



il Convito



Anno II Numero 2 - MAGGIO 2003

La Torta Zurigo
di **Casimiro Pautassi**
A pagina 2

Il sondaggio sul nazismo
di **M. Bua - L. Giachero**
A pagina 3

Il buffet del Lingotto
di **Giuseppe Campanaro**
A pagina 5

Doux d'Henry
di **Eleuterio Sbardella**
A pagina 5

I nostri viaggi di istruzione
di **Paola Brarda**
A pagina 7

Maestri pasticceri
di **Pierfranco Dellacà**
A pagina 7

Il castello di Famolasco
di **Pier G. Dana Borga**
A pagina 8

PER UNA INFORMAZIONE PIÙ CORRETTA

Christian e Simone sono compagni di banco e hanno entrambi 15 anni. Ogni mattina, per venire a scuola, prendono il pullman della Sapav che parte alle 6.25 da Sestriere e arriva a Pinerolo alle 8.10. Quando hanno lezione di pomeriggio fino alle 17, il pullman parte da Pinerolo alle 17.40 e arriva a Sestriere alle 19.20. Alcuni loro compagni, di qualche anno più grandi, lavorano durante il fine settimana, o tutti i giorni dopo la scuola, in qualche pizzeria, bar, o ristorante. Nessuno di questi ragazzi è oggetto di interesse da parte dei mezzi di comunicazione. Per finire sui giornali i giovani devono scappare le vecchiette, spacciare droga, uccidere il padre o la madre (meglio se entrambi), ma anche quando si rendono protagonisti di fatti di cronaca, i giovani non sempre sono trattati con giustizia. Questo modo di informare un risultato lo ottiene. Si finisce col generalizzare e agli occhi della gente i giovani appaiono tutti dei delinquenti, dei drogati, dei pazzi incoscienti alla guida di auto e moto, facendo dimenticare che esistono anche ragazzi che studiano, lavorano, praticano qualche sport o attività considerate "pulite". Nel diffondere le notizie c'è maggior serietà nel più umile dei giornalini scolastici che in alcuni, blasonati, mezzi di informazione.

Giuseppe Campanaro

Concorso Cento Scuole

Al Turin Palace, uno dei più prestigiosi hotel di Torino, venerdì 7 marzo c'è stata la premiazione del progetto "La montagna e l'acqua", portato avanti dalla nostra insegnante di biologia Lucia Di Mauro.

A PAGINA 3

Progetto Slow Food



A PAGINA 2

Viaggio in Estonia

Nella foto: il Dirigente scolastico e il prof. Pagano con il ministro dell'istruzione, il sindaco di Kuressaare e varie personalità.

A PAGINA 4



La riforma della scuola (legge 53 del 28/03/2003)

La legge sull'autonomia (legge 59/1989 o legge "Bassanini") ha aperto nuovi orizzonti operativi in favore degli enti e delle istituzioni scolastiche. La riforma scolastica, di cui si parla oramai da anni, si inserisce nell'ambito di questa nuova prospettiva. Essa genera pertanto aspettative da parte degli Istituti scolastici di ogni ordine e grado. Per quanto riguarda gli Istituti Alberghieri, già alcuni anni fa si era preso in considerazione l'opportunità di costituire nell'ambito degli indirizzi dei licei anche il settore del Liceo Enogastronomico, creando in tutta Italia non poche attese. La legge delega al Senato sembra però non più contemplare questa possibilità, in quanto gli indirizzi di studi vengono suddivisi in due grandi orientamenti: quelli con terminalità degli studi, quali ad esempio i vari Istituti professionali e tecnici, e quelli con non terminalità degli studi come i licei.

Trovandosi ovviamente gli Istituti professionali alberghieri inseriti nell'ambito di un ordine di studi con titolo e diploma conclusivo di un ciclo, questi potrebbero non essere più inseriti nella struttura dei licei. Conseguentemente, sono pure messi in discussione i vari licei tecnologici. A tale riguardo, ai primi di maggio, un'ad hoc commissione istituita dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ha iniziato a lavorare attorno ai profili generali e culturali del secondo ciclo, proiettandosi verso questa impostazione. In

conformità a quelli che sono i livelli europei (livello 2-3-4), per gli Istituti alberghieri si prevederebbe un percorso di qualifica quadriennale di due bienni con riduzione dell'orario di quaranta ore settimanali, così come invece previsto dal Progetto '92. Gli studenti con la qualifica dei servizi ristorativi e alberghieri potranno in ogni caso accedere all'università, frequentando un quinto anno propedeutico, in sintonia a quanto si verificherà per i licei.

Già si intravede che non tutte le scuole di istruzione secondaria verranno dotate di questo quinto anno, ma solamente quelle meritevoli del titolo di "eccellenza" e che ricoprono una certa importanza territoriale. È stato pure asserito da esponenti ministeriali che l'Istituzione scolastica, in accordo con l'Ente locale, potrà predisporre al proprio interno altri ordini di studi e di formazione, per consentire agli studenti di transitare da un indirizzo di studi all'altro sempre nell'ambito dello stesso Istituto di istruzione superiore (IIS). Le ore di approfondimento e di area integrata potrebbero venir sostituite da un monte ore annuo "mobile" che gli Organi collegiali decideranno verso quali discipline o materie professionali indirizzare, in base all'organico o alle risorse disponibili. A partire dall'anno scolastico 2003/04 non è più in vigore l'obbligo scolastico fino a quindici, ma resta l'obbligo formativo fino a diciotto anni, e, al momento, i Centri di formazione professionale non

dispongono di cicli di studi quadriennali come gli Istituti professionali.

Visti questi cambiamenti in atto, la Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.) - di cui il nostro Istituto fa parte - da più di un anno sta chiedendo con insistenza di veder inserito il proprio ordinamento di studi tra i Licei Economici. Non trovando questa esigenza specifica collocazione nell'impianto ministeriale, si continua a sottolineare la specificità dell'indirizzo dei servizi ristorativi e alberghieri, che va assolutamente salvaguardata. In questa fase non si pone più il problema di passare o no alle Regioni, in quanto tutti gli ordini di scuole (licei, istituti tecnici e professionali) e tutto il personale nazionale dell'istruzione potrebbe transitare in gestione alle Regioni, sul modello - si dice - del Trentino-Alto Adige. Il MIUR conserverà le competenze puramente normative e di controllo.

Vivendo momenti di trasformazioni istituzionali e volendo salvaguardare il meglio della formazione professionale acquisita in più di venticinque anni di attività dell'Istituto Alberghiero di Pinerolo, ritengo si debbano potenziare i seguenti settori:

1) continuare a migliorare la qualità didattica dell'insegnamento e il piano dell'offerta formativa in rapporto al territorio;

2) far sì che gli insegnanti di materie professionali (già insegnanti tecnico pratici) possano effettivamente offrire

agli studenti una formazione che corrisponda alle esigenze professionali del mercato;

3) rendere i servizi didattici e amministrativi sempre più funzionali e proiettati alla formazione degli studenti e all'impegno professionale e non a esigenze formali e burocratiche sradicate dal contesto operativo;

4) proseguire nel cammino della qualità e dell'accreditamento, al fine di poter istituire, all'interno del percorso formativo dell'Istituzione "Arturo Prever" momenti di attività professionali, idonee ad assolvere l'obbligo formativo e momenti di alternanza scuola-lavoro integrati al sistema di istruzione quadriennale;

5) attivare corsi IFTS come momento propedeutico alla istituzione del quinto anno e poi di un sesto e settimo parauniversitario; il quinto anno verrà riconosciuto solamente agli istituti di formazione che si distinguono sul territorio ...

6) intensificare e migliorare il dialogo tra scuola e famiglie, tra scuola e territorio, tra scuola e istituzioni, tra scuola e lavoro.

Sebbene si preveda che gli Istituti Alberghieri non possano essere inseriti tra i licei economici, si sottolinea comunque l'impegno dei Dirigenti scolastici del settore per chiedere al Ministero ad orientarsi in tal senso.

Rinaldo Merlone
(Dirigente Scolastico)



Il nuovo depliant informativo del nostro Istituto è stato stampato in mille copie, che saranno distribuite principalmente nelle scuole medie durante i corsi di orientamento. Dopo una breve presentazione del nostro Istituto fatta dal Dirigente scolastico, viene spiegata l'offerta formativa, che nella nostra scuola prevede un biennio comune, un monoennio di indirizzo (Cucina, Sala bar e Ricevimento) e un biennio superiore di specializzazione. Di ciascuna materia è riportato l'orario settimanale delle lezioni nelle aule, nei laboratori e le competenze che si acquisiscono. Abbellito con foto a colori, è stato realizzato dai professori Paola Brarda, Lucia Di Mauro e Agostino Magnano.



Nel prossimo numero:
- ampliamento sede
- certificazione qualità

Per la copertura del tetto del settore Réception e Hôtellerie, il 29 maggio sarà organizzato un pranzo.

L'arte più dolce

Con la collaborazione della città di Pinerolo e la Chiriotti Editori, l'Ipssar "Arturo Prever" ha partecipato alla mostra "Dolceinarte", un'occasione per festeggiare i 25 anni della rivista "Pasticceria Internazionale". La pasticceria è una forma d'arte e per dimostrarlo sono stati esposti quadri di 15 pittori che hanno interpretato, secondo la loro sensibilità, il tema del dolce che diventa arte. Uno dei quadri più ammirati è stato quello di Bartolomeo Delpero di Monteu Roero (CN) intitolato "Buona pasqua 2002", che rappresenta una mongolfiera (che in realtà è un uovo di cioccolato) in volo sulle Alpi Cozie, sullo sfondo delle quali si staglia la piramide del Monviso. Hanno aderito alla iniziativa alcuni noti pasticceri della zona e le ditte Galup e Albergian, che operano da anni nel settore dolciario. Anche il

Di Nardo Laura, Ribetto Giuliano, Sanseverino Roberta e Taddei Derek della IV C. Con il loro caratteristico copricapo e la divisa bianca di Cucina hanno suscitato la curiosità dei numerosi visitatori, soprattutto bambini, che si sono fermati a osservare la realizzazione di piccoli dolci a forma di animali. Lo spazio riservato all'Alberghiero non è passato inosservato, perché era collocato in posizione strategica sulla destra del Foyer del Teatro. Alle spalle degli allievi, su apposite griglie, c'erano le foto del nostro Istituto e altre che rappresentavano alcune realizzazioni pratiche di studenti e insegnanti. Sul tavolo sono stati disposti dei dolci e alcune copie del giornalino d'Istituto. Dopo l'esperienza del pomeriggio di sabato, è stato necessario mettere sul tavolo un cartello con la scritta "Si prega di non toccare"



Gli allievi del corso di Cucina mentre realizzano piccoli dolci

nostro Istituto ha portato i suoi capolavori: un dolce a forma di computer e un cigno, entrambi prudentemente protetti da lastre di vetro. Hanno preso parte alla manifestazione Beccaria Barbara della IV D e gli allievi Borsero Marco, Cirese Flora,

ma, come ha affermato il prof. Pautassi, bastava distrarsi un attimo e qualcosa spariva. È stata un'occasione per far conoscere la nostra scuola, al cui miglioramento dell'immagine allievi e insegnante hanno sacrificato il loro tempo libero.

La Torta Zurigo, realizzata da Giuseppe Castino, presentata al Teatro Sociale Un dolce tipico pinerolese

Riprodotta secondo la ricetta originaria e offerta al pubblico



Gli allievi con il professor Casimiro Pautassi al Teatro Sociale

In occasione della manifestazione "Cioccolato, un mese di cioccolato a Torino e in Piemonte", Pinerolo ha voluto ricordare "i fasti dei cavalli e dei cavalieri" nella mostra che è stata allestita nel Foyer del Teatro Sociale. Il nostro Istituto ha presentato la Torta Zurigo, un dolce tipico pinerolese, secondo l'originaria ricetta del suo inventore.

La Torta Zurigo è opera di Giuseppe Castino, che è nato a Mombercelli d'Asti nel 1896. Figlio di un macellaio, ben presto manifesta la sua grande passione per il mondo della pasticceria e, ancora giovanissimo, inizia la sua formazione professionale presso i più prestigiosi confettieri torinesi del tempo: Stratta, Gariglio e Moriondo, Baratti. Non ancora trentenne apre la sua pasticceria a Pinerolo, in piazza San Donato,

un ritrovo che diventa ben presto un irresistibile richiamo per tutti gli estimatori degli straordinari prodotti che il signor Castino, maestro confettiere, pasticciere e liquorista, sa offrire. E proprio nel suo negozio questo artista del dolce, fondendo le sue più grandi passioni, la pasticceria e la musica lirica, creerà spettacolari opere di cioccolato dedicate al repertorio lirico italiano, che troneggeranno, tra l'ammirazione generale, esposte in indimenticabili vetrine.

Il negozio di Castino ha avuto, nei suoi circa cinquant'anni di attività, una clientela vastissima, all'interno della quale c'era anche la principessa Jolanda di Savoia, figlia di Vittorio Emanuele III. Un giorno la principessa si reca nel laboratorio di Castino per ordinarci una torta da portare ad alcuni

amici svizzeri che stava per raggiungere a Zurigo. Dal desiderio di confezionare una torta speciale per una occasione speciale nasce la famosissima Torta Zurigo, dolce tipico di Pinerolo e che ancora oggi fa mostra di sé nelle pasticcerie della città.

La ricetta originaria, che qui riproduciamo, è stata gentilmente fornita dalla figlia di Castino, Gemma Castino Prunotto, che ha condiviso molte delle straordinarie esperienze del padre.



Ingredienti

- 2 uova
- 500 g farina
- 200 g burro
- 200 g zucchero
- 30 g cacao in polvere
- 20-30 g ammoniaca
- 1 tazza di latte
- crema pasticcera con aggiunta di panna
- torrone tritato

Casimiro Pautassi

Slow Food

Il progetto è nato nell'ambito di un incontro che si è tenuto nella sede di Bra tra il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone e lo staff operativo di Slow Food e ha coinvolto per progetti analoghi anche gli IPS-SAR "G. Colombatto" di Torino e "Giovanni Giolitti" di Mondovì



Il momento del pranzo degustazione

Non tutti amano mangiare in fretta (e male). Il cibo può essere anche un fatto culturale, caratteristico di un determinato paese o di una zona. Contro la globalizzazione del gusto e a sostegno delle particolarità culinarie, nel 1989 è nato Slow Food, un movimento che, non a caso, ha come simbolo una chiocciola. Tutti possono far parte di questa associazione che conta affiliati in tutto il mondo, anche nel paese simbolo del

Fast Food, gli Stati Uniti d'America. Tra gli obiettivi vi sono la ricerca e la catalogazione di prodotti che rischiano di scomparire, per questo sono nati l'Arca del Gusto (che si richiama a quella di Noè per salvare le specie animali) e i Presidi. Il piacere per i cibi naturali di una volta va di pari passo con il rispetto dell'ambiente e l'equilibrio che l'uomo deve saper salvaguardare. È scontato dire che l'educazione

e il rispetto per l'ambiente e la tutela della cultura alimentare devono cominciare dalla scuola. Sono nate anche delle pubblicazioni che possono informare gli adulti sulla strada percorsa ed è visitabile il sito internet www.slofood.it dove si possono trovare i vari prodotti regionali. Proprio ai fini di una migliore educazione alimentare, martedì 25 marzo c'è stato un pranzo degustazione nel nostro Istituto. Sono state invitate varie personalità e gli esponenti della stampa locale. Hanno preso parte alla manifestazione gli allievi delle classi IV C, IV D, IV E, IV F coordinati in cucina dal prof. Pierfranco Dellaca' e in sala dalle professoresses Giuseppina Giamundo e Antonella Grassi. Gran parte del pranzo è stato incentrato sulla gallina bianca di Saluzzo, presente fino a qualche decennio fa in quasi tutte le cascine del Piemonte. Il nome deriva dall'area di provenienza, il Marchesato di Saluzzo. Ogni cascina aveva



La spiegazione dei cibi

fino a 200-300 galline che producevano dozzine di uova al giorno. Galline e uova venivano vendute al mercato alimentando un piccolo commercio che serviva ad arrotondare il bilancio familiare. Con lo sviluppo industriale che ha imposto un nuovo tipo di allevamento e l'agricoltura intensiva, la gallina bianca ha rischiato di scomparire. Il recupero viene fatto rispettando norme rigorose che riguardano sia l'alimentazione, sia lo spazio a disposizione che la gallina deve avere per razzolare. La gallina bianca, in occasione del pranzo, è

stata servita in insalata, insieme agli agnolotti, in brodo e bollita, accompagnata da alcune salse. Altri alimenti preparati come si faceva una volta sono stati il Seirass del Fen, la Salsiccia di Bra, il lardo al rosmarino di Cavour, il prosciutto arrosto di Canale. Ogni piatto è stato spiegato dagli esponenti dello Slow Food nelle sue caratteristiche nutrizionali e sotto gli aspetti storici. Tutto era davvero molto buono nemmeno da paragonare ai polli di allevamento a cui siamo abituati. Ai vari piatti è stato dedicato tutto il tempo necessario e il pranzo si è protratto fin dopo le 15.



Invitati della stampa locale

Sono state coinvolte le classi del biennio, per un totale di 285 allievi I risultati del sondaggio sul nazismo

Un problema che, di recente, ha attirato la nostra attenzione è stato il razzismo. Nel corso della storia del '900 questo fenomeno ha trovato la sua maggiore espressione nella persecuzione degli ebrei da parte dei nazisti di Adolf Hitler. Si tratta di un problema ancora di attualità, perché molti giovani simpatizzano per quelle ideologie (che la storia ha sconfitto) nell'abbigliamento, nel mostrare simboli e nel modo di pensare. Non si sa fino a che punto siano consapevoli di quanto è accaduto e se la loro adesione sia solo una questione di moda. L'idea di promuovere un sondaggio sull'argomento, coinvolgendo le classi del biennio che non prevedono lo studio del '900 nei programmi di storia, ci è stata suggerita dalla professoressa Paola Brarda. Il prof. Agostino Magnano ci ha dato l'autorizzazione e la possibilità di effettuare le fotocopie e così il 21 novembre 2002, nell'arco della mattinata, siamo riusciti a distribuire il questionario a 285 allievi. I risultati riportati sono stati ottenuti con l'aiuto dei nostri compagni Barbara Beccaria e Mauro Adriano e della prof. Maria Amedeo.

Mary Bua
Luca Giachero

Che cosa rappresenta per te la svastica?

Il nazismo	22%
Non risposto	13,50%
Non rappresenta niente	11%
Sfavorevoli	11%
Un simbolo	9,50%
Non lo so	7%
Favorevoli	5,50%
Guerra e morte	4,50%
Il razzismo	3,50%
Olocausto	3%
Un modo di pensare	3%
Potenza e superiorità	2,50%
Una moda	2%
Il fascismo	2%

Quanti ebrei hanno perso la vita nei lager nazisti?

6 milioni	53%
30 milioni	30%
4 milioni	5,50%
Non risposto	5,50%
Idee confuse	3%
Non lo so	2,50%
50 mila	0,50%

Cosa pensi degli ebrei?

Persone come le altre	41%
Innocenti	25%
Non risposto	10,50%
Risposta sfavorevole	9%
Non lo so	7%
Indifferenza	4%
Idee confuse	3,50%

Un film o documentario sui campi di concentramento che reazioni ha suscitato in te?

Dispiacere e dolore	36,50%
Ingiustizia e rabbia	14%
Vergogna e disprezzo	12%
Mai visto	7%
Non risposto	5%
Idee confuse	4%
Paura	4%
Non lo so	4%
Niente	3,50%
Ammirazione e gioia	3%
Orore	3%
Indifferenza	2,50%
Odio	1,50%

Hitler è stato un mito per molte persone; lo è anche per te?

No	82%
Sì	12%
Più o meno	3%
Non risposto	3%

Condividi le discriminazioni razziali subite da gente ritenuta "debole e impura"?

No	70%
Non risposto	13%
Sì	5,50%
In parte	5%
Non lo so	3,50%
Idee confuse	3%

Un'esperienza stimolante sia sul piano professionale che umano Dalla Francia al nostro Istituto



La lettrice di Francese

Melissa è la lettrice di francese del nostro Istituto. È una bella ragazza bruna, di statura media, con i capelli neri e il colore degli occhi a metà strada tra il verde e il giallo. Come si capisce dal cognome, Cattaneo, è di origine lombarda. Risiede con i genitori e due sorelle più piccole in Savoia, ad Albertville, città famosa per aver ospitato in passato le Olimpiadi invernali. Socievole ed estroversa, ha accettato di buon grado di rispondere ad alcune domande sull'esperienza avuta nella nostra scuola.

Melissa, vuoi tracciare un bilancio di quest'anno scolastico?

La mia esperienza come assistente di Lingua francese è senz'altro positiva. Lo posso affermare con certezza, dal momento che manca poco al termine dell'anno scolastico.

Hai avuto qualche difficoltà ad ambientarti nella nostra scuola?

No, perché sono stata accolta calorosamente dagli insegnanti di Francese, che hanno mostrato di possedere una conoscenza approfondita sia della lingua che della cultura del mio paese. Con loro mi sono trovata subito bene ed è stato un piacere collaborare.

Hai notato delle differenze tra la scuola italiana e quella francese?

Quello che mi ha colpito di più è stata la burocrazia, che è abbastanza presente nella scuola italiana, e non essendo abituata a questo tipo di organizzazione devo confessare che sono rimasta un po' perplessa. Per esempio, da noi collegarsi con il computer a Internet, fare delle fotocopie o tante altre cose è molto più semplice.

E per quanto riguarda gli allievi?

Ho lavorato per un anno in un Lycée Hotelier francese e, per quanto riguarda gli allievi ho ritrovato la stessa professionalità sia in Francia, sia in Italia nelle attività pratiche. Sono stata colpita positivamente dal rigore e dalla serietà degli allievi quando ho avuto l'occasione di pranzare al ristorante della scuola. Purtroppo non ho sempre riscontrato lo stesso impegno durante le lezioni in classe, ma si tratta di una realtà che si verifica anche in Francia.

Gli allievi hanno mostrato interesse per lo studio del Francese?

Ho avuto l'impressione che gli allievi non siano sufficientemente motivati allo studio di una lingua straniera e che non ne comprendano l'importanza. A volte non sono riuscita a comunicare il mio entusiasmo e sono rimasta un po' delusa. Bisogna aggiungere che non



Melissa a un pranzo

sempre ho potuto proporre argomenti di carattere generale legati all'attualità del mio paese perché c'era la preoccupazione di non tralasciare il programma ministeriale.

Puoi darci un giudizio complessivo di questa tua esperienza in Italia?

A livello umano posso dire che ho trovato degli allievi simpatici, spontanei e dinamici con i quali si sono instaurati dei buoni rapporti. Quindi tornerò in Francia con una buona impressione della mia esperienza, che mi ha arricchita sia sul piano professionale sia sul piano umano.

Silvia Glauco

Vinti 5 mila Euro da dividere con l'Istituto "C. Gouthier" di Perosa Argentina La montagna e l'acqua



Il buffet preparato a "Le Vigne di Madama Reale"

Il 7 Marzo 2003, alcuni allievi della III G Sala coordinati dalla prof.ssa Antonella Grassi e altri della III E Cucina guidati dagli insegnanti Giampiero Battista, Alberto Ferrero e Giuseppe Migliore, sono stati impegnati presso "Le Vigne di Madama Reale" sulla collina torinese. Al mattino hanno preparato il coffee welcome, alle 13 un light lunch e al pomeriggio un coffee break. L'occasione è stata offerta dalla premiazione dei Progetti presentati nell'ambito del "Concorso Cento Scuole" promosso dalla Fondazione per la Scuola-Educatorio Duchessa Isabella della Compagnia di S. Paolo nel corso del 2002. Il buffet, allietato anche dal suono di alcuni strumenti degli alunni dell'Istituto Musicale di Casale

Monferrato, è stato molto apprezzato da tutti i presenti che hanno potuto ammirare la raffinatezza del servizio e la bravura dei ragazzi e gustare le prelibatezze preparate, per l'occasione, dal nostro Istituto. Tale apprezzamento è stato rinnovato nel corso della cerimonia di premiazione nel momento in cui l'Ippisar "A. Prever", rappresentato ufficialmente dalla prof.ssa Lucia Di Mauro che ha curato e coordinato l'ideazione e la stesura del progetto e dal prof. Agostino Magnano in rappresentanza del Dirigente Scolastico, è stato chiamato a ritirare la targa ricordo dalle mani del Presidente della Fondazione, dott. Giovanni Paracone che, dando prova di una capacità dialettica, mnemo-

nica e sintetica non comune, ha passato brevemente in rassegna tutti i novanta progetti premiati o segnalati e ha invitato i presenti ad un doppio applauso nei confronti del nostro Istituto, da una parte per la bravura dei nostri alunni per l'ottimo buffet e dall'altra per aver ampiamente meritato il premio assegnato. Il progetto presentato dall'Ippisar si intitolava: "La montagna e l'acqua" ed è stato elaborato in collaborazione con l'Istituto Comprensivo "C. Gouthier" di Perosa Argentina e vedrà coinvolti nella sua realizzazione molti enti e Associazioni sia del Pinerolese che delle Valli Chisone e Germanasca che hanno aderito con entusiasmo al progetto stesso. La manifestazione relativa alla premiazione si è poi conclusa presso l'Hotel Turin Palace con una cena offerta dalla Fondazione e il momento conviviale ha consentito un proficuo e simpatico scambio di esperienze con altre scuole partecipanti al concorso e ha contribuito a cogliere preziosi suggerimenti per la partecipazione all'edizione 2003 dello stesso concorso.

Agostino Magnano

Fine di un amore

Tutto è cominciato con una carezza, con un bacio in una notte di febbraio. Non me l'aspettavo, non ci pensavo, non ci speravo, ma lo volevo.

Con te ho passato dei bei momenti, delle belle sensazioni, emozioni. Ogni istante è stato meraviglioso

indescrivibile e irripetibile. Ogni volta è stato diverso e io mi sentivo coinvolta sempre di più. Ma ogni volta che tu mi riportavi alla realtà, mi facevi capire che per me non provavi nulla, facendomi sempre più male.

Adesso è finita e mi hai lasciato un grande vuoto dentro.

SA'85

Il nostro Istituto ha rappresentato l'Italia per la manifestazione "Natale in Europa", che ha coinvolto venti delegazioni di vari paesi europei

Appunti di viaggio del soggiorno in Estonia

Il buffet allestito nel salone centrale del castello, sull'isola di Saaremaa, ha avuto un grande successo



La partenza da Caselle

2 dicembre 2002
Torino - Monaco - Helsinki

La nostra traversata verso i Paesi Baltici inizia sotto i buoni auspici: all'aeroporto di Caselle la ragazza addetta al "check in" accetta di imbarcare tutti i nostri sette bagagli più quelli a mano che portiamo con noi, raggiungendo così, complessivamente, circa ottanta chilogrammi oltre il peso consentito; nel complesso totalizziamo quindici colli. Oltre agli effetti personali, abbiamo con noi una porchetta sottovuoto, panettoni Galup, frutta, panna, vari altri ingredienti, liquori donati dal rappresentante territoriale della ditta Ramazzotti, nonché stoviglie, addobbi natalizi e un presepio. Nel tratto Monaco-Helsinki si vola al di sopra delle nuvole: il cielo è azzurro e illuminato da un bel sole; il contrasto tra l'azzurro e il grigiore sottostante è rimarchevole. L'aereo atterra dolcemente sul territorio finlandese; a causa della nebbiolina, appare così all'improvviso il paesaggio locale definito da alberi spogli, neve, gelo e grigiore invernale tipicamente nordico. Il pilota riesce a riportare con sicurezza l'aereo sulla pista ghiacciata. Atterriamo a Helsinki alle ore 14.30 circa.

Helsinki, 3 dicembre 2002

Alle ore 18.40 raggiungiamo il porto, ove ci imbarchiamo sulla nave "Romantica" trasportando i nostri quindici colli. Il trasbordo delle valigie è faticoso. Arrivati a Tallin alle ore 22.40 superiamo, senza oneri di spesa, i controlli doganali. All'uscita della zona portuale ci attende Vahur Kõrbe, uno dei responsabili della "Tallina Majaka Teeninduskool", il quale - per farsi riconoscere - tiene in mano un cartello con la bandiera dell'"AEHT". Per raggiungere il Reval Express Hotel di Tallin - ubicato a breve distanza dal porto - utilizziamo un taxi (Tulika Takso). I membri della delegazione si rifugiano, stanchi, nelle proprie camere, mentre lo chef Gabriele Di Liddo girovaga inquieto per l'hotel, alla ricerca di una cella frigorifera per la porchetta che è giunta intatta fin qui. Dopo molte resistenze, gli addetti della reception, si impietosiscono e autorizzano la sistemazione in un frigorifero e così anche

il cuoco può dormire serenamente.

Mercoledì, 4 dicembre 2002

Alzatici di buon mattino, partiamo subito alla volta dell'aeroporto di Tallin, dove gli organizzatori ci hanno riservato un posto su un piccolo Tupolev. Il viaggio da Tallin a Kuressaare ci viene a costare appena 19 euro a persona ma, fin dall'inizio, il trasbordo si prospetta un'avventura, giacché, la linea aerea Avies non transige sul nostro sovrappeso, che supera di circa 80 chilogrammi il peso consentito. La piccola compagnia estone non può infatti permettersi i lussi della Lufthansa e pertanto dovremmo pagare 1700 EEK, una somma troppo esosa, se pensiamo che il viaggio per cinque persone costa appena 1575 EEK. A ben poco valgono le dimostranze sui nostri intenti culturali e umanitari; in nostro favore subentra solamente il fatto che a causa di questo diverbio l'aereo ha già totalizzato più di mezz'ora di ritardo e gli altri passeggeri non sopportano più di attendere. Dopo lunga trattativa si patteggia una riduzione e così ci viene consentito di trasbordare tutta la nostra merce a soli 500 EEK.

Occupiamo i posti sull'aereo russo che parte immediatamente. Appena saliti sul Tupolev, ci guardiamo senza nulla commentare: tutto parla da sé. Poche le persone: una dozzina circa con l'equipaggio; il freddo è intenso e all'interno l'usura dell'arredo è ben visibile. Mi volto indietro per guardare il piccolo "esercito": penso ai genitori degli studenti; Michele Pagano continua a lanciare occhiate sornione; lo chef dirà di aver pregato e i due ragazzi confideranno di aver avuto un po' di paura. Dopo aver fissato queste impressioni, veniamo accompagnati al Centro culturale di Kuressaare, ove ci viene assegnato un "box" di mq 3 x 2 inserito tra le rappresentanze Ungheresi e Olandesi; seguono le postazioni della Francia, della Danimarca, Svezia, Polonia, Lettonia... Ci mettiamo all'opera e verso le ore 13 lo stand italiano è perfettamente addobbato; l'albero di Natale brilla con le sue luci luminose: il manichino è rivestito del costume valdese imprestatoci da Fiorella Simond, la tavola è imbandita con una preziosa tovaglia, con stoviglie e posate portate dall'Italia. I prodotti gastronomici italiani attirano l'attenzione dei visitatori.

Giovedì 5 dicembre 2002

L'insegnante Gabriele Di Liddo e gli studenti Stefano Pugliese e Daniele Regoli iniziano al sorgere dell'alba "nor-

dica" i preparativi per il buffet dei Natali d'Europa che si terrà nella serata. Il viaggio con le sue peripezie e avventure è stato proiettato verso questo momento centrale, che i tre vivono intensamente. Per questo essi non si sono accontentati della disponibilità delle cucine - riservateci nel pomeriggio - ma hanno chiesto l'autorizzazione ad utilizzarle fin dal mattino. Visito anch'io la cucina per curiosare sulle attrezzature della scuola alberghiera estone e per conoscere da vicino i loro prodotti agroalimentari e ortofrutticoli. Mi intrufolo anche nella cella frigorifera e rimango sorpreso dalla presenza di carote di dimensioni inusuali, tanto che mi sorgono seri dubbi su un utilizzo controllato di prodotti chimici e fertilizzanti. Intanto i

Henning von der Heide di Lubecca (fine XV secolo) e sotto un lampadario medievale. Gabriele provvede a tagliare fette di porchetta e di zucchetto ai molti invitati che si affacciano al banchetto. Mi accosto naturalmente anche ai piatti dei paesi baltici, assaporando salmone, affettati vari, per poi passare al "goulasch" ungherese... per concludere con i dolci dei vari paesi. La serata è allegrata da vini francesi.

Venerdì 6 dicembre 2002

Ci prepariamo per la serata del "pranzo della notte di Natale in Estonia" che verrà servito al ristorante "Kuursaal", ubicato in un edificio liberty. A tavola mi trovo accanto alle professoressa di Kuressaare: ci



Lo stand italiano al Centro Culturale di Kuressaare

ragazzi con il professore iniziano a predisporre la preparazione della "porchetta farcita alla romana in bella vista" e degli zucchetti (panettoni ripieni).

A sera ci vestiamo a festa e per le ore 18 ci dirigiamo verso il castello di Saaremaa (XIII secolo) che si presenta come una delle fortezze meglio conservate di tutto il Baltico. E' circondato da un fossato e da corsi d'acqua ora interamente ghiacciati; attorno vi è un parco. Il buffet dei "Natali d'Europa" viene sistemato nel salone centrale del castello che presenta volte a crociera e pilastri circondati da mensole. Il luogo e l'atmosfera sono affascinanti e magici. Il salone è gremito di gente vestita a festa: appare nel suo splendore la borghesia locale presieduta dalle autorità. Mi sembra di vivere in un'altra realtà e in un'altra dimensione; talvolta mi concedo amichevoli conversazioni seduto sulle seggiole con braccioli disposte sul lato opposto del salone. Gli invitati sono muniti di piatto con reggibicchieri. Il tavolo dell'Estonia è collocato sul lato sinistro dell'ingresso; successivamente sono state sistemate le une accanto alle altre le postazioni delle varie scuole europee; il posto a noi riservato è il primo della lunga fila, accanto alla pala d'altare attribuita a

venivano serviti, a volte in ordine misto, insalata di bietole, di patate, rolate di aringhe e di porco, salcicce all'aglio, "potiron" alle spezie, marmellata di frutti del Nord, salciccia di sangue, salciccia d'orzo, maiale arrosto, patate e "navets" con arrosto, "choucrouste", patate al forno con crema inglese, accompagnati da birra e succhi di frutta, nonché il "kall", la bevanda tradizionale di Saaremaa. La serata è animata da musiche, momenti di animazione. Sono presenti varie autorità del luogo, tra cui il Ministro della Pubblica Istruzione estone Mailis Rand.

Sabato, 7 dicembre 2002

Nella mattinata del sabato è prevista una celebrazione liturgica natalizia presso la chiesa luterana di Kuressaare, officiata dal pastore del luogo. Andiamo tutti e cinque. Nei banchi - privi di ingnocchiatore - sono sparse le varie delegazioni. La celebrazione è tenuta in lingua inglese. Dopo il canto di un antico inno e i riti introduttivi, seguono letture bibliche, il sermone, la preghiera del "Padre Nostro". Conclusa la celebrazione si canta in estone l'inno di Lutero "Vom Himmel hoch, da komm ich her". Al termine della celebrazione ci concediamo un

"tour" per gli acquisti, e l'ultima sosta al Centro esposizioni. Alle ore 18 arriviamo puntuali alla cena di chiusura e alla presentazione del Natale in Europa. Per l'occasione persino Stefano, indossa una giacca scura, che in verità ha sottratto al suo insegnante, il quale così si trova a disagio per tutta la serata. Daniele invece, più formale, ha provveduto in merito. Il prof. Michele Pagano è sempre impeccabile con le sue giacche e cravatte. Il menù prevede salmone disposto a petali di rosa e "lavaret", "potage de poulet au crème", rolate di carne con salsa ai funghi, formaggi con "garnitures", pere cotte nel vino rosso con "mousse" al limone. Vengono serviti i vini Campero 2001 del Cile, Chardonnay, Cabernet Sauvignon; poi caffè o tisana. Le varie portate del pranzo natalizio, che si conclude oltre alla mezzanotte, sono alternate dalla presentazione della notte di Natale così come si celebra e si vive in ognuno dei paesi presenti. Le varie delegazioni intervengono in ordine alfabetico. I paesi baltici, la Polonia e l'Ungheria si distinguono per il loro folklore, per le loro tradizioni, per i loro balli e canti. La Svezia ripresenta la tradizionale processione con le luci di santa Lucia; l'Olanda la rappresentazione di San Nicola. La Francia e l'Italia - che introdussero o condivisero la grande rivoluzione - presentarono i loro Natali in forma più sobria e laica, coinvolgendo ugualmente il pubblico che partecipa e applaude calorosamente. Daniele e Stefano espongono in francese e inglese, quanto predisposto nel pomeriggio, sottolineando il momento di vita familiare che si vive durante la sera del 24 dicembre. Parlano dello scambio dei regali e dell'allestimento del presepio, della messa di mezzanotte e del grande pranzo del 25 dicembre, del quale danno dettagliato esempio di menù (antipasti, cotechino con lenticchie, agno-



Lo chef Gabriele Di Liddo

lotti, cappone, panettone, vini). A mo' di conclusione, tutta la delegazione italiana canta "Tu scendi dalle stelle", riscaldando l'atmosfera e il pubblico presente. Gabriele, che si sente poco portato per il canto, preferisce calarsi nel ruolo di fotografo. Soltanto al ritorno in Italia si scoprirà che le fotografie sono tutte annerite.

Rinaldo Merlone

Tra gli invitati anche il dottor Pasquale Capo e il dott. Luigi Catalano, Direttore Generale Regionale, che ha dato l'incarico

Il buffet preparato al Salone di Torino

Riportiamo alcuni dei commenti scritti nel Libro d'oro del nostro Istituto: "Al Prever di Pinerolo, che ha mantenuto tutte le promesse oltre ogni aspettativa" Paolo Iennaco; "Grazie per la collaborazione alle iniziative dell'Ufficio Scolastico Regionale; da estendere ai professori, oltre che al Dirigente scolastico, ma soprattutto ai ragazzi, studenti oggi, cittadini del Paese Italia domani" Luigi Catalano; "Con i complimenti più vivi per l'ottimo pranzo. Un grazie sentito agli allievi ai quali auguro il migliore successo, non solo scolastico ma per la vita" Pasquale Capo

La prima edizione di "Mestieri in Mostra" si è tenuta da venerdì 17 a lunedì 20 gennaio nel terzo padiglione del Lingotto Fiere di Torino. Ispirato al "Mondial des Métiers" di Lione, il Salone era rivolto soprattutto agli studenti, che hanno potuto seguire "dal vivo" le professioni nei vari settori, da quelli più tradizionali a quelli altamente specializzati: agricoltura, edilizia, tessile, meccanica, enogastronomia, sanità e cura della persona, cultura e spettacolo, turismo e servizi, informatica, ecc. Il successo di pubblico è stato notevole: per l'intera durata della manifestazione più di 30 mila visitatori si



Gli ultimi preparativi prima dell'arrivo degli invitati

salumieri, addetti di sala, addetti di cucina, chef, barman "free style" e accompagnatori turistici. Al centro di questa area si trovavano le "isole" del cioccolato e della pasticceria, dove i maestri si sono esibiti nella lavorazione, nella decorazione e nel confezionamento delle

ri rappresentanti dei mestieri, delle professioni e dell'offerta formativa. Lunedì 20 gennaio, in questa sala, alla presenza delle più alte cariche del mondo della scuola, si è svolto il convegno nazionale promosso dal MIUR e dal Coordinamento nazionale delle regioni dal titolo "Specializzarsi per occuparsi: la via dell'Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS)". In vista di questo importante incontro, il coffee break è stato preparato dall'Istituto "G. Giolitti" di Torino, ma il compito più impegnativo, il buffet, è stato gestito interamente dall'Ipsar "A. Prever" di Pinerolo su incarico del Direttore Generale Regionale dott. Luigi Catalano. Alle 13.30, secondo il programma, doveva svolgersi il buffet, che è però cominciato in ritardo, per attendere il termine dei lavori e l'arrivo delle varie personalità. Un ulteriore problema si è avuto con il numero dei partecipanti, che dovevano essere trecento, ma si sono pre-

sentati ai tavoli in circa 500. Grazie agli insegnanti, che hanno mostrato una grande professionalità, il buffet si è svolto nel migliore dei modi e l'Istituto ha ricevuto i complimenti dei presenti. Il dirigente scolastico Rinaldo Merlone si è prodigato affinché tutto si svolgesse nel migliore dei modi e ha curato la preparazione nei minimi particolari; soltanto nel pomeriggio, quando gli invitati se ne erano andati facendo i propri complimenti per l'organizzazione dimostrata, ha potuto manifestare la propria soddisfazione. "È stata una bella fatica, ma ce l'abbiamo fatta. Per il nostro Istituto si è trattato di un appuntamento importante, che è servito al miglioramento dell'immagine" ha detto congratulandosi con allievi e insegnanti. Gli allievi di Cucina della III E sono stati coordinati dagli insegnanti Giampiero Battista, Giuseppe Migliore e Luciano Regaldo. Gli allievi di Sala delle classi III F e III G dagli insegnanti Ernestino Bogliolo, Giuseppina Giamundo e Antonella Grassi e gli allievi di Ricevimento della IV A dalla professoressa Antonella Parisi. Erano anche presenti gli insegnanti Agostino Magnano, che ha curato la realizzazione del



Il servizio delle bevande

nuovo depliant d'Istituto e Giuseppe Campanaro, responsabile del giornale scolastico "Il Convito". In vista della manifestazione, allievi, insegnanti e assistenti tecnici hanno cominciato a lavorare sabato 18, hanno proseguito domenica 19 e tutta la mattina del 20. L'assistente tecnico con mansioni di autista ha compiuto più di un viaggio dalla sede della scuola fino al Lingotto per portare tutto il materiale necessario. Il menu prevedeva: galantina di pollo, rollatina di coniglio, salmone al cartoccio, insalate miste, Bresaola con mousse di formaggio, mousse di prosciutto al pistacchio, scaglie di Parmigiano, insalata di carne cruda, assortimento di pasticceria fresca e secca. Come bevande, sono stati offerti Roero Arneis, dolcetto delle Langhe, prosecco di Valdobbiadene e Asti spumante di Canelli. Sono stati serviti anche aperitivi alcolici, analcolici e succhi di frutta.

Giuseppe Campanaro



Il tavolo del dottor Pasquale Capo e del dott. Luigi Catalano

sono accalcati intorno ai vari padiglioni. Nell'area dedicata all'enogastronomia e al turismo erano rappresentate le figure professionali di maestri macellai, panificatori, gastronomi,

specialità più conosciute, come il Giandujotto di Torino, la Praliniera e le Uova di Pasqua. Nella Sala Azzurra si sono svolti gli approfondimenti e i confronti diretti tra i visitatori e

Il vino in onore del re di Francia Enrico IV Doux d'Henry

Il Doux d'Henry è un raro vino rosso che fa parte della DOC Pinerolese. Si ottiene dall'omonimo vitigno le cui origini sono in parte attribuite alla Francia meridionale e in parte alla nostra zona pedemontana. Il Doux d'Henry deve il suo nome al re di Francia Enrico IV, venuto in Piemonte agli inizi del Seicento per firmare un trattato con Carlo Emanuele I di Savoia. Durante una cena fu servito un vino leggermente dolce, che fu molto apprezzato dal re di Francia e, proprio in suo onore, l'uva e il vino sono stati chiamati "Doux d'Henry". Questo vitigno non riesce a sviluppare frutti in modo spontaneo per l'incapacità dei propri fiori di fecondarsi e di trasformarsi in acini. Il Doux d'Henry deve essere coltivato insieme ad altre varietà di viti per consentire l'impollinazione dei fiori, un aspetto che rende difficile la coltivazione, la quale deve essere effettuata con impianti misti. Da questo vitigno si ricava un vino dal colore rosato o rosso scarico con dei profumi molto



fini che ricordano la rosa e a volte anche alcuni frutti. Il corpo del vino è moderato e a volte l'uva viene mischiata con altre varietà per ottenere dei vini più ricchi di profumi e dalla struttura più robusta. Il Doux d'Henry esprime il meglio di sé nel primo anno di vita quando raggiunge un equilibrio gustativo ottimale. La produzione di questo vino si limita ad alcune centinaia di bottiglie l'anno che si esauriscono prima della vinificazione successiva. Proprio per questo è un valido motivo per cercarlo e apprezzarlo durante i nostri pasti.

Eleuterio Sbardella

Due persone speciali



Isabella e Michele

Per festeggiare il pensionamento della professoressa Isabella Brignone e del professor Michele Pagano, martedì 17 dicembre, al termine delle lezioni del mattino, c'è stato un pranzo al quale hanno partecipato amici e colleghi. La prof. Brignone, insegnante di Francese, si è laureata all'Università di Torino e ha conseguito un diploma triennale alla Sorbona di Parigi; è molto nota nel Pinerolese, in quanto discendente del generale Filippo Brignone. Dopo un periodo di insegnamento in una scuola privata è passata all'Alberghiero dove è rimasta fino al termine della carriera.

Appassionata di fotografia, ha documentato i momenti più significativi dell'Istituto. Il prof. Pagano, laureato in Biologia a Napoli, ha cominciato a insegnare all'Alberghiero di Pinerolo nell'anno scolastico 1971-72. Dal 1° ottobre 1974 è stato, salvo brevi periodi, collaboratore del preside e vicario fino al 1998, anno della malattia della moglie Maria Grazia Pratola, insegnante di lingue nel nostro Istituto dal 1970. È stato con-

fermato nella sua funzione di collaboratore nuovamente negli anni 2000-2002 con nomina diretta del Dirigente scolastico Rinaldo Merlone. Entrambi i docenti, stimati dal punto di vista professionale, sono stati molto apprezzati per il loro senso dell'umorismo e la capacità di sorridere e di mettersi in gioco anche in situazioni critiche. Per queste loro caratteristiche hanno lasciato tra quanti li hanno conosciuti un vuoto difficile da colmare.



La sala ristorante gremita di amici e colleghi

Due sigle importanti per gli Istituti alberghieri **ARIAR e RENAI**

Per potenziare il ruolo svolto dagli istituti professionali alberghieri, nel febbraio 2002 è nata in Pinerolo l'Ariar, "Associazione Regionale di Istituti Alberghieri e della Ristorazione". L'associazione promuove scambi tra i vari istituti alberghieri del Piemonte e della Valle d'Aosta sia dal punto di vista organizzativo che da quello didattico e amministrativo attraverso la formazione di una banca dati e di un sito internet. Una sinergia divenuta indispensabile per l'arricchimento dell'offerta formativa, rivolta non solo agli studenti, ma anche ai diplomati e agli adulti in cerca di occupazione. Allo scopo di far meglio cono-

scere la realtà degli istituti alberghieri sul territorio partecipa a manifestazioni che possono migliorarne l'immagine grazie ai mezzi di comunicazione. Sede legale dell'Ariar, di cui è presidente il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone, è l'Ipssar "A. Prever" di Pinerolo. L'associazione mantiene uno stretto rapporto con la rete nazionale degli istituti alberghieri, ReNaIA, costituita a Fuggi nel dicembre 2001 e presieduta dal dirigente scolastico dell'I.I.S. di Senigallia prof. Alfonso Benvenuto. Il nostro Dirigente scolastico è membro del Consiglio direttivo nazionale.

PRACATINAT



Dirigenti scolastici e collaboratori su una delle terrazze

Per amare la montagna bisogna conoscerla. E proprio per far conoscere la montagna, l'11 aprile, sono stati invitati a Pracatinat i Dirigenti scolastici di Pinerolo e i loro collaboratori. L'iniziativa, promossa da Gian Piero Clement, Assessore all'Istruzione e Sport del Comune di Pinerolo, ha coinvolto il Dott. Boris Zovel, direttore del Consorzio Pracatinat e il prof. Piero Bassani, rappresentante del Comune di Pinerolo. Il nostro Istituto è stato rappresentato dai professori Patrizia Santoro e Giuseppe Campanaro. Nel 1982 è cessata l'attività dell'ospedale e dall'anno successivo la struttura è stata destinata alle scuole. Naturalmente prima sono stati effettuati dei lavori: i lunghi corridoi sono stati interrotti con delle costruzioni; le camere sono state adattate con quattro posti letto; sono stati attrezzati dei centri di incontro e dei laboratori. Per rispettare le nuove norme sulla sicurezza ci sono voluti lavori lunghi e dispendiosi e la sostituzione di molti materiali. Il dottor Boris Zovel snocciola cifre, risponde alle domande quasi con distacco, ma è chiaro che ci tiene molto a questa struttura. La montagna in questi ultimi anni ha subito delle trasformazioni che l'hanno stravolta. Il turi-

simo che si riversa al Sestriere è agli antipodi rispetto a quello che viene proposto a Pracatinat, dove l'educazione ambientale e il rispetto del territorio sono principi essenziali. Per i ragazzi delle scuole sono previsti dei percorsi di studio mirati, che hanno come scopo una conoscenza reale del luogo: la passeggiata nei boschi; l'esame al microscopio di piante e insetti; corsi di sci di fondo e percorsi in mountain bike. Nonostante queste offerte, negli ultimi tempi c'è stato un calo nella frequenza, perché è diventato più difficile trovare insegnanti disposti a rimanere per 5 giorni con i loro allievi. Si sta pensando di ridurre il periodo a soli tre giorni e, per mantenere costante la ricettività, di attuare una sorta di scambio con scuole, italiane e straniere, o che si trovino in località marine. Per tale scopo, sensibilizzare gli insegnanti è fondamentale, anche se la struttura è aperta a tutti: famiglie, gruppi, anziani. Il dottor Zovel ha raccontato di un gruppo religioso venuto da Roma, talmente numeroso che alcuni hanno dovuto dormire nei camper. La montagna è il posto ideale per chi cerca la tranquillità; il silenzio che vi regna favorisce la meditazione e la creatività e per questo è molto amata dai musicisti.

Le piccole invenzioni che hanno cambiato la vita di tutti i giorni **Forchetta, cucchiaino, coltello**

Dalle posate in carbone e acciaio a quelle inossidabili

Sia i patrizi che i plebei romani mangiavano con le mani, con l'unica distinzione che le persone di rango afferravano il cibo con tre dita e non si sporcavano mai le ultime due dita.

LA FORCHETTA

Le forchettine per mangiare comparvero per la prima volta nell'XI secolo in Toscana, ma i religiosi ne condannarono l'uso, perché sostenevano che solo le dita umane, create da Dio, erano degne di toccare i suoi doni. Tuttavia, su ordinazione delle persone ricche, si continuarono a realizzare forchette d'oro e d'argento che non erano come quelle che noi oggi conosciamo, ma avevano soltanto due denti. Questa forchetta fu introdotta in Inghilterra da Tommaso Becket, arcivescovo di Canterbury, ma era soltanto una curiosità italiana costosa, infatti il Re aveva soltanto sei forchette d'argento e una d'oro. Il re di Francia invece aveva dodici forchette decorate con pietre preziose, ma nessuna veniva usata per mangiare. La gente prendeva il cibo con le mani, con uno o due coltelli, con un cucchiaino; perfino in Italia, il Paese d'origine della forchetta, questo oggetto veniva ridicolizzato soprattutto se ad usarlo era un uomo. Fu la nobiltà francese che iniziò a usare le forchette con quattro denti, che divennero simbolo di lusso e di raffinatezza. Un ulteriore elemento di distinzione fu il coperto individuale: ogni aristocratico presente a tavola riceveva una serie completa di posate, piatti, bicchieri.

IL CUCCHIAIO

Il cucchiaino rispetto alle forchette è più vecchio di millenni. Nel corso della storia non è mai



Un servizio completo di posate d'argento

capitato che chi lo usava venisse preso in giro, come è accaduto per le forchette. Da quando è stato inventato, il cucchiaino è stato accettato come un attrezzo utile, soprattutto per consumare cibi liquidi. I primi cucchiaini erano sottili pezzi di legno lievemente concavi, che venivano immersi nei cibi simili a minestre, ma non abbastanza liquidi da essere sorseggiati dalla ciotola. Cucchiaini di questo tipo sono stati rinvenuti in Asia circa 20.000 anni fa; in seguito, nelle tombe egiziane, sono stati trovati cucchiaini di legno, pietra, avorio e d'oro. I Romani e i Greci delle classi più elevate usavano cucchiaini di bronzo, d'oro e d'argento, mentre le persone più povere usavano i cucchiaini di legno.

IL COLTELLO

L'homo erectus, un milione e mezzo di anni fa, fu il primo ominide con la capacità di lavorare un pezzo di pietra fino a ottenere ciò che si era prefissato. Per secoli la maggior parte degli uomini ha avuto soltanto un coltello che portava appeso alla cintola per poterlo usare più prontamente, sia per tagliare la carne sia per la difesa personale. Soltanto i nobili si potevano permettere coltelli separa-

ti per combattere, cacciare e mangiare. Il coltello da tavola, con la punta arrotondata e non appuntita come gli antichi coltelli, nacque intorno al 1630, ad opera del cardinale Richelieu. Il primo ministro del Re di Francia Luigi XIII voleva eliminare la cattiva abitudine, che aveva luogo a tavola durante il pranzo, quando gli uomini usavano la punta del coltello per pulirsi i denti. Anche se le posate hanno origini remote, ci vollero molti anni prima che giungessero insieme sulle tavole. Ancora 200 anni fa, la maggior parte delle locande, sia d'Europa che d'America, fornivano una o due, ma raramente tutte e tre le posate. Solo le persone ricche, quando viaggiavano, si portavano dietro le proprie posate. Fino all'inizio del Novecento, coltelli, forchette e cucchiaini richiedevano molto lavoro per essere mantenuti lucidi, perché realizzati con un composto di carbone e acciaio, un prodotto resistente, ma che diventava facilmente opaco. Fu soltanto nel 1921 che venne prodotto il primo oggetto da tavola in acciaio inossidabile.

A cura della I A

Gli allievi del nostro Istituto che si sono distinti e sono stati premiati

Borse di studio, concorsi, gare

Borsa di studio "Renzo Malagoli"

L'associazione "Arte in tavola" in collaborazione con il ristorante "Castello di Buriasco" ha istituito la borsa di studio "Renzo Malagoli" per gli allievi del corso di Sala e bar degli istituti alberghieri. Hanno aderito all'iniziativa il Formon di Venaria, l'Istituto "A. Marro" di Carignano, il "Nuovo Ambasciatori" di Torino e il nostro istituto. La prova si è svolta in tre momenti; nella prima bisognava elaborare in 30 minuti un menu primaverile per 150 persone, e abbinare i vini. La prova pratica consisteva nella mise en place, nel trancio di un pollo e nella sfilettatura di un pesce. Infine c'è stato un colloquio in cui ogni candidato ha dovuto motivare le proprie scelte sul tema assegnato e sul-

l'abbinamento dei vini. La commissione esaminatrice era composta dalla signora Mariuccia Malagoli, da due rappresentanti di "Arte in tavola" e da un rappresentante per ogni istituto partecipante. Il 5 maggio si è svolta la prova finale presso il ristorante "Castello di Buriasco". L'allieva Eleonora Coppolino della V D, accompagnata dalla professoressa Dilva Piton, si è classificata al primo posto, davanti al rappresentante del Formon di Venaria, al quale è andata una lampada per flambare.

Gara Nazionale all'ISIS di Vittorio Veneto

L'allieva Fabiana Pagano della IV A, accompagnata dalla prof. Antonella Parisi, si è classificata al 3° posto alla gara nazionale per Operatore dei servizi di

Segreteria e Ricevimento, autorizzata dal Ministero, che si è svolta dal 13 al 15 maggio all'ISIS "A. Beltrame" di Vittorio Veneto (TV). Alla vincitrice sono andati 516 Euro.

Concorso Regionale di Ricevimento

La classe III A Ricevimento accompagnata dal prof. Fernando Cadei si è classificata al 1° posto al concorso che si è svolto all'Ipssar "G. Colombatto" di Torino.

4° Trofeo di sci alpino "Verso Torino 2006"

Organizzate dal CONI e dal MIUR, il 12 e 13 marzo al Sestiere si sono svolte le gare studentesche. I nostri allievi, accompagnati dagli insegnanti, si sono classificati al 2° posto.

Realizzato da vari Istituti alberghieri, costerà solo 5 Euro
Libro di ricette piemontesi

Presentato al Salone di Torino e realizzato con la collaborazione degli Istituti alberghieri del Piemonte e della Valle d'Aosta, il libro è composto in tutto di 173 pagine, ricche di illustrazioni e spiegazioni. Nella prima parte vengono presentate le scuole che hanno partecipato all'iniziativa, con una breve descrizione delle attività svolte e delle offerte formative. Le ricette vengono suddivise in antipasti caldi, antipasti freddi, primi piatti (asciutti e in brodo), zuppe, secondi e dessert. Vengono anche presentate alcune ricette conviviali come la "Bagna Caöda", la "Polenta Consa" e il "Fritomisto à la piemontesa". Patrocinato dalla Direzione Generale del Miur con finanziamento della Regione Piemonte e stampato per iniziativa dei dirigenti ARIAR, ha tra i suoi curatori il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone, il prof. Casimiro Pautassi che si è occupato delle ricette di cucina, il prof. Ernestino Bogliolo per l'abbinamento dei vini, la prof. Silvia Mazza per il calcolo nutrizionale e calorico e la prof.ssa Maria Bevilacqua per la Direzione generale. Ogni piatto è presentato nei suoi aspetti storici, nelle consuetudini e nelle circostanze in cui veniva preparato. Gli insegnanti del nostro Istituto, per quanto riguarda gli antipasti freddi, hanno presentato la ricetta "Salada ëd truta", un pesce presente nella Val Pellice, di squisito sapore, al punto che già nel XVII secolo i pescatori di frodo erano puniti con multe severe. Tra le indicazioni ci sono i consigli per pulire la trota, le varie fasi della preparazione, il tempo necessario per la cottura, gli ingredienti necessari per un certo numero di persone, i valori nutrizionali. Il vino consigliato è l'Erbaluce di Caluso, un vino bianco del Canavese che valorizza il piatto e fornisce

un giusto equilibrio tra cibo e bevanda. Per quanto riguarda i primi, i nostri insegnanti hanno presentato le "Calhiettes", un piatto antichissimo, che ha avuto origine da una cucina povera. Questo piatto si ottiene con patate crude grattugiate, avanzi di carne, lardo tritato, cipolle, farina e uova, il tutto amalgamato e fatto bollire. Le "Calhiettes" si accompagnano bene con salumi, altri piatti di carne o con la toma fresca. Con lo stesso procedimento si possono ottenere anche frittate e, aggiungendo una maggiore quantità di uova, i "friciulin", frittelline da friggere nel burro. È un piatto di medio apporto calorico e si consiglia di accompagnarlo con il prestigioso vino bianco Gavi, bevuto giovane, proveniente dalla provincia di Alessandria. Un altro piatto molto semplice è la "Supa barbetta, preparata per occasioni particolari, come il 17 febbraio che ricorda la libertà di culto concessa ai Valdesi delle valli del Pinerolese dal re Carlo Alberto. Preparata inizialmente con pane raffermo, questa zuppa viene oggi cucinata con grissini in un tegame di terracotta. Per quanto riguarda i secondi, i nostri docenti hanno proposto il "Gingot ëd cravot cheuit ant ël fën", un piatto che veniva preparato quando tutta la famiglia era impegnata per l'intera giornata nel lavoro dei campi, o quando non c'era molto tempo per la preparazione del pranzo. Al mattino presto veniva accesa la stufa e si disponeva in un tegame il cosciotto di capretto che, dopo essere stato preparato con i vari ingredienti, veniva ricoperto con del fieno e fatto cuocere a fuoco lento per due ore circa. Il vino consigliato è il Nebbiolo d'Alba, un vino rosso corposo e dalla giusta tannicità. Per quanto riguarda il dessert, il prof. Pautassi ha presentato la Torta Zurigo (v. pagina 2).

I viaggi di istruzione 2002-2003

Quest'anno i viaggi di istruzione si sono svolti tutti nello stesso periodo: dal 23 febbraio al 1° marzo. Le classi quarte e quinte, accompagnate dal Dirigente scolastico e dagli insegnanti Brarda, De Luca, Di Liddo, Fissore, Gatti, Grieco, Magnano, Migliore, Pagano e Santoro hanno visitato i luoghi più famosi della Grecia classica e visto monumenti di notevole importanza storica, culturale e artistica. Il viaggio in mare su nave da crociera dotata di varie possibilità di svago, è stata per molti un'esperienza del tutto nuova. Da segnalare anche l'incontro con gli studenti dell'Istituto alberghiero di Atene e lo scambio di esperienze e di doni tra le due sedi. Le classi III C, III F e III G, accompagnate dagli insegnanti Bogliolo, Dellacà e Grassi, si sono recate in Francia dove hanno visitato la Borgogna e la Champagne, zone dei più rinomati vini francesi. Gli esperti del Bureau Interprofessionnel Vins de Bourgogne hanno illustrato le caratteristiche dei loro prodotti e concesso la degustazione dei vini migliori. Le classi seconde, accompagnate dagli insegnanti Battista, Bianchi, Campanaro, Meo, Dellacqua, Garreffa, Graziani, Minetto e Torre hanno visitato le Cinque Terre, alcune città della Toscana, e un'azienda vitivinicola. Le classi prime, accompagnate dagli insegnanti Canni, Castagnoli, Di Mauro, Pedullà e Polla Mattiotti si sono recate a Genova, dove hanno visitato l'Acquario, il Padiglione del mare e il porto e grazie all'aiuto di guide esperte e preparate hanno scoperto i segreti del mare e della vita dei pesci. Per allievi e insegnanti i viaggi di istruzione sono stati momenti di arricchimento personale.

Paola Brarda

Le iniziative prese nella nostra scuola durante il conflitto in Iraq

Progetto "C'è guerra per te"

Il conflitto in Iraq non ha lasciato indifferenti gli studenti e gli insegnanti del nostro Istituto. Il 21 marzo giorno successivo allo scoppio della guerra, si è tenuta un'assemblea nel corso della quale sono stati dibattuti i temi e ci si è proposti di tenersi continuamente aggiornati sugli sviluppi della situazione. Ogni giorno sono stati letti i principali quotidiani e periodici di vari schieramenti politici e sono stati raccolti dati e sono state annotati giudizi, anche contrastanti, sulla guerra. I risultati di questo lavoro che ha coinvolto principalmente gli studenti delle classi V, coordinati dagli insegnanti Mario Dellacqua, Anna Gorda, Marivanna Malasagna ed Elsa

Paris, che hanno dato la loro disponibilità tutti i venerdì dalle 9 alle 11 per eventuali suggerimenti e collaborazioni. I lavori sono stati esposti nella bacheca nell'atrio dell'Istituto. Sabato 22 marzo la bandiera è stata esposta a mezz'asta. Lo spazio a disposizione non ci consente di riportare tutte le riflessioni, che sono comunque ancora esposte. Riportiamo una striscia curata dall'allievo Antonio Russo Tantarò della I E seguito dalla professoressa Gianna Canni. La raccolta fondi organizzata tra allievi e insegnanti del nostro Istituto per destinare il ricavato al "Tavolo di solidarietà con la popolazione dell'Iraq" ha raggiunto la somma di 380 Euro.

I colori della pace

Il mondo è pieno di colori: dal blu di un cielo stellato al verde di immensi prati.

Nel mondo i colori non dicono solo gioia, ma anche tristezza e odio.

Come il nero di una cattività profonda, il grigio della guerra e delle armi.

Solo una cosa nel mondo potrà restare: l'arcobaleno della pace.

Lorenza, 10 anni



Due ex allievi hanno tenuto un corso di grande valore professionale

Maestri pasticceri



Mario Grazia

Tra la fine di marzo e i primi di aprile, nel laboratorio di pasticceria sperimentale "Chiriotti" del nostro Istituto, si sono tenute due dimostrazioni di alto valore professionale e umano. La prima ad opera del maestro Mario Grazia, prima allievo e per oltre dieci anni insegnante di Cucina e pasticceria, attualmente collaboratore della Ditta Pregel di Reggio Emilia. La seconda ad opera di un altro ex allievo, Luca Montersino, ora direttore dei corsi all'Istituto Superiore Arti Culinarie

Boscolo Etoile di Sottomarina. Al progetto, coordinato interamente dal professor Luciano Regaldo, hanno aderito gli insegnanti Casimiro Pautassi e Pierfranco Dellacà, che hanno voluto offrire agli allievi delle classi III C, III D e III E Cucina due momenti diversi di crescita e riflessione professionale prima di sostenere gli esami di qualifica. Il 26 e 27 marzo il maestro Mario Grazia ha svolto un corso su "Utilizzo dei prodotti semilavorati Pregel nella pasticceria e gelateria". La dimostrazione pratica si è concretizzata con la realizzazione della Torta Trio, della Torta Riviera e del Nougat Glaces, utilizzando prodotti come Magic Sugar, Albumissimo Pregel, Totalbase Pregel, ForteFrutto Pregel ed altri. Il 9,10 e 11 aprile si è svolta la dimostrazione dal tema "Pasticceria salata moder-



Luca Montersino

na mignon", tenuta da Luca Montersino, giovane stella dell'arte culinaria che si è diplomato nel 1992. Durante il corso sono state realizzate preparazioni raffinate ed accattivanti, tra cui piccoli muffin di verdura e pancetta, cannoncini croccanti con mousse al gorgonzola, freschezza estiva, tartufi salati alla valenziana, archette al semolino di riso, zenzero e salmone marinato, piccoli tramezzini al salame e mousseline al cumino.

Pierfranco Dellacà

Avere un castello è il sogno di molti, ma quali sono gli inconvenienti?

Il castello di Famolasco

In passato il castello, grazie alla sua posizione strategica, serviva a difendersi dagli attacchi esterni degli assalitori. Situato di solito in un luogo alto e panoramico permetteva di controllare un valico montano, un passaggio obbligato, una strada, il guado di un fiume, non solo per respingere nemici e invasori, ma anche per ottenere una tassa di pedaggio dai mercanti. Il castello era anche un presidio militare, in cui vi erano depositi di armi, di viveri e gruppi di uomini. Era soprattutto un centro amministrativo, dove confluivano tasse e tributi e un centro giudiziario dove si eseguivano condanne, si riscuotevano taglie, si arruolavano gli uomini addestrandoli all'uso delle armi per prepararli alla guerra. Il valore militare del castello diminuì quando i sovrani, arricchitisi enormemente, ebbero il denaro sufficiente per assoldare eserciti mercenari e fondere cannoni. Col passare del tempo, molti castelli diventarono residenze estive per la villeggiatura dei signori che preferivano risiedere per la maggior parte dell'anno nei loro palazzi in città. Attorno alle mura del castello o del forte, abitavano i sudditi che difendevano il signore in cambio di protezione e difesa dei loro affari e interessi. A tale scopo sorsero anche delle torri,



costruite con pietra locale su una struttura quadrata o rettangolare provvista di feritoie per l'avvistamento. Oggi, diventate proprietà di un castello, ereditarlo, acquistarlo può essere fonte di disgrazie più che di fortuna, poiché la ristrutturazione è costosa, a meno che si faccia un atto di fede da vero appassionato di storia. Ciò è successo al signor Stefano Cerri, che non solo possiede il castello di Famolasco di Bibiana (ai confini delle province di Torino e di Cuneo), ma è anche l'autore di un volumetto intitolato: "Famolasco: la storia, la gente", stampato dalla casa editrice Alzani di Pinerolo. In que-

sto volume l'autore va alla ricerca delle origini del maniero, occupandosi dello studio dei toponimi, analizzando testi e documenti antichi, mappe e cartari scovati in vari archivi e biblioteche, senza tralasciare di intervistare persone del luogo e corredando il tutto con una ricca bibliografia. Il più curioso proprietario del castello è stato senza dubbio il conte Maurizio Ferrero, Signore di Bibiana, Famolasco, Piobesi e Buriasco. Questo personaggio, vissuto tra il 1854 e il 1928 è meglio conosciuto come il "Conte Codino" per la sua erudizione e per la sua eccentricità.

Pier Giorgio Dana Borgia

Corso di fotografia in bianco e nero

Durante la sospensione delle attività didattiche, l'ultima settimana di gennaio del 2003, presso i laboratori del nostro Istituto si è svolto un mini corso di fotografia, della durata di 10 ore, sulle tecniche del ritratto in bianco e nero. Le lezioni sono state tenute dal prof. Enrico Noello, che è stato coadiuvato dal prof. Pier Giorgio Dana

Borgia. Sono state coinvolte le classi IV A, IV B, VA e VB, che hanno mostrato molto interesse sia nella parte teorica che in quella pratica. È stato allestito un vero set di ripresa, con pannelli riflettenti, luci continue, flash da studio e sono state usate macchine da ripresa di 35mm e di medio formato. Si sono svolte anche delle riprese

all'aperto nel cortile, tra la curiosità dei passanti. I risultati del lavoro sono stati esposti su un cartellone nell'atrio dell'Istituto. Perché fotografare in bianco e nero? Per le sfumature, per i chiaroscuri, per ricordare il sapore dei tempi passati.

Enrico Noello

il Convito

Periodico dell'Ippisar "Arturo Prever"
Via Carlo Merlo 2 - 10064 Pinerolo
Tel. 0121-72402 Fax. 0121-322043
www.piemonte.lafrogola.kataweb.it/
torino/superiori/prever-pinerolo/
e-mail:ippisarprever.to@katamail.com

Dirigente scolastico

Rinaldo Merlone

Direttore responsabile

Giuseppe Campanaro

Fotografia

Isabella Brignone

Assistenti di redazione

Rosetta Novello, Patrizia Vegetabile

Hanno collaborato

Paola Brarda, Mary Bua, Gianna Canni, Pier Giorgio Dana Borgia, Pierfranco Dellacà, Mario Dellacqua, Lucia Di Mauro, Luca Giachero, Silvia Glauco, Antonella Grassi, Agostino Magnano, Enrico Noello, Michele Pagano, Casimiro Pautassi, Antonio Russo Tantarò, Patrizia Santoro, Eleuterio Sbardella, Sabrina Tichelio, Diego Vasserot

Registrazione Tribunale di Pinerolo n. 5 del 22 novembre 2002
Stampato in 1000 copie presso la Tipolitografia Giuseppini il 00-00-00

APPUNTAMENTI

SETTIMANA DEDICATA ALLA LINGUA FRANCESE

Da diversi anni nel Pinerolese, per mantenere vivo l'insegnamento del francese, in considerazione dell'importanza che questa lingua ha avuto in passato e ha ancora oggi nelle relazioni economiche e culturali dei due versanti delle Alpi, vengono svolte varie iniziative. Il nostro Istituto ha messo a disposizione i suoi locali per realizzare venerdì 28 marzo un pranzo con menu francese per gli insegnanti di lingua francese e i dirigenti scolastici delle scuole del pinerolese.

FESTIVAL EUROPEO DI GASTRONOMIA

I professori Giampiero Battista e Giuseppe Migliore hanno partecipato al seminario sull'enogastronomia che si è tenuto dal 27 al 30 marzo presso l'ISIS "A. Barbarigo" di Venezia. Hanno partecipato le delegazioni di Turchia, Grecia, Francia e Romania.

"MENU DEI FIORI" PER IL COMUNE DI CAVOUR

Nell'ambito di una convenzione tra il sindaco di Cavour, Piergiorgio Bertone, e l'Ippisar "A. Prever", alla manifestazione "Cavour in fiore" che si è tenuta il 3 e il 4 maggio, hanno aderito sette ristoratori della zona. Il prof. Pierfranco Dellacà, il prof. Ferrero Alberto, Mark Pelliccia, gli allievi Bruno Luca, Infurna Francesco e De Rosa Andrea della classe III C si sono occupati della cucina; il professor Ernestino Bogliolo si è occupato degli aspetti relativi al servizio di sala e dell'abbinamento vini. Molto ricco il menu.

VISITA DEI LICEI DI SAN PIETROBURGO E DI GAP

Nell'ambito degli scambi scolastici dell'Itis "Ignazio Porro", sono state accolte nel ristorante didattico del nostro Istituto una delegazione proveniente da Gap e una da San Pietroburgo. Facevano parte di quest'ultimo gruppo docenti dell'Itis, un'interprete, la direttrice e due insegnanti del liceo russo. Il prof. Dellacà si è occupato del menu che prevedeva: aperitivo con frivolezze; arista in salsa tonnata su insalatina; cannelloni di carni e verdure al gratin; castellana; patate Parmentier; sfornato di verdura; torta caprese con salsa; vaniglia; parfait alle mandorle con salsa al cioccolato. Inutile dire che tutto è stato molto apprezzato dagli ospiti.

PREMIO ALBERO-PALUMBO

Mercoledì 21 maggio si svolgerà il premio Albero-Palumbo, in ricordo di due insegnanti che al nostro Istituto hanno dato molto. Possono partecipare in tutto sei allievi delle classi III di Sala e sei delle classi di Ricevimento, materie insegnate rispettivamente dal prof. Ferruccio Albero e dal prof. Mario Palumbo. Una giuria composta da esponenti del mondo scolastico, familiari dei due docenti e esperti del mondo del lavoro assegnerà il premio di 250 Euro (per ciascun allievo) ai primi due classificati. A tutti i partecipanti sarà consegnato un attestato.

CORSO "AGRICOLTURA- AMBIENTE-ALIMENTAZIONE"

Presentato dal Sig. Guirino Ciliberti e tenuto da Elena Miglietti del Direttivo Nazionale dei VAS (Verdi Ambiente e Società) il corso è iniziato il 4 marzo e si è svolto il martedì dalle 15 alle 17. L'educazione ambientale e alimentare, la sicurezza alimentare dal confezionamento al consumo, gli OGM, l'inquinamento del terreno con rifiuti pericolosi, l'agricoltura biologica sono alcuni degli argomenti trattati. L'adesione da parte del personale ATA è stata del 90 per cento e si cercherà di coinvolgere allievi e insegnanti.

LA BAND DELL'ALBERGHIERO "I TIPICI" IN CONCERTO

Il prof. Diego Vasserot, insegnante di musica, ha formato con alcuni allievi del nostro Istituto la band "I Tipici", che si esibirà il 29 maggio nella sala ristorante e il 7 giugno nel piazzale della scuola. Il laboratorio di musica ha incontrato il favore degli allievi che hanno partecipato con entusiasmo e in più di una circostanza l'accostamento cibo-cucina ha dato risultati sorprendenti. Ne fanno parte, in qualità di cantanti, gli allievi D'Adda Emily e De Petris Sabrina della III A, Beccaria Barbara della IV D, De Min Elena della II G, Brandi Noemi della I F. In qualità di musicisti Branca Valentina (flauto) della II G e Truccone Denis (chitarra) della IV D. Saranno suonati brani strumentali Jazz come "Take the -A- train" di Duke Ellington, "Blue Bossa" di J. Anderson, "Someday my prince will come" di J. Churchill e "Autumn leaves" di Kern. Tra i brani cantati ci sono quelli di autori italiani, come Gianni Morandi, Venditti, Giorgia, Ivana Spagna e autori stranieri come John Lennon, Celine Dion, Elvis Presley, W. Houston, R.E.M. Al concerto di fine anno, che si terrà il 7 giugno, si uniranno gli altri allievi che hanno partecipato alle attività musicali e il prof. Enrico Noello, come batterista.