



# il Convito



INSERTO SUL VIAGGIO IN CINA

Anno III Numero 3 - DICEMBRE 2004



## Frammenti di vita scolastica

A PAGINA 5

## I risultati delle partecipazioni ai concorsi

ALLE PAGINE 6 e 7



## Sulle orme di Marco Polo

Il dott. Merlone e la prof. Fissore in Cina

A PAGINA 4

## Un'occasione perduta

Gli istituti professionali alberghieri sono stati tra i primi a offrire ai propri allievi la possibilità di un tirocinio, o stage, presso le aziende. Si tratta di un'esperienza utile per i ragazzi, che possono confrontare le conoscenze apprese a scuola con la realtà del mondo del lavoro, ma anche per le aziende, che possono scegliere dei giovani da assumere e dispongono per tre settimane di personale non retribuito.

Non sempre però le cose vanno per il verso giusto e si possono verificare insoddisfazioni da una parte e dall'altra. La casistica dei malumori, sebbene già ampia, si è arricchita di un nuovo evento, perché un allievo del nostro Istituto è stato rifiutato da un caffè storico del centro di Torino, con la motivazione che il giovane in questione non è di origine europea (o sarebbe meglio dire che non è ariano?).

A nulla è servito dire che si tratta di un giovane che conosce bene la lingua e la cultura italiana, bravo e diligente nel suo lavoro. Nemmeno la ferma presa di posizione del Collegio dei docenti ha fatto cambiare idea al titolare che, a giustificazione del rifiuto, ha portato il buon nome del locale, la frequentazione di fascia medio alta, i clienti illustri del passato. La decisione presa appare ancor più anacronistica se consideriamo che nel mondo dello sport, dello spettacolo e della cultura si assiste all'integrazione tra le diverse etnie. E, fatto ancor più grave, risveglierà fantasmi del passato che si credevano ormai dimenticati.

Giuseppe Campanaro



Il fungo d'oro A PAGINA 8

## L'edificio è concluso, l'organizzazione interna è in cammino

Dopo anni di progettazione e di attese, con l'inaugurazione ufficiale, avvenuta lunedì 5 aprile 2004, alla presenza delle autorità, degli studenti, dei professori, del personale A.T.A. e di numeroso pubblico, l'Istituto Alberghiero «Arturo Prever» di Pinerolo ha finalmente visto completati i suoi locali. La costruzione degli edifici è avvenuta a singhiozzi o, se si vuole, a tappe: il trasferimento alle nuove aule costruite dal Comune di Pinerolo, si era effettuato nel 1998; all'utilizzo dei nuovi laboratori di cucina e di sala si giunge nell'autunno 2000, dopo che erano stati ultimati i lavori edili e di impiantistica rimasti a lungo incompiuti; la costruzione ex novo dei locali di ricevimento e di hôtellerie, effettuata da parte dell'Amministrazione provinciale di Torino, avviene rapidamente tra il 2002-2004. Questo nuovo edificio - nelle cui fondazioni venne murato uno scrigno con pergamene in più lingue celebranti l'evento - si pone a raccordo tra le ali già esistenti e consta di un salone congressi con 230 posti, di uno spazio locale ricevimento con back office e postazioni di traduzioni simultanee, di tre laboratori di alimentazione, chimica e scienze naturali, di tipologie di camere didattiche (singole, studio, doppia, matrimoniale, "suite").

Contestualmente, a partire dal 2000 si è intrapresa un'intensa azione di contatti mirante alla ricerca di fondi finanziari, elargiti dall'Amministrazione Provinciale di Torino, dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, da Fondazioni e da privati, che sono serviti per provvedere all'arredo dei laboratori di cucina, sala, ricevimento e hôtellerie, visto che le attrezzature allora in dotazione erano obsolete e non più a norma.

In queste trasformazioni - che hanno assorbito i miei primi cinque anni di attività presso l'Istituto Alberghiero di Pinerolo - ho trovato valida collaborazione in molti docenti, nel personale ATA, nei Consigli d'Istituto, presieduti dai loro validissimi presidenti-genitori

che si sono avvicendati negli anni. Le strutture e gli arredi, sperati da anni, sono dunque stati realizzati e installati.

Ora si tratta di migliorare e perfezionare le condizioni interne per operare più proficuamente e servire meglio l'utenza. Molto si è già realizzato a tale riguardo con l'insostituibile aiuto dei collaboratori del dirigente scolastico, dei direttori dei servizi generali amministrativi e dei loro sostituti, delle funzioni strumentali e aggiuntive, dei responsabili di progetti, dei coordinatori di classe, di dipartimento, di laboratorio e di commissioni. Ricordo in particolare la conseguita certificazione della qualità (ISO 9001: 2000) accreditamento regiona-



L'inaugurazione del settore Ricevimento

SERVIZI ALLE PAGINE 2 e 3

le, il confronto con altre realtà didattiche e professionali italiane, europee ed extraeuropee, l'adesione alle Reti alberghiere regionali (ARIAR), nazionale (RENAIA) ed europea (AEHT), a quelle territoriali, i progressi verificatisi nel campo della sicurezza e dell'HACCP, il miglioramento dell'area professionalizzante, una elevata qualità dei servizi svolti all'interno e all'esterno del nostro Istituto - che assicura la nostra presenza sul territorio - la continua crescita della progettazione del Piano dell'Offerta formativa, la ricerca di una micro-sperimentazione interna.

Rimangono invece altri aspetti ancora da migliorare e potenziare. Tra le esigenze più sentite si percepisce la necessità di un maggior coinvolgimento di tutte le forze operanti nell'Istituto. Si richiede inoltre

una programmazione didattica più consona alla preparazione di base e alle esigenze dell'utenza, evitando di ripetere all'infinito i medesimi modelli e moduli. Tra l'altro, occorrerebbe potenziare la conoscenza qualitativa delle lingue - si studiano e praticano poco rispetto ai livelli degli alberghieri europei - e, nell'ambito delle discipline pratiche, occorrerebbe, a volte, un lavoro strutturato maggiormente per classi parallele, coinvolgendo sempre più gli assistenti tecnici: ciò consentirebbe un lavoro didattico più articolato e integrato e una miglior gestione finanziaria. Anche i concorsi e le gare professionali meritano una maggior attenzione. Poche sono oramai le persone che si limitano a lamentarsi senza operare costruttivamente o sentirsi parte in causa. Ma, come ben si sa, prima di «criticare» occorre saper fare l'autocritica.

Fondamentali sono i rapporti che vengono instaurati tra dirigente scolastico, direttore dei servizi generali amministrativi, personale docente in numero di 97 unità e personale ATA rappresentato da 58 operatori. Ognuno deve lavorare rapportandosi alle altre parti, salvaguardando il rispetto delle competenze e la propria autonomia professionale; il corpo docente deve potersi avvalere del supporto didattico e operativo del personale ATA, così, come quest'ultimo, e in particolare quello amministrativo, deve essere messo in condizione di poter operare. A loro volta, gli assistenti tecnici lavorano in stretto rapporto con l'attività didattica e quindi con i docenti, così come i collaboratori scolastici.

Il rinnovamento non deve essere esterno e formale, ma intrinseco e coinvolgere i contenuti e l'atteggiamento delle persone. E' importante favorire tempestivamente la circolazione delle comunicazioni e rispettare tutti quanti le scadenze che gli organi collegiali, la presidenza o le esigenze di servizio impongono o esigono, per far sì che la qualità dei servizi e le risposte degli operatori e degli utenti siano

adeguate alle richieste. Non va neppure trascurata l'osservanza degli impegni assunti nella programmazione del Piano dell'offerta formativa. Auspicio inoltre che vi sia da parte di tutti gli insegnanti interessati un maggior utilizzo, a rotazione, della cucina sperimentale e dei nuovi laboratori di alimentazione e scienze e di ricevimento.

Negli ultimi quattro anni le iscrizioni sono state in continuo aumento, tant'è che nel settembre 2004 si è giunti a 825 iscrizioni. Tale incremento dimostra che la domanda per ricevere una formazione nel campo ristorativo-turistico è assai viva nell'area territoriale della nostra utenza, che raggruppa circa cento comuni del Torinese e crea continue attese. È opportuno però rafforzare la qualità e la specificità dell'orientamento, per far sì che gli studenti, che si affacciano per la prima volta agli studi gastronomici e turistici, abbiano ben chiara la complessità di questi studi. Essi possono a loro volta far sentire nuove proposte costruttive attraverso le assemblee e la Consulta degli studenti.

Esprimo il mio apprezzamento e ringraziamento al personale docente e ATA che in questi anni si è dedicato con professionalità, impegno e passione al proprio lavoro per far crescere e migliorare l'offerta formativa e auspico che non venga mai meno l'entusiasmo. Ai nuovi docenti e al personale ATA ampiamente rinnovato, al ragioniere Antonio Nocillo direttore amministrativo, al custode auguro un felice e proficuo inserimento nella nostra realtà alberghiera.

Agli studenti e ai genitori del nostro Istituto, che nel corso di questi anni dovrebbero sentirsi più coinvolti dal piano formativo, a quelli eletti nei vari consigli, porgo le mie felicitazioni. Che per tutti la nuova parola d'ordine sia «Praticare l'accoglienza» e l'obiettivo sia la creazione di una scuola operativa e aperta al territorio.

Rinaldo Merlone

# Migliorata la competitività

*Adesso che la scuola è completa tocca agli allievi, che sono le nuove leve del nostro sistema ricettivo, farsi onore*



**Il presidente della Provincia Mercedes Bresso**

Dopo pochissimo tempo ci ritroviamo all'inaugurazione, grazie ai due architetti, a tutto il personale e alla ditta che si sono impegnati rapidamente a fare prima il progetto e poi a realizzarlo e a Gianni Oliva, che in questi anni li ha tenuti sempre sotto pressione per spingerli a finire. Soprattutto fa piacere arrivare a vedere il frutto del proprio lavoro, per il quale si è fatto fatica a trovare le risorse alla fine del mandato con la certezza che tutti gli intoppi burocratici vengano superati. Una volta stanziati i soldi e presa la decisione politica bisogna poi stare con il batticuore continuo perché può sempre succedere qualcosa: un ritardo, qualcosa che fermi i lavori, una ditta che non va avanti. Rischi continui sul percorso delle opere pubbliche. Tutto è andato bene e credo che sia molto importante per noi che sia andata così, perché i

ragazzi avranno due anni di tempo per prepararsi a un avvenimento nel quale la loro professionalità sarà messa alla prova. Abbiamo letto tutti delle polemiche, esagerate, che ci sono state sulla nostra struttura ricettiva; in un momento di forte pressione abbiamo voluto le Olimpiadi per far accrescere e migliorare la nostra struttura ricettiva e la nostra capacità di ospitare eventi di rilievo. In questi anni ci sono stati molti investimenti nel settore perché la domanda degli istituti alberghieri è molto cresciuta. I giovani hanno percepito che ci sono delle opportunità professionali e si stanno preparando all'evento; da loro ci aspettiamo che ci facciano fare bella figura, ben preparati in queste scuole, dove avranno la possibilità di sperimentare per Torino 2006 e dopo rappresenteranno quella riqualificazione del personale alberghiero e della ristorazione che noi ci aspettiamo e che rappresenta uno dei pezzi importanti della nostra sfida. Le Olimpiadi rappresentano certamente un'opportunità di completare la Torino-Pinerolo, la circonvallazione di Porte, di migliorare la SS 23, la SS 24, di migliorare le infrastrutture e avere importanti investimenti in campo turistico. Rappresentano, per me soprattutto, l'opportunità di migliorare la qualità e la competitività del nostro territorio e delle nostre persone. Perché la competitività di un territorio dipende molto più dalle perso-

ne che dalle infrastrutture, che devono essere di buona qualità, ma sono le persone che fanno la qualità di un territorio. Le Olimpiadi sono una sfida, che si può vincere o perdere perché di cose ce ne sono da fare: migliorare la qualità della nostra accoglienza, rispondere a tempo a tutte le domande di capacità ricettiva. Se la vinciamo sarà una risorsa di qualità migliorata delle persone, delle imprese, dei servizi che ci permetterà, come ci ha già permesso, di vincere molte altre competizioni per grandi eventi, di presentarci sul mercato mondiale come capaci di gestire bene impegni importanti. Per questo è molto importante che la qualità parta prima di tutto dal sistema ricettivo, che è quello che subisce la maggiore pressione per eventi di questo tipo e in generale dei processi di sviluppo turistico ma anche economico del territorio. Lo sviluppo economico ha delle ricadute sul turismo, perché non c'è solo il turismo di evasione, ma anche quello degli affari. Adesso che la scuola è completa, constatato che gli insegnanti sono preparati, in quanto abbiamo già avuto occasione di verificare la qualità della cucina, del servizio e dell'accoglienza, invito i ragazzi a farsi onore perché ci aspettiamo molto da loro che sono le nuove leve del nostro sistema ricettivo. Auguri a tutti voi e ai dirigenti scolastici per gestire al meglio queste rinnovate strutture che noi consegniamo oggi.



**La struttura di raccordo tra gli edifici già esistenti e la nuova costruzione è un ampio locale dotato di back office e di postazioni di traduzione simultanee**

## Fiducia nella scuola pubblica

*Non solo sapere teorico, ma anche abilità pratiche*

Noi crediamo tutti nella scuola pubblica e crediamo nel valore degli intendimenti che la Provincia fa alla scuola superiore per qualsiasi tipo di istituto, che si tratti di un liceo classico, di un istituto professionale, di un istituto tecnico. Nel settore alberghiero, in questi anni, abbiamo dedicato un'attenzione maggiore per l'aumento significativo degli iscritti che ci ha portato ad avere sette istituti alberghieri mentre prima ce n'erano soltanto due nel territorio. L'imbocco di una strada che vuole rilanciare Torino e la sua provincia da un punto di vista turistico richiede anche la disponibilità di operatori che siano competenti e preparati. Io credo che la scuola non debba essere soltanto un luogo dove si studia dietro i banchi, dev'essere anche un luogo dove si impara non soltanto in teoria, dove ci si relaziona direttamente col mondo del lavoro. Forse l'istituto alberghiero è quello che più si presta per interagire col mondo del lavoro già durante il percorso formativo. Non a caso noi abbiamo convocato nel mese di marzo il professor Merlone e il prof. Franco Zanet, dirigente scolastico dell'istituto alberghiero di Carignano e i dirigenti degli altri istituti alberghieri per vedere se si riesce, mettendo insieme tutti gli istituti alberghieri, a gestire un ostello che la Provincia di Torino e il comune di Rivoli hanno aperto nell'ex seminario che si trova



**Gianni Oliva, assessore provinciale al Sistema Educativo e Formativo**

sulle colline di Rivoli. Anziché affidare un ostello di questo genere ai privati abbiamo pensato che ci possa essere una collaborazione tra istituti alberghieri affidarla direttamente agli istituti o creare una cooperativa di ex studenti per usarlo come un luogo dove effettuare degli stages utili alla formazione e allo stesso tempo rendere un servizio alla cittadinanza. A ragione di questi investimenti ne posso aggiungere una assolutamente particolare: credo che questo sia l'unico istituto della provincia di Torino intitolato a una persona che è stata anche un consigliere provinciale. Lo zio di Arturo Prever, all'inizio del Novecento, è stato eletto come liberale gioscolastico al Consiglio provinciale di Torino in rappresentanza della Val Sangone e della bassa Valle di Susa. Io credo che i lavori in questo istituto siano finiti e che il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone sappia gestire molto bene questo tipo di scuola.



*La sala Congressi dispone di 230 posti. Nel nuovo edificio sono stati anche realizzati laboratori di alimentazione, chimica e scienze naturali*

### TRADIZIONI RISTORATIVE E RICETTIVE DI PINEROLO

Sono passati pochi mesi da quando si annunciavano i tempi di realizzazione dell'Istituto. Il fatto che siano stati mantenuti è un dato che era allora credibile perché avevamo già alcune esperienze, anche in questa scuola. Oggi sperimentiamo che la credibilità era ben riposta e mi pare che sia un bell'esempio che viene anche dal settore pubblico in relazione alle opere realizzate e a tutto quanto sta

avvenendo nel nostro territorio. La presenza in questa città di un istituto così valido e così prestigioso è un dato che rappresenta un elemento di ricchezza per il territorio. Io parlo di Pinerolo, ma gli studenti provengono da un'ottantina di comuni e questo sta a dimostrare il bacino che questo istituto interessa. Non solo è una ricchezza per il territorio ma è un istituto che è sempre stato molto legato alla città di Pinerolo, sia per la caratterizzazione professionale sia per l'attaccamento della città alle sue categorie professionali legate

all'attività ristorativa e alberghiera. La presenza di genitori, studenti, insegnanti dimostra il radicamento con le professioni legate alla ristorazione e al turismo e a quant'altro attorno a questo gira. L'istituto si apre in un contesto di altri cantieri in un'area che è già e sarà ancora fortemente interessata a una riqualificazione. Al di là del campo sportivo c'è il Palaghiaccio che sta crescendo velocemente per essere adeguato alle Olimpiadi. Appena a valle di questo istituto, fino alla strada di Orbassano, incominceranno presto i lavori per rea-

lizzare un grande parco urbano legato alla qualificazione della città per le Olimpiadi. Una crescita di Pinerolo, che è responsabilità di tutti accompagnarla, e per quanto riguarda il Comune è ancora un impegno. Io spero che presto l'istituto alberghiero possa essere un luogo in cui non solo si viene invitati per gustare i buoni piatti ma che entri a far parte del circuito ristorativo della nostra città e del territorio. Credo che questo lo meriti la qualità degli impianti, la qualità degli insegnanti, la qualità degli studenti e soprattutto lo esiga, sotto certi

aspetti, anche la esiguità dell'offerta che in questo momento c'è in città. Da questo punto di vista c'è ancora un cammino da compiere e speriamo di farlo bene.



**Alberto Barbero sindaco di Pinerolo**



## Un forte impegno economico

Negli ultimi cinque anni investiti per l'edilizia scolastica più di 12 milioni di euro sul territorio pinerolese

Il periodo che è intercorso tra l'approvazione del progetto preliminare e il completamento dell'opera è di poco superiore ai due anni. Il nostro ringraziamento va a tutti coloro che hanno partecipato e alla scuola, con la quale abbiamo attivato un rapporto di sinergia dal periodo della redazione del progetto fino alla conclusione dei lavori.

Quello realizzato è un completamento di qualità perché noi abbiamo mutuato tutta una serie di soluzioni da quelle che sono le strutture alberghiere primarie in Italia. L'alberghiero di Pinerolo è il primo strutturato con questo concetto nella provincia di Torino e uno dei pochi in Italia. Da questo istituto potranno uscire dei giovani che potranno accedere al top di quella che sarà l'attività di tipo alberghiero. La provincia di Torino ha investito delle risorse ingentissime sulla riqualifica-

zione del patrimonio di edilizia scolastica del Pinerolese. Tra le opere realizzate bisogna ricordare la ristrutturazione del professionale di Torre Pellice; la ristrutturazione della caserma Fenulli; le sei aule di un primo ampliamento all'agrario di Osasco, dove abbiamo iniziato i lavori del secondo ampliamento che comprende anche la realizzazione di una nuova palestra.

Sono in progetto la realizzazione di due auditorium, uno a Pinerolo e uno ad Osasco e la ristrutturazione della vecchia sede del liceo "Porporato". Nel quinquennio sono stati investiti più di 12 milioni di euro sul territorio pinerolese, una dimostrazione importante che la Provincia dà a questa parte del territorio.

**Sergio Moro**

(Architetto)

## Rispettati i tempi prestabiliti

Un lavoro di équipe della Pubblica Amministrazione

Per realizzare un'opera come quella che noi oggi abbiamo davanti agli occhi è necessario un lavoro di équipe. Per questo volevo ringraziare l'impresa immobiliare Sabena, gli ingegneri, i responsabili dei serramenti, quelli degli impianti elettrici e tutti coloro che hanno lavorato alla realizzazione della nuova struttura. Alcuni miei collaboratori si sentono un po' a disagio, perché noi non siamo portati per i discorsi, ma ci piace di più agire. Quello che mi fa inorgogliare è che questa è una struttura della pubblica amministrazione. Infatti noi siamo dipendenti pubblici della

Provincia e non liberi professionisti, ma anche i dipendenti pubblici, se ne hanno la possibilità, possono operare bene, a volte anche meglio dei privati. Come tante altre donne che lavorano, anche io devo far conciliare i miei impegni familiari e di mamma con il mio lavoro. Sono fiera di aver mantenuto i tempi che ci eravamo prefissi e spero che sia un intervento di qualità che servirà agli studenti che dovranno fruirne da ora in avanti.

**Maria Paola Burdino**

(Architetto)

## Il valore del territorio

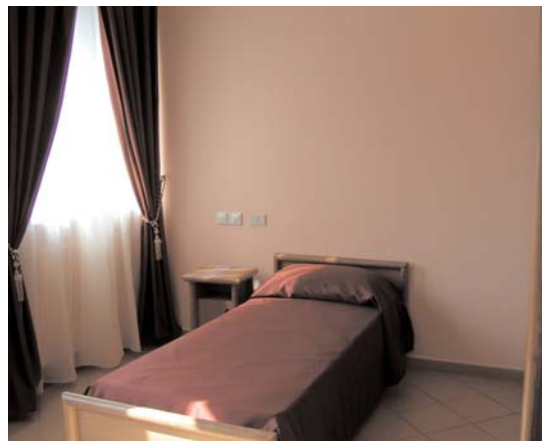
Il nostro territorio ha vissuto dei cambiamenti storici epocali, ma l'industria torinese ha saputo creare delle condizioni che hanno valorizzato la bellezza e le capacità presenti nelle nostre zone.

Dobbiamo portare rispetto verso gli imprenditori che per anni hanno faticato per portare avanti una stagionalizzazione molto corta. Una stagione di 90, 100 giorni, credo che metta a dura prova qualunque imprenditore di un certo livello. Investire nelle strutture con un periodo di produttività così breve credo che sia difficile e

gli imprenditori del nostro territorio hanno lavorato in un periodo in cui non tutti erano vicini al nostro settore. Oggi la situazione è cambiata ma è necessario che nelle case, nelle famiglie si parli di turismo, si creda sul nostro territorio. Un ringraziamento va alle istituzioni, al Comune di Pinerolo, alla Provincia, alla Regione che si sono prodigate per creare un sistema turistico adeguato.

**Ezio Fracci**

(Presidente provinciale Federalberghi).



Una camera didattica per le esercitazioni di Hôtellerie

## Turismo e comunicazione

Spesso l'attività della pubblica amministrazione interessa il giornalista soprattutto per quello che non funziona; è infatti un vezzo della stampa evidenziare le cose che non funzionano più di quelle che funzionano.

Nelle redazioni dei giornali si dice che fa più rumore un albero che cade di una foresta che cresce, ma in questo caso la foresta sta crescendo, è diventata grande.

Questa struttura ha un primato giornalistico, amministrativo e sociale: essere il primo albergo didattico del nostro Paese. Questo non può che far dire bene della pubblica amministrazione che ha appoggiato, seguito, sponsorizzato l'evento e della dirigenza scolastica, a cui rinnovo il mio tributo di stima che deriva da una conoscenza personale di antica data. E' uno di quei casi in cui la foresta silenziosa è oggetto di interesse da parte dei mezzi di comunicazione.

Un'altra considerazione è che il turismo e la gastronomia fanno sempre più notizia e occupano maggiore spazio sui giornali.

Il turismo non è soltanto un aspetto importante della nostra economia, che si sta riconvertendo, ma è anche un momento di grande attenzione da parte della stampa, come dimostrano le numerose rubriche che parlano di vini, formaggi, salumi. Aver abbracciato una professione che affonda le sue radici nel passato, che viene ora nobilitato, è certamente una speranza per il futuro degli allievi e dei genitori che hanno puntato sul loro futuro professionale nel campo turistico-alberghiero.

**Massimo Boccaletti**

(Giornalista del quotidiano "La Stampa" di Torino)

## Intervento a chiusura del rinfresco

Ancora una volta l'Istituto è stato all'altezza della situazione... Complimenti agli allievi e complimenti agli insegnanti che con grande cura e maestria li hanno preparati, consentendo loro di dare un particolare tocco di classe alla manifestazione. Questo rinfresco è da considerarsi un'esercitazione degli allievi non solo speciale, tipo quelle che si sono susseguite fino ad oggi, da quando la sede principale dell'Istituto era a Villa Prever, ma specialissima. Oggi festeggiamo un evento storico: il "completamento" della costruzione dell'Istituto Alberghiero nella nuova sede. La storia dell'Alberghiero è lunga e travagliata, come disse il sindaco di Pinerolo Alberto Barbero il 2 ottobre 2002 in occasione della presentazione del progetto di ampliamento dell'Istituto, soprattutto se pensiamo che il progetto iniziale

elaborato dall'Ufficio Tecnico del Comune, risale al 1987 e che la pubblicazione dell'avviso di gara per l'appalto della costruzione nella zona F3 di Pinerolo (l'attuale) porta la data 3 novembre 1987.

Una storia lunga e travagliata, vissuta con determinazione da tutte le componenti dell'Istituto e che dopo tante lotte e sacrifici ha avuto un esito felice.

Per me è motivo d'orgoglio poter affermare che oggi si è

realizzato ciò che negli anni '90 sembrava impossibile ai più; soltanto pochi, me compresa, continuarono ad essere ottimisti. L'ottimismo è stato premiato. Ritengo doveroso un brindisi a l'Amministrazione Provinciale.

Viva l'Alberghiero!

**Ileana Monico**

(Presidente dell'Alberghiero dal 1979 al 1997)

**dal 1971 R.A.R. s.r.l.**

10064 PINEROLO - Via Giustetto, 25/d - tel./fax 0121/201.280

**VENDITA E ASSISTENZA  
IMPIANTI DI REFRIGERAZIONE  
ATTREZZATURE ALBERGHIERE E NEGOZI  
ARREDAMENTI**

Legale Rappresentante: **STOPPA ADELSONO**  
P. IVA 04935040016 Cell. 335.6170711

## Una struttura all'avanguardia

Gli Istituti alberghieri del Piemonte e della Valle d'Aosta hanno aderito tutti all'ARIAR, la rete che è nata a Pinerolo all'inizio del 2002 per il forte impegno del collega Merlone, che ne è il presidente. L'obiettivo della rete è quello di elevare la qualità della formazione del settore turistico e alberghiero attraverso la diffusione delle informazioni. I mezzi di comunicazione di massa fanno a gara per parlare di cibo, per propagandare le sagre paesane, che aumentano di numero ma non sempre elevano la qualità. Su una posizione diametralmente opposta si collocano istituzioni come "Slow Food" che, proprio in questi giorni, inaugura l'Università del Gusto di Pollenzo. L'ARIAR ha come obiettivo di intervenire nella formazione di base, dove forte sta diventando la presenza della Regione, della Provincia e dei singoli comuni.

Oggi si inaugura un albergo didattico, un'impresa formativa simulata, un laboratorio fantastico per far esercitare gli studenti in vista dell'importante appuntamento del 2006. Nella nostra regione esistono già delle imprese formative reali, come il ristorante che funziona da tre anni nell'istituto turistico di Bra, aperto al pubblico pagante: un modello da imitare. Ritengo queste imprese il lievito essenziale per poter far emergere una cultura che è necessaria al territorio, una cultura che possa unire il sapere con il fare. L'istituto alberghiero di Pinerolo è all'avanguardia, non solo a livello locale ma anche nazionale e può competere con scuole simili di livello europeo.

**Benedetto Russo**

(Dirigente scolastico Istituto Turistico di Bra)

Il nostro Istituto ha aderito al progetto "Il Milione" che prevede scambi con istituti cinesi. Tra un anno la scuola di Wuxi a Pinerolo

# Sulle orme di Marco Polo

Il 15 aprile, da Monaco di Baviera, è iniziato il viaggio che ha portato il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone e l'insegnante di inglese Marina Fissore verso uno dei più affascinanti paesi dell'estremo Oriente. Allegato al giornalino si trova il racconto della straordinaria esperienza.

La scuola partner dell'Alberghiero di Pinerolo è la Wuxi Vocational School for Tourism & Commerce, che ha circa 3.000 studenti in due strutture che si trovano in punti diversi della città.

La nuova scuola in costruzione ospiterà 6.000 studenti. In Cina gli studenti accedono a questa scuola all'età di sedici anni, dopo la conclusione della scuola dell'obbligo. Le classi sono composte da 45-50 allievi e regna il silenzio assoluto. Sala e ricevimento costituiscono un solo settore.

Si parla di scambi di docenti, nonché della possibilità di iscrivere alla classe terza della nostra scuola un gruppo di studenti cinesi, che abbiano frequentato in Cina un corso biennale di italiano e studiato secondo i nostri programmi.

La città di Wuxi si trova sulla riva nord del lago Taihu, uno dei più celebrati nell'arte e nella letteratura cinese. La vastità delle acque, la natura lussureggiante, la grande quantità di isole che emergono, le colline che lo circondano, fanno di questo lago una importante meta turistica. Per il suo clima temperato, la fertilità del suolo e la ricchezza dei prodotti naturali, è stata chiamata "terra del riso e del pesce". Secondo la tradizione, sulle colline circostanti la città di Wuxi vi erano miniere di minerali di stagno, che i cinesi chiamano "xi", perciò la città si chiamava "Youxi", cioè che "ha stagno". Quando lo stagno scomparve il nome cambiò in "Wuxi", che vuol dire "senza stagno". Wuxi che è attraversata dal Gran Canale Imperial è un'importante zona di produzione della seta.

Alla periferia meridionale della città si trova il Giardino Li. I sentieri si snodano fra pittoresche colline, ruscelli, ponti, padiglioni e torri. In primavera il rosa e il verde dei peschi in fiore e dei salici sul lungolago si fondono in una visione fantastica.

La specialità di Wuxi sono le prugne (susine) che vengono essiccate e trattate con miele e profumate con un'altra pianta medica, l'Osmanthus.

Wuxi è famosa anche per le statuine Huishan, dal nome della collina da dove viene estratta la creta nera con la quale vengono fatte. Il loro stile tipico popolare, ma che non trova uguali nel paese, è caratterizzato da marcate accentuazioni, forti contrasti, vivacità dei colori e semplicità di forma.



La via della seta

Per migliaia di anni, la Via della Seta, il fascio di strade che univa Pechino al Mar Mediterraneo, è stato il più importante canale di transito delle idee e dei commerci tra la Cina e il mondo occidentale. Il barone Ferdinand von Richthofen, insigne geografo e geologo tedesco, fu il primo a chiamare Via della Seta il tortuoso groviglio delle vie carovaniere lungo le quali nell'antichità si erano snodati i commerci tra gli imperi cinesi e l'Occidente. Su quelle strade sono passati eserciti, ambasciatori, missionari, viaggiatori e mercanti che trasportavano profumi, spezie, oro, pelli, metalli, porcellane, medicinali e molto altro. Eppure fu proprio grazie alla seta, il prezioso e fin dall'inizio costosissimo tessuto dall'origine ammantata di mistero, a permettere che quegli scambi commerciali e culturali cominciarono a fiorire.



In Cina sono presenti antico e moderno, come la Wanli changcheng, la Grande Muraglia lunga ben 5760 chilometri e la Nanjing Road di Shangai.



Durante la sua storia millenaria la Cina ha conosciuto epoche di splendore ed epoche di decadenza. Sono state epoche di splendore quelle delle dinastie Ch'in, Han, T'ang, Sung e Ming, durante le quali la Cina fu governata da un solo imperatore e fiorirono le lettere e le arti. Sono state invece epoche di decadenza politica e culturale quelle dette dei Tre Regni e delle Sei Dinastie, durante le quali gli imperatori cinesi regnarono su una parte soltanto della Cina e dovettero lottare contro gli invasori barbari. Per due volte la Cina fu soggetta agli stranieri: la prima volta ai mongoli, fondatori della dinastia Yiian, e la seconda ai mancesi, fondatori della dinastia Ch'ing. Durante quest'ultima dinastia i confini dell'Impero, che corrispondono supergiù a quelli della Cina repubblicana, raggiunsero un'estensione mai vista e le lettere e le arti fiorirono come durante le altre epoche gloriose della storia cinese.



La Wuxi School è la scuola partner dell'Istituto Alberghiero di Pinerolo. Nella foto a sinistra il dott. Merlone e la prof. Fissore incontrano i dirigenti della scuola e in quella a destra partecipano al Collegio docenti, un sabato pomeriggio



Il molo di Wuxi



La cerimonia del tè



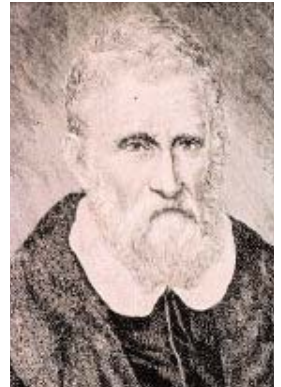
Il dott. Merlone, il dott. Martinelli e alcune allieve con il qipao, la divisa di sala



Il gagliardetto di Pinerolo consegnato al sindaco di Changzhou



Plastico dei sei istituti del villaggio universitario di Changzhou che ha 54 mila studenti



Il veneziano Marco Polo

Marco Polo è nato a Venezia nel 1254 da una famiglia di mercanti e viaggiatori. Si è recato in Oriente per la prima volta all'età di 17 anni, insieme a suo padre Niccolò e allo zio Matteo che recavano lettere e doni di papa Gregorio X a Kublai Khan, Signore di tutti i Tartari. Il viaggio durò quattro anni e Marco fu accolto benevolmente a corte, dove svolse missioni diplomatiche per il Khan e fu governatore per tre anni della città che oggi si chiama Yangchow. Nel 1292 si recò ad accompagnare alle nozze la figlia dell'imperatore di Persia e proseguì il viaggio di ritorno verso casa, arrivando a Venezia quando aveva superato i 40 anni. Riprese l'attività di mercante e fu catturato durante uno scontro navale fra veneziani e genovesi. Mentre era prigioniero dettò al suo compagno di cella, Rustichello da Pisa, le sue esperienze di viaggio che furono scritte in lingua d'oïl con il titolo "Divisament dou monde" (descrizione del mondo), in seguito tradotto in italiano con il titolo "Il libro delle meraviglie del mondo", oggi conosciuto come "Il Milione".

Nel libro si possono trovare descrizioni di paesi e di popoli con usi, costumi e tradizioni. Il Catai, la Cina settentrionale, viene descritto in modo dettagliato rivelando grande ammirazione per la corte di Kublai Khan. Il libro ebbe una fortuna grandissima; tutti, nobili e gente del popolo, si appassionarono ai racconti di Messer Polo e ci furono numerose traduzioni in tutte le lingue.



Riassumere in una pagina gli avvenimenti dell'anno è un compito difficile, ma far passare tutto in silenzio sarebbe una colpa più grave

# Frammenti di vita scolastica

Come in ogni azienda o ditta, sia privata che pubblica, anche a scuola ci sono persone nuove che cominciano a lavorare e altre che se ne vanno per trasferimento, o in pensione; ci sono poi matrimoni, nascite e, purtroppo, decessi. A chi arriva auguriamo un buon inserimento, a chi se ne va un ringraziamento.

## Il punto della situazione

Ciò che è stato realizzato e quello che resta da fare



Un gruppo di insegnanti dell'anno scolastico 2003-2004

In questi ultimi anni il nostro Istituto ha avuto profondi cambiamenti che lo hanno portato a essere molto competitivo sul territorio. Oltre al settore Ricevimento, sono state allestite nuove cucine, sale ristorante e bar ed è migliorata l'efficienza dei vari reparti. E' stato anche portato a termine il Piano dell'Offerta Formativa (POF) che coordina le numerose attività e i progetti che si stanno portando avanti. Si sta perseguendo anche il raggiungimento della certificazione di qualità, traguardo prossimo a essere raggiunto. Ai laboratori di informatica, che sono dotati di moderni computer e di collegamento a internet, presto si aggiungeranno i laboratori di Geografia e di Biologia. Nell'area professionale, per

motivi didattici e di gestione finanziaria, si è optato per lavorare per classi parallele. Numerose e con ottimi risultati sono risultate le partecipazioni, sia in Italia che all'estero, delle gare professionali e dei concorsi. L'apertura verso altre realtà esterne al mondo scolastico e la presenza sul territorio hanno favorito il miglioramento dell'immagine che si è tradotto in un aumento delle iscrizioni, ma l'attività di orientamento andrebbe potenziata. Un gruppo motivato di docenti ha dimostrato notevoli capacità riuscendo a realizzare dei progetti determinanti per la vita scolastica. In tal senso va visto anche il sostegno per allievi portatori di Handicap, la sicurezza, l'HACCP e il corso di italiano per gli studenti stranieri.

## Pensionati del 2004

ANDREA CASTAGNOLI

E' nato nel 1939 a Firenze, come rivela il suo accento toscano. Era ancora un bambino quando è scoppiata la seconda guerra mondiale e ricorda come se fosse un gioco il periodo in cui la famiglia, nel 1943, è sfollata in campagna per timore dei bombardamenti. Nel '44 Firenze era divisa in due blocchi contrapposti: a Nord c'erano i tedeschi, a Sud gli alleati e la sua famiglia ha ospitato per un po' di tempo degli ufficiali inglesi.

Nel 1959, compiuti gli studi superiori, si è trasferito per la prima volta con la famiglia in Piemonte, ad Alba, per esigenze di lavoro del padre.

Nei primi anni '60 ha compiuto alcuni viaggi in Germania, Spagna, Francia, per imparare le lingue e intanto lavorava.

Nel 1966 i suoi genitori sono tornati a Firenze, ma il fratello è rimasto ad Alba dove si è formato una famiglia. Si è iscritto alla facoltà di Economia e Commercio, indirizzo linguistico, di Pisa. Il 4 novembre '66 è andato a Firenze per dare una mano durante la terribile alluvione che ha messo in ginocchio la città.

Conseguita la laurea (prima lingua tedesco, seconda francese), dopo alcune esperienze lavorative in vari settori, ha cominciato a insegnare, prima in una scuola media, poi in un liceo, in alcuni istituti tecnici e infine



Il discorso di ringraziamento del Dirigente scolastico per la preziosa attività svolta dal prof. Andrea Castagnoli e dai collaboratori Giovanna Nivello e Vincenzo Cepollaro

all'alberghiero di Firenze. In questo periodo ha avuto come colleghi alcuni dei suoi vecchi insegnanti.

Nel 1974 si è sposato con una donna di Bricherasio con la quale, nel 1980, ha adottato Elena e nel 1983 Jenny. Nel 1989 è morta la moglie e con le due figlie si è trasferito a Pinerolo e ha cominciato a insegnare nel nostro Istituto dove è rimasto fino al 2004, anno della pensione.

E' stato un periodo piacevole in cui ha avuto molti amici e stabilito un buon rapporto con gli alunni.

Cattolico praticante, resterà a Pinerolo per impegnarsi nella collaborazione della parrocchia di San Donato.

GIOVANNA NIVELLO

Ha cominciato a lavorare come collaboratore scolastico del nostro istituto il 24 dicembre 1987. Dal 1961 al 1963 ha lavorato per una fabbrichetta prima di passare alla Fiat Mirafiori dove è rimasta fino al 1975. Dal 1975 al 1982 si è occupata della famiglia e dal 1982 ha cominciato le supplenze nella scuola.

VINCENZO CEPOLLARO

E' nato a Portici (Na) il 17 gennaio 1940. Ha lavorato nel nostro Istituto come collaboratore scolastico dal 1989 e come custode dal 1998. E' passato di ruolo nel 1990, come Nivello.

(Informazioni fornite dai diretti interessati)

## Notizie brevi di cronaca del nostro Istituto



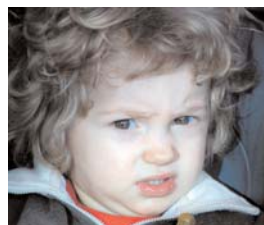
Carla Villa mentre firma il Libro d'oro degli ospiti

- Il nuovo Direttore amministrativo è Antonio Nocillo che sostituisce Antonia Pugliese, che si è trasferita in una scuola media.  
- Sostituto di Vincenzo Cepollaro, in qualità di custode c'è il sig. Pietro De Tommasi.  
- Antonella Parisi, insegnante di

Ricevimento, si è trasferita a Salerno.

- Eleuterio Sbardella, insegnante di Sala e collaboratore del giornalino d'Istituto, si è trasferito all'Istituto Alberghiero di Cassino.

- Franca Gatti, insegnante di Italiano, dopo aver viaggiato per diversi anni per venire a Pinerolo, ha ottenuto il deside-



Marco, figlio di Ada Martino

rato trasferimento a Torino

- Sono ritornati nel nostro Istituto Lucia Mellace ed Eros Long, entrambi insegnanti di Egar.

- Erica Bonansea, che sostituisce il prof. Andrea Castagnoli nell'insegnamento del Tedesco, si è sposata il 9 di ottobre a Pinerolo.

- Carla Villa, nipote di Arturo Prever, sempre disponibile e gentile nel fornirci informazioni sullo zio, è mancata l'8 ottobre a Pinerolo, all'età di 74 anni.

- Il marito di Rosetta Novello, assistente del laboratorio di informatica, è mancata il 5 novembre.

- Ughetto Ida, da alcuni anni in pensione, è mancata il 6 novembre all'età di 65 anni.

- Lucia Carlevaris, insegnante



Erica Bonansea

di Matematica, ha avuto il suo primo bambino il 1° giugno.

- Marco, figlio dell'assistente amministrativa Ada Martino, l'8 luglio ha compiuto 2 anni.

- Il nostro Istituto dispone di un attrezzato laboratorio linguistico al quale si affiancano lettrici di madrelingua, che lo scorso anno sono state Sophie Noelle di Chambéry per il francese ed Esther Horstjann di Colonia per il tedesco.



Le lettrici Sophie ed Esther

# Concorsi realizzati a scuola



I componenti della giuria di Cucina e Pasticceria

## Regolamento dei premi "Ferruccio Albero" "Mario Palumbo"

**Art. 1** Per onorare in perpetuo la memoria di Ferruccio Albero e Mario Palumbo, valenti e operosi insegnanti, sono istituiti presso l'Istituto IPSSAR "Arturo Prever" di Pinerolo due premi intitolati, rispettivamente, ai loro nomi.

**Art. 2** Il patrimonio dei premi, proveniente da elargizioni di persone e di enti diversi, è rappresentato dal capitale di euro 4.028 disponibile in Buoni Poliennali del Tesoro intestati a "Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Pinerolo - Premi Ferruccio Albero e Mario Palumbo" e della liquidità derivante dagli interessi maturati e giacenti nel conto corrente presso la Banca CRT - Agenzia di Pinerolo, cap. 23 delle uscite.

**Art. 3** Il patrimonio iniziale potrà essere accresciuto: a) da oblazioni volontarie; b) da contributi di enti pubblici o privati.

Tutte le somme devolute a patrimonio dovranno essere investite in titoli nominativi del debito pubblico, intestati a "Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Pinerolo - Premi Ferruccio Albero e Mario Palumbo".

**Art. 4** I premi costituiti dall'interesse del capitale, di uguale valore e non cumulabili con altri premi, saranno assegnati ogni anno o ad anni alterni, rispettivamente, a un alunno dell'ultimo anno della qualifica professionale del corso di Sala-bar e a un alunno dell'ultimo

anno della qualifica professionale del corso di Ricevimento, che siano risultati primi nell'esecuzione di saggi pratici inerenti i programmi di studio e che abbiano riportato nell'ultimo scrutinio un voto di condotta non inferiore a 9/10°, a parità di merito sarà preferito l'alunno in condizioni economiche più disagiate. Il tema, le modalità e i tempi di esecuzione dei saggi saranno stabiliti di volta in volta dal Consiglio di Istituto.

**Art. 5** I premi saranno attribuiti da un'apposita giuria designata di volta in volta dal Dirigente scolastico e ratificata dal Consiglio d'Istituto.

**Art. 6** Il nome degli alunni premiati sarà pubblicato all'albo dell'Istituto.

**Art. 7** In caso di trasformazione dell'Istituto Professionale Alberghiero di Stato di Pinerolo, il patrimonio dei premi seguirà le sorti dell'Istituto e conserverà lo stesso titolo e le stesse finalità. Si è deliberato che:

- 1) venga nominato come coordinatore della manifestazione il prof. Michele Pagano;
- 2) i tre allievi partecipanti delle classi terze di Sala-bar e Ricevimento vengano individuati dai loro rispettivi insegnanti;
- 3) i rispettivi premi di euro 250 vengano prelevati dal cap. 28 e le spese per l'acquisto dei beni necessari allo svolgimento delle gare vengano prelevate dal cap. 23.



Una fase della prova di Ricevimento che consisteva in una simulazione al Front Office in lingua straniera

## Regolamento dei premi "Chiriotti Editori" "Ordinet Plastic Art"

**Art. 1** La Casa Editrice Chiriotti ed il Presidente Regionale dell'Accademia Italiana della Cucina, in quanto titolare della ditta "Ordinet Plastic Art S.p.A.", nella continuità della collaborazione con l'Ipssar di Pinerolo e per stimolare gli allievi più promettenti nell'arte della pasticceria e della cucina hanno inteso, per il corrente anno scolastico e probabilmente anche in futuro istituire e finanziare un premio di pasticceria e di cucina.

**Art. 2** L'entità del premio sarà di euro 250 per ciascuno dei due concorsi.

**Art. 3** Possono partecipare gli alunni delle classi terze di ristorazione cucina.

L'insegnante di esercitazioni pratiche di Cucina di ogni singola terza selezionerà gli alunni partecipanti al concorso.

**Art. 4** Il premio sarà attribuito da una apposita giuria designata di volta in volta dal Dirigente scolastico.

**Art. 5** Il nome degli alunni pre-

miati sarà pubblicato all'albo dell'Istituto.

### Disposizione transitoria finale

In via del tutto transitoria tale regolamento è privo della parte inerente lo svolgimento del concorso il quale dovrà essere organizzato e regolamentato seguendo la proposta degli I.T.P. di cucina e pasticceria e del Dirigente scolastico.

### Criteri di valutazione

- Presenza e stile 1-5 punti
- Presentazione 1-5 punti
- Gusto 1-10 punti

Saranno stilate due graduatorie finali in ciascuna di esse sarà dichiarato vincitore il concorrente che avrà conseguito il punteggio più alto. A parità di merito il premio sarà diviso tra i due primi classificati. Gli altri concorrenti, indipendentemente dalla posizione occupata nella classifica, saranno dichiarati secondi ex aequo.

## SVOLGIMENTO DELLE PROVE

Il 14 maggio nei locali dell'Istituto, riservato agli allievi delle classi Terze, si è svolto il concorso per i premi "Mario Palumbo", del corso di Ricevimento,

"Ferruccio Albero" del corso di Sala e bar, "Casa Editrice Chiriotti" del corso di Pasticceria e "Modern Plastic Art Spa" del corso di Cucina. La prova di Ricevimento consisteva in una simulazione al Front Office - anche in lingua straniera - di uno o più servizi alberghieri: arrivo, soggiorno, partenza. La prova di Sala bar, di Cucina e di Pasticceria consisteva nell'elaborazione di un piatto di creazione del concorrente. Ciascun componente la Giuria ha attribuito su di un'apposita scheda un punteggio da 4 a 20 punti per ogni singola prova, secondo i seguenti criteri: Prova "A": presenza, comportamento, conversazione, applicazione delle conoscenze. Prova "B": presenza e stile, tecnica di esecuzione, presentazione piatto, gusto.

Il punteggio totale per ogni concorrente è stato ricavato dalla somma dei punteggi assegnati dai singoli membri della Giuria.

## I componenti della giuria dei premi di Cucina, Sala, Ricevimento e Pasticceria

**Premio Sala bar**  
Ileana Monico (Presidente)  
Massimo Perra, Aurora Albero,  
Sauro Avezza, Giovanna Latino

**Premio Ricevimento**  
Enrica Rosso (Presidente)

Gian Mario Albero, Beatrice  
Osella, Elio Bordunale,  
Giovanna Latino

**Premio Pasticceria**  
Emilia Chiriotti (Presidente)  
Franco Turaglio, Silvio Falco,

Michele Pagano, Giorgio Zo  
**Premio Cucina**  
Giorgio Zo (Presidente)  
Franco Turaglio, Silvio Falco,  
Michele Pagano, Emilia  
Chiriotti

## Partecipazione a concorsi sul territorio nazionale

### Premio "Paolo Borsellino"

Dal 19 al 22 febbraio si è svolto all'Ipssar "Paolo Borsellino" di Palermo il 1° Concorso Internazionale di Cucina. La prima giornata di gara era riservata agli chef professionisti; la seconda agli allievi degli istituti che hanno aderito all'iniziativa. Ha partecipato Alfredo Arneodo, che ha presentato la Torta Zurigo seguendo le indicazioni del prof. Casimiro Pautassi. Hanno preso parte alla manifestazione il Dirigente scolastico e il prof. Giampiero Battista.

### Premio Arma di Taggia

Il concorso, al quale hanno partecipato alcuni allievi degli istituti alberghieri del Veneto, dell'Emilia, del Lazio e della Campania, si è svolto dal 31 marzo al 3 aprile nella ridente

località della Riviera di Ponente. Gli allievi Alberto Bricco della V C e Simona Lorusso della V D, accompagnati dai professori Mara Balcet e Gabriele Di Liddo hanno proposto il dolce "Savarin in salsa caramellata alle fragole e ananas" abbinandolo al vino piemontese Loazzolo.

### Concorso di Roccaraso

Nei giorni 29 e 30 marzo presso l'Ipssar di Roccaraso (AQ) si è svolto il 1° Concorso gastronomico nazionale "Porta a tavola il cuore d'Abruzzo". Gli allievi Claudio Farina e Actis D'Anna Lorena, entrambi della III C del prof. Edoardo Baviello, accompagnati dal Dirigente scolastico e dal prof. Giampiero Battista si sono classificati al primo posto nella categoria "Primi piatti" aggiudicandosi la somma di 500

euro a testa. Hanno preparato un piatto di patate grattugiate, condite e cotte a vapore, le ciallette

### Concorso di Genova

Promosso dall'Associazione Mediterranea e dalla Nuova Compagnia delle Indie nell'ambito del BTS (Borsa del Turismo Scolastico) il 22 e 23 novembre 2003, a Genova si è svolto il concorso internazionale "Racconti e idee di viaggio". Accompagnate dal prof. Fernando Cadei, le allieve Bordino Amanda e Pappacena Anita della V B hanno realizzato un CD multimediale per promuovere dal punto di vista turistico la provincia di Torino. Si sono classificate all'8° posto su circa duecento partecipanti e hanno partecipato ai lavori tenuti da Tour operator internazionali.



# Allievi protagonisti in vari campi



**Giulia Petenzi vincitrice del concorso "Ferruccio Albero" con il dessert "Mele al Calvados"**



**Valentina Branca vincitrice del concorso "Mario Palumbo" con una simulazione di Front Office**



**Claudio Farina vincitore del concorso "Ordinet Plastic-Art" con "Tortino di polipo e patate"**



**Mattia Tessa Viret vincitore del concorso "Casa Editrice Chiriotti" con "Semifreddo all'amaretto con crema croccante"**

## Importante è la persona

In questo lavoro determinante è il compito svolto dall'uomo

Gli istituti professionali alberghieri stanno incontrando un notevole favore tra gli studenti, come dimostra l'incremento di iscrizioni, nonostante il calo demografico degli ultimi anni. Una tendenza che ribalta i pregiudizi di una volta verso questa professione, quando il mestiere si imparava seguendo i consigli di maestri artigiani che, in anni di lavoro, avevano accumulato saperi e abilità. Le possibilità di occupazione offerte fin dai primi anni di frequenza scolastica e il contatto con il pubblico sono alcune delle caratteristiche che invogliano i giovani verso questo corso di studi ma molti, dopo l'entusiasmo iniziale, abbandonano questa professione, perché bisogna lavorare quando gli altri sono in vacanza o si divertono. Una considerazione da sfatare è che tutti possano esercitare la professione in campo turistico-alberghiero. Ciò può ancora succedere in piccoli locali di provincia, ma è nelle occasioni importanti che salta subito agli occhi la professionalità del personale. Attorno a un tavolo sono state prese in passato e si prendono ancora oggi decisioni fondamentali per l'e-

conomia, la politica, la società. Diventa quindi sempre più indispensabile saper accogliere l'ospite, farlo sentire a suo agio, affiancare la qualità del servizio alla bontà dei cibi e alla bellezza delle composizioni. In questo lavoro determinante è ancora il compito svolto dall'uomo; per questo motivo il comportamento da tenere deve essere altamente professionale. Lo stile di vita disordinato e slegato da orari, che spesso si svolgono nelle ore serali e notturne, possono indurre a forme poco corrette, nocive per la salute. Non bisogna dimenticare che nell'arco di una serata, durante il normale svolgimento del lavoro, andando avanti e indietro si possono percorrere, nel complesso, diversi chilometri; è quindi importante essere in buone condizioni fisiche. A differenza di altre professioni, in cui cambiare di frequente luogo e tipo di lavoro può risultare svantaggioso ai fini della carriera, il lavoro alberghiero acquista esperienza con il cambiamento; basti pensare ai compiti da svolgere in una località di mare d'estate, o in una stazione sciistica d'inverno.

I giovani che si iscrivono agli

istituti alberghieri, nella maggior parte dei casi, sono desiderosi di entrare al più presto nel mondo del lavoro; poco inclini verso studi lunghi e faticosi, con una certa predisposizione verso l'attività pratica, trascorrono molte ore a scuola e hanno poco tempo e forse poca voglia di dedicarsi a lunghe letture, ma l'educazione e la tutela della cultura alimentare devono cominciare dalla scuola, in particolare dagli istituti professionali alberghieri. Il cibo e il vino di un determinato paese, o di una certa zona, sono anche un fatto culturale, una caratteristica che distingue dalla globalizzazione del gusto, che rischia di far scomparire molti prodotti. Il piacere per i cibi naturali di una volta va di pari passo con il rispetto dell'ambiente e l'equilibrio che l'uomo deve saper salvaguardare. Anche se rispetto ad altre professioni, che sono mutate radicalmente in seguito alle innovazioni tecnologiche, può sembrare che poco o nulla sia cambiato, pure in campo alberghiero l'elettronica ha portato dei cambiamenti ed è quindi necessario tenersi aggiornati.

Giuseppe Campanaro



**Allievi con le divise dei corsi di Cucina e Pasticceria curano gli ultimi preparativi prima di un concorso**



**Alcuni allievi della V C, accompagnati dagli insegnanti Ernestino Bogliolo, PierFranco Dellacà e Dilva Piton, la sera del 14 novembre al Salone del vino che si è svolto al Lingotto Fiere di Torino**



La divisa distingue i vari compiti o le varie qualifiche all'interno di un locale e sarebbe impensabile un servizio svolto con gli abiti che si indossano normalmente, sia per igiene, sia per essere facilmente riconosciuti dai clienti. Nella foto a sinistra alcuni allievi del biennio sono con il pasticciere Di Biase che presenta una sua realizzazione.



**La divisa degli allievi del corso di Ricevimento**

## Stage di Sala-bar



Ho svolto il mio stage presso il bar pasticceria Feraud, che si trova in piazza San Donato, a Pinerolo. Il mio compito principale era quello di preparare la "mise en place" delle consumazioni che venivano servite. La clientela del locale è molto varia: pensionati, dipendenti della vicina banca, giovani, gente di passaggio, ecc. Quando non c'era molta gente, aiutavo in pasticceria, caricavo le bevande nei frigoriferi, pulivo dappertutto. Il locale non è molto grande, ma è caratteristico e fornisce, oltre ai prodotti di caffetteria, anche bevande alcoliche e stuzzichini. Questo stage mi è servito molto, perché ho imparato come si lavora a contatto con la gente e soprattutto a correggere i miei errori per poter fare un buon caffè, un cappuccino o una cioccolata. Il periodo di tirocinio è passato velocemente, anche se non sono mancate le giornate faticose.

**Chun Liu**

**CARTAazienda**

**Istituto Professionale di Stato per i servizi Alberghieri e della Ristorazione**  
**ARTURO PREVER**

valore del credito telefonico  
**€ 2,50**

La carta di credito telefonica con 30 minuti di conversazione per gli ospiti

## il Convito

Periodico dell'Ippsar "Arturo Prever"  
Via Carlo Merlo 2 - 10064 Pinerolo  
Tel. 0121-72402 Fax. 0121-322043  
Internet: www.alberghieropinerolo.it  
E-Mail: ippasar1.pinerolo@libero.it

**Dirigente scolastico**  
Rinaldo Merlone

**Direttore responsabile**  
Giuseppe Campanaro

**Hanno collaborato**

Mara Balcer, Giampiero Battista, Edoardo Baviello, Elena Bugnano, Fernando Cadei, Andrea Castagnoli, Vincenzo Cepollaro, Anna D'Aloia, Marina Fissore, Angela Giamundo, Antonella Grassi, Chun Liu, Giuseppe Migliore, Giovanna Nivello, Rosetta Novello, Michele Pagano, Dilva Piton, Patrizia Vegetabile  
Registrazione Tribunale di Pinerolo n. 5 del 22 novembre 2002  
Stampato in 1000 copie presso la Tipolitografia Giuseppini il16-12-04

## Gli incontri annuali dell'AEHT

Siamo partiti per Bled il 12 ottobre 2004. Il nostro gruppo era composto dal Dirigente scolastico, dai professori Marita Maglione, Michele Pagano, Casimiro Pautassi e dagli allievi Marta Matheoud della V A, Roberto Cordisco della V B, Elena Bugnano della V C. Abbiamo viaggiato con il pullmino della scuola e dopo una sosta all'Istituto Alberghiero di Verona, verso le 19.30 siamo arrivati a Bled, in Slovenia. Abbiamo soggiornato in un hotel tre stelle, molto accogliente e confortevole. Il giorno seguente abbiamo assistito alla cerimonia di apertura che si è svolta presso il Palazzetto del Ghiaccio della città. Ci sono stati i discorsi di benvenuto delle autorità e hanno sfilato le 32 nazioni intervenute alla manifestazione. Il pomeriggio, dopo la spiegazione del concorso, abbiamo visitato i locali destinati alla prova e abbiamo conosciuto i concorrenti più grandi e preparati molto più di noi al concorso. Il 16 ottobre, ultimo giorno, abbiamo visitato le città di Bled, Lubiana e le grotte di Postumia. La sera abbiamo partecipato alla cerimonia di chiusura nel Palazzetto del Ghiaccio, dove abbiamo cenato tutti insieme e si sono svolte le premiazioni. E' stata un'esperienza molto positiva, sia dal punto di vista umano che professionale.



**A Bled, Slovenia, nel 2004**

squadra di cucina composta da Roberto Cordisco, e dall'olandese Baas Nietharm. Mentre in cucina Roberto si è occupato dei primi e dei desserts e Baas dei secondi, in sala noi abbiamo preparato la mise en place per quattro persone, scritto i menu e realizzato una composizione floreale. Non avevamo mai lavorato insieme prima, tuttavia c'è stata molta collaborazione tra noi, giovani di diverse nazionalità.

Abbiamo dato il meglio di noi stessi, con concorrenti più grandi e preparati molto più di noi al concorso. Il 16 ottobre, ultimo giorno, abbiamo visitato le città di Bled, Lubiana e le grotte di Postumia. La sera abbiamo partecipato alla cerimonia di chiusura nel Palazzetto del Ghiaccio, dove abbiamo cenato tutti insieme e si sono svolte le premiazioni. E' stata un'esperienza molto positiva, sia dal punto di vista umano che professionale.

**Elena Bugnano**



**A Copenaghen nell'ottobre del 2003. Il Dirigente scolastico, gli insegnanti Dilva Piton e Michele Pagano e alcuni allievi con il preside di Copenaghen (al centro della foto)**

## Serata dedicata alla cucina cinese

Xu Yunlong, Xu Guibao, Xu Chengming e Shao Guomin, quattro chef cinesi dell'Hotel Mingdu di Changzhou che hanno partecipato al "Chinese Food Festival" di Venezia, il 10 novembre hanno dato un saggio delle loro capacità preparando specialità cinesi.

Ospiti d'eccezione sono stati il colonnello Giovanni Caverni, gli ufficiali e i sottufficiali del 1° Reggimento Nizza Cavalleria di Pinerolo. Per l'occasione l'atrio della scuola è stato addobbato con divise storiche e altro materiale portato direttamente dalla caserma di via Cavalieri d'Italia. Numerose le personalità intervenute, tra cui l'Assessore Ughetto del Comune di Pinerolo, autorità

scolastiche, esponenti del settore ristorativo e alberghiero. Il numero dei partecipanti ha superato le previsioni più ottimistiche e gli invitati hanno espresso la loro soddisfazione per la manifestazione.



**La prof. Fissore, Li Xiaomin, il Dirigente scolastico, Wang Lijun e il dott. Guerrier, presidente Federazione Cuochi per il Piemonte**

**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.tig.it> - E-mail: [tig@tig.it](mailto:tig@tig.it)  
Cod. Fisc. - P.IVA 06756120018

## Le ultime due edizioni del Fungo d'oro

Numerose sono le manifestazioni, tra sagre, fiere, mostre dedicate al fungo, un prodotto caratteristico del Pinerolese, della Valle di Susa e della Val Sangone. Il concorso "Fungo d'oro" vede ogni anno impegnati alcuni tra i migliori cuochi della zona. Nel 2003 i ristoranti che hanno partecipato all'iniziativa erano 27 e hanno fornito piatti a base del gusto prodotto del bosco. Nel 2003 il vincitore del premio è stato Chicco Genovesio della Locanda La Posta di Cavour che con il piatto "Filetto di maiale in crosta con croccante di castagne e funghi trifolati" si è aggiudicato il "Fungo d'oro". La serata finale dell'edizione del 2004 si è svolta il 18 ottobre e hanno partecipato i ristoranti "Il Ciabot" di Roletto, "I Lampioni" di Almese, "La Betulla" di Trana, "Hosteria la Ciau" di San Secondo, il "Mesa" di Frossasco, "La casa del Gallo" di Pinerolo e il "Regina" di Pinerolo. Ospiti d'onore Nara Yoshikatzu di Hokkaido, considerato il miglior cuoco della cucina italiana in Giappone e lo chef Mauro Maia di San Paolo del Brasile. Più di un centinaio gli invitati, tra cui importanti esponenti del mondo politico, imprenditoriale, editoriale, il comandante e alcuni ufficiali del "Nizza Cavalleria".

La giuria era composta da Giorgio Zo, coordinatore per il Piemonte dell'Accademia Italiana della Cucina, Luigi Caputo, chef internazionale, Bruno Libralon, ristoratore e direttore generale ICIF, Paolo Bertani, delegato di Torino e Giorgio Long, delegato di Pinerolo. Dopo un'attenta valu-

tazione dei piatti, tutti preparati al momento nelle cucine della scuola, la giuria ha classificato



**Adriano Mesa, vincitore del 2004 e Luigi Chiabrera**

al primo posto il "Rotolo di lumache in brodetto all'aglio e funghi misti" di Adriano Mesa, ex allievo e titolare dell'omonimo ristorante di Frossasco. Tra i vincitori delle passate edizioni erano presenti Walter Eynard (vincitore dell'edizione del 2002) del ristorante Flipot di Torre Pellice, Chicco Genovesio della Locanda La Posta di Cavour (come già detto, vincitore nel 2003) e Steven Lazzarin (vincitore dell'edizione del 2000) del ristorante Malan di San Germano. Regista e animatore della serata è stato Luigi Chiabrera, Presidente AT2L Montagnedoc, grande estimatore del prodotto e cercatore sfortunato di funghi, che ha parlato delle Olimpiadi del 2006

Gli allievi del corso di Sala della III F e della III G e un gruppo di allievi della III A e III B di Ricevimento, coordinati dagli insegnanti Angela Giamundo, Dilva Piton e Fernando Cadei, hanno accolto gli invitati e servito con professionalità le varie portate ottenendo l'approvazione generale.

## APPUNTAMENTI

### Accademia Italiana della Cucina

Per il cinquantenario della sua fondazione la delegazione di Pinerolo ha tenuto presso il nostro Istituto, nel mese di ottobre del 2003, un pranzo dedicato alle tradizioni gastronomiche locali. L'Accademia italiana della cucina è stata fondata nel 1953 su iniziativa di Orio Vergani per tutelare e promuovere la cucina tradizionale. L'Accademia ha oggi 173 delegazioni in Italia e 55 all'estero, come ha sottolineato il delegato Franz Vogel. E' stata un'occasione per dimostrare la professionalità di docenti e allievi che hanno curato la manifestazione.

### Elogio della bionda

Nell'ottobre 2003, gli insegnanti Giampiero Battista e Giuseppe Migliore hanno preparato la cena conclusiva che si è svolta a Villanova d'Asti e ha avuto come tema la gallina.

### Museo del Gusto

Il 28 marzo a Frossasco, presso

la sede dell'Argal è stato inaugurato il Museo del Gusto, di cui il Dirigente scolastico è membro del comitato scientifico. Alcuni allievi, accompagnati dal prof. Agostino Magnano e dal prof. Gigi Grieco, hanno organizzato per l'occasione un buffet

### CioccolaTò a None

Per la partecipazione alla manifestazione che nel 2003 ha coinvolto alcuni allievi di Sala, di Cucina e di Ricevimento, gli organizzatori hanno donato al nostro Istituto 30 chili di cioccolato e 24 litri di latte.

### Fieraffari di Pinerolo

Per tutta la durata della manifestazione che si è svolta dal 15 al 23 maggio sono stati richiesti 10 allievi. Il logo dell'alberghiero è stato esposto durante l'intera campagna pubblicitaria.

### Pesci d'estate

Nei giorni 3, 4 e 5 luglio a Villafranca Piemonte si è svolta la quarta edizione della manifestazione "Pesci d'estate"