

IL FUMO

Giornalino dell'Alberghiero

Anno IX - N. 1

GIUGNO 2002



*Davide e Simonetta
nel corso di una
esercitazione al bar.*



*Le copie arretrate del giornalino si possono acquistare a 0,50 Euro.
Il ricavato servirà per realizzare nuove pubblicazioni.*

Grande è l'attesa per la costruzione del III lotto

Si verifica nel complesso una buona disponibilità alla collaborazione e al raggiungimento del comune interesse per la vita dell'Istituto.

2.- La vita dell'Istituto è stata resa più confortevole dall'apertura del bar e di un servizio rapido di refezione per gli insegnanti e il personale ATA, nonché da progetti di apertura all'esterno come il "Family day", che è coinciso con una delle giornate dedicate all'orientamento e con la festa della mamma. La continua ricerca di collaborazione tra gli insegnanti tecnico-pratici di cucina, sala e ricevimento - i tre indirizzi professionali dell'Istituto - nonché la disponibilità di strutture tecniche adeguate ai nuovi tempi hanno proiettato la nostra scuola alberghiera, - che già si era ben caratterizzata nel passato, - verso nuovi orizzonti e verso una maggior integrazione con il territorio circostante e non solo. Prova ne sia che numerose sono state le attività svolte dall'inizio dell'anno ad oggi: la giornata della celiachia (28 settembre 2001), la partecipazione al Concorso europeo di Linz e alle riunioni assembleari ivi svoltesi (18-23 settembre), la collaborazione alla realizzazione di "Tuttomele" di Cavour (10-18 novembre), la Fiera dei Santi 2001 di Luserna San Giovanni, il sostegno tecnico e professionale prestato per la celebrazione del "Fungo d'Oro", la Cena ecumenica del cioccolato (22 novembre). Si è inoltre partecipato al concorso nazionale indetto a Recoaro Terme dal Ministero della Pubblica Istruzione e ad altri organizzati da Istituti e enti come previsto dal Piano dell'Offerta formativa. Ben noti sono inoltre i progetti che si realizzano nel campo dell'educazione fisica, così come quelli portati avanti dal gruppo di educazione alla salute, nell'ambito della storia e dell'informatica. La presenza di una lettrice di francese stimola gli studenti a confrontarsi meglio con la lingua straniera. La recente adesione del nostro Istituto alla Rete Territoriale Pinerolese permette un maggior interscambio di esperienze e un confronto positivo sulle scelte operative da in-

traprendere. Nell'ambito dell'indirizzo professionale, l'Istituto "A. Prever" è tra i membri fondatori della Rete degli Istituti alberghieri d'Italia (dicembre 2001) e della nuova Association européenne des écoles d'hotellerie et de tourisme (settembre 2001). Durante la riunione degli Istituti alberghieri del Piemonte e della Valle d'Aosta, tenutosi a Pinerolo (22 febbraio 2002), si è costituita la rete interregionale per promuovere e difendere la formazione professionale dei nostri studenti. Continua intanto l'attività del progetto transfrontaliero Pinerolo-Sisteron e per il prossimo anno scolastico, in collaborazione con la Provincia di Torino, già si pensa di inviare due o tre studenti di quinta a frequentare tre mesi di lezione in un Lycée hotellier francese. Sono intanto partiti numerosi altri progetti. L'obiettivo biblioteca si sta realizzando grazie alla collaborazione della Biblioteca civica di Pinerolo, all'operatività degli assistenti tecnici di segreteria e ad alcuni insegnanti. Uno dei collaboratori del preside ha predisposto un primo testo del documento HACCP, che prossimamente verrà ampliato. Due delle funzioni obiettivo stanno lavorando, insieme con il direttore amministrativo, il dirigente scolastico, il Centro di formazione Formont di Oulx, la Facoltà di Agraria dell'Università degli studi di Torino e il mondo imprenditoriale per la presentazione alla Regione Piemonte di un progetto di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTTS). Esso avrà come titolo "La qualità globale" e sarà finalizzato alla creazione di tecnici per la promozione e lavorazione di prodotti agroalimentari di qualità. Il gruppo Chiriotti Editori ha accolto una nostra istanza e per il 25° anniversario della rivista ha donato all'Istituto, mediante un contratto di comodato, l'arredo del laboratorio di pasticceria sperimentale e ha provveduto alla riparazione e messa a norma del forno già in dotazione nei vecchi laboratori. Su nostra richiesta la Fondazione CRT ha finanziato totalmente il progetto Certificazione della

qualità ISO 9001. Grande attesa sorge intanto attorno al progetto di ampliamento dell'edificio (III lotto) che, finanziato dall'Amministrazione provinciale di Torino, prevede la creazione di nuove strutture e laboratori per le esercitazioni di ricevimento e albergo, attività di degustazione, labora-

tori scientifici e un incremento di aule e spogliatoi. Nell'augurare a tutti i membri dell'Istituto e ai lettori una felice conclusione dell'anno scolastico, porgo le più vive cordialità.

(*) Dirigente Scolastico

Finanziamenti ottenuti e impegnati nell'anno scolastico 2000-01

<i>dall'Amministrazione provinciale:</i>	lire 200.000.000 per gli arredi di tre sale ristoranti e due locali bar
<i>dalla Fondazione CRT:</i>	lire 70.000.000 per gli arredi degli office dei locali ristoranti
<i>dal Ministero Pubblica Istruzione:</i>	lire 151.740.000 per le attrezzature delle cucine B e C
<i>dai Fondi del bilancio:</i>	lire 34.000.000 per le attrezzature della cucina A e della pasticceria
<i>Finanziamento per laboratori informatici e linguistici:</i>	lire 59.300.000 dalla Fondazione CRT per il progetto Hotel Millenium

Finanziamenti previsti per l'anno scolastico 2001-02

<i>dal Ministero Pubblica Istruzione:</i>	Euro 36.151,98 (lire 70.000.000) per le attrezzature della cucina sperimentale
<i>dalla Chiriotti Editori:</i>	donazione arredo della pasticceria sperimentale
<i>dalla Fondazione CRT:</i>	Euro 33.053,24 (lire 64.000.000) per la certificazione della qualità ISO 9001
<i>dall'Amministrazione provinciale:</i>	Euro 5.164,57 (lire 10.000.000) installazione tendaggi sale ristoranti

Costruzione III lotto dell'Istituto

Le nipoti di Arturo Prever

Invitate dal preside, venerdì 9 novembre, per la prima volta, Gianna Calleri e Carla Villa, nipoti di Arturo Prever, sono venute a visitare il nostro Istituto. L'incontro, previsto per le ore tredici, è cominciato nell'ingresso, dove sono avvenute le presentazioni e da dove è cominciata la visita alle aule, ai laboratori, alla biblioteca. Il gruppetto, del quale facevano parte anche il prof. Pagano, la prof. Brignone e il prof. Campanaro, si è spostato nei locali riservati alle Esercitazioni, dove gli allievi delle classi III F di Sala del professor Sbardella e quelli della III C di Cucina del prof. Pautassi hanno preparato un menu adatto alle circostanze. Le gradite ospiti hanno manifestato un vivo apprezzamento per l'accoglienza ricevuta e, prima di congedarsi, hanno firmato il Libro d'oro.



Editoria: i nostri autori

Chi era Aleramo? Si può parlare di una marca aleramica in Piemonte nei secoli IX-XI? Una risposta esauriente a questi interrogativi ci viene fornita dall'opera di Rinaldo Merlone "Gli Aleramici", pubblicata a cura della "Deputazione Subalpina di Storia Patria". Ci sono voluti ben quattro anni di ricerche e i consigli del professor Giovanni Tabacco, insigne medievista dell'Università di Torino, per portare a termine il lavoro che, molto rigoroso dal punto di vista filologico, segue la metodologia adottata da Eduard Hlawitschka. Il volume è suddiviso in tre parti, arricchite da un repertorio fotografico, dall'indice dei nomi e dei luoghi, da un'appendice documentaria e una ricca bibliografia. Generali sono stati i consensi e le approvazioni; basti ricordare che ha vinto il premio "M.C. Daviso di Charvensod" e che, prima dell'edizione definitiva, già era stato pubblicato, sotto forma di articoli, sul "Bollettino storico bibliografico subalpino".

DEPUTAZIONE SUBALPINA DI STORIA PATRIA
BIBLIOTECA STORICA "DAVISO"
CIVAS

RINALDO MERLONE

GLI ALERAMICI



PIRELLA
GÖTTSCHE LOWE

Vivere da protagoniste

Donne tra politica, cultura e controllo sociale

A cura di Patrizia Gabrielli



Carocci

Il rapporto tra donne e sfera pubblica costituisce il tema centrale dei saggi raccolti nell'opera "Vivere da protagoniste". Il saggio di Gianna Canni ricostruisce, attraverso lo spoglio di carteggi e verbali di riunioni conservate nell'Archivio Storico Einaudi, la carriera di redattrice di Natalia Ginzburg, nota come narratrice e saggista ma meno nota per il suo lavoro editoriale. Unica donna nel gruppo più ristretto di collaboratori di Giulio Einaudi, la Ginzburg ha intrecciato, secondo una modalità intellettuale specificatamente femminile, il lavoro creativo della scrittura, quello editoriale e la dimensione privata. Arrivata ai vertici della casa editrice ha rifiutato, d'istinto e senza catene ideologiche, di diventare collaborazionista di un sistema culturale che non valorizzava la sua voce diversa di donna.

"Il giardino segreto" di Clara Capello e Paola D'Ambrosio è una raccolta di poesie di adolescenti di ieri e di oggi. Le due autrici, con questo lavoro, hanno cercato di capire *come* parlano gli adolescenti e *di che cosa*. La frequenza con cui i giovani scrivono, la ricorrenza di temi (amore e morte, naturalmente) pare uguale per gli adolescenti delle diverse generazioni, ma lo stile, più diretto e "telefonico" quello dei ragazzi di oggi e forse in alcuni casi meno nutrito di buone letture, è diverso e si fa per questo luogo, giardino segreto di rivelazione. La teoria freudiana della letteratura di Francesco Orlando, insieme alle teorie di Winnicott e Meltzer, diventa qui uno strumento raffinato non tanto per individuare meriti letterari o cifre stilistiche originali in scritti che solo per comodità vengono chiamati "poesia", ma per penetrare la segretezza ingenua di una scrittura che dice fin troppo scopertamente e che altrettanto scopertamente tace.



In ricordo di due docenti i premi Albero-Palumbo



Mario Palumbo, nato a Napoli il 3 ottobre 1920, è giunto a Pinerolo come ufficiale degli alpini durante la seconda guerra mondiale. Dopo l'8 settembre del '43 ha preso parte attiva alla Resistenza nella Val Chisone e in questo periodo ha conosciuto Laura Zunino, staffetta di collegamento tra le varie formazioni partigiane, che è diventata in seguito sua moglie. Ha curato con passione la gestione dell'Hotel "La Ville" di cui era proprietario a Finale Ligure e nel 1969, forte dell'esperienza accumulata nel settore alberghiero, ha iniziato la sua attività di insegnante di Tecnica professionale e di Esercitazioni Pratiche di Segreteria nelle classi costituenti il primo nucleo di Istituto Alberghiero a Pinerolo. La sua faticosa collaborazione come docente è stata interrotta dopo otto anni da un male incurabile. Sempre disponibile e disinteressato, è ricordato da quanti l'hanno conosciuto come un vero signore. È morto a Napoli il 12 maggio del 1978.

mo nucleo di Istituto Alberghiero a Pinerolo. La sua faticosa collaborazione come docente è stata interrotta dopo otto anni da un male incurabile. Sempre disponibile e disinteressato, è ricordato da quanti l'hanno conosciuto come un vero signore. È morto a Napoli il 12 maggio del 1978.



Ferruccio Albero è nato a Cavour il 2 giugno 1915. Fin da ragazzo ha manifestato uno spiccato interesse per la ristorazione, in particolare per il ramo sala e bar, che ben presto lo ha spinto a fare esperienza diretta nel settore. La sua carriera professionale è iniziata con lo svolgimento di mansioni puramente esecutive a livello di "commis" ed ha avuto un graduale crescendo fino all'assunzione di compiti di grande responsabilità e di prestigio a livello direzionale. Ha lavorato sia in Italia che all'estero, facendosi apprezzare ovunque per il suo amore per la professione e per le sue qualità umane. Ha cominciato a insegnare Esercitazioni Pratiche di Sala e Bar presso l'Istituto Alberghiero di Pinerolo il 1° ottobre 1969. Rigoroso ma dotato di una forte carica umana è riuscito a farsi rispettare e

amare da tutti i suoi allievi. La stima di cui godeva nel Pinerolese era tale che alcuni esponenti della famiglia Agnelli si rivolgevano a lui per avere al loro servizio studenti di fiducia. Tutti amano ricordare le sue battute argute e lo sguardo indagatore dei suoi occhi azzurri. Molto devoto di padre Pio, è morto a Pinerolo il 15 marzo 1984.



Il presidente della giuria consegna il premio a Elisa

Il 9 maggio 2001 si è svolta presso l'Istituto la seconda edizione del concorso per l'assegnazione dei Premi Ferruccio Albero e Mario Palumbo, del valore di Lire 500.000 ciascuno. Al concorso hanno partecipato sei allieve del terzo anno del corso di qualifica Ristorazione - settore Sala Bar e sei allieve/i del terzo anno del corso di qualifica Ricevimento. Lo svolgimento delle prove pratiche di indirizzo, previste dal bando, ha avuto luogo di fronte ad una Giuria di esperti, presieduta dalla dott. Ileana Monico, già Preside dell'Istituto. Nella Giuria erano rappresentate anche le famiglie Albero e Palumbo. La Giuria ha apprezzato l'impegno e la buona preparazione dei concorrenti e, dopo un esame molto attento e particolareggiato delle singole prove, ha concluso i suoi lavori con piena soddisfazione, decretando: Elisa Gallo - classe III E - vincitrice del Premio F. Albero e Valentina Rosa Budin - classe III A - vincitrice del Premio M. Palumbo. Elisa Gallo ha ricevuto anche una targa AMIRA per "la migliore presentazione del piatto".



La premiazione di Vaira della III F

Un'altra targa AMIRA è stata assegnata alla concorrente Jenni Vaira - classe III F per "la miglior tecnica di esecuzione". Elisa e Valentina sono brave non solo nelle esercitazioni pratiche ma anche nelle discipline teoriche. I Premi Ferruccio Albero e Mario Palumbo sono stati istituiti negli anni '90 per onorare la memoria di due valenti ed operosi insegnanti, precedentemente scomparsi, che si erano molto prodigati per l'Istituto fin dalla sua nascita come sede coordinata di Torino. L'iniziativa è partita dalla raccolta in tempi diversi di offerte di danaro da parte di colleghi, amici e conoscenti; l'Istituto ha potuto così disporre di una somma convertibile in una rendita annua da utilizzare per i premi.



Valentina Rosa Budin

La "Maschera di ferro"

Da alcuni anni viene rappresentata la ricostruzione storica di quanto accadde il 24 agosto 1669, quando Athos, Porthos, Aramis e D'Artagnan scortarono nella fortezza di Pinerolo, cittadella alla periferia dello stato francese, un misterioso personaggio divenuto leggendario con il nome "Maschera di ferro". Chi era costui, che non poteva togliersi la maschera (che non era di ferro, ma di velluto nero) pena la morte? Un nobile inglese fuggito dopo aver congiurato contro Guglielmo III? Un figlio illegittimo di Anna d'Austria e del cardinale Mazzarino? Il diplomatico italiano Ercole Antonio Mattioli? Il fratello gemello di Luigi XIV, ipotesi sostenuta nel film interpretato da Leonardo di Caprio? L'uomo dal



Il prigioniero misterioso



Ilaria con un gruppo di figuranti

volto sconosciuto rimase nella fortezza di Pinerolo per 12 anni, fino al mese di ottobre del 1681. Il governatore della prigione, Saint Mars, aveva l'ordine di trattare il prigioniero con ogni riguardo, ma di non rivelare mai la sua identità. Per rievocare quel periodo, migliaia di figuranti, provenienti da ogni parte del Piemonte fanno rivivere i tempi del Re Sole. Nella rievocazione dello scorso anno, alle 10.30 del mattino c'è stata la celebrazione della Messa nella chiesa di San Maurizio. Alle 15 il corteo, preceduto dai tamburini, è partito dalla piazza principale e ha attraversato le strade del centro storico. In piazza della Breccia ci sono state gare e spari con le colubrine del Gruppo Storico Canelli. Sopra i bastioni di via Principi d'Acaja si è accampato il Gruppo Dragoni Rossi di Chivasso, mentre i

Balestrieri di Roccapiatta hanno dato alcune dimostrazioni di tiro con le loro armi. In piazza San Donato si sono esibiti il Gruppo Principessa Valentina di Asti, le Primule Rosse della Cittadella e gli altri gruppi che hanno accolto D'Artagnan, i tre moschettieri e il primo ministro Louvois. Al tramonto, su di un palco in piazza Fontana, Alberto Aymar, che ha interpretato il personaggio della "Maschera di ferro" ha scoperto il viso rivelando la sua identità. Rimarrà invece il mistero dell'uomo che, con il nome di M. de Marchiel, è stato sepolto nel 1703 nel cimitero di Saint Paul. Migliaia di persone hanno seguito la manifestazione che si è svolta nelle vie del centro storico e che ha fatto rivivere la Pinerolo del Seicento. In alcuni casi, si poteva partecipare attivamente e non da semplici spettatori, ma solo alcuni giovani hanno accettato di farsi mettere alla gogna in piazza San Donato, suscitando l'ilarità degli amici.



Sul piazzale di San Maurizio

Family day: tutto ok

Grande successo ha avuto l'iniziativa promossa dal nostro Istituto sabato 15 dicembre, dalle ore 11 alle 17.

La manifestazione, chiamata "Family Day: un dolce per la scuola" rientra nel progetto "Scuola aperta", la tradizionale giornata destinata alle famiglie e agli studenti per visitare i locali delle varie scuole. Oltre a illustrare le materie di studio, gli allievi dei corsi di Cucina, di Sala e di Ricevimento, guidati dai rispettivi insegnanti, hanno preparato e disposto i dolci che, in bella mostra, potevano essere assaggiati e acquistati dai visitatori.



I visitatori potevano assaggiare i dolci esposti

Per l'occasione sono stati contattati vari sponsor, una trentina in tutto, che hanno messo a disposizione le materie prime per la realizzazione dei dolci, il necessario per l'allestimento delle sale o hanno contribuito, a vario titolo, al successo dell'iniziativa. "L'autonomia scolastica consente ai vari istituti di reperire fondi con proprie iniziative, così è stata studiata questa forma di autofinanziamento, il cui ricavato sarà destinato all'acquisto di attrezzature e materiali utili per l'attività didattica" ha detto il preside Rinaldo Merlone. Per far conoscere l'iniziativa sono stati contattati alcuni giornali locali e il quotidiano "La Stampa", che ha pubblicato un breve articolo sull'insero "Torino sette".

Le abbondanti neviccate dei giorni precedenti avevano reso le strade impraticabili ma, nonostante tutto, c'è stato un buon afflusso di pubblico ed è intervenuto anche il sindaco di Pinerolo. Sabato 11 maggio, vigilia della festa della mamma, è stata ripetuta l'iniziativa. Sono intervenuti genitori, insegnanti, operatori scolastici e personalità varie e anche in questa circostanza i dolci che erano sui tavoli sono presto finiti.



Il sindaco di Pinerolo

Professione sommelier

■ Vittoria Giorgio - Irene Pozzato

Abbiamo rivolto alcune domande al professore Ernestino Bogliolo, insegnante di Sala-bar, da diversi anni nel nostro Istituto.

Come mai ha scelto di diventare sommelier?

Fin da ragazzo ho sempre avuto la passione del vino e per questo ho deciso di iscrivermi all'AIS (associazione italiana sommelier).

Cosa bisogna fare per diventare un buon sommelier?

Per essere un ottimo sommelier, cosa fondamentale, bisogna conoscere più vini possibili e si deve possedere una grande memoria olfattiva, gustativa e visiva. Inoltre per riuscire bene nel proprio lavoro bisogna frequentare tre corsi fondamentali, durante i quali si studiano ed esaminano vari tipi di vini. In più è consigliabile non fumare.

In passato e tuttora ha avuto modo di partecipare a qualche concorso?

Non ho frequentato nessun tipo di concorso perché lo Statuto dei sommelier lo vieta a tutti i professori, altrimenti noi insegnanti saremmo più avvantaggiati dal momento che la scuola si rifornisce dalle ditte che organizzano questi concorsi.

Il sommelier, di solito, si deve occupare anche dell'abbinamento cibo-vino?

Il principale compito del sommelier è proprio quello dell'abbinamento cibo-vino: ciò vuol dire associare i giusti vini alle portate predisposte dai cuochi.

Come deve essere vestito un sommelier durante il servizio?

Deve indossare calze e scarpe nere, giacca e pantaloni neri, camicia bianca, papillon nero e per distinguersi dal maître del servizio di sera, deve avere un tasto vin al collo o una spilla a forma di grappolo.

Insegnare le dà delle soddisfazioni?

Quello che mi fa più piacere è vedere i miei alunni che hanno raggiunto, o addirittura superato, il mio livello. Provo nei loro confronti un senso di orgoglio, perché in questo modo posso verificare di essere riuscito nel mio lavoro di insegnante di Sala-bar.

Esistono delle regole per la produzione del vino?

"Certamente. L'unica pianta da vino ammessa in Italia è quella che deriva dalla "Vitis Vinifera"; il fragolino deriva da una pianta di Vite Americana, può avere degli effetti nocivi alla salute, quindi non può essere commercializzato in Italia. Quello che troviamo in commercio è solo un vino aroma-

tizzato. La vite è una pianta rampicante ed ha bisogno di sostegni che, una volta erano in ferro o in legno, ma ora sono in plastica, perché così non arrugginiscono. Quando cade il fiore, comincia a nascere il frutto, "bacca" o acino. Il grappolo è composto da: graspo o raspo, pedicello o peduncolo, cellulosa (buccia), polpa, vinaccioli (in legno), pennello. Esistono grappoli a forma: piramidale, alata (vino recioto), cilindrico e anche acini compatti e spargoli.



Il prof. Bogliolo

Insegnante e artista

■ Simona Martini - Valentina Palmero

La professoressa Anna Casassa insegna Ricevimento e ha una grande passione per la pittura. Ha accettato di rispondere ad alcune nostre domande.

Perché dipinge?

È qualcosa che si sente dentro e si vuole esprimere attraverso la pittura; non sempre, però, si riesce a fare, perché bisogna avere anche un po' di tecnica. Da quando non gestisco più l'albergo, nel periodo estivo, mi dedico di più alla pittura. In modo intensivo, sono circa dieci anni che dipingo nel mio studio di Pinerolo.

Quanto tempo impiega?

Dipende da molti fattori: il tempo a disposizione, lo stato d'animo, l'assenza di preoccupazione, la tecnica utilizzata. Dipingere non è un'attività come tutte le altre, che si può fare in qualsiasi momento, ma è indispensabile una certa tranquillità. Se il dipinto è grande posso impiegare anche otto o dieci ore, altrimenti sono necessarie poche ore.

Quali sono i suoi soggetti preferiti?

Ritratti delle persone care, diversi paesaggi e il Carnevale di Venezia. Di solito, dipingo su tela, su carta o su compensato ed uso molto la spatola e la china. Come tecnica prediligo quella ad olio.

Ha avuto dei maestri?

Una volta andavo da un bravissimo pittore, Novarino. Adesso, invece, sto prendendo delle lezioni dalla professoressa Pettazza, un'insegnante di arte.

Ha partecipato a qualche mostra?

A diverse mostre collettive nelle città del Piemonte, soprattutto qui a Pinerolo. Non appena avrò un po' più di tempo ne organizzerò anche qualcuna individuale.

Ha già venduto dei quadri?

Al momento non ancora. E poi è come se mi

fossi affezionata a loro, non saprei nemmeno a che prezzo venderli.

Quali difficoltà ha dovuto superare?

Non è stato tutto "rose e fiori", perché la mia famiglia non mi sosteneva affatto, anzi, non credeva in me e nelle mie capacità. Soltanto mio cugino, che è anche lui un pittore, mi ha incoraggiata e mi ha insegnato a vedere qualsiasi cosa (un oggetto, un paesaggio, un essere vivente) con particolare attenzione.

Ha avuto delle critiche?

Certe persone trovano i miei quadri interessanti, mentre per altri non rappresentano niente di



particolare. Questo è normale, perché non si può sempre accontentare tutti, per il semplice fatto che ognuno la pensa a modo suo. Quando ho cominciato a dipingere, ho disposto un quadro in ogni camera del mio albergo ed ho invitato i clienti ad esprimere i loro pareri. Uno di loro aveva scritto che i quadri alle pareti erano deprimenti. Ma per me è stato divertente lo stesso.

Che cosa si aspetta dal futuro?

Non mi interessa il successo. Questo spiega perché non ho mai voluto vendere i miei quadri, ma dipingo perché mi piace farlo.

Pensieri in libertà

Pomeriggio all'Ipercoop

Sabato lui fa la spesa
insieme a lei.

Prende la merce
dallo scaffale
mentre lei lo guarda
in silenzio.

Lui continua
a riempire il carrello
lei lo guarda.

Lui le chiede
se quello
che prende
va bene.

Lei senza parlare
si gira
e se ne va.

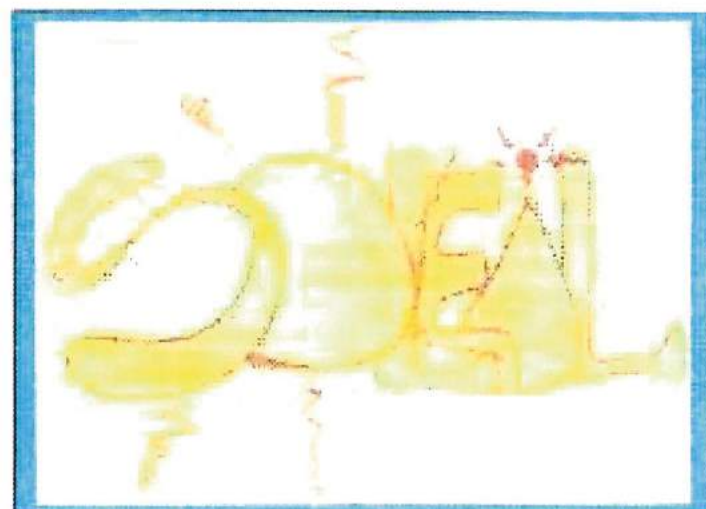
W. R.

Ricordi

Seduta sulla riva di questa mia coscienza,
penso a quei due, ragazzi ancora immaturi,
che credono di sapere tutto della vita,
ma non sanno e non vogliono scoprire
che cos'è l'amore.

L'apparenza li fa sentire forti,
ma dentro sono come pulcini fuori dal guscio.
Quanti ricordi passano nella mente,
noi due spaesati in questo mondo sconosciuto,
pieno di ira e di paura,
di morte e sofferenza,
di pianti e ricordi...

Ricordi che appartengono al passato
affollano i pensieri del presente
e confondono il nostro futuro.
Spero che tu non rimanga
solo un ricordo del passato,
ma che diventi di nuovo un pensiero
del presente.

E & S
I° L

A l f A b e T a R E

- A** AFGHANISTAN: non se ne parla quasi più
- B** BINGO: il fast food della fortuna
- C** CALCIO: i mondiali di quest'anno si svolgeranno in Corea e in Giappone
- D** DROGA: cresce il numero dei ragazzi che fanno uso di quelle "leggere"
- E** E.T.: l'extraterrestre di Spielberg è arrivato a casa?
- F** FLAVIO : il ragazzo torinese vincitore del Grande Fratello
- G** G8 : tre giorni di scontri a Genova
- H** HOTEL: stiamo lavorando per voi
- I** IL FUMO: il nostro giornalino ora è anche "on line"
- L** LAVORO: sempre più difficile da trovare.
- M** MORATTI : un ministro nell'occhio del ciclone
- N** NIGERIA: annullata la lapidazione di Safiya
- O** OLIMPIADI : Torino 2006.
- P** PLAYSTATION: è guerra tra i colossi dell'informatica per il mercato mondiale
- Q** QUELLI CHE...: non hanno sentito, non hanno capito, sono storditi
- R** RICEVIMENTO: i laboratori saranno nel nuovo edificio di prossima costruzione
- S** SAVOIA: hanno il permesso di tornare in Italia
- T** TWIN TOWERS: 11 settembre, data indimenticabile
- U** ULTRAS: violenti, razzisti, tutt'altro che sportivi
- V** VITA: difficile da donare, facile da togliere
- Z** ZINNI: "mission impossible" la sua mediazione tra Arafat e Sharon

Chi li ha visti?

La persona da riconoscere, che vediamo nella foto a destra quando era allieva del corso di Cucina, ha conseguito il diploma di qualifica nel 1985, ha continuato gli studi nel corso Post Qualifica e si è diplomata due anni dopo. Le esperienze lavorative sono iniziate in alcuni alberghi del Piemonte, sono proseguite nella mensa del Convitto "Umberto I" di Torino e nel convitto dell'Istituto Agrario "Ubertini" di Caluso. Dopo aver superato un concorso, è stata assunta come Assistente Tecnico all'Istituto Alberghiero "Colombatto" di Torino e dal 1998 è passata all'Alberghiero di Pinerolo.



C'era una volta il teatro. Nella nostra scuola la compagnia teatrale si chiamava "Piccoli Cubi" ed era guidata da un insegnante di Italiano che riusciva, con il suo entusiasmo, a coinvolgere gli allievi. Si è trasferito in Francia, dove vive con la moglie e i due figli e, ogni giorno, attraversa il confine per venire a insegnare in Italia. Inutile dire che si tratta di un personaggio poco conformista, imprevedibile, capace sempre di stupire.

Ex allievo fotoreporter

■ William Caruso

Ho frequentato il corso di Ricevimento e proprio a questo devo la mia incredibile fortuna. Mentre mi trovavo a svolgere uno stage in Liguria, nel mio albergo, frequentato da presentatori, cantanti, giornalisti, è venuto un pezzo grosso della Rai. Sono riuscito a conquistarmi la sua fiducia e grazie a lui ho ottenuto un "pass" che mi permette di accedere a luoghi riservati a pochi: posso andare al Festival di Sanremo, a fotografare i VIP (e a farmi fotografare accanto a loro). La mia prima tappa è la Sala Accrediti, dove ritiro il pass di "fotoreporter", che mi permette di accedere al teatro Ariston (da dove viene trasmesso il Festival) e alle con-



Il pass di William



Con la Chiappini



William con la cantante Jenny B

ferenze stampa dei presentatori, dei cantanti e di tanti altri personaggi. Durante il Festival, passo tutta la settimana a correre a destra e sinistra tra l'Ariston e i vari alberghi e ristoranti con la speranza di poter fare delle foto insieme a qualche personaggio della TV. L'incontro più atteso è stato quello con Megan Gale, avvenuto dopo ben tre ore che aspettavo nella hall dell'albergo dove alloggiava. Quando l'ho vista, l'ho subito fotografata, ma non sono riuscito a farmi ritrarre insieme a lei, a causa delle sue guardie del corpo che non facevano avvicinare nessuno. Non ho invece avuto problemi con Manuela Arcuri e Federica Panicucci. L'episodio più curioso che ho visto è stato quando l'inviato di "Striscia la Notizia" ha consegnato il Tapiro d'oro ai Sottotono. In quel momento è subito scoppiata una rissa, con insulti e botte che hanno fatto accorrere l'intera Security del Festival. Nello scontro sono stati coinvolti anche giornalisti, operatori tv e fotografi (anche io, ma per fortuna senza conseguenze). L'inviato di "Striscia" ha riportato diverse ferite, a causa dei pugni e dei calci che gli sono stati dati e ha preso anche una denuncia per "disturbo e coinvolgimento in una rissa", come ha comunicato, durante la conferenza stampa, l'addetto alla sicurezza. Il lavoro di fotoreporter mi appassiona molto e il mio più grande desiderio sarebbe quello di diventare un vero "Paparazzo", anche se questo può significare andare a caccia di guai.



Con Iva Zanocchi

A proposito di tatuaggi

■ Federica Franchi

L'Atir, Associazione tatuatori italiani riuniti, è nata all'inizio del 1995, quando i tatuatori di tutt'Italia, hanno sentito l'urgenza di una regolamentazione del settore, a causa del proliferare incontrollato di migliaia di pseudo-artisti. Ciò ha portato alla riapertura di numerosi studi con la depenalizzazione dell'ipotesi di reato per "esercizio abusivo della professione medica". Possiamo avere vari tipi di tatuaggi: non permanenti, semi permanenti e permanenti. Tatuaggi non permanenti, o effimeri, sono le decorazioni sulla pelle fatte con l'henné e durano circa tre settimane. Non si tratta di veri tatuaggi, perché non c'è immissione di pigmento sotto la cute e l'henné, il colorante usato, è un prodotto vegetale che si usa anche per tingere i capelli e non ha controindicazioni. Talvolta, però, per rendere il colore più brillante viene aggiunta una sostanza chimica, che nei soggetti predisposti può causare forti dermatiti allergiche. I tatuaggi semi permanenti si ottengono con i prodotti utilizzati per la colorazione del contorno delle labbra o delle palpebre e vengono praticati con appositi strumenti che disegnano un tratto discontinuo, quasi a punti. Svaniscono nel tempo, ma in modo non prevedibile, e possono avere sgradevoli effetti estetici. Per praticarli sono necessarie le precauzioni igienico sanitarie dei ta-



tuaggi permanenti. I ragazzi che si fanno tatuare, in media, hanno tra i diciotto e i venticinque anni. Una persona, però, col passare del tempo si può anche stufare del tatuaggio, in questo caso deve spendere una somma di sei, sette milioni di lire per farselo togliere. Non si possono tatuare i minori di quattordici anni, chi è sotto l'effetto dell'alcool o di altra sostanza che renda, anche parzialmente, incapaci di intendere e di volere o, comunque che possa avere delle controindicazioni al tatuaggio. Queste regole valgono, ovviamente, anche per il tatuatore che non deve tatuare nessuno se si trova in una delle suddette condizioni, deve sconsigliare o rifiutare l'esecuzione di tatuaggi inadeguati, o pericolosi, per dimensioni, soggetto o per zona interessata e deve informare sempre il cliente sull'indelebilità del tatuaggio ed eventualmente fargli firmare la relativa dichiarazione di consapevolezza. Altri accorgimenti riguardano la pulitura e la sterilizzazione dell'attrezzatura che devono essere ripetute rigorosamente dopo ogni tatuaggio. Per la pulitura è indispensabile l'utilizzo del pulitore ad ultrasuoni a caldo e per la sterilizzazione l'impiego della stufa a secco o autoclave. Infine non bisogna trascurare di usare sempre guanti, aghi, contenitori di colore, assolutamente monouso e colori ampiamente sperimentati, asettici e anallergici.



Piercing, una moda?

■ Nadia Racca - Elena Zanellato

L'uso dei piercing si sta diffondendo tra i giovani, che li praticano non solo alle orecchie o al naso, ma anche alla lingua, all'ombelico, al sopracciglio, al labbro. Recentemente si sono iniziati a vedere anche alcuni piercing alla guancia e qualche brillantino al dente, come nel caso di una nostra compagna, la quale è stata costretta però a toglierlo, perché contro il regolamento d'Istituto. I costi di queste operazioni variano dai tre ai cinque Euro per le orecchie e il naso, fino ai quindici e perfino ai cinquanta Euro per tutti gli altri. Le controindicazioni riguardano soprattutto le infezioni, che devono essere curate costantemente, con il rischio che rimanga la cicatrice. Più di venti milioni di persone in tutto il mondo hanno scelto di modificare il proprio corpo con tatuaggi o buccandolo in varie parti per inserire anelli, spille e orecchini. Alcuni rabbriviscono alla sola vista di anelli nella lingua o nelle narici, una moda nata come forma di protesta tra i punk che si è poi diffusa con scopi estetici. La Body Art, come viene chiamata, non è in realtà una novità, perché le sue radici sono antichissime e presenti in tutti i continenti. Lo scopo è di comunicare la propria identità e distinguerla da quella degli altri. Un tempo, nelle tribù africane, il piercing segnava delle tappe fondamentali della vita e conteneva informazioni per la comunità: stava a significare, ad



esempio, a quale tribù si apparteneva e qual era il proprio rango sociale. Oggi il piercing rappresenta una specie di rito, il segno di appartenenza ad una precisa fascia d'età: non a caso questa moda è diffusa tra i 14 e i 25 anni. Negli anni Sessanta i giovani affidavano la loro protesta ai capelli lunghi e al modo di vestire, compito oggi riservato ai piercing, che sono il modo più vistoso scelto dall'ultima generazione per segnare in modo netto la propria diversità. A differenza del modo di vestire, un segno di affermazione della propria personalità che si può cambiare anche più volte in una giornata, gli anelli conficcati in una parte del corpo non sono facilmente sostituibili. Scegliendo questa strada si manifesta il rifiuto della mentalità conformista che viene considerata ipocrita e mutevole, come un abito da indossare, anche se bisogna riconoscere che il piercing, più che una forma di protesta, rappresenta una specie di moda. Oggi capita sempre più spesso che i piercing vengano considerati al pari di altri beni materiali, come l'abbigliamento, le automobili e le vacanze e quindi sono valutati unicamente per le loro qualità estetiche.

Nelle tribù africane il piercing segnava delle tappe fondamentali della vita e conteneva precise informazioni

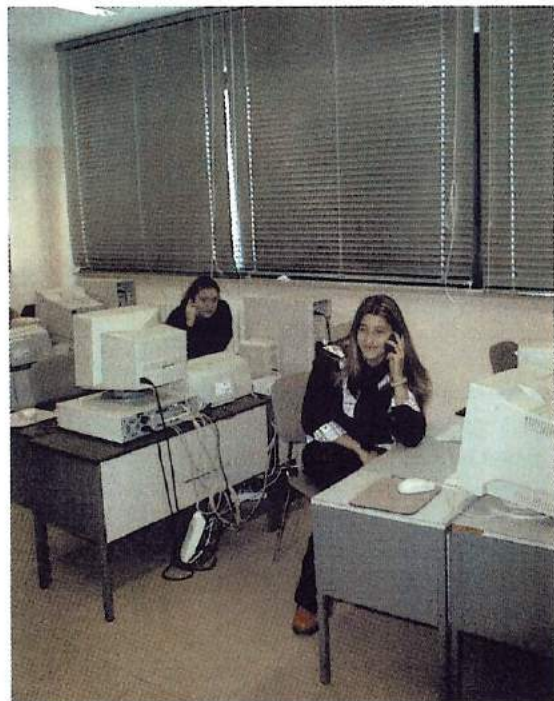
Telefonini, che passione

■ A cura delle classi I^a I, I^a E, II^a I

Una classifica delle marche e dei modelli di telefonini più usati nel nostro Istituto vede al primo posto la finlandese Nokia con 41 punti; quindi la svedese Ericsson con 13, la tedesca Siemens con 9, la Motorola Usa con 7 e, a pari merito con 5 punti: Philips, Alcatel, Panasonic, Sony, Trium, Samsung e così via. Il cellulare, cui viene assegnato un nomignolo affettuoso, ad es. Totò o Giorgino, viene usato da noi giovani per i messaggi (o SMS) che appaiono sul display. Fra i più carini ed originali abbiamo: "Il mio cuore batte per te" (con segnale intermittente simile ad un'insegna luminosa); "C'è posta per te, aprila" (una busta da lettera appare e scompare); "Ti voglio bene, TVB". Oppure: "Inserire il Pin", a cui segue "Codice valido" e "Benvenuto nel mio cuore!" Altri esempi riguardano dei disegni realizzati con un insieme di lettere e segni grafici presenti sulla tastiera per ottenere, ad esempio, il ritratto di un topolino porta fortuna, orme che si spostano accompagnate da frasi poetiche e piene d'affetto tipo: "Molte persone entrano nella tua vita, ma solo i veri amici lasciano le proprie impronte", o un orsacchiotto che passa su un'auto, scorrendo sul display da sinistra a destra e che saluta dicendo "Passavo di qua per dirti ti amo". Naturalmente non manca il solito angioletto che scaglia la freccia con il messaggio "Un bacio per te". Un dato meno romantico e più spiacevole riguarda l'alto numero dei cellulari (ben 100mila) rubati in Italia nell'arco del 2001, vale a dire 280 al giorno. Tim, Omnitel, Wind, e Blu sono corse ai ripari e hanno raggiunto un'intesa per

bloccare e rendere inutilizzabili i telefonini rubati e denunciati. Come? Basta comunicare il codice dell'apparecchio digitando *#06#. Un altro problema che riguarda l'uso del telefonino è se faccia male o no. Leggendo alcuni tra i giornali che riceviamo gratuitamente nel nostro Istituto, come "La Repubblica" e "La Stampa", abbiamo appreso di notizie preoccupanti al riguardo. In Inghilterra, il Ministero per la sanità ha lanciato l'allarme, riferendosi soprattutto alla fascia degli adolescenti che sono quelli che ne fanno più uso. Sensibili al problema, dopo una piccola indagine fra i nostri compagni, abbiamo esposto alla lavagna un elenco di alcuni rimedi per evitare danni alla salute. Questi sono i nostri consigli: 1) Non abusare del telefonino, cioè usarlo solo per necessità e non troppo spesso; 2) Alzare il volume e tenere l'apparecchio a 20 cm dall'orecchio; 3) Se possibile, usare il vivavoce, o un cellulare con antenna estraibile, perché il surriscaldamento del telefonino e le onde elettromagnetiche emesse dal cellulare sono dannose, quindi non bisogna tenere il cellulare troppo vicino al cervello. Questo pericolo riguarda, comunque, anche apparecchi di larga diffusione, come il forno a microonde, il computer, l'asciugacapelli (phon), il televisore visto a meno di 2 metri di distanza.

O" "O
••
= 0 =)
(")-(")



Francesca e Denise col telefonino

Il pericolo della droga

■ Paolo Mourglia

Il papavero da oppio veniva utilizzato già dagli egizi come calmante per i bambini, e dai romani e dai greci come antidolorifico. Con la rivoluzione industriale, dall'Inghilterra non furono esportate soltanto le macchine, ma anche l'oppio, che si diffuse in Europa per il suo basso costo, infatti il suo prezzo era più basso della birra e dell'alcol. Sempre in questo periodo, cominciò una produzione di farmaci a base di oppio; in seguito l'oppio fu distribuito ai soldati con lo scopo di portare sollievo fisico e psicologico ai combattenti, ma in questo modo creò dipendenza per migliaia di persone. L'oppio causa alterazioni nel ritmo respiratorio, riduzione della funzione respiratoria, riduzione del coordinamento muscolare, rilassamento della muscolatura dello stomaco e dell'intestino, riduzioni dei secreti e della digestione, aumento della forza contrattile di ureteri e vescica, diminuzione delle ovulazioni e mancanza delle mestruazioni nelle donne. Gli oppiacei devono i loro effetti alla somiglianza strutturale che hanno con sostanze prodotte dal cervello, le endorfine, che solitamente agiscono sui centri nervosi del piacere. Un'altra sostanza stupefacente è la cocaina, che è facilmente estraibile dalle foglie di coca e viene coltivata, da millenni, nell'America del Sud. La cocaina, dopo che è stata raffinata, si presenta di solito in polvere cristallina, bianca e inodore. Si può assumere per via nasale con il fumo, o iniettandola. La cocaina è diffusa come sostanza stupefacente per le sue



proprietà stimolanti ed euforizzanti e crea rapidamente dipendenza fisica e psicologica. Il fenomeno della tolleranza a questa sostanza non dipende dall'aumento della dose, ma dall'aumento della frequenza d'uso. Un discorso a parte va fatto per le anfetamine, una particolare categoria di stimolanti prodotti chimicamente, conosciute per il loro uso nelle diete alimentari dimagranti. Hanno la proprietà di ridurre l'appetito e per questo sono contenute in farmaci contro l'obesità e la fame eccessiva. Il desiderio di vivere in un mondo "artificiale" può portare a consumare dosi massicce di ecstasy che, come altre droghe, porta a comportamenti oltre il limite imposto da un'attenzione vigile. I giorni successivi all'assunzione possono essere caratterizzati da depressione, stanchezza, febbre, freddo, nausea e il desiderio di riprovare diventa ossessivo. In natura sono presenti allucinogeni che si trovano nella psilocibe messicana, o fungo magico, che veniva utilizzato in passato dai popoli del Messico e dell'America

Centrale per i riti e le cerimonie religiose. Gli effetti prodotti dagli allucinogeni sono soggettivi, imprevedibili, variano da soggetto a soggetto e dipendono dalla quantità, dall'ambiente, dal tipo di assunzione e dalla personalità di chi ne fa uso. La forma più diffusa di stupefacente è quella della canapa indiana, o cannabis indica, una pianta dell'Asia Centrale, delle zone tropicali e temperate del pianeta. Dalle foglie di questa pianta si estrae la marijuana mentre l'hashish si ottiene dalla resina. Sono sostanze molto diffuse fra i giovani per l'euforia che provocano e in alcuni paesi sono legalizzate.

Storia d'amore a scuola



Ci siamo conosciuti sui banchi dell'Alberghiero e abbiamo ben presto capito di appartenere uno all'altra. La certezza di essere destinati a rimanere uniti per il resto della nostra vita e il desiderio di iniziare in un futuro, il più immediato possibile, un'esistenza comune ci ha spinti a voler realizzare il nostro amore. Incuranti della giovane età di entrambi e della ancora totale dipendenza economica che ci legava alle nostre famiglie, ci siamo lanciati con

romantica passione e cieca temerarietà nel gioco della vita. Il frutto (anche se forse sarebbe meglio parlare di frutti) della nostra unione ha fatto la sua apparizione il 9 luglio 2001, due giorni dopo le nostre nozze. Da allora, ai vagiti sono seguiti sdentati sorrisi, acute urla e incerti scalpicci di piccoli passi. Beatrice e Giulia, le nostre

gemelline, hanno reso grande il nostro orgoglio e piena la nostra gioia e con la loro presenza riempiono le nostre giornate. Ormai sono parte della nostra vita, come vasi mai colmi che ogni attimo esigono pozioni di affetto e amore. Spetta soltanto a noi di riempirli di dolci elisir.

Giordina e Tiziano

La storia d'amore tra Giordina e Tiziano è iniziata il primo anno delle scuole superiori, quando si sono trovati nella stessa classe. All'inizio erano solo sguardi, come succede a questa età, poi sono seguiti i bigliettini, i messaggi sui diari e gli scambi di CD. Dopo il biennio, Tiziano si è iscritto al corso di Sala e Bar e Giordina a quello di Ricevimento, ma non è finita la loro amicizia. Mano nella mano, all'uscita di scuola, andavano fino alla stazione di Pinerolo, dove Giordina prendeva il treno per tornare a casa. Poi Giordina è diventata sempre più grossa e Tiziano doveva consolarla e assicurarle che lei, anche col pancione, rimaneva la ragazza più bella della scuola. Tiziano ha continuato a frequentare regolarmente e i suoi voti sono sempre stati brillanti, anche se di sera lavorava in un ristorante. Entrambi i ragazzi hanno sostenuto gli Esami di Qualifica nelle rispettive specializzazioni e hanno conseguito il diploma. Si sono sposati, con rito civile, il 7 luglio 2002 e due giorni dopo sono nate due gemelline: Beatrice e Giulia.



Ringraziamo Enti, Associazioni, Aziende e quanti hanno contribuito al funzionamento dell'Istituto e alla realizzazione di questo numero del giornalino. Lo spazio a disposizione non ci consente di inserire i nomi di tutte le persone che, a vario titolo, si sono prodigate per il successo delle varie iniziative, ma questo non significa che sono state dimenticate o tenute in scarsa considerazione. Un particolare ringraziamento va alla Ditta Chiriotti di Pinerolo, che in occasione del 25° anniversario della rivista "Pasticceria Internazionale" ha donato all'Istituto l'arredo del laboratorio di pasticceria sperimentale e ha provveduto alla riparazione e messa a norma del forno, già in dotazione a Villa Prever. Le nuove attrezzature, che verranno inaugurate a settembre all'inizio del nuovo anno scolastico, saranno impiegate per le esercitazioni di pasticceria e per le lezioni di cucina, ma potranno anche essere utilizzate per interventi esterni, come avvenuto nel caso del "Fungo d'oro" o della manifestazione dedicata al cioccolato. La professionalità degli insegnanti e degli allievi del nostro Istituto è stata ampiamente riconosciuta dalla Chiriotti Editori, che prevede di organizzare incontri e conferenze con personalità del settore nella nostra scuola. L'autonomia scolastica lascia ampio margine nell'intraprendere iniziative che interagiscano con il territorio e migliorino l'immagine dei singoli Istituti. Una strada da percorrere ricca di stimoli e a tutto vantaggio degli allievi che possono prendere contatti diretti con il mondo del lavoro.

CHIRIOTTI EDITORI S.p.A.



S.A.I.P.

*Soc. Alimentari
Ingresso Pinerolese*

di Bovero, Costabello F. e Costabello S.

Via Martiri del XXI, 18 - Tel. 0121 322534
10064 PINEROLO



**TIPOLITOGRAFIA
GIUSEPPINI**

Soc. Coop. a R.L.

Via Carlo Borra - Z.I. La Porporata
Pinerolo (TO)
Tel. 0121.322.627 - Fax 0121.390574
Internet: <http://www.tlg.it>
E-mail: tlg@tlg.it