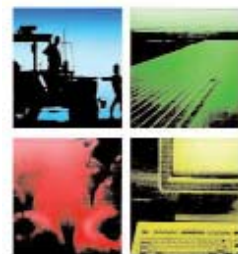




il Convito

Numero 6

ANNO 2007



**Concorso di pasticceria
"Chiriotti Editori"**

A PAGINA 2



**Master dei talenti
Stage in Argentina**

A PAGINA 3



**Progetto "Leonardo"
Tre settimane a Cipro**

A PAGINA 6



**L'Agrario di Osasco
Attività e laboratori**

A PAGINA 7



**Scambi culturali con la Cina
La festa delle lanterne**

A PAGINA 8

Tecnologia e didattica

Lo schermo, grande o piccolo, è il principale rivale della pagina scritta. Computer, telefoni, macchine fotografiche digitali forniscono immagini che sono ottenute da milioni di punti luminosi (pixel).

Una vera rivoluzione nella comunicazione, che consente di inviare testi e immagini in tempo reale, da qualsiasi parte. La tecnologia, di per sé, non è un male o un bene, ma è l'uso che se ne fa che può essere sorgente di bene o di male. Troppi gli episodi del passato anno scolastico che hanno riguardato un uso distorto dei moderni mezzi di comunicazione.

Grazie a questi strumenti, l'aula scolastica, da microcosmo chiuso in se stesso, è diventata una palestra, un'arena per spettacoli non proprio educativi. Franti, l'allievo cattivo del libro "Cuore", avrebbe oggi un telefonino ultimo modello per fotografare, filmare, inviare su internet le immagini di compagni e professori, per rendere partecipe un pubblico sterminato e anonimo.

La lezione tradizionale ha bisogno di attenzione, di silenzio, di ascolto; invece i giovani sono bombardati, fin dalla più tenera età, da suoni, luci, immagini in movimento.

Gli studenti appaiono svogliati, iperattivi, perfino indifferenti; il loro linguaggio è utilitaristico e stringato, come i messaggi che si scambiano.

Il problema oggi non è più la censura o la messa al bando dei libri, ma il fatto che i giovani non sono desiderosi di leggerli. Adorano gli ultimi ritrovati tecnologici, perché li libera dalla fatica di pensare?

Giuseppe Campanaro

L'ora dell'integrazione

di Rinaldo Merlone *

Il 2007 ha segnato un momento importante nella storia dell'Alberghiero di Pinerolo, in quanto ha visto l'accorpamento di questo Istituto con l'Agrario di Osasco. Questo progetto era stato già ventilato una quindicina di anni fa, ma i tempi non erano maturi per la fusione. L'esigenza di creare sul territorio una filiera agroalimentare è stato il movente che ha spinto i competenti enti locali a deliberare in merito e le due scuole a incontrarsi per operare congiuntamente.

Non è facile lavorare insieme, dopo che le due scuole hanno condotto per quarant'anni l'una - ossia l'Alberghiero - e per trent'anni - l'Agrario - vite parallele senza mai incontrarsi. Ora esistono i presupposti e le motivazioni perché si possa costruire insieme un progetto positivo e

costruttivo per il territorio.

A motivo di tale cambiamento è aumentato anche il lavoro per l'Amministrazione, per gli Uffici, per il Dirigente Scolastico e il Direttore Amministrativo, che si trovano a gestire due scuole, strutturalmente tra le più complesse, ma confortati dal fatto di avere accanto validi collaboratori.

E che dire dei 2.200 studenti che frequentano i due istituti in crescita? I nostri alunni sono pieni di energia, che va convogliata verso una progettualità educativa costruttiva. Occorre spendere tutte le risorse possibili per favorire la loro crescita umana, civile, intellettuale e professionale, per sostenerli e motivarli in questi mesi di trasformazione delle istituzioni scolastiche; ma anche richiamarli e, se necessario, correggerli con fermezza quando tendono a distruggere i valori su cui si fondano la scuola e la società.

Di qui è nato l'obiettivo «integrazione», che vuole caratterizzare l'anno scolastico 2007/08: integrazione tra Istituto Alberghiero e Agrario, integrazione tra professori e personale non docente, tra studenti ed educatori, tra europei ed extra-comunitari. Il 2007 ha chiuso una fase operativa dei professionali, iniziata con il Progetto '92. Ora, all'ombra della «Riforma Moratti», si sono avviate nuove trasformazioni. Le classi prime, ad esempio, frequentano solamente più 36 ore settimanali; gli studenti hanno l'obbligo del recupero dei debiti formativi se vogliono accedere all'anno successivo. L'anno scolastico che sta per concludersi ha segnato l'inizio di una scuola che vuole rinnovarsi: riusciremo a creare un sistema scolastico veramente europeo?

* Dirigente Scolastico



La III F di Cucina rappresenta un esempio di classe multietnica: su 22 allievi frequentanti, quattro sono cinesi di Wuxi, uno è moldavo, uno albanese, uno dello Sri Lanka e gli altri sono originari di varie regioni italiane. Stile di vita e interessi sono simili a quelli degli altri giovani

Accademia del cioccolato Il Prever a None



Il logo della manifestazione

Dopo Pinerolo e Osasco, la terza sede dell'Alberghiero sarà a None, dove verrà realizzato un polo formativo, finanziato dalla Comunità europea, rivolto alla pasticceria e al cioccolato.

Oltre alla Provincia e alla Regione Piemonte, sono interessati, per il loro apporto di conoscenze, l'Università delle scienze gastronomiche di Pollenzo, le industrie dolciarie Domori e Streglio, l'ATL Montagnedoc, alcuni comuni del Pinerolese e la Chiriotti Editori. L'accordo è stato firmato nella sede della Provincia di Torino il 6 marzo e prevede il coinvolgimento del "Prever" nel progetto che, per il momento, è stato finanziato per 133 mila euro con il bando regionale dei Programmi territoriali.

A None, nelle immediate vicinanze dell'Accademia del cioccolato, ci sarà una sede staccata dell'Alberghiero di Pinerolo, con l'intenzione di istituire un indirizzo di Arte bianca. Se tutto procederà come previsto, nel giro di due-tre anni potrebbero iniziare le lezioni per gli allievi provenienti dalla cintura di Torino. Nella sede staccata del "Prever", oltre alle normali lezioni, sono previsti stages e corsi presso le aziende per la formazione di nuove figure professionali. La cultura del cioccolato, a None, ha radici profonde che risalgono all'inizio del '900, come risulta dalla maschera cittadina "La bela ciculatera" e dalla manifestazione "None al cioccolato" che dal 1997 attira migliaia di visitatori. Con il nuovo progetto si tende ad andare oltre i confini regionali con la creazione di una cittadella del cioccolato dotata di spazi di accoglienza e congressuali. Il futuro di None sarà così sempre più legato al "cibo degli dei", coinvolgendo anche il nostro Istituto.



Davide Alfonsi, 1° classificato

Nei giorni 10-11-12-13 maggio si è svolto a Giulianova (Teramo) il 3° concorso per Addetti al ricevimento d'Albergo "Donna Dina Migliori", riservato agli allievi delle classi Quarte ad indirizzo turistico.

Davide Alfonsi della IV A Ricevimento, preparato dal prof. Fernando Cadei, che lo ha anche accompagnato, si è classificato al primo posto.



Remy Bertoglio, 2° a Roma

Nei giorni 7-8-9 maggio si è svolto a Roma il concorso nazionale "Pellegrino Artusi" rivolto agli studenti delle classi Quarte. Hanno partecipato gli allievi Remy Bertoglio, che si è classificato al 2° posto e Raffaele Rosa Brusin. Nella foto a sinistra, la prof. Antonella Grassi, Remy Bertoglio, Raffaele Rosa Brusin e il Dirigente scolastico, intervenuto alla premiazione.

L'evoluzione nel tempo degli strumenti e i principali costruttori della nostra zona

Musica sacra nel Pinerolese

L'organo, lo strumento musicale che sovente si sente suonare nelle chiese cattoliche e in diversi templi protestanti durante un matrimonio, un funerale, un concerto di musica sacra o un'altra ricorrenza, è uno strumento che, per le sue caratteristiche timbriche, fisiche, acustiche e tecniche ha meritato, nell'Età Moderna, l'appellativo di "re degli strumenti".

Nato in Grecia nel III secolo a.C. grazie all'intuizione dell'ingegnere Ctesibio di Alessandria, che insuflò aria compressa in un flauto ad aria, l'organo, che nell'antichità non fu mai utilizzato all'interno delle attività di culto ma conobbe un largo impiego nelle feste pubbliche (addirittura Nerone ne suonò uno in pubblico nel 67 d.C.), si diffuse in tutta Europa soltanto dopo la fine dell'Impero Romano d'Occidente.

Dobbiamo infatti all'imperatore bizantino Costantino Copronimo (correa il 757 d.C.) il dono di un organo pneumatico al re franco Pipino il Breve, il quale, capitane l'importanza simbolica, provvide subito a collocarlo nella chiesa di San Cornelio a Compiègne (Francia), dando così inizio ad una vera e propria gara fra le cattedrali per dotarsi di questa meraviglia musicale. Per quanto il funzionamento di un organo possa essere spiegato in poche parole, esso è tutt'altro che semplice, essendo strettamente legato alla conformazione dello strumento ed alle leggi della fisica.

Un organo antico possedeva una tastiera, un pancone di legno contenente aria compressa insuflata da mantici esterni (in gergo tecnico definito somiere, forato e dotato di valvole di chiusura nella parte superiore), e più file di canne di metallo (di solito costruite usando una lega di stagno e piombo) appoggiate sopra i fori del somiere.

La pedaliera, azionata con i piedi dall'organista, fu invece un'invenzione del basso Medioevo. Il pancone è collegato alla tastiera attraverso un sistema meccanico di catenacciature in ferro: una volta che l'esecutore preme un tasto, nel somiere si apre la valvola corrispondente al tasto abbassato e l'aria compressa entra nella canna prescelta (oggi le valvole vengono anche fatte muovere con impulsi elettrici).

Quest'ultima, solitamente gettata e forgiata sulla sabbia, ha ricevuto durante la sua costruzione un'intonazione particolare che la distingue da tutte le altre (più le canne sono alte e larghe più produrranno suoni gravi, più sono minute e strette più emetteranno suoni acuti). Sempre nel tardo Medioevo abbiamo un'altra innovazione decisiva per la storia dell'organo: l'introduzione dei "registri". Ciascun registro contiene una fila di canne intonate

secondo un timbro particolare (riproducendo il suono di un flauto, di un cornetto ecc.) e viene abilitato mediante l'azionamento di una leva posta di fianco alla tastiera dell'organista; quando le file interagiscono le une con le altre si produce un aumento di volume sonoro e una mistura di bell'effetto.

Durante il Medioevo, l'organo trovò posto in tutti gli edifici di culto di una certa importanza; per proteggerlo dalla polvere ed integrarlo nell'apparato iconografico del tempio in cui era collocato, venne progressivamente dotato di portelle in legno finemente decorate (talvolta affidate alla mano di veri geni della pittura: pensiamo alle portelle del Parmigianino, ancor oggi visibili sull'organo di destra della chiesa della Steccata di Parma). Posizionato in cantorie sopraelevate costruite a fianco del presbiterio, alla destra o alla sinistra dell'altare maggiore, l'organo aveva modo di accompagnare il canto dei sacerdoti o dei monaci seduti in scranni che si trovavano davanti all'al-



L'organo del duomo di Pinerolo

tare maggiore. Dopo il Concilio di Trento, conclusosi nel 1563, il coro dei concebranti venne spostato dietro l'altare maggiore ed anche gli organi vennero pian piano dislocati altrove, di solito sulla parete di controfacciata (ovvero sopra la porta d'entrata delle chiese).

La città di Pinerolo, che fu sede della dinastia Acaja fra il tardo '200 e il primo '400, imparò ad ascoltare il suono organistico sin dagli anni '30 del XIV secolo. Questi primi esempi di strumenti da tasto si trovavano nelle basiliche dei conventi di San Francesco (chiesa eretta nell'odierna via Principi d'Acaja, situata nel giardino della casa madre delle suore di S. Giuseppe e oggi non più esistente) e di San Domenico (in piazza Marconi).

Nel Cinquecento, anche la chiesa abbaziale di Santa Maria del Verano in Abbazia Alpina (oggi San Verano), all'epoca il più importante luogo di culto di Pinerolo, ebbe un suo strumento a tastiera (di cui però ignoriamo sia il nome del facitore che la grandezza); attualmente,

la parrocchia sta facendo restaurare quello che sarà il più antico strumento a canne attivo in città: un organo di Giacomo Filippo Landesio di Centallo risalente agli anni '30 del Settecento. Il primitivo organo del duomo di San Donato venne collocato da un autore ignoto fra il 1540 e il 1570. Lo strumento che oggi è visibile sulla cantoria in noce sopra la bussola d'ingresso è invece molto più recente: risale infatti agli anni 1914-1922 ed è opera di un fabbricante di organi di Centallo (CN), Carlo Vegezzi Bossi. Il romantico tempio di San Maurizio, situato sulla collina che circonda Pinerolo, cantò al suono dell'organo almeno dal 1576; oggi, il visitatore che entra nella basilica può ammirare una bellissima e monumentale opera di un autore pinerolese, l'organo costruito da Alessandro Collino fra il 1863 e il 1864 (che verrà restaurato nel corso dei prossimi tre anni). Dietro la chiesa di San Maurizio, dentro il santuario dedicato alla Madonna delle Grazie, si trova un altro bell'organo, terminato nel 1848 da Giuseppe Collino, padre di Alessandro. A Pinerolo ci sono altri quattro organi ottocenteschi, tutti firmati dalla ditta Collino, che si possono vedere ma, purtroppo, non sempre sentire: essi sono stanziati nell'auditorium "Italo Tajo" e nelle chiese confraternite di San Rocco, di Santa Croce e di San Bernardino.

Nel tempio valdese, dirimpetto la chiesa di Santa Croce, c'è un piccolo strumento novecentesco con una cassa suddivisa in due campi. Altri due organi costruiti nel XX secolo, il primo dalla ditta Tamburini, il secondo dai discendenti del già citato Carlo Vegezzi Bossi, sono infine visibili nelle chiese dei padri Oblati (in pieno centro storico) e di San Lazzaro. Nei dintorni di Pinerolo, il patrimonio strumentale è meno ricco per quantità ma non per qualità. A Riva di Pinerolo c'è un originale organo con cassa neogotica del 1896-7; a Garzigliana, un organo di tardo Settecento che è la copia esatta di quello della basilica torinese di Superga; a San Secondo, un imponente strumento di Giuseppe Collino (1835). Nella chiesa parrocchiale della frazione San Giovanni di Luserna, si trova un organo del 1750, da poco restaurato, commissionato a suo tempo per la chiesa parrocchiale di Torre Pellice e lì trasferito poco meno di un secolo più tardi; negli ultimi dieci anni vi si sono esibiti musicisti di fama internazionale. In conclusione, quando si entra in un luogo di culto del Pinerolese, è bene rivolgere lo sguardo in su, verso la facciata. Non si sa mai, l'organo che vi si trova potrebbe essere un pezzo raro.

Paolo Cavallo

Concorso di Pasticceria



Il momento della premiazione

Il 23 maggio si è svolta nei locali del nostro Istituto la quarta edizione del concorso "Pasticceria Internazionale" - Chiriotti Editori rivolto agli allievi delle classi III di Cucina, selezionati dall'insegnante della classe. I partecipanti dovevano realizzare un dessert al piatto composto da un prodotto da forno con frutta e cioccolato, servito tiepido e accompagnato da un sorbetto di frutta (pere o albicocche), appoggiato su una base (cialda o altro). Il tutto doveva essere rifinito con salsa o coulis e decorato. Ogni candidato doveva redigere e consegnare la scheda tecnica della ricetta che doveva essere realizzata in sei porzioni, di cui una da presentazione e le restanti da assaggio alla giuria. La durata della prova era fissata in tre ore ed era consentito solo l'uso di basi già pronte (pan di Spagna, pasta frolla, pasta sfoglia), mentre tutto il resto doveva essere realizzato al momento. I criteri di valutazione tenevano conto dell'organizzazione del lavoro in laboratorio, della presenza e stile del candidato, della presentazione del piatto, della qualità aromatica, del gusto e della cottura e per ognuna di queste voci venivano assegnati da 1 a 20

punti. La giuria, presieduta dalla dott.ssa Emilia Chiriotti, Direttore responsabile della rivista "Pasticceria Internazionale", era composta da Antonio Borsci, titolare della Streglio; Regina Ferrua, titolare della Galup; Paola Rapisarda, direttore di stabilimento Domori e da Maria Luisa Simeone, sindaco di None e promotrice dell'Accademia del Cioccolato. Chiara Racca della III D si è classificata al primo posto e si è



Il dolce scelto dalla giuria

aggiudicata il premio di 250 euro con "Tortino morbido marmorizzato alle albicocche e mandorle e sorbetto all'albicocca con scaglie di cioccolato". Il premio speciale per la migliore presentazione è stato assegnato a Jessica Arduino della III E con il dolce "Tortino di mandorle e pere con gocce di cioccolato e sorbetto all'albicocca".

Cocktails e Finger Food

Il 18 maggio 2007, nei locali del nostro Istituto si è svolto un incontro conviviale preparato dal prof. Roberto Bianchi (che ha guidato la preparazione dei cocktails e la scelta dei vini insieme al prof. Paolo Graziani) e dal prof. Edoardo Baviello, che si è occupato della Cucina. Per l'occasione sono state utilizzate entrambe le sale: in una sono stati serviti gli aperitivi e nell'altra si è svolta la cena, che prevedeva come primo piatto le lasagnette, poi filetto di maiale, confettura di mele e zenzero, tortino di erbe, vacherin alle fragole. Ampia la scelta di vini e di cocktails, considerato il prezzo di 30 euro. Dopo la cena si è ritornati nella sala grande dove, era stato nel frattempo allestito un ambiente esotico con canne e palme e si potevano prendere drink, cocktails, bevande alcoliche e analcoliche. La serata è stata allietata da un gruppo che ha suonato e cantato mentre gli invitati potevano ballare.



Le allieve di Wuxi



Un tavolo per le bevande



Composizione per antipasti

Scelto dalla fondazione CRT il progetto del prof. Franco Brignone: "Il Pinerolese e l'Argentina, un gemellaggio iniziato cento anni fa"

Master post-diploma di tre mesi per cinque studenti

Firmati i protocolli d'intesa con varie istituzioni dal Dirigente scolastico Rinaldo Merlone. Cordiale accoglienza da parte dell'ambasciatore, dott. Stefano Ronca, che ha invitato il gruppo a colazione. L'esperienza acquisita messa in pratica nella serata a tema del 23 novembre.

I grandi transatlantici, come il Sirio e l'Andrea Doria, che solcavano i mari nei primi anni del '900, sono ormai avvolti nel vapore e nel fumo dei loro stessi camini, soppiantati dai moderni aerei, con la loro scintillante bellezza e motori sempre più potenti. Sulle navi di un tempo hanno viaggiato i nostri nonni, i nostri zii che, con gli occhi pieni di speranza, avevano chiuso la loro povera vita in una valigia e dai ponti di coperta scrutavano il paese che li attendeva, dove la miseria forse sarebbe stata più sopportabile. Il Pinerolese, come altre terre d'Italia, ha fatto piangere molte mamme che hanno atteso invano il ritorno di figli lontani, emigrati in cerca di fortuna. Quante storie abbiamo sentito su di loro... alcuni hanno addirittura la forma della leggenda: "la prima mietitrezza, laggiù, l'ha armata uno di Virle...", "...quel paese l'ha fondato uno di Pancalieri...", ecc. E' un dato di fatto che gli emigranti italiani, ignari di essere della patria di Leonardo e di Michelangelo, hanno contribuito allo sviluppo dell'Argentina. Nelle valigie di cartone, con i loro stracci, hanno portato anche un grande tesoro: la cultura italiana. I giovani dovrebbero conoscere la storia, non solo quella che parla di re, regine o imperatori, ma anche quella di persone non illustri. Non mi facevo molte illusioni quando ho presentato il progetto (un centinaio quelli arrivati dalle scuole del Piemonte) da sottoporre alla Fondazione CRT dal titolo "Il Pinerolese e l'Argentina, un gemellaggio iniziato cento anni fa". Siamo stati scelti noi perché i funzionari della Fondazione hanno reputato che lo studio dell'eno-gastronomia "trapiantata" in Argentina dai flussi migratori dei primi del '900, valesse l'investimento per far fare a cinque nostri allievi un Master post-diploma di tre mesi. Dopo il lavoro di progettazione, svolto principalmente durante le vacanze di Natale, siamo passati a quello di attuazione. Non è stato facile perché siamo stati condizionati dalla lontananza e dalla differenza di orario: per chiamare alcuni uffici bisognava stare svegli fino alle due di notte. La pubblicazione di un bando di concorso interno ha portato a conoscenza di tutti gli allievi di quinta che, al conseguimento del diploma di maturità, avrebbero avuto la possibilità di compiere un Master in

Argentina. Numerose sono state le richieste di adesione, al punto che, con il Dirigente Scolastico, si è provveduto a stilare una graduatoria basandosi sui meriti e le valutazioni degli anni passati. Dopo un'attenta valutazione sono stati scelti Fabio Dellavalle, Luca Zucchini, Alessandro Maragioglio, Davide Toreno e Cristiano Lamensa. Il 18 luglio tocchiamo finalmente il suolo argentino, nella capitale Buenos Aires. I ragazzi sono sistemati in un appartamento in centro città, a pochi chilometri dall'Istituto Alberghiero, dove hanno fatto il primo periodo di stage. Buenos Aires è una città immensa che gli allievi hanno girata in lungo e in largo, visitando tutti i quartieri della metropoli: il pittoresco Boca con le case colorate, l'elegante Palermo e la Recoleta, sede delle ambasciate. Prima di partire avevo comunicato il nostro arrivo all'Ambasciata d'Italia. Appena arrivati a Buenos Aires la segreteria mi ha contattato per dirmi che l'Ambasciatore avrebbe voluto incontrarci a colazione. Il Dott. Stefano Ronca ci ha accolti nel suo salotto privato per la colazione e, dopo una piacevolissima conversazione, ci ha fatto visitare il resto del palazzo. Il Preside Rinaldo Merlone ci ha raggiunti ai primi di agosto: la sua presenza era indispensabile per la firma dei protocolli d'intesa con le varie scuole e istituzioni. L'energia e la capacità organizzativa del Dirigente scolastico ci hanno lasciati stupefatti: nel giro di poche ore è riuscito a rivedere tutto il piano delle visite, ottimizzandolo in modo che i nostri studenti sfruttassero nel migliore dei modi ogni minuto della giornata. Tra le visite in programma non poteva mancare quella alla casa di Giuseppe Garibaldi, che ha



Gli allievi e i professori Lo Bello e Brignone a Buenos Aires

chi e vigneti, coltivazioni di nocchie e acacie secolari che consentono alle api di realizzare un miele dal sapore indescrivibile. Non da meno sono i vini, dai nomi noti o poco conosciuti: Chardonnay, Torrontés, Selillon, Riesing, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Tempranillo, Barbera, Bonarda, Dolcetto. Non siamo ad Alba ma a Mendoza. I nomi delle Bodegas parlano da sole: Zuccardi, Crotta, Valentin

che la civiltà prendeva possesso di quei deserti". L'accoglienza a Mendoza è stata senza pari. La Camera di Commercio, il Consolato, l'Università ed il Ministero del Turismo hanno fatto a gara per fare in modo che il nostro soggiorno risultasse indimenticabile. Addirittura l'immensa terra Argentina li ha ascoltati settimanalmente in una rubrica radiofonica, nel corso della quale i nostri allievi rispondevano alle chiamate e divulgavano ricette di cucina italiana ai nostalgici emigrati. Alla firma dei Protocolli di Intesa tra l'Alberghiero di Pinerolo e La Escuela Hotelera "Islas Malvinas" di Mendoza c'era veramente tutta la città: il sindaco, il console e il dirigente scolastico Rinaldo Merlone. Il nostro preside ha fatto in modo che nei due mesi di permanenza a Mendoza, con il finanziamento della Fondazione i nostri studenti potessero partecipare a varie escursioni al fine di conoscere meglio le bellezze turistiche, produttive ed enogastronomiche della Regione. L'associazione Piemontesi nel Mondo, guidata dalla Signora Tuninetti li ha guidati nelle escursioni. Le giornate dei ragazzi a Mendoza erano scandite da un'alternanza scuola-lavoro. Alberghi e ristoranti di categoria elevata li hanno inseriti immediatamente nelle loro brigate, mentre la scuola organizzava per loro corsi di lingua spagnola, di macelleria, di enologia, di gastronomia moderna, di cucina argentina, di gestione aziendale e addirittura un corso per la costruzione e la gestione di un albergo di cure termali. La primavera in Argentina arriva a settembre e con ottobre è il momento di rientrare in Italia. La tristezza di lasciare una terra prima sconosciuta e ora cara accompagna tutto il viaggio da Mendoza a Buenos Aires. Giunti nella capitale i nostri giovani trovano ancora il tempo per trascorrere le ultime ore in città. Un saluto ai professori, un mazzo di fiori alla professoressa di cucina ed un ultimo sguardo al balcone dell'appartamento che li ha ospitati il primo mese.



Nuestra Señora del Pilar

Bianchi e Michel Torino ci danno l'idea della provenienza dei rizomi. Alla degustazione risultano più freschi e piacevoli i vini bianchi mentre i rossi, anche se provenienti da ceppi piemontesi, risultano molto più tannici e meno equilibrati dei cugini italiani. L'Università di Agraria ed Enologia "Don Bosco" è tra le più importanti della provincia di Mendoza. Colpisce l'immagine del Santo in etichetta assieme alle scritte Tocay, Torrontés e "Envasado en Origen" (la nostra D.O.C.). Alla scuola Salesiana i nostri allievi hanno frequentato corsi di enologia e per sommelier. Mi è tornato alla mente quanto avevo letto dai "Sogni di Don Bosco", pubblicato a San Benigno Canavese nel 1883: "E il treno andava sempre in giù, e gira da una parte e gira da un'altra, dopo un lungo spazio di tempo, si fermò la seconda volta. Quivi molta altra gente scese dal convoglio e passava essa pure sotto le Cordigliere andando verso occidente. Don Bosco indicò nella Repubblica Argentina la provincia di Mendoza. Quindi la stazione era forse Mendoza, e quella galleria metteva a Santiago, capitale della Repubblica del Cile. Il treno riprese la sua corsa attraverso le Pampas e la Patagonia. I campi coltivati e le case sparse qua e là indicavano



Firma del protocollo d'intesa

vissuto dal 1841 al 1848 in una modesta abitazione di Montevideo, capitale dell'Uruguay, che si trova di fronte a Buenos Aires. Numerose sono state le manifestazioni per il bicentenario della nascita di Garibaldi (l'eroe "dei due mondi" è nato il 4 luglio 1807 a Nizza, città che apparteneva allora all'Italia). Dopo il primo mese trascorso a Buenos Aires gli allievi si sono recati a Mendoza, città che si trova più a nord, a pochi chilometri dalla cordigliera delle Ande. Grande è stata la sorpresa quando abbiamo visto che il paesaggio era simile a quello delle Langhe, con lussureggianti par-



Il gruppo con l'ambasciatore

Cena Argentina

Dopo l'esperienza argentina, il 23 novembre gli allievi avevano il forte desiderio di dimostrare ai loro compagni, ai loro insegnanti, a parenti e amici tutto ciò che hanno appreso durante i tre mesi di Master. Con il prof. Lo Bello hanno organizzato una cena con un menu completamente argentino, con carne e vino che sono arrivati direttamente da quelle terre. La cena è stata un trionfo. Nella cucina argentina la vera protagonista è la carne, che si può avere nella cottura desiderata. Il piatto forse più celebre è l'asado, costituito da quarti di vitello o di montone che i gauchos infilzavano su spiedi conficcati verticalmente accanto al fuoco. La serata è stata allietata da un'esibizione di tango, il ballo che fa parte della storia e della vita argentina, tornato alla ribalta mondiale dopo il film *Evita* con Madonna. Il ballo nazionale argentino, anche se ora fa parte della cultura del Paese, è nato nelle bettole o in case di malaffare dalla fusione del flamenco spagnolo, dei milongas creoli. La serata si è conclusa tra gli applausi con la consegna agli allievi, visibilmente commossi, dei diplomi inviati dalle varie scuole e associazioni argentine. Per la circostanza il Dirigente scolastico ha indossato un poncho rosso acquistato nella casa di Garibaldi. L'esperienza argentina è stata unica anche sotto l'aspetto umano, con persone che hanno speso il loro tempo per fare sì che i tre mesi di stage non fossero spesi invano. Gli sforzi fatti da noi in Italia e quelli dei nostri colleghi argentini hanno dato frutto perché i nostri allievi sono cresciuti sia dal punto di vista umano che professionale.



Il tango argentino

Franco Brignone

In congedo dopo aver svolto con dedizione il compito di preparare ed educare centinaia di giovani al loro ingresso nella società

L'impegno di una vita al servizio della scuola



Casimiro Pautassi

La mia carriera di insegnante all'Alberghiero di Pinerolo è iniziata nel mese di ottobre del 1969. L'Istituto aveva aperto i battenti l'anno precedente, come sede coordinata di Torino e aveva una cinquantina di allievi sistemati nelle aule sotterranee dell'Itis "Porro". Mi furono assegnate due classi: una prima con cinque allievi e una seconda con due; avevo solo diciannove anni ed ero perciò poco più che coetaneo dei ragazzi ai quali insegnavo Cucina. Le strutture erano insufficienti, le attrezzature scarse e mancavano gli uffici amministrativi. Le varie mansioni erano svolte dal coordinatore della sede, prof. Avezza, il quale era coadiuvato dai professori Albero, Palumbo e dal sottoscritto. L'anno seguente, nel mese di settembre, l'allora sindaco di Pinerolo ha proposto il trasferimento dell'Istituto a Villa Prever, dove il Comune avrebbe ristrutturato i locali, ma la tinteggiatura e la sistemazione delle aule spettava a noi. Frattanto sono aumentati gli iscritti e sono arrivati nuovi insegnanti, tra cui Pagano e Regaldo. L'Alberghiero ha avuto uno sviluppo continuo fino a diventare una sede autonoma nel 1979. La dott. Ileana Monico è stata la prima preside e ha diretto per tanti anni il nostro Istituto. Sono anche passati molti insegnanti, alcuni dei quali sono rimasti vivi nel ricordo, come Ferruccio Albero, Mario Palumbo e Maria Grazia Pratola. Molti sono stati i momenti significativi, come i bellissimi saggi di fine anno, i concorsi in Italia e all'estero, i corsi di aggiornamento, l'esperienza condivisa con i colleghi a Fontainebleau. E' praticamente impossibile riportare le mille occasioni di un cammino stimolante e avvincente, alla scoperta e alla valorizzazione dell'arte della Cucina. Gli anni Novanta, con la riforma degli istituti Alberghieri, mi hanno costretto a ripensare e a rivedere il mio ruolo di docente. Con la crescita continua del numero degli allievi e la ricerca di aule in varie scuole di Pinerolo, finalmente è stato realizzato un Istituto appositamente per noi. Il dott. Rinaldo Merlone, al quale vanno attribuiti gli onori, ma anche gli oneri della realizzazione del nuovo Istituto e della scelta del nome "Arturo Prever" ha sempre manifestato stima nei miei confronti, tollerando e cercando di dialogare anche in presenza di reazioni appassionate dovute al mio carattere. Per trentotto anni l'Alberghiero di Pinerolo è stata la mia seconda casa e ora che sto per lasciare questa realtà quotidiana non mi rendo ancora ben conto di quali saranno le mie reazioni.

Sono arrivato all'Ipssar "A. Prever" di Pinerolo il 1° settembre del 1999, anno in cui ho ottenuto il "passaggio" dalle medie alle superiori. Dopo 25 anni trascorsi nella scuola "A. Caffaro" di Bricherasio, il primo Collegio docenti mi è sembrato subito oceanico e mi ha fatto sentire quasi un pesce fuor d'acqua. Per fortuna la presenza di alcuni colleghi con cui avevo condiviso il passaggio dalla stessa scuola è servita a "confortarmi" e ha contribuito a infondermi coraggio per affrontare con maggior serenità la nuova



Sandra, Agostino, Casimiro e Caterina hanno offerto un rinfresco ad amici e colleghi nei locali dell'Istituto

situazione che mi imponeva un cambiamento radicale nella didattica per affrontare argomenti che non avevo più rivisto dall'Università. La mia incoscienza, ma anche la mia voglia di inserirmi in tempi rapidi nella nuova realtà mi hanno spinto ad accettare, già dal primo anno l'incarico di figura obiettivo per l'orientamento. Mi erano state assegnate la I F e la II F, classi in cui veniva insegnato il tedesco come seconda lingua straniera. Ho avuto così modo di collaborare con il collega Andrea Castagnoli e apprezzarne la preparazione, il rigore e la precisione, ma soprattutto l'umanità. La fatica di quel primo anno è stata notevole, ma mi ha permesso e forse costretto, rivedendo molte mie "certezze" precedenti, a crescere e adattarmi alla nuova scuola, così che gli anni successivi sono trascorsi senza grossi problemi. Nel settembre 2001 il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone mi chiese di entrare a far parte dello staff di presidenza in qualità di collaboratore. Proposta che accettai, perché per 11 anni avevo ricoperto la carica di vicepresidente nella scuola media pur rendendomi conto che la realtà dell'Alberghiero era molto più complessa. Grazie all'esperienza e alla disponibilità della professoressa Mara Balcet, vicepresidente con funzioni vicarie, ho imparato alcuni meccanismi e alcuni arcani misteri, come quello delle sostituzioni dei colleghi assenti. L'incarico di collaboratore del preside mi ha richiesto un notevole impegno, ma mi ha offerto anche momenti di serenità, di amicizia e di solidarietà che difficilmente potrò dimenticare. L'elenco di tutte le persone con le quali ho avuto modo di venire in contatto sarebbe troppo lungo e rischierei di dimenticarne qualcuna. Per quattro anni sono stato anche il referente del progetto Europa Club, ma ho incontrato non poche difficoltà a far conoscere agli studenti il funzionamento delle istituzioni europee in vista anche di una maggiore coscienza unitaria. Gli otto anni trascorsi al Prever li ho vissuti intensamente e mi hanno notevolmente arricchito dal punto di vista umano e professionale. Mi auguro di essere riuscito anche io a dare qualcosa.



Agostino Magnano

Ripercorrendo nei fotogrammi della memoria i "souvenirs" legati alla scuola, dove per 29 anni ho insegnato la lingua francese, mi viene in mente l'inizio, dopo un decennio di lavoro nel settore Hotellerie e Restauration, coadiutrice di mio padre, che molti conoscono in qualità di Commissario agli esami di qualifica di Cucina. Ricordo con stima e affetto la dott.ssa Ileana Monico, che ha trasmesso la sua passione per l'Istituto e che ha saputo curare l'attività didattica in un clima di serenità e di fiducia, quasi una famiglia, a Villa Prever, sede storica dell'Ipssar. Mi soffermo sulle persone e il mio ricordo è per Maria Grazia Pratola, indimenticabile per tutti coloro che l'hanno avvicinata. Mi piace ricordarla nel viaggio di istruzione compiuto in Sicilia con la classe V A nel mese di marzo del 1996. I nostri allievi, stregati dall'isola-mito, ci avevano identificate in dee: lei Cerere, generosa e ricca di doni; io la Nike di Samotracia, leggera e nelle nuvole, sebbene diverse, sempre in sintonia. Nell'ambito dei viaggi di istruzione, ho conosciuto in seguito Maria Giroto, con la quale l'intesa è stata costante e bellissima. Situazione analoga che ho incontrato nel gruppo di lingue con Maria Iannicella, Isabella Brignone, Silvia Glauco. Con loro e con il contributo di altri colleghi di lingue, di lettere, di diritto e del settore professionale è decollato il "Projet Européen Comenius 1998-99" reso più vivo e originale dagli spettacoli teatrali che il prof. Orazio Merlino aveva realizzato con tanta passione ed entusiasmo insieme agli allievi. Tra gli allievi ricordo con piacere Davide Pastro, Miriam Tiengo, Laura Bevilacqua e Valentina Boudin delle classi quarte dell'anno 2002-2003 i quali hanno partecipato allo stage di formazione presso vari Lycées Hoteliers. L'allieva Barbara Beccaria ha vinto il concorso nazionale "Lille-Genova 2004, capitali europee della cultura" soggiornando a Parigi e a Lille con altri venti studenti d'Europa. Un ricordo va anche ai nostri assistenti di lingua straniera che si sono succeduti negli anni: Bruno, Soasig, Audrey, Melissa, Catherine, Sophie, Florent e Aude. Un saluto commosso va a tutti i colleghi con i quali ho iniziato il mio cammino di insegnante e che mi sono stati vicini nei momenti difficili e al personale della scuola. Un saluto particolare al preside, che ho conosciuto come collega di Italiano nei corsi serali per lavoratori al "Buniva" e che ho ritrovato come "Capo". "Au revoir à tout le monde".



Sandra Costantino



Il mio primo giorno di servizio avvenne nel mese di settembre del 1991 a Villa Prever, dove allora si trovava la sede centrale e la presidenza della dottoressa Ileana Monico. Fui ricevuta dal signor Cepollaro il quale mi chiese il motivo della mia visita. Dissi che desideravo parlare col preside e lui rispose: "Il preside sono io. Prego, si accomodi". Dovetti attendere un bel po' prima di salire al primo piano ed essere ricevuta dalla dottoressa Monico, la quale mi destinò alla succursale di via Monte Grappa, che era allora la sede più grande, con molte responsabilità. Dovevo occuparmi dei docenti e degli allievi e far fronte alle necessità dei laboratori di informatica, di dattilografia, della sala video, della palestra, della sala insegnanti e della biblioteca. Oltre a effettuare le fotocopie, dovevo far ruotare le classi, che erano più numerose delle aule a disposizione perciò, appena una classe si recava in palestra o in laboratorio, l'aula veniva occupata da un'altra classe. Bisognava pensare a tutti questi spostamenti e alla assegnazione dei posti ai vari collaboratori scolastici e comunicare tempestivamente qualche assente affinché fosse prontamente sostituito. Nel 1997 ci fu l'avvicendamento della dottoressa Monico con il nuovo preside Sabatino D'Alessandro, che rimase per due anni. Quando l'Istituto si spostò nella nuova sede, bisognò inventariare tutto. Nel 1999 ci fu un nuovo avvicendamento e arrivò il preside Rinaldo Merlone. Ero a Villa "Prever", addetta al centralino e all'ingresso e patii molto il freddo, perché l'impianto di riscaldamento era vecchio e non funzionava bene. L'anno successivo la sede di Villa "Prever" fu chiusa e i laboratori e il magazzino furono spostati nella nuova sede, dove mi occupai di nuovo del centralino e dell'ingresso. In seguito sono stata spostata al primo piano, davanti alla presidenza con l'incarico di fare le fotocopie ai docenti, agli uffici e svolgere mansioni per il Preside. Posso affermare che gli anni trascorsi con il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone sono stati per me i più ricchi di soddisfazione dei miei 16 anni all'Alberghiero.



Caterina Mattalia

Stampa studentesca



Federica e Stefania nello spazio riservato al Prever

Il 21 marzo 2007 si è svolto a Piacenza il XIV Convegno interregionale della stampa studentesca dal titolo "Costruire insieme la città dell'uomo". Hanno aderito le redazioni dei giornalini scolastici degli Istituti secondari superiori di Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Liguria, Umbria, Abruzzo, Marche, Puglia e Campania. Ogni scuola poteva mandare al massimo tre rappresentanti della redazione: due studenti e un insegnante. Il nostro Istituto ha partecipato con le allieve Federica Anelli e Stefania Bues della IV A e col prof. Giuseppe Campanaro, responsabile del giornale scolastico "Il Convito". Il trasferimento è avvenuto col pulmino della scuola guidato da Aurelio Gioseffi. Al Convegno biso-

gnava portare un manifesto di presentazione del proprio Istituto e copie dei giornalini realizzati per confrontarli con quelli delle altre scuole. Oltre alle autorità che hanno dato inizio ai lavori, sono intervenuti i docenti universitari Mario Furlan e Pierpaolo Triani. Ogni scuola aveva a disposizione un suo spazio espositivo per illustrare ai visitatori le varie iniziative e distribuire copie dei giornalini.



Una fase dei lavori



Ines Aladi con una torta da lei realizzata

Un'allieva speciale

Ines Aladi è nata in Nigeria nel 1964. Nel 1996 è venuta in Italia e nell'anno scolastico 2003-2004 si è iscritta alla classe prima dell'Ippisar "A. Prever". Ha frequentato il corso di Cucina con il prof. Pier Dellacà e lo stage ad Alba nel locale di Luca Montersino, ex allievo del nostro Istituto. Fa parte delle suore del Cuore Immacolato di Maria Madre di Cristo, ordine fondato il 7 ottobre 1937 in Nigeria dall'arcivescovo Carlo Heerey. Dalla Nigeria, l'ordine si è esteso ad altri paesi africani, come Sierra Leone, Ghana, Kenia e successivamente in Europa e in America. Le suore sono in Italia dal 25 ottobre 1980 su invito dell'amministratore di una casa di riposo. Da Torino sono poi andate in altre zone per svolgere servizio nelle case di riposo e negli ospedali, in quanto alcune sono infermiere. Tra i compiti della Congregazione vi sono quelli della cura degli ammalati, il sostegno agli orfani, alle vedove, agli anziani e agli emarginati della società. Suor Ines i primi anni ha viaggiato da Beinasco a Pinerolo per venire a scuola, ma in seguito ha trovato ospitalità alla Visitazione di Pinerolo. Quest'anno frequenta la classe V B Ristorazione e, una volta ottenuto il diploma, il suo progetto è quello di ritornare in Nigeria per organizzare una scuola alberghiera. Nel suo gruppo etnico di appartenenza le donne sono in condizione di subalternità rispetto agli uomini. Con le sue consorelle realizzano torte e dolci per matrimoni, compleanni e anniversari o ricorrenze. Sarà capitato a tutti di vederla per i corridoi o nei laboratori con la divisa azzurra del suo ordine. Si è applicata con buona volontà e non si è vergognata di frequentare con compagni molto più giovani di lei. Sta preparando per gli esami di stato una tesina sulla cultura e i gruppi etnici della Nigeria. Riguardo alla situazione della scuola italiana, afferma che i genitori, a volte, difendono i figli, schierandosi contro gli insegnanti. Questo, secondo lei, è diseducativo perché, così facendo, crea degli allievi indisciplinati.

Attestati del Goethe Institut di Torino agli allievi di VB e VD Lingua tedesca a livello europeo

Da alcuni anni i lavoratori e gli studenti dell'Unione Europea hanno la possibilità di lavorare e studiare in qualsiasi Paese dell'Unione; quest'apertura offre molte possibilità ma presenta anche alcune difficoltà, ad esempio la certificazione delle competenze linguistiche. Per ovviare a questo problema il Consiglio d'Europa ha stabilito dei livelli di competenze linguistiche che siano internazionalmente riconosciuti ed ha demandato ad alcune agenzie la possibilità di esaminare i candidati e rilasciare certificati che sanciscano le loro abilità linguistiche. Per quanto riguarda il tedesco, lingua madre per 100 milioni di Europei e lingua veicolare per buona parte degli abitanti dell'Est europeo, è possibile sostenere l'esame di certificazione esterna delle proprie competenze linguistiche, che possono variare dal livello A 1, principianti, al livello C 2, competenze simili ad un madre lingua, presso il Goethe Institut. Per dare maggior risalto al percorso di apprendimento linguistico effettuato da alcuni alunni si è deciso di organizzare nel nostro Istituto un breve corso di

preparazione all'esame di certificazione esterna livello A 2 (Fit in Deutsch 2) e alcuni allievi hanno provato a sostenere l'esame. Nel mese di aprile 2007 Leonella Belforte, Luisa Fossari, Sabrina Russo e Giada Trocciola della 5 B turistico e Luca Zucchini della 5 D ristorazione hanno sostenuto un esame che testava le loro competenze di comprensione orale e scritta, di produzione scritta e di interazione orale superando le quattro prove e certificando così la loro competenza a livello medio della lingua tedesca con un attestato internazionalmente riconosciuto da università e datori di lavoro. Il 26 settembre infine Giada Trocciola, accompagnata dalla prof.ssa di tedesco Erica Bonansea, si è recata al Goethe Institut di Torino per ritirare ufficialmente i diplomi alla presenza del Console Generale di Germania. Vista l'esperienza positiva dell'anno scorso si propone un nuovo corso di preparazione all'esame per quest'anno scolastico rivolto agli allievi delle classi quarte e quinte che studiano tedesco come seconda lingua.

Erica Bonansea

A soli 37 anni è scomparso un caro amico e collega stimato Lutto nel settore della Ristorazione



Antonio Sorrentino, stimato e apprezzato insegnante di Cucina, amato per la sua semplicità e disponibilità da allievi e colleghi, la sera del 21 agosto, mentre tornava all'hotel Abi d'Oru di Porto Rotondo dove, durante la stagione estiva, svolgeva la mansione di chef, forse per un colpo di sonno o per la stanchezza, ha perso il controllo della sua automobile ed è morto nell'incidente. Aveva 37 anni. Il triste episodio ha lasciato increduli quanti l'hanno conosciuto.

Notizie brevi di cronaca del nostro Istituto



Francesca Milucci

Nati

- Davide, figlio di Michele Giannelli, applicato di segreteria, è nato a Pinerolo il 10 agosto 2007.
- Francesca Milucci, figlia dell'insegnante di sostegno Nicoletta Fuccio, è nata il 16 dicembre 2006.

Trasferimenti

- Donatella Merlo, insegnante di matematica, ha ottenuto il trasferimento al liceo Porporato.
- Laura Amprimo, insegnante di italiano ha ottenuto il trasferimento al liceo Porporato.
- Elsa Paris, insegnante di italiano ha ottenuto il trasferimen-

to al liceo scientifico.



Giovanna Nivello, da poco in pensione come personale Ata, è deceduta il primo giugno 2007.

Matrimoni

- Marco Ramundo e Maria Catena Campese, si sono sposati il 14 luglio 2007. Entrambi

collaboratori scolastici, si sono conosciuti durante una supplenza che lei ha fatto nella nostra scuola.

- Marzia, figlia del prof. Giuseppe Campanaro, si è sposata con Daniele Porfido il 28 luglio 2007.

Immissioni in ruolo

- Carmela Pagano, Direttore amministrativo.
- Maria Arcorio, applicata di segreteria
- Daniela Di Gaetano, addetta al centralino.
- Pietro De Tommasi, collaboratore scolastico con funzione di custode.



Davide Giannelli

Sette allievi, per tre settimane a Cipro, con il progetto "Leonardo"

Grazie al progetto "Leonardo", che prevede uno scambio di studenti fra gli Istituti Alberghieri dell'Europa, una rappresentanza della nostra scuola si è recata per tre settimane di stage a Cipro. Ottenuto il finanziamento del progetto, attivato dal Dirigente scolastico, si è proceduto alla selezione dei sette allievi delle classi IV dei vari indirizzi. I criteri, basati sul comportamento, le conoscenze linguistiche e professionali, hanno portato alla scelta di Annalisa Bruno, Fiorella Lorenzato, Stefano Perlo, Didier Rambaud, Silvia Romeo, Sara Scinardi e Nicole Sergi. Il 5 febbraio siamo partiti alla volta di Cipro, all'Hotel Sun Hall di Larnaka, seconda città per importanza turistica, dopo Pafos. L'obiettivo era quello di apprendere le tecniche professionali e ristorative greco-cipriote e migliorare le capacità nella lingua inglese,

che è la seconda lingua locale, dopo il Greco. Abbiamo avuto anche modo di visitare l'Istituto Tecnico Professionale "Makarios III" di Nicosia, la capitale, l'unica città in Europa ad essere divisa da un muro, che separa il settore greco da quello turco. Siamo anche stati a Pafos, una splendida località che, secondo la leggenda, avrebbe dato i natali ad Afrodite, la dea dell'amore. Per noi allievi è stata, un'esperienza fantastica. Abbiamo ricevuto un trattamento con i fiocchi, migliorato la conoscenza della lingua inglese e appreso tecniche e caratteristiche di cucina, di sala e ricevimento che ci potrebbero tornare utili in futuro. Siamo stati accompagnati in questa avventura dal prof. Ernestino Bogliolo e dal Dirigente scolastico Rinaldo Merlone.

Didier Rambaud



Annalisa Bruno, Fiorella Lorenzato, Stefano Perlo, Didier Rambaud, Silvia Romeo, Sara Scinardi e Nicole Sergi con il personale dell'hotel "Sun Hall" della città turistica di Larnaka

Il mio stage nelle Langhe



Matteo Argentieri

Ho svolto il tirocinio di Cucina al ristorante "Il Vigneto" di Roddi d'Alba. Gestori del locale sono lo chef Manolo, ex allievo dell'Alberghiero e suo fratello. La mia giornata inizia-

va alle 8.30 quando mi presentavo in cucina già in divisa per preparare stuzzichini, focacce, pane, grissini per il pranzo. Oltre a Manolo, con me in cucina c'erano Gian Luca, 22 anni, cuoco specializzato e Andrea, 17 anni, apprendista. Durante il pranzo era richiesta una maggiore rapidità rispetto al mattino e aiutavo a preparare antipasti, primi, contorni e dolci. Anche se c'era maggiore lavoro, il tempo trascorreva senza fatica perché lo chef di tanto in tanto faceva qualche battuta. Alle 15.30 finiva il primo turno e il secondo andava dalle 18.30 alle 23.30-24. E' stata un'esperienza molto utile, sia dal punto di vista professionale che umano.

L'angolo degli ex allievi dell'Alberghiero



Davide Ostorero

"Maitre dell'Anno" è stato eletto Davide Ostorero, direttore di sala del ristorante "Cracco" di Milano. Il riconoscimento è stato assegnato dalla giuria del premio "A casa" per competenza, stile e professionalità.



Andrea Albero

Il nonno Ferruccio era insegnante di Sala del nostro Istituto, che lo ricorda organizzando il premio Albero-Palumbo. Andrea Albero, barman all'hotel Maritim di Francoforte, si è classificato al sesto posto nella finale di Berlino. Ha presentato il cocktail "Eisen Mask" (la Maschera di Ferro) personaggio storico caro a Pinerolo.

"Il Marsupio", strumento di comunicazione del gruppo L'associazione AIR Down

I diversamenti abili nella nostra scuola sono 22 e sono seguiti da 12 insegnanti di sostegno. L'esperienza di Chiara, raccontata in questo suo breve articolo, evidenzia il ruolo delicato svolto dall'insegnante per stabilire un rapporto di fiducia



Mi chiamo Chiara, ho quasi 16 anni e da poco abito a Piossasco con i miei zii in una nuova casa, perché è nata mia cugina Minerva Sofia, che mi chiama "zia Chiara".

A Piossasco non ci sono scuole superiori, perciò tutti i giorni vado a Pinerolo, dove frequento la prima all'istituto alberghiero "Prever". Ho scelto questa scuola perché vorrei imparare a cucinare, o stare in un ristorante.

I primi giorni ero un po' spaventata, perché c'erano tanti studenti e mi perdevvo perché non conoscevo la scuola e non sapevo dove andare. Adesso va meglio anche se quando in classe c'è troppo chiasso e arriva il preside mi preoccupa un po'.

I miei compagni sono gentili con me e io spero di essere gentile con loro. Gli insegnanti che spiegano bene li capisco, con loro lavoro bene: Anna, Margherita, Simona ed Enrico Noello. Questi

sono gli insegnanti che conosco meglio perché ho più ore con loro. Anna è la mia prof. di sostegno perché io sono una ragazza Down, in quanto ho un cromosoma (47) in più e per questo ho più difficoltà a fare tutte le cose. Ogni giovedì pomeriggio vado alla sede dell'associazione "A.I.R. Down", dove collaboro a "Il Marsupio", il nostro giornalino. Io faccio parte del gruppo delle "madame" e insieme ci occupiamo di piccole compere. Con tutti i ragazzi e i volontari andiamo al cinema, in pizzeria, a fare delle gite e in vacanza al mare; noi ci chiamiamo "i leoni". Insomma faccio molte cose e mi piacerebbe scrivere qualche volta sul giornale della scuola.

Chiara Martimucci



Premio per la "cronaca"



Stefano Perlo

Il 16 maggio 2007, presso il teatro "Incontro" di Pinerolo, ha avuto luogo la cerimonia di premiazione dei concorsi scolastici promossi nel 2007 dal settimanale di Pinerolo "L'eco del Chisone". Hanno partecipato al concorso 410 studenti delle scuole di ogni ordine e grado, i quali hanno inviato alla redazione del giornale oltre 900 lavori. Sono stati ritenuti meritevoli 64 studenti che hanno ricevuto i premi offerti da "L'eco del Chisone", dalla Provincia di Torino, dal Comune di Pinerolo e da alcune ditte. Sono intervenuti alla cerimonia il direttore Pier Giorgio Trossero, alcuni giornalisti de "L'Eco", l'assessore all'Istruzione di Pinerolo Tiziana Alchera, il presidente della Cooperativa cultura e comunicazioni sociali Paolo Bianciotto e il mago Faber, che ha allietato la cerimonia. I premi sono stati suddivisi secondo diverse categorie: corrispondenti, concorsi celeri, fotografia, una lettera a..., cronaca, poesia, commenti-riflessioni, fumetti. Gli allievi premiati sono stati chiamati sul palco ed è stata motivata la scelta del riconoscimento assegnato dalla giuria. Per la categoria "cronaca" è stato premiato Stefano Perlo, della IV B del nostro Istituto il quale, oltre all'attestato, ha ricevuto diversi libri di storia, cultura e ambiente del Piemonte.

Una specializzazione che valorizza il territorio, privilegia la salvaguardia dell'ambiente e favorisce i prodotti ottenuti con metodi naturali

Le principali attività di studio dell'Agrario di Osasco

Con l'aggregazione al "Prever" si è realizzato un polo formativo che segue il percorso degli alimenti dalla terra alla tavola

Il corso di studi dura cinque anni. Con i prime tre anni si consegue la qualifica professionale; alla fine del quinto anno, il diploma di maturità, che dà accesso al mondo del lavoro o al proseguimento degli studi presso qualsiasi facoltà universitaria, con particolare orientamento verso gli studi in Agraria, Veterinaria, Scienze Forestali. Dopo il biennio comune, in terza si può scegliere se proseguire nell'indirizzo Agroambientale o Agroindustriale. Conseguita la qualifica, lo studente può scegliere se diventare *Agrotecnico esperto in ecologia e gestione del territorio* oppure *Agrotecnico esperto nei prodotti enologici e caseari tipici locali*. Nel primo caso si approfondiranno le conoscenze riguardanti l'ecologia, la gestione del territorio e dei parchi montani, l'agricoltura biologica, la selvicoltura, le erbe officinali e il territorio locale. Nel secondo caso quelle relative alla produzione, valorizzazione e commercializzazione di vini tipici D.O.C. e vini rari, i formaggi e le tecniche di caseificazione tipica e d'alpeggio, l'agriturismo, i marchi di qualità. A partire dal terzo anno gli studenti partecipano a stages ed esperienze di tirocinio da svolgersi nel mondo del lavoro e sul territorio (a fianco dei guardaparco, nelle Comunità Montane, con le Guardie Forestali, con i Tecnici Agricoli ed i Veterinari, nei caseifici, nelle aziende vitivinicole o agrituristiche...). L'Istituto dispone di una azienda agraria di circa 15 mila metri quadrati dove si trovano un vigneto didattico, un meletto, un orto, una serra riscaldata e un apiario. Nel vigneto si producono uve Chardonnay, Doux d'Henry e Plassa, che sono trasformate in parte a scuola e in parte presso la cantine esterne. Anche le operazioni di trasformazione sono seguite dagli alunni. Nel meletto si coltivano prevalentemente varietà antiche con tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale. La produzione è in parte venduta al dettaglio e in parte trasformata in succhi limpidi presso l'Istituto agrario di Verzuolo. Nell'orto l'attività riguarda le principali varietà di verdure e si protrae in primavera, estate ed autunno grazie all'utilizzo di una serra a tunnel. Il prodotto è venduto al dettaglio. La serra riscaldata è utilizzata prevalentemente per la floricoltura e per la produzione di piantine da orto. Nell'apiario, composto di quattro alveari fissi, si produce il miele. Il laboratorio agroindustriale viene utilizzato durante il terzo anno e durante il quarto e quinto anno all'interno della Terza area. Nel laboratorio vengono effettuate attività di vinificazione

con produzione di vino rosso da uve Plassa e Doux d'Henry e bianco da uve Chardonnay coltivate nell'azienda dell'istituto e, a scopo didattico, partite di uva di altra provenienza. Il processo di caseificazione avviene con produzione di diversi formaggi, in particolare quelli tipici del Pinerolese (Tome, Sairass del fen) o quelli di particolare interesse (lavorazioni tipo Fontina, Castelmagno, mozzarelle). La lavorazione delle carni prevede la produzione di insaccati (salami, cotecchini, pancetta, coppe, lardo alle erbe, mustarde) e infine non va dimenticata la produzione di succhi di frutta e confetture. Annessa al laboratorio vi è la cantina di conservazione delle produzioni della scuola, interrata, con volta a botte in mattoni a vista, recentemente ristrutturata. Nel laboratorio di Biologia viene svolta prevalentemente attività di microscopia: le classi prime svolgono lezioni per apprendere i rudimenti sull'uso del microscopio e per acquistare la manualità necessaria: studio delle parti del microscopio e loro uso, calcolo del campo visivo, esecuzione di semplici preparati biologici, osservazione di cellule animali e vegetali. Nel secondo anno l'attività di laboratorio comprende: l'osservazione di tessuti animali e vegetali, ife e spore fungine, protozoi e di alghe verdi unicellulari e batteri. Vengono svolte anche alcune lezioni di anatomia vegetale, su fiori, fusti, gemme, germogli, foglie con l'esecuzione di preparati microscopici da osservare. Con il microscopio stereoscopico vengono anche effettuate osservazioni su piccoli invertebrati: vermi, insetti, acari, aracnidi. Nel biennio, gli allievi allestiscono un piccolo erbario di specie vegetali locali. Appena saranno ultimati i lavori di ristrutturazione della scuola, il laboratorio di scienze si trasferirà in un locale più ampio e funzionale, dove sarà possibile utilizzare al meglio la telecamera applicata al microscopio per la visione di preparati proiettati sullo schermo. E' previsto anche l'acquisto di un'autoclave, mezzi di coltura e materiale di consumo per la coltura di funghi e batteri e l'allestimento di una piccola biblioteca di laboratorio con testi di biologia, botanica generale e sistematica, zoologia, microbiologia, consultabile da allievi e docenti. Inoltre verrà ripristinata la collezione di insetti e verrà allestito un erbario della scuola a scopo didattico.

Immagini e testi sono tratti dal sito dell'Istituto e si possono consultare all'indirizzo <http://www.cultura.pinerolo.it/agroambientale.htm>



Lezioni "sul campo"



L'apiario



La serra



Il laboratorio



I formaggi



Vasetti di miele

Rifiuti, problema o risorsa?

Uno dei problemi che affliggono la nostra società riguarda lo smaltimento dei rifiuti provenienti da attività umane o da cicli naturali. Secondo studi recenti ognuno di noi produce circa un chilo di rifiuti al giorno, il che significa che una famiglia di tre o quattro persone ne produce in un anno più di una tonnellata. In Italia vengono prodotte 20 milioni di tonnellate di rifiuti urbani ogni anno, l'equivalente di un grattacielo di 42 piani con il lato di un chilometro. E più cresce il "benessere", più aumenta la produzione di rifiuti. Finora la principale soluzione al problema dello smaltimento di queste "montagne" di immondizia è stato quello della discarica (vi si smaltisce in Italia l'80% del totale dei rifiuti solidi urbani, il resto va per lo più negli inceneritori), cioè delle colline di rifiuti parzialmente interrati e ricoperte di terra. Discariche che nessuno vuole sotto casa sua, che ognuno vorrebbe in un paese lontano. E quando una discarica è piena se ne fa un'altra, occupando spazio che non sarà più disponibile per altre attività, perché si inquinano i terreni. Nel Pinerolese i rifiuti vanno attualmente in discarica ad un costo di circa 90 lire al chilo; a Milano, il costo è superiore alle 300 lire al chilo; a questi costi vanno aggiunti quelli della raccolta e del trasporto. Circa un terzo dei rifiuti solidi urbani è rappresentato dai rifiuti organici, sostanze di origine vegetale o animale che, essendo umidi, danno problemi di percolazione nelle discariche, elevati costi per l'incenerimento, possono fermentare e produrre cattivi odori, possono essere substrato per organismi patogeni. Sono costituiti chimicamente da acqua, sali minerali (molecole inorganiche semplici) e proteine, grassi e carboidrati (molecole organiche complesse); le stesse molecole che costituiscono tutti i viventi. Il modo migliore di smaltire i rifiuti organici è trasformarli in una sostanza utile, attraverso il processo di compostaggio. Consiste in una serie di tecniche atte a favorire lo sviluppo di alcuni microrganismi che demoliscono le complesse molecole organiche in molecole più semplici, le quali costituiscono fattori di crescita per le piante, se utilizzate come fertilizzante. Troviamo nel compost batteri, muffe ed anche insetti e vermi che, utilizzando la sostanza organica come cibo, la trasformano. L'Istituto Agroambientale di Osasco può ricevere e compostare i rami di potatura che vanno trattati col biotrituratore, da cittadini che non dispongono di tale attrezzatura. La scuola, in collaborazione con l'amministrazione comunale di Osasco, sta attuando un progetto relativo alla raccolta ed il compostaggio dei rifiuti organici. E' stato progettato ed organizzato un ciclo completo a livello sperimentale, dalla raccolta differenziata alla costituzione e gestione di un cumulo di compostaggio con produzione di compost da utilizzare per le attività agricole dell'istituto. Attualmente, dopo aver sensibilizzato la popolazione di Osasco, sono stati posti 7 bidoni per la raccolta del materiale organico che periodicamente viene ritirato ed avviato al cumulo di compostaggio dell'istituto, dove preventivamente era stata progettata e costruita una semplice platea. Il cumulo è direttamente gestito dagli allievi, con il personale tecnico ed i docenti responsabili del progetto. Il compost prodotto è stato sottoposto a prove agronomiche di germinazione, le quali hanno escluso la presenza di sostanze fitotossiche e la sua buona qualità. Infine la scuola si propone di produrre materiale divulgativo sull'esperienza in corso; per ora, oltre alla realizzazione di un opuscolo, è in corso di preparazione un audiovisivo ed un ipertesto. Queste produzioni potranno essere utilizzate come supporto didattico nella nostra ed in altre scuole del territorio pinerolese, in particolare avviando una collaborazione con le scuole medie finalizzata alla sensibilizzazione ed alla educazione ambientale. L'opuscolo, realizzato con il contributo della Regione Piemonte, è stato curato dai professori Elio Ghigo e Marco Ramotti e dagli studenti delle classi seconde dell'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Osasco.

Scambi culturali sempre più proficui tra l'Alberghiero e la cittadina cinese di Wuxi

La festa delle Lanterne



Gli allievi al servizio del tè

Nell'ambito del progetto "Il Milione", il 16 febbraio, XV giorno del primo mese lunare, si è svolta la tradizionale festa cinese delle Lanterne che ha origini millenarie. Il menu, realizzato dalla classe III D Cucina coordinata dal

prof. Edoardo Baviello, ha rispettato la cultura del grande Paese dell'Oriente: a base di riso, con impiego di soia, scaloppine di pollo alle mandorle, frutta caramellata. Gli allievi della III G di Sala, guidati dal prof. Roberto Bianchi, si sono incaricati del servizio e della distribuzione delle bevande, servendo vari tipi di tè, vino giallo di riso, shot delle lanterne. La III B di Ricevimento del prof. Fernando Cadei si è occupata dell'accoglienza. Gli allievi cinesi provenienti da Wuxi hanno fornito il loro contributo, in base al settore di specializzazione frequentato. L'iniziativa ha avuto un notevole successo e più di cento sono state le persone che hanno partecipato. Tra queste l'assessore provinciale Umberto D'Ottavio, un rappresentante della Cina e un

funzionario delle Nazioni Unite. Nel mese di aprile il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone, la referente al progetto "Il Milione" Marina Fissore e il docente di Cucina Edoardo Baviello si sono recati a Wuxi, in Cina, per esaminare gli allievi intenzionati a venire a studiare all'Alberghiero di Pinerolo. Ai 13 studenti che già frequentano se ne aggiungeranno altrettanti. Dirigenti scolastici e amministratori pubblici provenienti dalla Cina, tra i quali il vicesindaco della città di Wuxi, che conta cinque milioni di abitanti, hanno preso parte il 26 e 27 ottobre ad alcune attività didattiche del nostro Istituto. Gli allievi di Wuxi iscritti ai nostri tre corsi di specializzazione hanno preso parte allo stage che si è svolto nel forte di Fenestrelle.

Viaggio di istruzione in Francia



Versailles - La prof. Patrizia Santoro con gli allievi della IV A

Organizzato dal prof. Gigi Grieco, dal 27 al 31 marzo si è svolto il viaggio di istruzione in Francia. Le classi IV A, V A, V B, V C, V D, V E, accompagnate dai professori Santoro, Campanaro, Grieco, Cleri, Magnano, Battista e Migliore hanno compiuto l'intero percorso su due pullman. Gli allievi hanno visitato i luoghi più interessanti di Parigi, la reggia di Versailles, la cattedrale di Chartres, la cittadina di Saint-Malo e l'isola di Mont Saint-Michel

La vita ricca di avventure del mio bisnonno, maestro di sci di Umberto II di Savoia

Un principe per amico

Guido Armillei, mio bisnonno materno, è nato il 22 novembre del 1910 ad Ascoli Piceno, nelle Marche, da una famiglia "nobile d'armi per imprese conseguite" come attesta un documento. Completati gli studi a Roma è entrato nella Guardia di Finanza ed è stato trasferito in Piemonte, dove è diventato maestro di sci. Con questo incarico ha insegnato a Claviere a sciare al principe Umberto II e col tempo tra i due si è stabilita un'amicizia. Nel 1938 il mio bisnonno incontrò Wanda Cassulo, figlia di Pietro Michele Maria, ingegnere delle Ferrovie dello stato e di Elvira Sartoris. Wanda, dopo gli studi in un collegio gestito dalle suore, si iscrisse all'università e conseguì la laurea in Lettere, dopo la quale insegnò per alcuni anni. Nel 1940 il mio bisnonno e Wanda Cassulo si sono sposati e dal loro matrimonio sono nati Bruno Maria e Pier Paolo. Nel 1941 il mio bisnonno si trovava in treno per un viaggio di lavoro e per un caso fortuito scam-

biò il suo posto con un altro viaggiatore. Nello scompartimento c'era una bomba che, esplodendo, uccise il viaggiatore e fece perdere una gamba al mio bisnonno che fu ricoverato in un ospedale militare. Quando il principe Umberto venne a conoscenza dell'accaduto fece trasferire il mio



Umberto II e Guido Armillei

bisnonno in un ospedale più adatto dove gli fu applicata una protesi dal ginocchio in giù. Anche in queste condizioni il mio bisnonno continuò ad

andare sugli sci in compagnia del principe Umberto. Il re Vittorio Emanuele III, dopo aver nominato luogotenente del regno nel giugno 1944 il figlio Umberto, abdicò in suo favore alla vigilia del referendum istituzionale che il 2 giugno 1946 scelse la Repubblica. Dopo essere stato re per un breve periodo (re di maggio) Umberto II fu costretto all'esilio. Prima di partire assegnò al mio bisnonno un appartamento nel Palazzo Reale di Torino con la clausola che doveva abitarci. Il mio bisnonno si recava da solo in quell'appartamento, perché alla moglie Wanda non piaceva abitarci e così, intorno agli anni Sessanta il governo gli tolse l'appartamento. Durante l'esilio e la malattia di Umberto II mio nonno è andato a trovarlo spesso e ha partecipato ai funerali avvenuti a Ginevra nel 1983. Ho avuto modo di frequentare troppo poco il mio bisnonno per chiedergli di parlarmi della sua vita. E' morto il 7 dicembre 1999.

Eleonora Pirruccello

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
E-Mail: ipssar1.pinerolo@libero.it

Dirigente scolastico
Rinaldo Merlone

Direttore responsabile
Giuseppe Campanaro

Hanno collaborato
Ines Aladi, Ernestino Bogliolo,
Franco Brignone, Valter Careglio,
Paolo Cavallo, Giuseppe Lo Bello,
Ada Martino, Chiara Martimucci,
Antonietta Meo, Giuseppe Migliore,
Rosetta Novello, Stefano Perlo,
Eleonora Pirruccello, Dilva Piton,
Didier Rambaud, Daniela Spadafora

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



Rispetta attrezzature e ambienti della tua giornata scolastica

TIPOLITOGRAFIA GIUSEPPINI
Tel. 0121 322627 - Fax 0121 390574
Via Carlo Borra
PINEROLO

APPUNTAMENTI

SCUOLE IN MUSICA

Il 29 settembre alcuni allievi del nostro Istituto hanno svolto il servizio di accoglienza e di ristorazione in occasione della manifestazione "Scuole in musica" che si è svolta a Torino.

ALBERGHIERI DEL PIEMONTE

Il 2 marzo nella Sala congressi si è svolto il convegno di tutti gli Istituti alberghieri del Piemonte per discutere sulla riforma scolastica, sul biennio integrato e sui poli formativi Ifts. Alla riunione ha preso parte l'assessore regionale Giovanna Pentenero.

NUOVI SOMMELIERS AIS

L'8 ottobre si è svolta presso l'azienda Berlucci di Borgonate di Corte Franca (Brescia) la cerimonia di premiazione di 18 nuovi diplomati sommeliers del Pinerolese. I corsi organizzati dal prof. Ernestino Bogliolo, referente Ais di Pinerolo, erano strutturati su tre livelli: il vino e i distillati, l'enografia italiana e mondiale e l'abbinamento cibo-vino. L'esame finale consisteva in una prova scritta, una di abbinamento cibo-vino e una prova orale.

"TUTTOMELE" A CAVOUR

Nel corso della 28° edizione gli allievi di Cucina del nostro Istituto hanno preparato frittelle di mele, mentre quelli del corso di Ricevimento hanno fornito informazioni agli stand.

A SCUOLA DI CUCINA CON GRANA PADANO

Nel mese di febbraio le classi III D III E e III F di Cucina su iniziativa del Consorzio Tutela Grana Padano hanno seguito una lezione in laboratorio tenuta da un relatore del Consorzio sull'impiego del noto formaggio. Oltre agli allievi e docenti di Cucina Edoardo Baviello, Marco Rolando e Giuseppe Lo Bello e Pierfranco Dellacà (promotore dell'iniziativa) hanno partecipato anche gli insegnanti di Alimentazione Silvia Mazza e Filippo De Luca.

SCAMBI CULTURALI COL MAROCCO

L'Agrario di Osasco ha accolto la delegazione proveniente dalla Liceo "Tetouani" di Salé, cittadina in provincia di Rabat, composta dal prof. Mustafa Benkhlafe e dagli allievi Sara, Badr e Walid. In precedenza gli allievi dell'Agrario, Alice, Roberto e Gabriele erano stati ospitati dalle famiglie dei tre ragazzi marocchini. L'iniziativa coordinata dai proff. Walter Careglio e Ramotti è stata finanziata dalla Provincia. L'Agrario di Osasco ha anche effettuato scambi con la città brasiliana con cui è gemellata.

CORSO DI AGGIORNAMENTO DI CUCINA

Daniele Preda, maestro di cucina ed executive chef di Ghemme, ha cucinato un intero menù il 6 e 7 dicembre durante un corso di aggiornamento che ha coinvolto i docenti di Cucina del nostro Istituto

ENERGIE RINNOVABILI

Il 5 dicembre, nella Sala congressi, si è svolto il convegno sul tema delle "Energie rinnovabili" tenuto dal noto meteorologo Luca Mercalli il quale, visitando il polo ecologico dell'Acqua Spa, è rimasto colpito dall'elevato grado tecnologico dell'impianto e dalla qualità del compost prodotto.