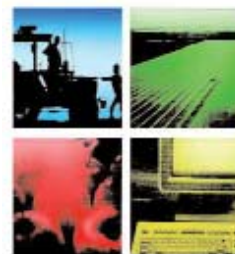




il Convito

Numero 9

ANNO 2009-10



L'autonomia dell'Istituto
Note di un protagonista

A PAGINA 2



Presentazione del libro
Dall'aperitivo al dessert

A PAGINA 3



Concorso AEHT
La prima volta in Croazia

A PAGINA 5



Paolo De Maria
Cittadino onorario

A PAGINA 6



Joya de Cerén
Pompei d'America

A PAGINA 8

Il nuovo libro del Dirigente scolastico



Il Dirigente scolastico, Gianni Oliva e Gianfranco Gribaudo

Chi era Carlo Sforza? Forse pochi sanno che il conte Sforza, lucchese di origine, è stato uno dei più ardenti sostenitori dell'unificazione europea sul modello federale svizzero. Per diffondere il pensiero di Carlo Sforza, il Dirigente scolastico ha realizzato il volume "L'unificazione europea nel pensiero e nell'azione di Carlo Sforza" edito da "Il Mulino". Nel testo sono ripercorse le tappe più significative di Carlo Sforza, ministro degli Esteri nel quinto gabinetto Giolitti e di nuovo al dicastero degli Esteri sotto il governo De Gasperi nel dopoguerra, dopo essere stato in esilio nel periodo fascista intercorso tra l'approvazione delle leggi fascistissime e la

fine del secondo conflitto mondiale. Alla presentazione del libro, avvenuta il 4 marzo 2010 in una sala del Palazzo Graneri della Rocca di Torino, hanno partecipato, oltre all'autore, lo storico e Assessore regionale alla Cultura Gianni Oliva, l'Assessore regionale all'Istruzione e Formazione Gianna Pentenero e Gianfranco Gribaudo, già funzionario delle Nazioni Unite. Numeroso il pubblico intervenuto. Oltre ai soci del Circolo dei lettori erano presenti insegnanti, personale non docente, studenti del Prever, amici e conoscenti del Dott. Rinaldo Merlone. Al termine della presentazione è seguito un rinfresco.

Cavaliere della Legion d'Onore



Emilia Cocco Chiriotti

La dottoressa Emilia Cocco Chiriotti ha uno stretto legame con il nostro Istituto, sia per il laboratorio di pasticceria, che

per il concorso che viene organizzato. È quindi con vivo compiacimento che abbiamo appreso dell'importante onorificenza che le è stato assegnato il 31 maggio 2010. Fondatrice e direttore responsabile della rivista *Pasticceria Internazionale* è stata insignita del prestigioso riconoscimento di Cavaliere della Legion d'Onore, con una lettera del presidente della Repubblica francese Nicolas Sarkozy "per la qualità dei servizi resi alla Francia e per l'attaccamento dimostrato". Ci congratuliamo con la dott. Chiriotti, della quale abbiamo sempre apprezzato la semplicità, la gentilezza e la disponibilità.

Premiato il nostro progetto che ha coinvolto alcuni allievi diplomati nel 2009

In Guatemala il Master dei Talenti

Per il terzo anno consecutivo la Fondazione CRT ha selezionato il progetto proposto dal nostro Istituto ritenendo di inserirlo tra i venticinque migliori proposti dagli Istituti del Piemonte e Valle d'Aosta. Hanno preso parte al progetto Maura Cordero, Simona Piovano, Alberto Barrile, Luca Rolfo, Umberto Ferrando e Matteo Paschetto che avevano superato con successo l'Esame di Stato nell'anno scolastico 2008-2009. I sei allievi sono stati collocati ciascuno nel proprio settore di studi: tre in cucina, due in ricevimento e uno in sala. La destinazione è stata scelta per dare loro l'opportunità di conoscere un paese che si sta affacciando al turismo nazionale e internazionale. Dopo una ricerca accurata, con l'aiuto del Console del Guatemala, il dott. Victor Ramasco, è stato contattato il responsabile del Resort Porta Antigua e del Resort Porta Hotel del Lago ad Atitlan. Gli allievi sono stati divisi in due gruppi: tre sono stati collocati nel bellissimo Resort cinque stelle nella cittadina di Antigua e tre presso il resort che si trova sul Lago Atitlan.

Antigua Guatemala, chiamata anche La Antigua, dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco, è situata nella zona di montagna nel centro del Guatemala ed è famosa per i suoi esempi di architettura barocca ispano-americana e per le numerose chiese in rovina molto suggestive. Il territorio circostante è caratterizzato dalla presenza di tre grandi vulcani, il più imponente dei quali è il Volcan de Agua, che si trova a sud della cittadina ed è alto circa 3766 metri. I vulcani hanno da sempre caratterizzato la vita della cittadina in quanto numerosi terremoti, da essi provocati, hanno distrutto più volte la città tanto che nel 1773 venne quasi completamente rasa al suolo. L'altro gruppo è stato inviato presso un secondo resort, della medesima categoria, che si affaccia direttamente sul Lago Atitlan. Definito il gioiello del Guatemala, è il lago più grande e forse anche il più bello del paese. Il nome Atitlan, di origine maya, significa "il luogo dove l'arcobaleno prende i suoi colori" ed è anche chiamato "il lago dei sette colori". Si trova a più di 1.500 metri di altezza ed è circondato da tre vulcani e da dodici piccoli villaggi, ciascuno dei quali porta il nome di uno dei dodici apostoli. Per la sua origine vulcanica, il lago Atitlan è ricco di acque termali e con i suoi 340 metri è il lago più profondo di tutta

francesi, come la quiche di funghi e il profiterole con il gelato e la salsa di cioccolato, affiancati, però, da piatti locali come i Chiles Rellenos (peperoni ripieni) e i Chicken Pepian (pollo cotto con la zucca e una salsa di semi di sesamo e spezie). Per pranzo viene servita una zuppa di verdure fatte in casa con carote, broccoli, spinaci, grano o fagioli verdi, servita come antipasto a un piatto di insalata con fette di pomodoro e di cipolla rossa, germogli e fette d'avocado con panini farciti di pollo e prosciutto. Le verdure si trovano anche nel menu serale



Gli allievi che hanno partecipato al progetto

l'America centrale. Si trova a circa due ore di auto da Città di Guatemala, la capitale del paese, ed è possibile percorrerlo con una barca per andare a visitare i caratteristici paesi che lo circondano dove la gente è vestita con gli abiti tradizionali. Entrambe le località di destinazione dei nostri allievi stanno conoscendo un mercato sviluppo turistico, in via di ulteriore incremento, dando vita a nuove attività ristorative e alberghiere. Durante il tirocinio i ragazzi hanno acquisito le consuetudini e lo stile di vita dei guatemaltechi e hanno sperimentato la cucina locale sia degustandola sia preparandola direttamente. La cucina guatemalteca è un misto di cucine di altri paesi: indiana, spagnola, o specialità

insieme al riso e alla carne di maiale, oppure con pollo e funghi, carne di tartaruga grigliata, gamberi in salsa di pomodoro o cosce d'agnello. Il platano fritto insieme al flan e l'anguria con il liquore costituiscono i principali dolci. Durante le giornate di riposo gli allievi hanno effettuato numerose escursioni per conoscere il paese ospitante e hanno avuto modo di visitare le piantagioni di caffè e le numerose "Fincas" dove viene lavorato prima della spedizione. Il soggiorno è stato ricco anche di momenti culturali, specialmente durante la visita del sito archeologico di Tikal, la più estesa e la più importante delle città della civiltà Maya.

Franco Brignone

Il cammino non sempre agevole che operatori della scuola e amministratori locali hanno affrontato insieme per superare i numerosi ostacoli frapposti dalla burocrazia

Al traguardo dell'autonomia dell'Alberghiero

di Pier Carlo Gabbio *

Quando il vento della contestazione studentesca sessantottina soffiò in provincia, raggiungendo le nostre istituzioni scolastiche, la "scuola alberghiera" – allora così denominata – contava tre corsi e trentasei allievi. Un timido avvio, viale Kennedy, ospite del Tecnico "Buniva", in locali un po' di fortuna.

Lo slogan della contestazione "potere agli studenti" coinvolse anche gli studenti dell'Alberghiero. Venne contestato anche un Ministro, quello della Difesa, all'inaugurazione del Museo Nazionale dell'Arma di Cavalleria. Va anche detto che le più discutibili proteste andavano accolte come segno di vitalità, anche se non sempre vi fu una esatta proporzione fra la causa e la giusta protesta, i modi della sua gestione e gli effetti che essa aveva prodotto.

La situazione della legislazione scolastica di quegli anni è estremamente complessa ed anche complicata, creando difficoltà agli stessi Presidi. A Pinerolo, che è sede coordinata, le notizie giungono setacciate dalla sede centrale torinese dell'Alberghiero. La Minerva, forse per prevenire una contestazione già nell'aria, con la circolare del 19 aprile 1967, raccomandava "informazione e propaganda" a favore dell'istruzione professionale, diretta a far conoscere all'opinione pubblica gli aspetti positivi del settore e notevoli possibilità che l'istituto professionale avrebbe potuto dischiudere ai giovani ed alle famiglie.

La legge 754 del 1969 fa decollare la sperimentazione presso gli istituti professionali in tutto il territorio nazionale. Scopo è di estenderne la durata a cinque anni "per consentire ai giovani una formazione culturale e applicativa di livello di scuola secondaria di 2° grado quinquennale". In sostanza, è l'addio ai vecchi corsi annuali, biennali e triennali. E' il conseguimento di un diploma di "maturità professionale" equipollente a quello degli istituti tecnici, valido per i corsi di laurea universitari.

La sede centrale di Torino approfittò di questa interessante opportunità. In precedenza, gli insegnanti di Pinerolo erano costretti a recarsi a Genova per conseguire la maturità presso l'Alberghiero del capoluogo ligure.

Negli anni 1968 e '69 il Ministero dell'Istruzione tende ad arginare la protesta. Sono circolari concernenti i "Nuovi problemi ed iniziative nelle scuole secondarie". Roma si propone così di regolamentare non solo le assemblee studentesche, ma anche il riposo festivo nella necessità di non sottoporre gli alunni ad un carico eccessivo

di lavoro per compiti scolastici da svolgere a casa ed in classe.

Dal Ministero le nuove norme giungono in cartaceo fino ai Provveditorati agli Studi e da qui alle istituzioni scolastiche in un lento procedere. Lo stesso Provveditore agli Studi di Torino, che è arrivato dalla Sicilia, è duramente contestato da un gruppo di funzionari ed impiegati che invitano il loro capo a lasciare i timbri, ordini di servizio, circolari, a scendere in piazza Bernini ed unirsi al piccolo corteo di protesta.



Il parco di Villa Prever

Il Provveditorato agli Studi voleva rappresentare una presenza articolata e consapevole dell'amministrazione dello stato a livello periferico. Senonché, l'ufficio scolastico provinciale dava invece l'impressione di erigere quasi una barriera di incomunicabilità contro le reti locali, mentre avrebbe dovuto racciordare in ogni momento la vita e l'efficienza dell'amministrazione scolastica con la necessità degli enti locali. Sono timidi, nuovi fermenti di inserirsi nel nuovo che matura e di camminare con senso di responsabilità al passo dei tempi.

Nel frastuono di innovazione, di proposte e di proteste, ed anche di critiche, c'è persino chi voleva celebrare messe funebri dell'istituto prefettizio e dell'amministrazione provinciale per creare un nuovo ente intermedio: il Comitato di Comprensorio, che non tarderà ad essere istituzionalizzato, se non nella seconda metà degli anni '70, ed avrà una funzione di primo piano per l'autonomia scolastica.

L'Amministrazione comunale di Pinerolo – Sindaci Aurelio Bernardi e Dario Debernardi è attiva e dinamica, certo non insensibile alle accresciute esigenze dell'Alberghiero. Dotarlo di una sede più funzionale è il problema più gravoso. Del resto, c'è una certa confusione anche nelle norme che gravitano sull'ente locale. In giunta comunale c'è persino un assessore che volle tassare quei comuni che avevano allievi frequentanti l'Alberghiero... "perché – diceva – non è giusto che la città di Pinerolo mantenga i ragazzi che non sono pinerolesi..."

Sul versante dell'istruzione professionale la Provincia era assente e la Regione legiferava soltanto in materia di assistenza scolastica per gli alunni della scuola materna e dell'obbligo,

affidando ai Consigli di distretto scolastico attività di orientamento e di assistenza sociale e medico-pedagogica.

Dal Ministero della Pubblica Istruzione, in materia di istruzione professionale, con il DPR 10/1972, vengono trasferite alle Regioni alcune funzioni, tra le quali "la programmazione di nuovi istituti o scuole di istruzione dello stato".

Dopo tre anni l'Alberghiero lascerà i locali di fortuna di viale Kennedy. Dall'anno scolastico 1971-72 è a villa Prever, ai piedi della collina, in una villa incastonata nel verde di un parco secolare: la palazzina, la dépendance, aule un po' anguste, laboratori nel sotterraneo della villa e servizio di ristorazione all'aperto, comunque è una bella e simpatica immagine. Il comune non tarderà a costruire un basso fabbricato, lato viale della Rimembranza, funzionale per i laboratori di cucina, sala bar e ristorante. La città di Pinerolo continua a crederci.

Senonché, la sede centrale è ancora a Torino in corso Principe Eugenio, ove sono presidenza, uffici di segreteria ed ove si celebrano le sedute degli organi collegiali. E' vero, il Preside di Torino può contare su quel brillante e preparato manipolo di insegnanti della sede coordinata pinerolese. Le difficoltà, però, esistono, inutile sottacerle. Più cresce la scuola in classi, alunni e corsi, e più pesante è il macigno delle difficoltà e degli intoppi che la dipendenza di Torino crea.

Ci si accorgeva che il centralismo burocratico, pur non privo di ragioni e di meriti, poteva comunque rappresentare un ostacolo sempre più grande allo sviluppo di una fase più realistica e più pragmatica della società e della scuola. Ci si accorgeva altresì che quell'innesto di elementi democratico-partecipativi attuatosi a partire dagli anni '70 servisse più a promuovere motivi di dialogo e di consenso che a cambiare concretamente la gestione scolastica. Pertanto, la prospettiva della voglia e necessità dell'autonomia dell'Istituto Alberghiero, pur non priva di difficoltà e di alcuni rischi, era comunque in grado di mobilitare una parte consistente delle risorse e delle energie che questo Istituto pinerolese poteva utilizzare per il suo rinnovamento.

Con i "decreti delegati" del 1974 si era passati da una burocrazia di funzione ad una burocrazia di gestione, nella quale tutti gli operatori concorrevano a seconda delle diverse competenze, alla formazione delle decisioni, è vero, in un rapporto non sempre cristallino fra potere e responsabilità.

Erano poi le stesse proposte di riforma degli organi collegiali che proponevano di rimanere in una direzione realistica allo

scopo di ricordare la continuità di quel movimento che rappresentava una tra le costanti del riformismo più saggio e che sostanzialmente aveva governato le ipotesi politiche degli anni '70.

L'insieme delle leggi, dei decreti, delle ordinanze, delle circolari, di tutta quella girandola di disposizioni che riguardavano in genere la scuola, si presentava particolarmente complessa e copiosa, farraginoso a volte, ed anche di non facile applicazione.

Scuola, ed anche voglia di rinnovamento di un'amministrazione scolastica più moderna che si aprisse alla partecipazione sociale. L'Istituto, ormai, si era consolidato, ed era fermo il convincimento che la scuola non poteva essere soltanto "prodotto", ma anche "fattore della trasformazione sociale".

La società pinerolese si era fatta più attenta e sensibile a questi concetti, ai problemi di efficacia e di efficienza e di qualità dei servizi. Nella stessa Amministrazione Comunale di Pinerolo e nelle Amministrazioni locali vi erano uomini di scuola ed anche uomini di stile manageriale. Uomini seri e coscienti, convinti che la scuola comprendeva più in profondità, che doveva meritarsi non solo il prestigio di cui ha certamente goduto nella sua lunga storia di questa città di provincia, ma la sua stessa esistenza come istituzione efficiente dell'evoluzione sociale. E pertanto l'Alberghiero avrebbe certamente corrisposto ad effettive esigenze economico-sociali non solo del territorio del pinerolese.



I laboratori

Le difficoltà di vario tipo non potevano del resto costituire alibi perché la generazione di allora si potesse sottrarre da precise responsabilità verso le generazioni future.

Intanto era nato, con legge regionale, un nuovo organismo: ente intermedio tra le regioni ed i comuni. Era il Comitato di Comprensorio, e certamente fu la chiave di volta per superare difficoltà e taluni ostacoli burocratici per l'autonomia di un istituto in costante e grande crescita, ma che continuava ad essere sede coordinata di Torino.

La legge regionale n.41 del 4 giugno 1975 trovò completa applicazione il 14 novembre

1976 con l'elezione dei Comitati Comprensoriali. Pinerolo contava 46 comuni, praticamente il grande bacino di provenienza degli allievi dell'Alberghiero. In realtà il nuovo organismo di programmazione e non di gestione, cominciò a muoversi dal 1977. La giunta comprensoriale venne presto interessata dalla risoluzione del problema Alberghiero.

Alla Commissione istruttoria del Comitato di Comprensorio arrivò un voluminoso dossier studiato e redatto dalla Giunta contenente tutti i dati dell'istruzione scolastica di villa Prever, una ricca documentazione con la relazione della città di Pinerolo. L'avvocato Bert, presidente di quella commissione, esaminò di persona, ascoltò le motivazioni dell'assessore ed in tempi brevi radunò la commissione: parere favorevole all'autonomia.

Segui una relazione del Comitato di Comprensorio da inviare in Regione, Assessorato alla formazione professionale, dossier recato personalmente ed illustrato all'Assessore, il prof. Fausto Fiorini, uomo di cultura, docente universitario, un galantuomo che comprese le motivazioni delle amministrazioni locali e dell'istruzione scolastica. Pinerolo Alberghiero venne collocato al primo posto nella graduatoria delle priorità per rendere autonome le sedi coordinate degli istituti professionali in Piemonte.

Comune, commissioni, giunta, comprensorio, regione, questo l'iter della pratica. Ultimo scoglio il ministero. Fu un'epoca di tessitura, di grandi contatti, di colloqui a Torino e poi a Roma. Non fu sbagliato nutrire un certo ottimismo.

La Direzione Generale per l'Istruzione Professionale era al di là del viale Trastevere, quasi di fronte al palazzo della Minerva; ultimo pellegrinaggio dell'assessore comprensoriale per trattare con un altro galantuomo: il dott. Martinez, vice direttore generale.

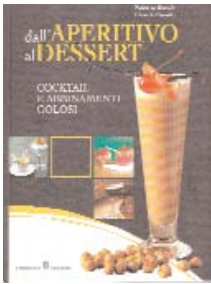
Si sa, la capitale è eterna e la burocrazia ministeriale tartaruga. Il decreto ministeriale per l'autonomia amministrativa venne comunque redatto in tempi brevi, ed altrettanto la registrazione, e senza segnalazioni o raccomandazioni di stampo politico.

Correva l'anno scolastico 1979-80 e Pinerolo Alberghiero era finalmente collocato nel firmamento dei più blasonati istituti professionali alberghieri del Piemonte con Mondovì, Stresa, Torino e Varallo Sesia.

Un pugno di uomini ci aveva creduto.

* già dirigente del Ministero della Pubblica Istruzione, assessore alla città di Pinerolo e del Comitato di comprensorio

Presentazione del libro *Dall'aperitivo al dessert*



Il 18 febbraio 2010, nella Sala Congressi, è stato presentato il libro edito dalla Chiriotti Editori "Dall'aperitivo al dessert", realizzato dai nostri insegnanti di Sala e Cucina Roberto Bianchi ed Edoardo Baviello. Sono intervenuti il sindaco di Pinerolo Paolo Covato, l'assessore regionale alla Cultura Gianni Oliva, la dott. Lorella Daghero dell'Accademia italiana della Cucina e la dott. Cristina Quaglia in rappresentanza della Chiriotti Edizioni. Il libro nasce da una serie di articoli pubblicati sulla rivista "Pasticceria Internazionale" dai due professori, che collaborano da diversi anni con la casa editrice pinerolese. Di facile lettura e corredato di foto a colori, il testo si rivolge sia agli esperti del settore che agli appassionati, in considerazione anche del prezzo contenuto (circa 30 euro), se paragonato a lavori analoghi. Alla presentazione non erano presenti gli autori, impegnati nella preparazione del rinfresco che si è svolto nella sala ristorante dell'Istituto. Il pubblico intervenuto, formato da esperti del settore, colleghi, personale della scuola, studenti e familiari degli allievi ha potuto gustare alcune delle specialità presentate nel libro. L'iniziativa ha riscontrato un caloroso successo.



Gli autori Bianchi e Baviello

Piccole e grandi storie di vita

Sono nata a Savona città che, per molti piemontesi, corrisponde al nome di uno svincolo autostradale con vista su una zona industriale piuttosto estesa ed inquietante, dominata dalle due alte ciminiere della centrale elettrica a carbone di Vado Ligure. Un luogo che corrisponde allo sbocco sul mare e all'accesso a località marine che significano estate, vacanze, svago. Per altri (come ricorda Fabio Fazio), "una città piuttosto strana, che ha la sua principale ragione di esistere nello spelling per la Ruota della Fortuna: S come Savona. Tutti sanno che c'è, anche se non riescono a collocarla. Un po' come la D di Domodossola".

Per i più giovani, il nome un po' troppo rotondo col finale accrescitivo, rievoca i tormentoni di alcuni cabarettisti che pronunciano Savona e savonese con un tono dispregiativo. Nella realtà Savona è una città che non ama farsi pubblicità, ma che si fa scoprire da chi per caso ha da transitare da quelle parti. E allora ti accorgi del suo fascino discreto, della sua sobria eleganza, della sua darsena incastonata tra palazzi ottocenteschi, della sua spiaggia nascosta ai turisti. Quasi fosse un segreto da proteggere, in modo che gli estranei non possano violarla. E scopri che questa città ha dato e dà il suo dignitoso contributo alla Storia attraverso i suoi figli. Già, perché di savonesi illustri ce ne sono un bel po'. Cercando tra il sacro ed il profano, tra la Storia con la "S" maiuscola, e quella con la "s" minuscola, i ricordi dei miei ventisei anni vissuti in città sono molti. Ricordo, ad esempio, che durante gli anni delle superiori, la pausa tra le lezioni del mattino e quelle del pomeriggio coincidevano con la passeggiata sulle alture, là dove si può vedere come la città si tuffa nel blu del mare e dove, svoltato l'angolo di un viottolo, ti trovi a leggere una lapide sul muro di una vecchia casa che recita "qui visse Cristoforo Colombo". La storia conferma che qui visse tra i 18 e i 23 anni e che da qui fece i suoi primi viaggi per mare che lo avrebbero condotto nel giro di pochi anni a compiere l'incredibile impresa. E mi piaceva pensare che la storia era passata anche di lì, su quella terra; che lo sguardo del grande navigatore

avesse visto quel panorama che stavo anch'io guardando e aveva respirato quegli stessi profumi dell'entroterra che ancora sentivo nell'aria. Storia con la "S" maiuscola. Essere savonesi significa anche vivere un'equazione data per scontata e che non ha da spiegarsi: vacanze estive uguale spiaggia. Noi savonesi, appena la stagione lo permette, andiamo "alla spiaggia". Sempre. Appena possibile. Pausa pranzo, dopo il lavoro, prima del lavoro. Ma che sensazione strana, il ricordo



Il papa Giulio II

di quando, bambina, quei due fratelli pestiferi non mi lasciavano giocare in pace con le amichette ai Bagni Anna e non perdevano occasione per ricoprire i nostri giochi di sabbia o di spruzzarci addosso l'acqua di mare correndo a più non posso sulla riva. I loro nomi? Christian e Patrik Panucci. Qualche anno più tardi, catturando distrattamente le parole della TV che annunciava la formazione di una partita giocata dal Milan, risentii il nome di uno dei due. E sul piccolo schermo riconobbi la stessa corsa, la stessa determinazione di uno di quei fratelli che tanto avevano disturbato i miei giochi di bambina. Storia con la "s" minuscola. I miei anni da studentessa dell'ITIS li trascorrevi anche frequentando la mitica Fratellanza Ginnastica Savonese, società che raggiungevo attraversando il centro storico con le piazze Giulio II e Sisto IV. Bei nomi per delle piazze, in onore dei due papi Della Rovere, nativi di questa città. E tra i carruggi passavo davanti alla "Cappella Sistina". La maestra, a scuola, ci aveva insegnato che a Roma c'è un luogo con lo stesso nome. "Hanno copiato da noi? O noi da loro?". E allora scopro che il nostro papa, Sisto IV, volle e fece costruire quella "vera" a Roma, ma che nella sua città ne volle una simile, come sepolcro dei genitori, a ricordo di quella romana.

Storia con la "S" maiuscola. E termino con colui che ho citato in apertura. Negli anni '80 o giù di lì, Raffaella Carrà, a mezzogiorno, faceva contare i fagioli agli italiani. Mi riferisco ad un programma televisivo dove la conduttrice in questione faceva indovinare ai telespettatori il numero esatto di fagioli contenuti in un grande vaso di vetro. E un giorno presentò un ospite, un imitatore esordiente dal viso tra l'ingenuo e l'impacciato. Quel giorno stavo guardando la TV. Ed entrò in scena Fabio Fazio. Fabio? Ma se ieri l'avevo incontrato nella compagnia in piazza! Quello della Radio locale cittadina. Un amico dei miei amici, il compagno di classe, a ragioneria, di quello che poi sarebbe diventato mio cognato! Fabio oggi è un personaggio. Storia con la "s" minuscola. E potrei andare avanti ancora. Ma termino con un elenco, volutamente senza ordine, di miei concittadini e di persone passate di lì. Persone che hanno fatto sia la Storia grande che quella di tutti i giorni. Giuseppe Mazzini che, prigioniero a Savona, fondò la Giovine Italia. V. Bacigalupo, portiere del grande Torino, scomparso tragicamente sul colle di Superga; Aldo Grasso, Elenoire Casalegno, Gabriello Chiabrera, Leon Pancaldo, Nando Gazzolo, Wilma Goich,



Fabio Fazio

Sandro Pertini (indimenticato Presidente, tifoso dell'Italia mondiale), Milena Milani, Tatti Sanguineti. Nel 1536 Nostra Signora della Misericordia apparve (le apparizioni accreditate ufficialmente dalla Chiesa sono, nel mondo, una decina) al beato Antonio Botta sulle alture della città, dove sorge un Santuario che diventò in breve, insieme a quello di Loreto, il più amato e frequentato d'Italia e tale rimase fino all'avvento di Fatima e Lourdes.

Silvia Mazza

Progetto "Alcol Stop"



La polizia stradale durante un'operazione di controllo

Il Prever terzo classificato al concorso "Alcol Stop". Si è conclusa in primavera la prima edizione del Progetto "Alcol Stop, licenza di guida sicura" che ha visto coinvolte le classi quinte di Ristorazione. Il progetto, organizzato dagli operatori del Sert della ASL TO3 di Pinerolo, sotto la guida della dott. Carmela Palmigiano, coadiuvata dalle dottoresse Priotto e Sappè, si è sviluppato nel corso di due anni e si è concluso il 27 aprile di quest'anno con la giornata di premiazione. L'iniziativa risponde a un mandato sociale atto a sviluppare capacità critiche rispetto al consumo di bevande alcoliche e dei rischi connessi alla guida, promuovere l'adozione di comportamenti e stili di consumo salutari, costruire e consolidare alleanze tra servizi, agenzie, enti territoriali, scuole. Hanno partecipato al progetto, oltre al nostro Istituto, alcune classi del Liceo Porporato, dell'Istituto Porro e del Buniva. Alle classi partecipanti, dopo gli incontri formativi con gli specialisti e il confronto in aula, è stato chiesto di produrre un video di promozione sulla tematica "Alcool e guida", avente come target i propri coetanei. Il 27 aprile, nell'Auditorium del Liceo Curie, davanti ad una giuria formata da esperti della comunicazione, esperti della tematica affrontata e dagli ope-

ratori della ASL, si è svolta la cerimonia di premiazione che ha visto la V E del Prever piazzarsi al terzo posto, a pari merito con la quinta del Porporato. Grande la soddisfazione tra gli studenti e tra il referente del Progetto per il nostro Istituto, la professoressa Mazza, il docente della classe De Luca e la professoressa Gibboni che hanno lavorato intensamente nella coordinazione dei lavori. La motivazione della giuria per il premio assegnato è stata la seguente: "Il Video -L'alcol e la guida- è stato premiato per la scelta curata delle immagini, con frasi chiare e sintetiche, utilizzate per evidenziare la problematica dell'alcol e la guida. Le immagini esplicative e non eccessive, i messaggi mirati e una colonna sonora toccante senza scadere in sentimentalismi, consentono a questo video di poter illustrare il fenomeno in modo soddisfacente anche a un target giovanile e in un tempo breve". Al termine della premiazione i partecipanti hanno ricevuto una "patente di guida sicura" consegnata personalmente dagli agenti della Polizia di Stato, intervenuti alla giornata con significative testimonianze sulle stragi del sabato sera. Il progetto continuerà e alla seconda edizione hanno già aderito le classi IV di Ristorazione che hanno concluso la prima parte delle attività previste. I partecipanti a questa seconda edizione, provenienti da quasi tutte le scuole superiori di Pinerolo e della Val Pellice, si preannunciano numerosi e intenzionati a dare il meglio. Secondo i promotori, al di là della competizione, è fondamentale la valenza formativa dell'iniziativa atta a sensibilizzare in modo capillare i giovani circa questo grave e a volte devastante tema.




La cerimonia di premiazione della V E

La premiazione presso il Centro Incontri della Regione Piemonte
Prima edizione del Premio PaCiok
I concorrenti del nostro Istituto si sono distinti nei settori della cioccolateria, della panificazione e della pasticceria. Premio speciale a un altro allievo



Il gruppo dei partecipanti

Lunedì 22 febbraio 2010 alle 10.30, presso il Centro Incontri della Regione Piemonte in Corso Stati Uniti 23 a Torino, si è svolta la premiazione dei vincitori della prima edizione del Premio PaCiok, che riguarda i settori della Cioccolateria, Panificazione e Pasticceria e del Premio Gelato Piemonte. I premi previsti per ciascuna categoria sono stati: 750 euro per il primo classificato, 500 euro per il secondo, 250 euro per il terzo. Inoltre, il giornale "Piemonte Mese" ha offerto un premio aggiuntivo per il candidato di età compresa fra i 16 e i 20 anni che abbia dimostrato spiccate potenzialità in termini di tecnica, creatività e motivazione. Tutti i partecipanti alla prova pratica hanno dimostrato ottime capacità tecniche, creatività e dimestichezza coi prodotti tipici del Piemonte e il loro abbinamento. Durante le prove pratiche si sono mossi da veri professionisti, con agio e disinvoltura e, in un bel clima di competizione e collaborazione, hanno dimostrato la loro bravura, ma anche il merito di insegnanti e formatori che sono riusciti a far emergere e sviluppare capacità e talento, pur lavorando fra difficoltà di ogni genere.



I NOSTRI CONCORRENTI

SEZIONE CIOCCOLATO

3° - Stefano Marcellin IV D
 Con "Cioccolatini fondenti con cuore di zabaione"

SEZIONE PANIFICAZIONE

3° - Marco Angelino IV E
 Con "Il Panciagnino"

SEZIONE PASTICCERIA

3° - Marta Alessio IV D
 Con "Tortino di cioccolato al timo serpillo e castagne accompagnato da gelato al timo serpillo"

PREMIO SPECIALE

Nicolò Ferrero IV E
 con "Torta rustica di pere Madernassa con riduzione al vin brulé"

Concorso per i 40 anni

Dall'11 al 14 ottobre 2009, in collaborazione con il Comune di Pinerolo, l'Accademia italiana di Cucina e il Museo del gusto di Frossasco, si è svolto il concorso interno per ricordare i 40 anni del nostro Istituto. Sono intervenuti gli allievi provenienti da otto istituti alber-

ghieri d'Italia: il Pellegrino Artusi di Roma, il Paolo Borsellino di Palermo, il Karol Wojtyła di Catania, il G. Pastore di Varallo, il Di Poppa di Teramo, il Bartolomeo Scappi di Castel S. Pietro (Bo) il G. Varnelli di Cingoli (Mc) e l'alberghiero di Melfi.



Il tavolo dei componenti la giuria

Scambio culturale ed enogastronomico con l'Istituto Alberghiero "Andrea Barbarigo" A Venezia dal 9 al 12 febbraio 2010

Molto apprezzato dai commensali il pranzo a base di antipasti e prodotti tipici del Piemonte, abbinato a vini come l'Erbaluce di Caluso, il Grignolino del Monferrato e il Moscato d'Asti.

L'8 febbraio è cominciata la nostra avventura per Venezia. Accompagnati dal Preside Rinaldo Merlone e dal prof. Giampiero Battista siamo partiti con il pullman della scuola per uno scambio culturale - enogastronomico con l'Istituto Alberghiero "Barbarigo" di Venezia. All'arrivo siamo stati accolti da alcuni ragazzi dell'Istituto ed abbiamo degustato alcuni piatti tipici del territorio. L'esperienza vera e propria è cominciata il giorno dopo.

La mattina ci siamo subito messi al lavoro per preparare il buffet con l'aiuto dell'insegnante e sotto la sua guida siamo riusciti a ottenere un risultato sicuramente positivo. Il nostro impegno, la dedizione per questo lavoro e la voglia di rappresentare il nostro Istituto e la nostra Regione in maniera meritevole ci hanno permesso di raggiungere il risultato sperato con commenti più che positivi da parte degli ospiti e l'orgoglio del nostro Preside che, con la partecipazione di alcune aziende locali, aveva portato con sé alcuni prodotti tipici del Pinerolese, come la colomba della "Galup", i cioccolatini locali, il genepy della ditta Albergian di Pinerolo. Con questo buffet abbiamo proposto alcuni degli antipasti e prodotti tipici del territorio, come il vitello tonnato, la capricciosa, i peperoni con bagna cauda, i topinambur, formaggi come la toma, il seiras, il Castelmagno. Un altro



Il Dirigente scolastico con la targa della partecipazione

piatto molto apprezzato dai commensali presenti è stato il fritto misto alla piemontese. A conclusione sono stati offerti dolci e prodotti della pasticceria tipica del nostro territorio. Il tutto abbinato ad eccellenti vini come l'Erbaluce di Caluso, il Grignolino del Monferrato e il Moscato d'Asti. Il giorno seguente abbiamo avuto la possibilità di visitare le zone più rinomate della città, ma il nostro percorso lavorativo non era finito, infatti, il giovedì abbiamo realizzato un pranzo presentando un tipico menu che ha esaltato le migliori caratteristiche della cucina piemontese, a partire da un antipasto di diverse preparazioni composto da involtino di verza, peperoni con cipolle e acciughe, cipolle ripiene, zucchine con toma; per passare poi ai plin con salsa di arrosto ed ancora al brasato al Barolo. Per concludere, un

dolce delicato: il tortino "Prever". Non potevano mancare i rinomati vini come l'Arneis, la Bonarda, il Barbera Pinerolese e il Brachetto. Questo viaggio, oltre ad essere stato entusiasmante dal punto di vista culturale e gastronomico è stato molto importante anche dal punto di vista turistico. Tutto ciò è stato possibile grazie alla disponibilità dimostrata nei nostri confronti dal Dirigente scolastico, il quale ci ha permesso di vivere questa esperienza, potendo così arricchire il nostro bagaglio personale. Un ringraziamento particolare è rivolto al Preside Meloni e ai professori della scuola veneziana che ci hanno accolto calorosamente e in modo esemplare.

Dario Asti, Beatrice Bruno Selene Caizzo, Andrea Meloni Marco Morini, Paolo Rossin

Intolleranze alimentari: la Celiachia



Pane e pasta senza glutine

Gli studenti delle classi IV hanno seguito un corso quadrimestrale riguardante le allergie e intolleranze alimentari, in particolare alla Celiachia. All'iniziativa, realizzata con la collaborazione del Sian dell'Asl TO 3, l'AIC Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta Onlus e i docenti della Terza Area hanno preso parte sia le classi del corso Cucina che quelle di Sala. Lo scopo del progetto era di fornire agli studenti una competenza teorica e pratica per conoscere il corretto comportamento da adottare in caso di clienti con particolari esigenze alimentari. Il corso, basato su lezioni teoriche, è stato suddiviso in due giornate (8-10 febbraio), per un

totale di tre ore e ha riguardato aspetti medico-scientifici delle allergie ed intolleranze (in particolare della celiachia); riferimenti legislativi, etichettature alimentari; la dieta senza glutine; alimenti permessi; prodotti dietoterapeutici, prodotti del libero commercio. Inoltre sono state spiegate le norme per la gestione del pasto senza glutine/senza allergeni: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, servizio, elaborazione e valutazione menu idonei. Al termine del corso è stato effettuato un test di verifica di apprendimento. Le lezioni pratiche, per un totale di 3 ore,

si sono svolte il 23 febbraio 2010 ed erano rivolte ai docenti dei corsi con uno chef informato sulla cucina senza glutine/senza allergeni individuato da AIC. Sono seguite lezioni pratiche per un totale di 6 ore gestite direttamente dai docenti titolari del corso e infine, il 20 aprile, la prova finale, durante la quale è stato presentato il progetto e si è svolto un pranzo senza glutine/senza un allergene (a scelta) presso il nostro Istituto, che sarà iscritto ad AIC Piemonte Valle d'Aosta e riceverà la rivista Celiachia Notizie, il Prontuario e tutti gli aggiornamenti.



I partecipanti al pranzo finale del 20 aprile 2010

Giornata del volontariato

"Dove c'è volontariato c'è spirito civico, fiducia negli altri, solidarietà". L'opera di volontariato giova a chi la riceve e arricchisce anche chi la svolge. Il volontariato può dunque considerarsi come attività sociale meritevole di protezione costituzionale, sia dal punto di vista delle modalità del suo esercizio, sia per il suo specifico contenuto". Lo ha affermato il

Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano in occasione della celebrazione al Quirinale della Giornata del volontariato. Per il Capo dello Stato "i mezzi di comunicazio-

ne e noi stessi che lavoriamo nelle istituzioni siamo spesso troppo assorbiti dai comportamenti litigiosi, o comunque poco cooperativi, che caratterizzano la nostra società politica, e non guardiamo con sufficiente attenzione alle espressioni della nostra società civile, in particolare a quelle forme di aggregazione e associazione volontarie che sono capaci di vero e proprio potenziale di innovazione". "Conforta il fatto che, sebbene permanga in generale un forte divario tra Nord e Sud, in quest'ambito - ha sottolineato il Presidente - almeno il divario nell'ultimo anno si sia ridotto. La riduzione di questo divario Nord-Sud è un segnale tanto più importante perché dove c'è volontariato c'è spirito civico, fiducia negli altri, solidarietà. Dove cresce il volontariato, cresce il capitale sociale, cresce la correttezza e la ricchezza delle relazioni interpersonali, il rispetto di regole condivise".

Il Presidente si è infine rivolto ai "giovani che affrontano l'incertezza del futuro, la difficoltà di trovare un lavoro qualificato e remunerativo", osservando che "il volontariato guarda con fiducia ai giovani". "E convinciamoci noi tutti - ha concluso il Presidente - che il volontariato non è un ambito accessorio della nostra convivenza, ma ne è linfa vitale, e costituisce un elemento distintivo della qualità della nostra democrazia e del nostro vivere sociale".



L'ex allievo William Caruso con Giorgio Napolitano

favorire la coesione sociale. Dovrebbe costituire, invece, ragione di orgoglio e di conforto per il nostro paese la loro capacità di produrre ricchezza sia materiale sia morale, il loro

Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano in occasione della celebrazione al Quirinale della Giornata del volontariato. Per il Capo dello Stato "i mezzi di comunicazio-

Fanno parte del nuovo Consiglio d'Istituto il dott. Rinaldo Merlone, Ferdinando Cadei, Lucia Carlevaris, Dario Del Ciotto, Elio Ghigo, Paolo Graziani, Marivanna Malasagna, Bruna Minetto, Ombretta Pons, Guirino Ciliberti, Vanda Pascal, Francesco Devoli, Vincenza Di Blasi, Mauro Steno Odetto, Celestina Zanchetto, Mattia Andronaco, Mattia De Francischi, Stefania Feraudo, Alessandro Ribet.



I rappresentanti del nuovo Consiglio d'Istituto

Al secondo posto in Croazia



Il Dirigente scolastico e la prof. Daniela Spadafora con gli allievi premiati al concorso AEHT nel novembre 2009

La 22° edizione del Concorso dell'Associazione Europea degli Istituti Alberghieri e Turistici, si è svolta per la prima volta in Croazia a Dubrovnik (antica Ragusa) dal 17 al 22 novembre 2009.

Questa Associazione raggruppa circa 300 scuole europee, estese da San Pietroburgo e Ucraina fino alle Azzorre e Turchia. Tra queste vi era l'Istituto Alberghiero "Arturo Prever" di Pinerolo, la cui delegazione era composta da Lia Zanini, arte culinaria, Chantal Pasquale, promozione turistica, e Sabrina Bocchiardo, servizio ristorazione che si è aggiudicata il secondo posto, in coppia all'olandese Michaela, accompagnati dalla prof.ssa Daniela Spadafora e dal Preside, dott. Rinaldo Merlone.

Per tre giorni consecutivi si sono tenute prove teoriche e pratiche a squadre miste a livello accademico; le gare erano suddivise in otto discipline: arte

culinaria, pasticceria, servizio ristorante, cocktail, bar, flambé, management, front office, promozione turistica.

I professori dei vari paesi erano presenti nelle giurie, mentre i presidi partecipavano alle riunioni.

Questi ultimi hanno auspicato vivamente che vengano incrementate le ore di pratica rispetto a quanto previsto dall'imminente riforma scolastica.

Il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone, già eletto dai colleghi italiani, come loro unico rappresentante nel Consiglio Direttivo, è stato nominato membro associato al Comitato esecutivo della AEHT costituito da sei presidi europei.

Sabato, tutti i partecipanti si sono recati in Bosnia (Medjugorje e Mostar) per meditare e riflettere sulle conseguenze della guerra, al fine di costruire un mondo di pace.

Sabrina Bocchiardo

La mia doppia vita di studente dell'Alberghiero e ballerino di danze latino-americane

All'età di sei anni, complice un pacchetto di figurine promesso da mia madre, iniziai a frequentare la scuola di ballo di Bricherasio "Panda club". Come ballerina, con l'accordo dei genitori e dei maestri di ballo, mi fu assegnata Arianna, un'amica vicina di casa della mia stessa età. Nacque così la nostra coppia per l'esibizione delle danze latino-americane. La frequenza della scuola di ballo è stata presa seriamente fin dall'inizio e se, per essere in grado di riuscire in una semplice esibizione di danza 'base' è richiesto un buon impegno, per raggiungere risultati di rilievo, sono necessarie molte ore di prove e anche il costo, in termini di soldi, non è indifferente.

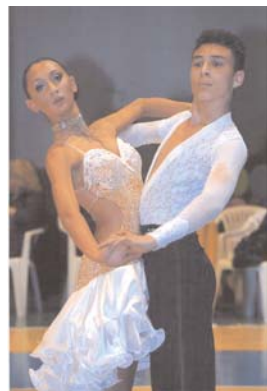
I nostri genitori s'impegnarono alle spese per i vestiti, i trasporti sui luoghi delle esibizioni, il tempo da spendere per accompagnarci alle lezioni, etc. Un gradino dopo l'altro, io e Arianna siamo giunti a partecipare alle gare di federazione. Dapprima, iniziando la gavetta, come tutti, da una classe di "principianti"; ora, a distanza di nove anni, stiamo gareggiando in classe B1. Abbiamo già par-

tecipato a gare di classifica in cui si confrontano coppie di ballo di tutta Italia: per due volte a Rimini, sia nel 2008 che nel 2009 in occasione dei campionati italiani, siamo stati in grado di raggiungere buone posizioni in classifica, facendo ben figurare il lavoro della nostra scuola di ballo.

Il ballo non è solo un'attività ludica: sono richieste doti di serietà, impegno, professionalità. E' necessario, in questa disciplina, seguire i maestri che ci insegnano con pazienza le figure e i passi da fare di volta in volta. E' una soddisfazione quando un ballo è 'completato' nella sua forma: parte la musica e ti lanci sulla pista a 'tempo', muovendoti coordinato con la dama. Dopo qualche momento, generalmente, scroscia un applauso e, a quel punto, la fatica diventa un ricordo.

Ci sono cinque tipi di ballo latino-americano da imparare per gareggiare in competizione sportiva: il 'Samba', di origine brasiliana, è stato inserito nelle danze da competizione dopo aver acquisito una forma compiuta; da un lato, addolcendosi sul piano musicale fino a scen-

dere alle attuali 50-52 battute al minuto; dall'altro, attraverso la codificazione di figure compatibili, molte delle quali di notevole pregio artistico e coreografico. Il 'Cha cha cha', di origini cubane, derivato dal 'Mambo' richiede un continuo movimento dei fianchi. La 'Rumba' è un ballo sensuale, nel quale l'azione coreografica femminile gioca la sua importanza nel simulare un'ambigua, malcelata indifferenza, con l'intenzione



Arianna e Ruben

provocatoria a scatenare anche la rivalità e la competizione fra i maschi secondo un ancestrale codice stabilito dalla Natura. Nel 'Paso doble', che significa "passo a due", la coppia deve essere motivata, esprimere energia e mantenere un rigore formale costante in tutti i movimenti. In questa danza sono coinvolte tutte le parti del corpo: le gambe, le mani, lo sguardo, il volto nel suo insieme. Il cavaliere deve dimostrare carattere e forza fisica notevoli. Deve tenere la dama con la stessa decisione adottata dal torero mentre gestisce la 'capa', il drappo rosso usato per provocare la carica del toro.

Il 'Jive', dopo la seconda guerra mondiale, con l'evoluzione del jazz verso il bebop, diventò la base del rock 'n' roll. Si balla anche come base del 'Boogie Woogie'.

Ultimamente, io e Arianna abbiamo partecipato a un'importante gara di danza sportiva a Follonica per guadagnare punti sul nostro libretto di gara. Ben trentatré coppie di tutta Italia erano presenti nella sezione dei "16 - 18" classe B1. Abbiamo superato il primo

turno di eliminatorie e ci siamo piazzati "bene" intorno alla vicesima posizione.

Considerando che è stata la nostra prima gara di ballo nella classe B1 ci riteniamo soddisfatti ad aver passato un turno. Il nostro obiettivo ora è raggiungere la classe superiore alla B1, la classe A, una delle massime.

Quanta gente nel palasport, quanti colori e quanti vestiti di tutte le fogge; erano presenti persino Vip della televisione che hanno partecipato alla trasmissione 'Ballando con le stelle'. Non riuscivo a credere che fossero lì per osservare i nostri movimenti sulla pista.

Raccomando questo sport a tutti e anche se non si ha voglia di partecipare alle gare di competizione, resta un buon momento nel quale muovere il corpo nello spazio con eleganza e divertendosi al suono di belle musiche. E' un'occasione per fare amicizie nuove e mettersi in gioco col provare a presentarsi in pubblico seguendo delle figure che solo dopo molti anni di pratica diventano sciolte.

Ruben Novelli

Ricordi e saluti dal professor Gigi Grieco

La mia esperienza di docente all'Alberghiero di Pinerolo iniziò nove anni fa. Marina Fissore, carissima collega ed amica, mi aveva convinto che valeva la pena di chiedere il trasferimento dalla scuola media inferiore alla media superiore e che il "Prever" era una buona occasione per cambiare. Avrei trovato un ambiente scolastico nuovo e stimolante, un affiatato corpo docente ed un dirigente capace, colto e tollerante. E così fu. Sin dall'inizio fui bene accolto. Ricordo bene il primo incontro con il preside Rinaldo Merlone e le preziose indicazioni iniziali ricevute da Mara Balcet, allora sua validissima vicaria. Il primo contatto con i colleghi del dipartimento di francese fu altrettanto sorprendente e piacevole. Sandra Costantino, Isabella Brignone e soprattutto Silvia Glauco furono, sin dai primi momenti, molto disponibili e cortesi nei miei confronti.

Pur essendo appena arrivato nell'Istituto, sentivo di poter contare sull'aiuto e sull'affetto di molte persone. E ancora altri colleghi si sarebbero mostrati altrettanto utili e gentili verso di me. E' difficile dimenticare i saggi consigli di Agostino Magnano, altro valido collaboratore del preside ed i frequenti e cortesi chiarimenti di Lucia Di Mauro e di Daniela Beux e di tanti insegnanti tecnico-pratici. Il primo approccio con gli allievi, a dire il vero, fu didatticamente meno entusiasmante. Mi resi conto presto che la concretezza dei ragazzi di un Istituto professionale imponeva attività diversificate e più motivanti. Con buona volontà e fatica iniziai a preparare delle lezioni più adeguate agli interessi e alle abilità degli studenti. Ricorrendo a tabelle riepilogative, riassunti e, qualche volta, a testi autentici, curiosi e più divertenti, dopo i primi mesi, riuscii ad ottenere da parte loro risultati più dignitosi. Imparai anche ad apprezzare la spontaneità, gli sforzi per superare le difficoltà d'apprendimento, la disponibilità a servire ed accogliere gli altri durante le attività pratiche di ristorazione e di ricevimento; soprattutto in occasione di grandi eventi che comportavano l'arrivo di numerosi ospiti e di qualificati esperti esterni.

In seguito (e per ben otto anni) trovai il tempo di occuparmi anche dell'organizzazione di diversi viaggi d'istruzione, sempre cercando di ottenere, impresa non facile, buoni servizi a prezzi accessibili alla maggioranza degli studenti. Sebbene fossi sempre affaticato da lezioni, compiti e riunioni, tutto è andato abbastanza bene fino all'inizio dell'anno scolastico 2008/2009 quando, preoccupato e rattristato, mi sono reso conto di non essere più nelle condizioni fisiche di svolgere proficuamente il mio lavoro. Accertato il mio carente stato di salute, il Ministero, su mia richiesta, ha concesso di

anticipare di qualche anno il pensionamento. Ora, senza gli impegni scolastici, sono molto più sereno e sto meglio. Mi occupo principalmente di giardinaggio, dell'allevamento di pollame e conigli (per il consumo familiare), dell'assistenza ai miei genitori e della conduzione e manutenzione della casa. Quando posso, leggo. Nel mese di novembre 2009 sono diventato nonno per la seconda volta. Purtroppo vedo raramente le mie due nipotine perché vivono in Congo. Ho sempre molte cose da fare e di certo non mi annoio, ma mi capita spesso di pensare ai colleghi e agli studenti che ho conosciuto al "Prever". Ricordo tutti con affetto e stima. Di ognuno ricordo, naturalmente, gli aspetti che più mi hanno colpito: l'intuizione e l'abile districarsi tra leggi e circolari di Rinaldo Merlone; l'attenta e scrupolosa dedizione all'attività di vicaria di Luisa Della Volpe; l'amichevole atteggiamento di Agostino Magnano (ora in pensione) nei riguardi di tutti; la generosità ed il costante impegno di Silvia Glauco; il divertente modo di esprimersi immediato e sincero di Sandra Costantino (anche lei



Con i colleghi a Versailles

in pensione); il senso pratico di Raffaella Scalzi; l'autoironia e l'irresistibile gioco di parole in inglese di Giulio Pasquali (trasferitosi ad altro istituto); il sorriso e la simpatia di Marina Fissore; la spiccata capacità organizzativa e la concretezza di Mara Balcet e di Eliana Caminada; l'irrefrenabile voglia di fare in più ambiti scolastici di Paola Brarda (trasferitasi ad altro istituto), Lucia Di Mauro e Daniela Beux; la costante attenzione rivolta agli allievi ed il desiderio di proteggerli e tutelarli sempre di Patrizia Santoro e di Marivanna Malasagna; il carattere cortese e nel contempo combattivo ed impavido di Gianpaolo Cleri; l'immediatezza e l'autenticità di Elena Fornaresio; le competenti consulenze in alimentazione fornitemi da Filippo De Luca e Silvia Mazza; la sicurezza e la determinazione nelle scelte didattiche di Maria Girotto; l'affabilità ed il metodo di lavoro molto personale di Maria Grazia Piana; il carattere eclettico di Antonietta Meo. Ricordo bene ancora: la perizia professionale e la peculiare sensibilità di Pierfranco Dellacà; la buona cucina mediterranea e la gentilezza di Gianpiero Battista; la proverbiale pazienza di Paolo Graziani; l'amore per l'informatica e la gentilezza di Giuseppe Migliore; il rispettoso atteggiamento verso tutti di Alberto Ferrero (mio ex allievo) nella scuola media inferiore); la passione per il buon vino

di Ernestino Bogliolo; l'imperurbabile sguardo e le sicure convinzioni di Dario Del Ciotto; l'inesauribile energia di Fernando Cadei nell'organizzare eventi e servizi; gli eloquenti silenzi di Mario Dell'Acqua; l'implacabile conduzione delle lezioni di Casimiro Pautassi (ora in pensione); l'intenso lavoro e la pazienza di Margherita Chiambretto; la



Il prof. Gigi Grieco

tenacia e la risolutezza di Caterina Pugliese; l'autoironia e il realismo di Anna Crisà; i molteplici impegni e la capacità di farvi fronte, grazie anche all'uso del telefonino, di Eros Gonin; l'attivismo e la duttilità di Bruna Minetto, Luca Rivovira ed Enzo Cinardo.

E, certamente, non posso dimenticare: l'abilità dialettica di Anna Gorda e Marita Maglione; le critiche e rigorose osservazioni di Franco Bellion; l'entusiasmo ed il piacevole modo di esprimersi di Nicoletta Fuccio e Silvia Salzillo; le appassionate e fiere argomentazioni di Antonella Grassi e Giuseppina Giamundo; la capacità di coinvolgimento degli studenti di Dario Mongiello; l'ironia sempre calzante e l'apparente impassibilità di Michele Pagano (ora in pensione); il temperamento simpaticamente flemmatico e permaloso e l'assiduità nel lavoro di Giuseppe Campanaro; gli imprevedibili quanto simpatici e personali interventi di Roberto Bianchi.

Termino qui la lunga lista dei ricordi, non senza scusarmi con i colleghi che, per brevità di spazio, non ho menzionato. Spero di avere ancora l'occasione d'incontrare tutti. Nell'attesa, un consiglio: chi non l'avesse già fatto cinque anni fa, legga il libro di Gianfranco Giovandone *Perché non sarò mai un insegnante* edito da Longanesi (2005). Vale ancora la pena di leggerlo.

Colgo qui l'occasione per ringraziare tutto il personale della scuola per i regali a me offerti nel settembre 2009: dieci ingressi in piscina, una bella cornice elettronica con foto scattate al "Prever" ed un breve ma piacevolissimo soggiorno all'Hotel Castello Rosso di Costigliole Saluzzo (due saune, uno stupendo massaggio, due pasti squisiti con ottimi vini). Auguro a tutti voi una serena e proficua continuazione del lavoro scolastico e brindo alla vostra salute... Bonum vinum laetificat cor hominis.

A presto!

Gigi Grieco

Una carriera prestigiosa

Sono in Corea da quasi sette anni e quattro anni fa mi sono sposato con una donna coreana. Prima di tentare l'avventura in Asia ho gestito due ristoranti di Torino per circa tre anni e dopo, seguendo i consigli di Domenico Marzini, firmai un contratto annuale con una compagnia coreana di spicco nell'import-export del Made in Italy nel settore fashion e ristorazione.

Ho frequentato l'Alberghiero di Pinerolo e sono in continui rapporti con Edoardo Baviello e Giuseppe Campanaro che sono stati i miei insegnanti e maestri di filosofia. Quelli scolastici sono stati anni di vita spensierata e di gran divertimento, ma anche di disciplina, che mi è servita moltissimo per la crescita professionale.

La scuola mi ha preparato ad affrontare con serietà e dedizione il mio percorso lavorativo che è stato impegnativo, fatto di grandi sacrifici personali, ma senza questa base non sarei stato in grado di tenere duro e arrivare dove ora sono arrivato. Sono legato professionalmente con la scuola di cucina IFSE (Italian Food Style Education) di Piobesi Torinese, in contatto diretto col direttore Raffaele Trovato col quale siamo in procinto di aprire una pre-school proprio qui a Seoul, della quale io sarò il referente e docente



Il libro Pasta e Basta

ufficiale. In Corea svolgo consulenze e collaborazioni con diversi Istituti (colleges e università) di orientamento turistico alberghiero in qualità di docente di cucina italiana. Ora vorrei aprire la mia scuola di cucina italiana personale sotto l'egida della scuola IFSE e formare gli studenti coreani nelle basi per poi mandarli in Italia, a Piobesi, per corsi di perfezionamento professionali ed espe-

rienze sul campo presso i più prestigiosi ristoranti italiani "stellati". Il mio libro "Pasta e



Paolo De Maria

basta", pubblicato tre anni fa, oltre a essere stato best seller per un anno nella categoria dei libri di cucina, è tuttora utilizzato dalle scuole coreane come libro di testo di cucina italiana. Sono proprietario di un ristorante che porta il mio nome "paolodemaria fine trattoria", aperto da circa cinque mesi, che sta avendo un ottimo riscontro di critica e di pubblico. Collaboro sovente con le istituzioni italiane qui in Corea, Ambasciata, ICE e Istituto di Cultura nell'organizzazione di catering, colazioni di lavoro e pranzi istituzionali e privati.

Lo scorso febbraio ho cucinato per il sindaco Chiamparino in visita a Seoul. Durante il G20 ho organizzato due catering buffet per eventi istituzionali legati all'avvenimento.

Mi è stata conferita la cittadinanza onoraria per il mio impegno professionale, soprattutto nell'attività didattica ed educativa, per la quale il governo coreano è estremamente sensibile e investe ingentissime risorse.

Da quel momento ho costruito nell'arco di questi anni (e continuo a investire) le mie risorse professionali in questo paese che, a mio parere, si rivela economicamente molto dinamico, intraprendente e valorizza le diversità e le qualità professionali di ognuno.

Soprattutto, ho imparato a pensare che non c'è mai un punto di arrivo, ma una evoluzione crescente la quale richiede continui sacrifici che, col tempo, sono ricompensati da soddisfazioni e riconoscimenti.

Paolo De Maria



L'11 gennaio 2010 sono state immesse in ruolo Rosetta Novello, Maria Ciancio, Silvia Colombano e Anna D'Aloia

Il presidente del Consiglio regionale Davide Gariglio ha premiato gli studenti dell'Agrario
Libertà e democrazia nella storia contemporanea



Il prof. Valter Careglio con gli allievi

Mercoledì 14 aprile 2010 al Palazzo Lascaris di Torino, il presidente del Consiglio regionale Davide Gariglio ha premiato gli studenti delle classi prime e seconde dell'Istituto Agrario di Osasco, coordinati dal prof. Valter Careglio. Andrea Berardi, Eloisa Plavan, Alessandro Bova, Mattia Rosano, Stefano Baronetto e Samuele Cambiano hanno par-

tecipato al concorso di Storia Contemporanea promosso dal Consiglio Regionale del Piemonte. Durante la cerimonia sono stati consegnati ai vincitori un attestato e una copia della Costituzione e una targa ai dirigenti scolastici e ai professori delle scuole che hanno partecipato al concorso.

Gli studenti hanno affrontato temi importanti, come i campi

di concentramento e le guerre nell'ex Jugoslavia, e hanno avuto l'opportunità di comprendere valori come la libertà e la democrazia, per i quali si è combattuto durante la Resistenza.

La cerimonia è stata condotta da Capitan Freedom, storica voce di Radio Flash che ha presentato anche la manifestazione per il 25 aprile in piazza Castello.

Sono stati premiati 191 studenti e 29 docenti provenienti da 31 scuole di tutte le province subalpine: 62 studenti e 10 docenti di 8 scuole della provincia di Torino; 42 studenti e 7 docenti di 6 scuole di Alessandria; 2 studenti di 2 scuole di Asti; 5 studenti e un docente di una scuola di Biella; 34 studenti e 4 docenti di 7 scuole di Cuneo; 21 studenti e 3 docenti di 3 scuole di Novara; 15 studenti e 2 docenti di 2 scuole del VCO e 10 studenti e 2 docenti di 2 scuole di Vercelli.

Socio onorario di "Tuttomele"

La collaborazione che, da anni, i nostri allievi forniscono alla manifestazione autunnale "Tuttomele" di Cavour ha fatto sì che, nella serata conclusiva, gli organizzatori abbiano conferito al nostro Istituto la carica di Socio onorario.



Il momento della premiazione

Progetto "Germania"

Il progetto promosso dal Consiglio d'Europa "L'insegnamento della storia a dimensione europea" ha coinvolto l'Istituto Agrario di Osasco e il Liceo linguistico di Wjesbaden in Germania. Il progetto, portato avanti dagli allievi delle classi quarte e quinte sotto la guida dei prof. Maria Allasia e Valter Careglio, ha affrontato il tema di Italiani e Tedeschi di fronte alla Grande guerra, e le modalità secondo le quali, a Wjesbaden e Pinerolo, si è costituito lo stereotipo del nemico.

La classe V A ha partecipato al concorso con la ricerca "Le parole sono pietre"

Il significato e i valori della Resistenza

La partecipazione al concorso sul significato della Resistenza è stata, per i ragazzi della V A, una bella occasione, un valore aggiunto al loro ultimo anno all'I.I.S. "Prever" di Pinerolo. L'iniziativa, presentata nel mese di novembre, ha subito suscitato nella classe l'interesse e il desiderio di cimentarsi. Nelle famiglie, nei paesi, alla scuola primaria e secondaria inferiore oltretutto, naturalmente, nel loro corso di studi superiore, i ragazzi avevano acquisito conoscenze generali e, in alcuni casi, informazioni su singoli episodi e aspetti del periodo resistenziale. Si trattava di inventarsi un percorso di ricerca, nella consapevolezza di alcuni limiti oggettivi: inesperienza, ampiezza e complessità del tema, limitato tempo a disposizione (considerato il tempo-scuola, il tempo-studio di una classe quinta, l'impegno nelle attività di Terza area previsto dall'ordinamento degli Istituti Professionali). Da subito è risultata chiara la determinazione della classe a realizzare un "proprio" lavoro, utilizzando i docenti, alcuni della classe altri dell'Istituto, come consu-

lenti per le rispettive competenze. Le lapidi commemorative, presenti nei paesi di provenienza interessati dalla Resistenza e spesso ignorate, sono state individuate come il punto di partenza. Da qui, come spiegano i ragazzi nell'introduzione, il titolo del lavoro. La ricerca ha preso le mosse da passeggiate esplorative, fotografie e filmati, contatti e incontri con chi, di quei monumenti, conserva il significato profondo e porta con sé i volti e le storie di quelle persone. Poi la lettura di testimonianze e ricostruzioni, la visita a musei e biblioteche e qualche testo letterario sull'argomento. Naturalmente questa fase, in particolare gli incontri con testimoni ed esperti, è stata preparata attraverso la stesura di questionari mirati e adeguati all'interlocutore. Sul piano didattico questa attività si è rivelata molto stimolante perché ha portato i ragazzi a sperimentare direttamente le conoscenze acquisite in una materia caratterizzante il loro indirizzo di studio: Tecnica delle comunicazioni. È seguito il complesso lavoro di analisi, selezione e rielaborazione. Decidere il

filo conduttore, organizzare il materiale raccolto e, soprattutto, operare dei tagli, ha comportato un notevole impiego di energie e, in alcuni casi, dolorose rinunce. La frase di un'allieva, durante una delle riunioni-fiume, ci sembra emblematica: "Mia nonna non si taglia!". Provare a mettersi dal punto di vista dello spettatore e accompagnare il video con un testo scritto che ne contestualizzasse i contenuti e esplicitasse i nessi è sembrata, alla fine, la via giusta da percorrere. Questo lavoro è stato, per gli allievi, un viaggio: nei luoghi in cui vivono, nella storia delle loro famiglie e, forse, anche in se stessi per scoprire, portare alla luce ed esprimere curiosità, interrogativi, interessi per la Storia e le storie del recente passato. Dal punto di vista didattico, oltre agli evidenti riscontri strettamente disciplinari (in Storia, Geografia, Tecnica della comunicazione, Letteratura), gli insegnanti del Consiglio di classe hanno apprezzato anche altri aspetti di questa attività, che si è via via delineata come un laboratorio di concetti e affetti. Essa ha fornito lo spunto per interessanti riflessioni sul valore e i valori della Resistenza e della Costituzione e ha messo in gioco e valorizzato le competenze e le abilità dei singoli, rafforzandoli nella pratica della condivisione, del confronto, della mediazione. Ringraziando il promotore dell'iniziativa Sen. Elvio Fassone e i componenti della giuria, porgono distinti saluti gli insegnanti della V A "Tecnico Dei Servizi Turistici".



Gli studenti dell'agrario di Osasco con la prof. Maria Carla Allasia e le studentesse tedesche con la prof. Sonja Podhel

Anno del telescopio



Il poster dell'Agrario esposto a Torino

Il 2009 è stato l'anno internazionale dell'astronomia, in quanto sono passati 400 anni dalla costruzione del cannocchiale (il periscopillum) da parte di Galileo. Per commemorare tale evento, l'Università degli Studi di Torino e l'Accademia delle Scienze di Torino hanno proposto il progetto "ADT Anno del Telescopio", con l'obiettivo di avvicinare i giovani studenti all'astronomia e all'utilizzo degli strumenti astronomici. I lavori svolti da alcune scuole sono stati selezionati per essere presentati a ESOF2010 nello stand del Dipartimento di Fisica Generale il 2 luglio 2010 in piazza Carlo Alberto a Torino. L'IIS "A. Prever" di Osasco ha presentato il resoconto delle attività, svolte e coordinate dalla prof. Pons, tramite un documento in power point ed un poster.



La prof. Gorda con il senatore Fassone e gli allievi della V A

Anna Gorda

Grande entusiasmo e partecipazione per lo spettacolo di fine anno
Corso di teatro a scuola



Il gruppo degli attori, tutti allievi del biennio, con il regista

Giochi sportivi studenteschi

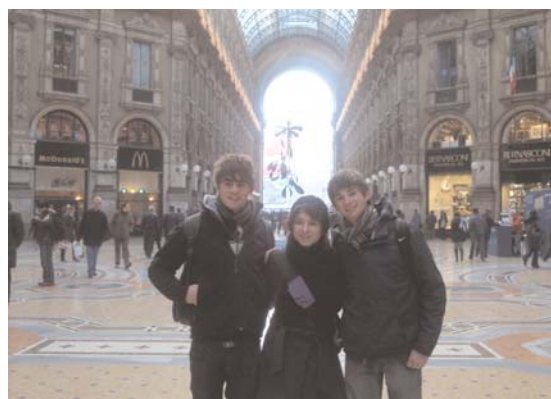


Maurizio Collino vincitore della gara di nuoto

Il 21 aprile 2010 si è svolta presso la piscina Comunale di Asti la Manifestazione Regionale dei Giochi Sportivi Studenteschi di nuoto, delle scuole di primo e secondo grado del Piemonte. Per la scuola di secondo grado si è evidenziato, vincendo la gara nella categoria allievi specialità stile libero, lo studente Collino Maurizio dell'I.I.S. "A.Prever", sede coordinata Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente di Osasco, aggiudicandosi la partecipazione alla fase nazionale.

Due studenti australiani per un mese nella nostra scuola: un'esperienza indimenticabile
Dall'Emmaus College all'Arturo Prever

Tre studenti del nostro Istituto, dopo essere stati ospitati durante l'estate 2009 a Melbourne, in Australia, hanno accolto in Italia due studenti dell'Emmaus College: Chris (spavaldo, socievole e divertente) e Tom (simpatico ma più timido). Entrambi hanno collaborato con le docenti di lingua inglese della nostra scuola rendendo le ore di lezione molto più accattivanti e interessanti. Hanno descritto il loro luogo d'origine e spiegato svariati aspetti inerenti all'Australia, un luogo dai mille colori. Chris e Tom hanno avuto, a loro volta, la possibilità di perfezionare la conoscenza dell'italiano, grazie alle lunghe chiacchierate con gli studenti e hanno approfondito un po' di cultura generale riguardo agli scrittori europei seguendo le lezioni di letteratura italiana tenute dal prof. Paolo Cavallo (scherzosamente chiamato Mr. Horse). I due studenti australiani durante la loro permanenza (dal 22 novembre al 20 dicembre 2009), oltre ad aver visitato Pinerolo e Torino si sono recati a Milano, Venezia e a



Chantal con Chris e Tom a Milano

Montecarlo. Il più curioso dei due, Chris, è andato anche a Firenze e a Roma. Entrambi hanno degustato i piatti tipici piemontesi e hanno potuto assaporare la cucina italiana (a loro parere la migliore del mondo). Hanno fatto tesoro del loro soggiorno, riconoscendo pregi e difetti dell'Italia (cultura, sistema scolastico, tutela delle risorse storico-artistiche, ecc...) ma, d'altronde, ogni

luogo possiede delle potenzialità e delle debolezze. Ciò che accomuna la bellezza di ogni paese è la cultura e le sue risorse e, di un viaggio, quello che rimane sono le conoscenze apprese, le tradizioni e i modi di vivere che sono unici e caratteristici, che vanno ben oltre i pregiudizi politici e l'organizzazione di un Paese.

Chantal Pasquale

Joya de Cerén, la Pompei delle Americhe

Durante il periodo natalizio, il Dirigente Scolastico si è recato in Guatemala per effettuare la visita intermedia e firmare i protocolli d'intesa. Durante la permanenza ha accompagnato gli studenti nel vicino stato di El Salvador, dove ha visitato la capitale San Salvador e numerosi siti Maya, tra cui quello di Joya de Cerén, un antico villaggio agricolo che si è conservato pressoché intatto sotto gli strati di cenere causati da un'eruzione vulcanica. Un momento molto toccante è stata la visita alla tomba di monsignor Oscar Romero (ucciso nel 1980 mentre stava celebrando la Messa), autore di numerose denunce contro il governo salvadoreño.



Il gruppo con il tutor

Per tutta la durata del master i ragazzi hanno avuto un docente di spagnolo che li ha resi più competenti con la lingua.

I nostri studenti hanno ottenuto grande successo presso gli alberghi dove hanno svolto lo stage, al punto che, al cenone di Capodanno, è stato servito un menu completamente italiano, ideato e preparato da loro. Tutti hanno tratto da questa esperienza un momento di crescita culturale ed enogastronomica, oltre ad aver contribuito a trasmettere le proprie conoscenze in un paese in via di sviluppo e crescita turistica. Al loro rientro, la Fondazione CRT li ha accolti presso il teatro Gobetti di Torino per la consegna dei diplomi del Master dei Talenti 2010.

Franco Brignone

il Convito

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

Dirigente scolastico

Rinaldo Merlone

Direttore responsabile

Giuseppe Campanaro

Hanno collaborato

M. Carla Allasia, Giampiero Battista
 Edoardo Baviello, Sabrina Bocchiardo
 Franco Brignone, Valter Careglio
 Franca Cutri, Luisa Della Volpe
 Paolo De Maria, Anna Gorda
 Gigi Grieco, Silvia Mazza
 Ruben Novelli, Rosetta Novello
 Chantal Pasquale, Daniela Spadafora

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



TIPOLITOGRAFIA GIUSEPPINI

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

APPUNTAMENTI



Simona Bagordo e Simone si sono sposati il 22 maggio 2010