Sambucano e Murazzano Dop con soffi dell'orto, abbinato a Piemonte Chardonnay) - cesto Coldiretti e stage in ristorante

Lorenzo CROCE - Pinerolo, Prof. Pierfranco Dellacà (Biscotto di patate alle erbe con rotolo di coniglio grigio di Carmagnola, pane alle noci, abbinato a vino Favorita) - cesto Coldiretti e stage in ristorante

Menzioni

Marco CHIODO - Istituto Giolitti di Torino, Prof. Alessandro Ricci (Cheeseburger piemontese abbinato a Roero Arneis) – targa e abbonamento a Pasticceria Internazionale

Christian DIMACULANGAN Istituto Giolitti di Torino, Prof. Alessandro Ricci (Mousse di coniglio guarnita dai suoi fegatini, crosta di Grana Padano, misticanza di fiori e insalatine, salsa alla senape e miele, abbinato a Grignolino) – targa e abbonamento a Pasticceria Internazionale

Federica GIARETTO - Ist. Colombatto, Torino, Prof. Bricarello (Tinca in cocotte abbinata a Langhe Chardonnay) - targa e abbonamento a Pasticceria Internazionale.



Primi classificati nel torneo provinciale di pallamano che si è svolto il 29 marzo 2011. La squadra vincitrice con il prof. di Scienze motorie Enzo Cinardo e il Dirigente scolastico.

Trofeo Ventimiglia

Cinzia Mattioli, delegata dell'Associazione Italiana Sommelier della provincia di Savona e membro della giuria del 9° Trofeo Ventimiglia, ha premiato Laura Orsolini del nostro Istituto come Sommelier emergente. Nella prova alla lampada del concorso “L'arte del Trinciare” Laura si è distinta dimostrando eleganza e stile nel servizio e ha ricevuto in dono un kit di primo livello e testi fondamentali per approfondire il mondo dell'enogastronomia per migliorare le sue potenzialità. Il riconoscimento si inserisce nel contesto dell'azione pedagogica svolta dall'A.I.S nella formazione superiore in ambito scolastico.

Al 9° Trofeo Ventimiglia che si è svolto ad Alassio hanno partecipato le allieve Orsolini Laura e Di Pietro Silvia che si sono distinte tra dieci Istituti alberghieri nazionali e internazionali. Grazie alla prof.ssa Lupo Rosa e alla collaborazione dei prof. Graziani, Bianchi e Bogliolo che hanno preparato al meglio le allieve per la gara di cocktail e trancio della frutta. L'allieva Orsolini Laura ha vinto il 2° premio flambè con il piatto “Pere caramellate alla vaniglia del tahiti con piccolo maffin e mousse leggera al cioccolato” preparato in collaborazione con la Prof.ssa Lupo per il dolce e il Prof. Graziani per il flambè; inoltre ha portato a casa il premio AIS per essersi distinta nella tecnica della Sommellerie grazie alla preparazione del Prof. Bogliolo.

Infine le allieve si sono classificate al 2° posto nella classifica generale degli Istituti alberghieri. Le allieve Di Pietro e Orsolini esprimono un loro commento dicendo: “La gara è stata molto competitiva e utile per la nostra crescita personale ma soprattutto professionale. L'adrenalina e la paura non sono mancate, ma nonostante ciò siamo riuscite a ultimare le nostre prove mantenendo la calma. Ringraziamo i docenti per la loro collaborazione e per l'aiuto e la grinta che ci hanno trasmesso durante le prove, ma ringraziamo in assoluto la Prof.ssa Lupo per averci accompagnato, per l'aiuto nella realizzazione del concorso e per il sostegno morale datoci”.

**Silvia Di Pietro
Laura Orsolini**



Al 13° Concorso Internazionale “Bartolomeo Scappi” di Castel San Pietro Terme, Alex Griglio si è classificato al 2° posto nella prova “Sommelier”. Alla premiazione sono intervenuti il prof. Franco Brignone e il Dirigente scolastico.



Il prof. Giuseppe Migliore con Stefania Feraud e Sonia Rostagnol che si sono classificate al 1° posto al 4° International City Tourism Competition di Giulianova.

Ricordare

Il 9 marzo 2011 si sono svolti nel duomo di Pinerolo i funerali di Vincenzo Cepollaro, collaboratore scolastico e custode del nostro Istituto. Hanno partecipato i familiari, i parenti, il Dirigente scolastico, colleghi e amici che lo hanno ricordato come una persona di grande dignità e dalla personalità indistinguibile. Era andato in congedo nel 2004, insieme a Giovanna Nivello, deceduta anche lei pochi anni dopo essere andata in pensione. I suoi colleghi avevano affettuosamente soprannominato Vincenzo "il professore", sia per gli atteggiamenti che aveva che per il modo di vestire, quasi sempre con giacca e cravatta.



Vincenzo Cepollaro

Trasferimenti

- Valter Careglio, insegnante di italiano e coordinatore della sede di Osasco, al classico.
- Lucia Di Mauro, insegnante di biologia e responsabile del Pof, allo scientifico.
- Giuseppe Migliore, insegnante di cucina, ha scelto Prato.
- Isabella Vignetta, insegnante di tedesco, al Buniva.
- Nicoletta Fuccio, insegnante di sostegno, è andata a Torino.
- Silvia Colombano, applicata di segreteria, al Buniva.
- Pasquale Galante, collaboratore scolastico, in Puglia.
- Franco Girone, collaboratore scolastico, in Campania.
- Baldassarre Luppino e Vincenzo Biuso, collaboratori scolastici, in Sicilia.



Arcangelo Dragone, figlio della prof. Patrizia Garreffa è nato il 2 febbraio 2012.

Staffetta di Scrittura Creativa



Gli allievi che hanno partecipato al Salone del Libro

Il 16 maggio 2011 alcune classi degli Istituti Superiori pinerolesi Prever e Buniva, hanno partecipato al Salone del Libro, accompagnati dai loro insegnanti per presentare il libro "Resistere: il Fuoco della libertà" nell'ambito del progetto di Staffetta di Scrittura Creativa 2011 organizzato dalla Biennale delle Arti e delle Scienze del Mediterraneo. Nel corso dell'anno scolastico, classi di tutta Italia si sono confrontate su un tema assegnato e ciascuna di esse ha scritto un capitolo, raccogliendo il testimone del capitolo precedente, scrivendo il proprio e passandolo

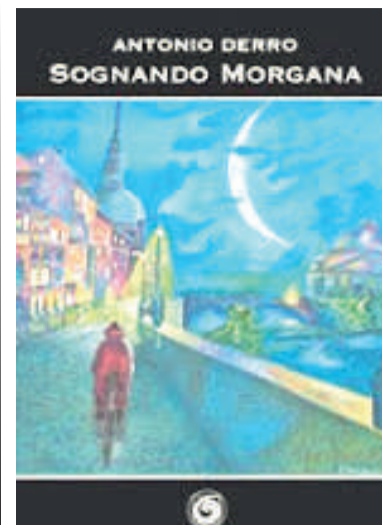
alla classe successiva. Il tema affrontato alla staffetta, cui hanno partecipato le scuole pinerolesi, era Focus da intendersi come il fuoco della passione civile, l'incipit è stato scritto dal magistrato Antonio Ingroia. I ragazzi hanno immaginato un racconto attraverso i centocinquanta anni della storia d'Italia, narrato dalle voci di quattro generazioni di nonni e nipoti che hanno dato il loro impegno e la loro passione per costruire un paese libero e democratico, dalla spedizione dei Mille alla Resistenza, fino ai nostri giorni. La staffetta ha visto il coinvolgimento di 11

istituti superiori da Manduria e Castellamonte; a Pinerolo hanno partecipato l'istituto Alberghiero, il tecnico commerciale, lo scientifico e il classico. Gli studenti si sono coinvolti in modo entusiasta in questa esperienza che guarda alla scrittura come a un elemento di fondamentale rilevanza per la formazione, in grado di determinare relazioni, contaminazioni, confronto e crescita comune. Il loro racconto è stato pubblicato all'interno della Collana annuale della Staffetta di Scrittura Creativa.



Il libro realizzato

Sognando Morgana



Il prof. Antonio Derro, che ha insegnato Diritto nel nostro Istituto prima di passare al liceo Porporato, ha pubblicato il libro "Sognando Morgana". Le vicende narrate sono ambientate nella provincia di Torino. Mauro, il protagonista, attraverso i ricordi, le emozioni e la vita, ricca di passioni e di ideologie, racconta grandi fatti storici, come la resistenza partigiana e il crollo del muro di Berlino. Il protagonista ripercorre questi avvenimenti ormai anziano, senza famiglia e con pochi amici ma, soprattutto, senza più ideali da perseguire. Nel libro però troviamo anche la speranza di avere ancora qualcosa in cui credere fortemente e a cui dedicare la vita.

Insegnanti che sono andati in pensione



Elena Fornaresio



Patrizia Santoro



Bruna Minetto



Giuseppe Campanaro

Insegnante di diritto ed economia, ha avuto l'incarico come supplente nel 1988 e nel 1990, con l'immissione in ruolo, ha scelto di rimanere nel nostro Istituto. In precedenza aveva lavorato per 12 anni alla Fiat di Torino, dove si occupava di Formazione e sviluppo. A metà degli anni '70 i capisquadra erano esperti nel loro lavoro, ma avevano una bassa scolarizzazione, perché avevano conseguito la licenza media seguendo i corsi delle 150 ore. Per migliorare le capacità di relazione con gli operai alle loro dipendenze, di sera, seguivano dei corsi di formazione, tenuti dalla prof. Fornaresio, sotto la guida di esperti di Psicologia del lavoro. Nel 1982, in seguito alla nascita del figlio, la prof. Fornaresio ha optato per l'insegnamento, attività per la quale ha sempre avuto interesse. Gli studenti la ricordano severa ed esigente nello studio e nel rispetto delle regole (di cui ha sempre dato l'esempio in prima persona) ma hanno apprezzato la sua preparazione e la capacità di trasmettere le conoscenze.

Dopo 40 anni e 8 mesi di "onorato servizio", è arrivato per me il momento del congedo. Dovrei essere contenta perché, in questo periodo, andare in pensione è sicuramente una grossa fortuna, ma l'euforia da tempo libero e da spazi aperti davanti a me, è tuttavia assai contenuta, perché la scuola è stato il luogo in cui ho vissuto la maggior parte del mio tempo (54 anni). Ho frequentato le scuole dell'obbligo a Roma, il liceo a Pinerolo e l'università a Torino, con spirito da "pasionaria" sessantottina. Per la scuola ho lavorato con passione e spirito costruttivo, sia nei 29 anni alla Media di Perosa, sia negli 11 anni al Prever. Me ne vado tuttavia con la spiacevole sensazione di abbandonare la nave che affonda. Ringrazio il Dirigente scolastico, i colleghi e il personale A.T.A. per la stima e la benevolenza mostrate, spesso al di là delle mie aspettative. Non lascio solo dei compagni di lavoro, ma amiche e amici con cui c'è stato un affetto profondo e uno scambio umanamente arricchente.

Ho preso servizio come insegnante di Educazione Fisica femminile all'Alberghiero di Pinerolo, che allora era sede staccata del "Colombatto" di Torino, nel mese di ottobre del 1978, per 12 ore settimanali. L'insegnamento è stato per me molto importante, un'attività alla quale ho dedicato i due terzi della mia vita e ho conosciuto centinaia di ragazzi e di colleghi. A pensarci ora mi viene un po' di nostalgia ma anche tanta gioia nel cuore. I primi anni, le lezioni si svolgevano a squadre (femminili o maschili) ma, non avendo una palestra nostra, ogni giorno ci dovevamo recare in altre scuole di Pinerolo, portando con noi i piccoli attrezzi sportivi. Nonostante le difficoltà, questi 34 anni sono stati per me anni di crescita professionale e personale. Ringrazio tutti i colleghi, il personale di segreteria, il personale Ata e gli studenti per le cose che ho ricevuto, che sono state molte di più di quelle che ho dato. Buon proseguimento. Un grande grazie e un immenso abbraccio a tutti.

Nel 1979 ho ricevuto l'incarico di insegnante di Cultura generale, la cenerentola delle materie negli istituti professionali (un miscuglio di italiano e storia). Quando ero studente, una docente aveva scritto nel suo giudizio che avevo un "carattere indolente". Col tempo ho capito che aveva ragione: non mi sono mai messo in mostra, né ho occupato i primi posti, o attuato strategie per piacere agli altri. Sono stato uno studente poco brillante e valuto 5/6 la mia attività di docente, confidando nel giudizio finale. L'insegnamento è stato una scelta, in quanto è un lavoro creativo con ampi margini di autonomia e libertà. Insegnare stanca, ma mi ha permesso di conoscere persone di grande levatura, che mi hanno fatto sentire fiero di appartenere alla categoria. Non le ringrazierò mai abbastanza. A scuola il tempo è trascorso quasi sempre in modo sereno, ma non sono mancate le giornate di tempesta, nonostante io non sia un seguace della dottrina che ha per culto "una vita spericolata".

A Genova per le vittime di mafia



Lo striscione dell'Alberghiero

Quest'anno l'I.I.S. Prever ha partecipato alla "XVII giornata della Memoria e dell'Impegno per ricordare le vittime di tutte le mafie" organizzata dalle associazioni Libera e Avviso Pubblico, il 17 marzo 2012. Hanno preso parte alla marcia, tenutasi quest'anno nella città di Genova, gli allievi delle classi III E, III H, e III G (sez. ricevimento). La marcia è stata il coronamento di un percorso didattico, svolto dal prof. Caputo, che ha condotto la riflessione circa l'importanza di dedicare una giornata alla memoria delle vittime della mafia e di conoscere più a fondo il fenomeno criminale le sue dinamiche e i risvolti drammatici sulla società. Sul palco, a Genova, al termine della marcia, sono stati letti tutti i nomi delle vittime di mafia. Tanti i nomi, ma in Sicilia, dice Don Ciotti, c'è ancora una tomba senza nome. E' la tomba di Rita Atria, ragazza di famiglia mafiosa che decise di collaborare con la giustizia fidandosi del giudice Borsellino e che, dopo la sua morte, presa dalla disperazione, si suicidò. Ma perchè dedicare un giorno alla memoria? Consentitemi di

esprimere una riflessione personale. La memoria, filo che unisce passato, presente e futuro, ha seguito, spesso, nel nostro paese le sorti di un vizio più che quelle di un valore, rispettato e custodito come chiave di interpretazione fondamentale delle vicende umane e, alla fin fine, di se stessi. Quando parlo di un vizio lo faccio in un duplice senso: da un lato, avere memoria dei fatti del passato non è una qualità, oggi particolarmente apprezzata; la memoria è un ingombro indesiderato che si vorrebbe annullare nell'illusione di essere più "liberi"; dall'altro, la memoria dei fatti può essere inesatta, imprecisa, selettiva, insomma una memoria viziata dalla volontà di adeguare il passato ai fini raggiunti, di asservire ciò che è stato a ciò che si è diventati. Quante volte la memoria è stata condizionata in modo da ricordare soltanto alcune cose passate e censurarne rigorosamente altre! Di qui la scelta dei ragazzi di portare a Genova degli striscioni significativi. Lo striscione della classe III E recita una famosa massima del giudice Paolo Borsellino:

"Politica e mafia sono due poteri che vivono sul controllo dello stesso territorio: o si fanno la guerra o si mettono d'accordo". Lo striscione della classe 3^a H, invece, recita: "Chi tace e chi piega la testa muore ogni momento che lo fa; chi parla e chi cammina a testa alta muore una volta sola". Senza timore di smentita, credo che per i ragazzi questa esperienza sia stata una tappa importante della loro crescita e un momento commovente di condivisione con i familiari delle vittime che in Libera hanno trovato la forza di risorgere dal loro dramma elaborando il lutto per una ricerca di giustizia vera e profonda, trasformando il dolore in uno strumento concreto, non violento, di impegno e di azione di pace.

Mi piacerebbe aver lasciato ai miei ragazzi, con questa partecipazione alla marcia, un messaggio importante, prendendo a prestito le parole del mio maestro di vita, Don Tonino Bello, già vescovo di Molfetta, che soleva dire: "vivere non è trascinare la vita, non è strapparla, non è rosicchiarla; vivere è abbandonarsi come un gabbiano all'ebbrezza del vento. Vivere è assaporare l'avventura della libertà. Vivere è stendere l'ala, l'unica ala, con la fiducia di chi sa di avere, nel volo, un partner grande. Non farmi più passare indifferente vicino al fratello che è rimasto con l'ala, l'unica ala, inesorabilmente impigliata nella rete della miseria e della solitudine e si è ormai persuaso di non essere più degno di volare; per questo fratello sfortunato, sia data un'ala di riserva".

Gaetano Caputo

Giocare è un problema?



Gli allievi delle classi prime che hanno partecipato alla gara

Anche quest'anno, all'interno della manifestazione Scienze in piazza si sono svolti i giochi matematici "Giocare è un problema?" che hanno coinvolto 100 ragazzi frequentanti la terza media o la prima superiore. La gara, che si è svolta presso il liceo Porporato di Pinerolo il giorno 21 aprile 2012, dalle ore 15 alle 18, prevede la risoluzione di 15 quesiti di matematica-geometria, senza l'uso della calcolatrice. Alla gara hanno partecipato, rappresentando il Nostro Istituto, gli alunni Girlanda Simone (ID), Hu Haije (IE), Serafino Gabriele (IA), Vigo Samuele (IF), Politi Andrea (IE), accompagnati dalla prof.ssa Carlevaris. Tali alunni si sono classificati al sesto posto su venti squadre, partecipando con molto impegno, serietà ed entusiasmo. Alla squadra sono stati donati un libro di Nico Orengo ed un gioco rompicapo dell'Eureka, consegnati rispettivamente alle professoresse De Stefani per la Biblioteca e Ughetto per il gruppo HC.



GDA
CASCINE VICA
RIVOLI (TO)
 C.so IV Novembre, 106

GDA
QUATTORDIO (AL)
 Via Circovallazione, 30

GDA
FOSSANO (CN)
 Via Torino, 156/E

Centralino 011.959.46.66/7 - Fax 011.957.42.26
 e-mail: info@gdapiemonte.it - www.gdapiemonte.it

Il viaggio di istruzione a Salisburgo, Cracovia e Monaco

La gita scolastica delle classi quinte, nell'anno scolastico 2011-12, ha coinvolto cinquantacinque allievi, cinque docenti, tre destinazioni (Salisburgo, Cracovia e Monaco), due autisti e un automezzo (a due piani). Lo scabro conteggio statistico, come sempre, nasconde la realtà della vita. La mattina del 5 marzo, alla partenza, fronte liceo scientifico, l'automezzo carica su di sé, oltre ai ragazzi, una giornata grigia che, alla prima tappa, Salisburgo, diventerà plumbea e piovosa. Giusto



La piazza di Cracovia

il tempo per inerparsi nella zona storica, affrontare a piedi quattro viuzze, stringere idealmente la mano a Mozart nella sua casa natale, deambulare sotto i quattro organi del duomo in cui Wolfgang mosse i primi passi e da cui venne cacciato dal Vescovo Colloredo. Poi la notte austriaca cala sui partecipanti e sul mezzo, che si ritirano in un rustico hotel della periferia della città a passare la notte. Il 6 marzo è giorno di viaggio pieno: Salisburgo-Cracovia, con poche soste. C'è il tempo di un film (Il concerto), di transitare per Vienna, di entrare in Repubblica Ceca. Qui inizia il vero viaggio, quello della storia e della mente. Mentre il pomeriggio assoluto trascorre fuori dal bus, le classi si ritrovano a gruppi. Lasciati Ipad e Iphone, si discute con gli insegnanti per dare un volto alle proprie aspettative ed anche alle proprie paure: l'indomani sarà infatti la volta del campo di concentramento di Auschwitz. Il lavoro è propizio come la



Il campo di concentramento di Auschwitz

giornata all'esterno: tante riflessioni, tanti pensieri, soprattutto tanti dubbi, esposti e, doverosamente, lasciati irrisolti. Il bus accoglie anche quelli. Sbagliamo strada due volte. Alle 10 siamo all'albergo Campanile di Cracovia. Si mangia e si va a dormire: la bella città della piccola Polonia è come sempre uno splendore. Ma domani... Il 7 marzo, ad Auschwitz e Birkenau, ci aspettano due guide, che passano in rassegna in buon italiano barac-

che, luoghi di tortura e latrine. Sotto la scritta "Il lavoro rende liberi" c'è un silenzio totale, assolutamente reale, eppure siamo in tanti dentro il campo... Ancora più vuoto di armonici è il passaggio a Birkenau: basta calpestare le ceneri umane da cui nasce ancora l'erba per sentirsi a disagio, in rapporto diretto con la Storia del Nazionalsocialismo europeo. Rientrando, c'è ancora il silenzio opportuno per portarsi via qualche frase da *I som-*

mersi e i salvati di Primo Levi; nel pomeriggio e alla sera, si passeggia per il rynek, il quartiere e il cimitero ebraico della splendida Cracovia. Il giorno dopo tocca pensare al rientro. A metà pomeriggio dell'8 marzo siamo sulla tangenziale di Praga. Abbiamo tempo di rompere il cambio automatico dell'autobus, riprendere la strada e, somma sventura, fondere il motore del mezzo a 20 km da Monaco. Alle 6 di mattina, dopo una nottata di lavoro indefesso chi al telefono chi alle cinghie del bus, riusciamo a toccare i letti bavaresi. Monaco salta e si rientra in Italia, accompagnati dal bianco e nero di Schindler's list. Ne resta una impressione forte, un carico di sollecitazioni mentali e fisiche da rielaborare con calma. Lavoro che, sentendo le voci dei partecipanti ormai diplomati, è ancora in atto. Che la gita scolastica abbia ancora e, nonostante tutto, un senso formativo?

Paolo Cavallo

Scambio scolastico con Offenburg



Con i ragazzi tedeschi davanti al duomo di Milano

La II A e la II B hanno avuto come lettrice Cathrin Krocker, che ha affiancato la prof. Isabella Vignetta durante le lezioni di tedesco. Al rientro dalle vacanze di Natale, Cathrin ci ha proposto uno scambio con il liceo Grimmelshausen di Offenburg, una città del sud-ovest della Germania. Entusiasti di questa opportunità, ci siamo messi al lavoro per realizzare concretamente questa idea. Dopo diverse peripezie, il progetto è stato approvato e finalmente è giunto il momento di accogliere i ragazzi stranieri. Dal 23 al 28 febbraio le nostre case si sono aperte ai diciassette ragazzi tedeschi con i quali abbiamo

condiviso giornate normali di scuola, di visite nel territorio pinerolese e anche due gite più distanti: la prima a Torino e la seconda a Milano in modo da



Il gruppo in visita in Germania nella Foresta Nera

far conoscere le città più belle e famose che caratterizzano il nord Italia. Grazie a questa prima settimana insieme abbiamo potuto cogliere le differenze e le somiglianze tra i nostri paesi, che sono state amplificate durante il nostro soggiorno a Offenburg, avvenuto dal 14 al 19 marzo. Dopo otto estenuanti (ma divertenti) ore di viaggio in pullman, abbiamo raggiunto la meta e siamo stati accolti calorosamente dai nostri compagni tedeschi e ognuno di noi è andato nella famiglia ospitante. E' stata la mia prima esperienza

all'estero, in una famiglia di cui non conoscevo nulla se non la ragazza che avevo ospitato. In un primo momento c'è stato imbarazzo e disagio ma, con il passare dei giorni, mi sono quasi sentita parte della famiglia. In Germania, con i ragazzi e le loro insegnanti abbiamo visitato Offenburg, Freiburg, Strasbourg e Tribberg (dove si trova la Schwarzwaldbahn cioè la Foresta Nera). Abbiamo conosciuto la loro scuola, il loro territorio, le loro tradizioni e, sapendo che frequentiamo una scuola alberghiera, andando in giro o in famiglia ci hanno fatto assaporare le loro specialità culinarie, come la torta della Foresta Nera, i brötzel, gli spätzle o le flannenkuchen. E' stata

un'esperienza molto interessante che mi ha arricchito facendomi trovare nuovi amici che mi farebbe piacere andare a trovare nuovamente. Dal punto di vista scolastico ho potuto "vivere" direttamente il tedesco, imparando di più nei pochi giorni trascorsi in Germania e quando ho avuto l'ospite tedesca in casa, rispetto ai due anni passati a studiare questa lingua sui libri.

Giulia Cardon



Cathrin Krocker

Riscoperta dell'alimentazione "di una volta"

Progetto di educazione alla sostenibilità per l'utilizzo di materie prime prodotte sul territorio



Il logo della manifestazione

In collaborazione con Eataly e la CNA, il 4 maggio 2012 si è svolta nel nostro istituto la manifestazione "La primavera è servita", aperitivo e cena ideati e realizzati a chiusura del percorso di educazione alla sostenibilità. Sotto la guida dei proff. Pedullà, Lupo, Esposito, Spadafora e Graziani gli stu-



denti sono stati impegnati in un menu alla riscoperta dell'alimentazione sostenibile "di una volta". La cena è stata un'occasione per orientare la riflessione sui vantaggi dell'utilizzo in cucina di materie prime provenienti da un uso efficiente e rispettoso del territorio, unendo la gestione delle risorse locali

con le ricadute positive di tipo sociale. EquiLiberi porta avanti da tre anni con il nostro Istituto il progetto di educazione alla sostenibilità, da cui è emerso il valore positivo della collaborazione tra una realtà associativa e una scolastica, realizzata grazie anche al supporto economico di soggetti commerciali.

A lezione di gusto



Fabio e Ambra con Gualtiero Marchesi

Una settimana premio per assaporare e conoscere i retroscena dell'alta ristorazione: questa l'esperienza di due neodiplomati dell'Istituto Alberghiero "A.Prever" di Pinerolo presso la prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Colorno (Pr), il cui Rettore è lo stellato Gualtiero Marchesi, e che annualmente organizza l'evento chiamando i migliori studenti in uscita dagli istituti alberghieri di tutta Italia presso la reggia sede della scuola. A rappresentare la realtà pinerolese, per il settore cucina, è stata Ambra Pagella, che si è avventurata in lezioni di pasticceria e nella preparazione di primi e

secondi piatti del ricco repertorio del Maestro. Sul fronte opposto, per la sezione Sommellerie, Giraud Fabio, che ha partecipato a lezioni teoriche e degustazioni dei più grandi vini nazionali ed internazionali, nonché compiuto un viaggio nell'affascinante mondo della birra e della miscelazione. Cinque giorni indimenticabili per chi ama e venera la ristorazione, voluti e patrocinati dalla Presidenza della nostra scuola alberghiera di Pinerolo che si è sempre attivata per inserire i propri studenti nel mondo del lavoro e a livello internazionale.

Fabio Giraud

Il pranzo degli scarti

Il 26 maggio 2011 "EquiLiberi" onlus, in collaborazione con gli allievi della classe II B e i docenti Daniela C. Beux, Luisa Della Volpe, Antonella Grassi, Luciano Regaldo, hanno dato vita ad un appuntamento di importante valenza ecologica e sociale, denominato "Il nostro pane quotidiano - Tecnica e creatività per la valorizzazione degli scarti in cucina", la dimostrazione pratica dei vantaggi ottenibili grazie ad una gestione intelligente degli "avanzi" prodotti quotidianamente dalla grande distribuzione. L'evento, presentato il 9 aprile 2011 nell'ambito della 6ª mostra - convegno dell'energia sostenibile "Energethica 2011" (Lingotto Fiere, Torino), ha fornito l'occasione agli allievi della II B di mettere in pratica quanto appreso durante il percorso iniziato con l'edizione 2009 della "Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti", ed illustrato attraverso esempi concreti durante i laboratori tenutisi grazie al prezioso contributo di stimati professionisti del settore, come Sara Casiraghi (Coordinatrice della "Cena Collettiva per 1000 persone" per Torino Spiritualità 2010), Gianni Di Biase (Maitre Chocolatier e Mastro Pasticcere della storica "Pasticceria Di Biase" di

Rivoli) e Franco Turaglio (esperto Sommelier e Patron del Ristorante-Vineria "La Nicchia" di Cavour - Condotta Slow Food del pinerolese). I 21 allievi che hanno partecipato al progetto avviato in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti (Ed 2010) con il titolo: "+ Info x Fare - Rifiuti = Opportunità / Tutti" sono stati scelti tra i 1.300 che hanno preso parte alle lezioni di Educazione allo Sviluppo (EaS) di "EquiLiberi" onlus. Lavorando con le materie prime messe a loro disposizione da "NovaCoop" (dott. Enrico Nada) ed "Eataly Pinerolo" (dott. Livio Francia), guidati in cucina dalla professionalità e creatività del prof. Luciano Regaldo e coordinati in sala dalla prof.ssa Antonella Grassi, hanno dato vita ad un pranzo da gourmet interamente a "scarti zero". In qualità di "giudici", oltre ai collaboratori già menzionati, c'erano Giorgia Brescia ("Mailander", P.R. & comunicazione), Roberto Cavallo (Presidente di "A.I.C.A." - Associazione Internazionale Comunicazione Ambientale), Piero Coero Borgia (rappresentante dei Volontari NovaCoop), Tania Re (I.U.H.P.E. e C.I.P.E.S. Piemonte), Federico Valetti (Rete Nazionale Rifiuti Zero), Paola Villata (NovaCoop).

Il giornalino d'Istituto sta per compiere vent'anni. Nelle prime pagine, le varie tappe da il Fumo a il Convito

Nel 1993, dopo molte esitazioni, si è dato il via al giornalino d'Istituto. Già nella scelta del nome c'erano state numerose discussioni, perchè la testata doveva rispecchiare le caratteristiche della scuola. Alla fine si trattò di decidere tra il Caffè e il Fumo. Venne scelto quest'ultimo nome, perchè gli allievi sostenevano che era più originale in quanto il Caffè, fondato dai fratelli Verri, era già esistito nel '700 a Milano. Nel primo numero, in copertina, c'era un pollo arrosto da cui si levava del fumo, con allusioni al contenuto (tutto fumo e niente arrosto). Era un giornalino molto semplice, sia dal punto di vista grafico che dei contenuti, ma i ragazzi erano orgogliosi lo stesso del risultato. Non era stato completamente risolto il problema della rappresentazione dei tre indirizzi, perchè il pollo arrosto rappresentava soprattutto il corso di Cucina, così nei numeri successivi si cercò di ovviare all'inconveniente con la tripartizione di uno stemma che comprendeva: forchetta e coltello (Cucina), le chiavi d'oro (Ricevimento) e un calice (Sala e bar). In seguito, dopo altri tentativi di migliorie, fu abbandonata anche questa strada e in copertina furono messi come protagonisti soltanto gli allievi.



Anno 1993 - Numero 1



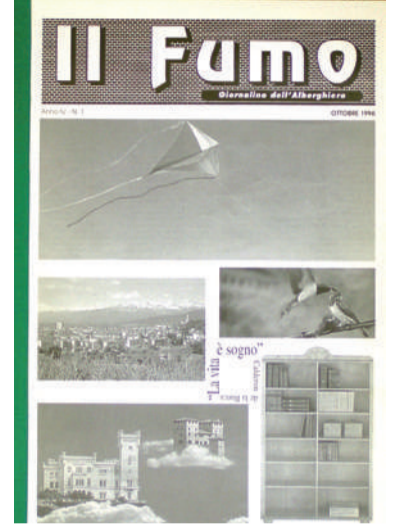
Anno 1994 - Numeri 2 e 3



Anno 1994 - Numero 4



Anno 1995 - Numero 5



Anno 1996 - Numero 6



Anno 1997 - Numero 7



Anno 1998 - Numero 8



Numero 8 - retro di copertina



Anno 1999 - Numero 9



Anno 2000 - Numero 10

Nel 2002 si ha il salto di qualità con il passaggio a il Convito. I costi per la stampa a colori dell'ultimo numero di il Fumo erano diventati insostenibili e, per ridurli, viene scelto il formato tabloid (con le foto delle pagine interne in bianco e nero) e l'introduzione della pubblicità, anche se in misura contenuta. Nel nome proposto per la testata (il convito è un grande banchetto) vengono risolte, sia le peculiarità dell'Istituto, che la rappresentazione dei vari indirizzi perchè, al pranzo sontuoso, gli allievi di Ricevimento accolgono gli invitati, quelli di Cucina preparano i piatti e quelli di Sala portano in tavola le specialità realizzate. Da periodico scolastico il giornalino diventa un mezzo di comunicazione verso l'esterno ma, per far questo, deve essere registrato al Tribunale e avere un direttore responsabile iscritto all'Ordine dei giornalisti. Nel corso degli anni ci sono migliorie che consentono importanti riconoscimenti ai concorsi riservati alla stampa studentesca e il merito va a quanti hanno collaborato alla realizzazione del progetto: ai ragazzi, al personale non docente, agli insegnanti e al Dirigente scolastico. Senza il loro prezioso contributo il Convito non sarebbe esistito.



Anno 2002 - Numero 1



Anno 2003 - Numero 2



Anno 2004 - Numero 3



Anno 2005 - Numero 4



Anno 2006 - Numero 5



Inserto del numero 5/2006



Anno 2007 - Numero 6



Anno 2009 - Numeri 7-8



Inserto dei numeri 7-8/2009



Anno 2010 - Numero 9