



# il Convito



Inserito sul viaggio in Cina

Anno V Numero 5 - DICEMBRE 2006



**Premio Letterario  
"Bere il territorio"**

A PAGINA 2



**Alla scoperta  
dell'Argentina**

A PAGINA 4



**In ricordo di  
Padre Mariano**

A PAGINA 6



**Risultati e premiazioni  
dei concorsi interni**

A PAGINA 7



**A Killarney, in Irlanda,  
medaglia d'argento AEHT**

A PAGINA 8

**Sito Internet**  
Il sito dell'Alberghiero di Pinerolo [omissis](#)

## Progetti e aspettative

di **Rinaldo Merlone**

L'anno in corso ci presenta molte attese, speranze, sfide.

A settembre ci eravamo proposti l'obiettivo dell'anno: la *puntualità* negli impegni, nei pagamenti, nelle scadenze e soprattutto la puntualità alle lezioni del mattino e del pomeriggio. Siamo a metà percorso e con un po' di sforzo penso che potremo arrivare a soddisfare l'80 - 90% di quel progetto iniziale. Cerchiamo, ad esempio, di fare in modo che il ritardo dei mezzi di trasporto venga indicato dagli studenti non come scusa abituale, ma come eccezione: in tal modo la giornata e il pomeriggio inizieranno con più entusiasmo. Se invece si inizia con il ritardo, per un effetto moltiplicatore, si concluderà la giornata con un ulteriore ritardo... perché ci sono stati dei buchi da sanare...

Il nostro Istituto continua intanto ad aprirsi all'esterno: dopo aver intensificato il servizio dell'accoglienza verso le istituzioni esterne, che ci richiedono collaborazione nel settore ristorativo o alberghiero, stiamo ora realizzando per la prima volta il progetto "Leonardo" (scambio di studenti tra noi e una scuola di Cipro), il progetto "Il Milione" (inserimento di tredici studenti cinesi nelle classi terze), il progetto "Storia" condiviso con altre scuole europee, esperienze che ci portano a guardare verso sistemi scolastici e culturali che integrano il nostro. È inteso, che al di là del maggior sforzo lavorativo e delle difficoltà da superare quotidianamente, vi è anche la gioia di ricevere ragaz-

ze e ragazzi che hanno delle attese e delle motivazioni forti. Tali percorsi ci fanno sperimentare ulteriormente che lavorare tra i giovani e confrontarsi culturalmente apporta ricchezza umana e intellettuale e ci invita a vivere la dimensione della tolleranza, che a volte (speriamo solo apparentemente) sem-

le trasformazioni in atto nella scuola italiana introdotte dal ministro Giuseppe Fioroni - rappresenterà sicuramente una novità importante e uno stimolo a crescere la qualità dell'offerta formativa. Credo che si debba pensare da entrambe le parti di mettere in comunione il meglio che ognuna delle due



**Da sinistra: il preside dell'istituto di Wuxi, Qin Zhenzhen, il sindaco di Pinerolo, Paolo Covato, il sindaco di Wuxi, Zhang Daliang, l'assessore Umberto D'Ottavio e il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone**

bra venir meno. In questo spirito si sono anche avviati i corsi di Istruzione e Formazione Tecnico Superiore (IFTS) e si sono aperte le porte ai corsi professionali che il CIOFS realizza nei nostri laboratori di cucina nei pochi spazi di orario rimasti liberi.

La sfida più grande del nuovo anno sarà però determinata dall'accorpamento tra l'Istituto Alberghiero "Arturo Prever" di Pinerolo e l'Istituto Agrario di Osasco, entrambi a ordinamento professionale. Tale evento - che avviene in coincidenza con

scuole è riuscita a realizzare in questi anni, mantenendo un costante atteggiamento di apertura e interscambio. In questo modo ogni giorno potremo imparare qualcosa di nuovo. Ma per realizzare ciò è necessario abbandonare l'atteggiamento di "critica", che qualche volta ci caratterizza, per assumere una dimensione di autocritica costruttiva. È in questa prospettiva che, nelle mie funzioni di Dirigente Scolastico, auguro a tutti un felice e prospero 2007.

**Delegazione di Wuxi a Pinerolo**

Il 12 dicembre, con la visita della delegazione cinese, si è conclusa la seconda parte del progetto di scambi con l'Istituto professionale turistico-commerciale di Wuxi, in Cina. Nel mese di aprile di due anni fa, il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone e la professoressa d'inglese Marina Fissore si erano recati a Wuxi, nell'ambito del progetto "Il Milione".

Il preside dell'istituto di Wuxi, Qin Zhenzhen e quello dell'istituto di Pinerolo hanno firmato un protocollo d'intesa che prevede una collaborazione tra le due scuole. Lo scambio è già in corso in quanto, dall'inizio dell'anno scolastico, tredici studenti provenienti dalla Cina frequentano le classi terze dei diversi indirizzi.

È stato anche firmato dal sindaco di Pinerolo, Paolo Covato e dal sindaco di Wuxi, Zhang Daliang, un documento in triplice copia (in italiano, cinese e inglese) per sancire la collaborazione tra le due città.

La giornata è iniziata con la visita della scuola da parte della delegazione cinese. Alle 11, c'è stata la cerimonia dell'alzabandiera dell'Unione Europea, dell'Italia e della Cina, mentre la fanfara del reggimento "Nizza Cavalleria" suonava l'inno italiano.

Nella Sala congressi, dopo il saluto del Dirigente scolastico, hanno preso la parola il sindaco di Pinerolo e l'assessore all'Istruzione e alla formazione professionale della Regione Piemonte, Gianna Pentenero. Sono seguiti i discorsi del sindaco e del preside di Wuxi, le firme del duplice accordo e lo scambio di doni caratteristici dei due paesi. Dopo l'aperitivo a buffet, alle 13 c'è stato il pranzo, nel corso del quale il dottor Umberto D'Ottavio, assessore provinciale al sistema educativo e formativo, ha salutato la delegazione cinese. Alle 16 alcuni dirigenti scolastici del Piemonte si sono radunati in biblioteca con la prof. Stefania Stafutti per allargare la Rete "Piemonte-Cina".

### Olimpiadi Invernali

Il 3 febbraio la fiaccola olimpica è arrivata a Pinerolo, dove si sono svolte le gare di curling. Siria Martinale, insegnante di Educazione fisica, ha portato la fiaccola per un tratto di 400 metri, dalla scuola "Serena" fino in piazza Avis. Le gare di curling si sono svolte nel Palazzo del Ghiaccio, proprio nelle vicinanze del nostro Istituto, che è rimasto chiuso per l'intera durata delle XX Olimpiadi Invernali.



**Siria Martinale, tedefora  
per le strade di Pinerolo**



Il nuovo logo dell'Istituto è stato realizzato dall'architetto Mario Fina e, d'ora in avanti, contraddistinguerà il giornale *Il Convito*, l'edificio della scuola, i documenti ufficiali, le divise degli allievi, i piatti e i tovagliati.

### ESITI FINALI A.S. 2005 /2006 Confronto con i quattro anni precedenti

<b>Abbandoni</b>	- 6.83% lieve calo (il dato varia da circa 5% a circa 8%)
<b>Promossi</b>	- (debito e senza debito) 80% nella media degli ultimi cinque anni ma in aumento rispetto allo scorso anno (oscilla dal 50% all'80%)
<b>Non promossi</b>	- 20% nella media degli ultimi cinque anni ma in calo rispetto allo scorso anno (il dato oscilla dal 18% al 26%)
<b>Promossi con debito</b>	- 30% nella media degli ultimi cinque anni ma in calo rispetto allo scorso anno (il dato oscilla dal 23% al 31%)

(Dati rilevati dalle professoressa di matematica Donatella Merlo e Patrizia Santoro)

### A.S. 2005/2006 - RIEPILOGO



## Primo premio al concorso letterario "Bere il territorio"



La prof. Federica Viscusi con gli allievi della II H

Sabato 1 aprile 2006, la classe II H è stata premiata ad Alba dall'associazione Go Wine per aver vinto la quinta edizione, della sezione riservata agli Istituti alberghieri, del concorso "Bere il Territorio".

Gli allievi hanno partecipato a un'iniziativa finalizzata alla conoscenza del territorio e, in particolare, della produzione enologica autoctona, che ha coinvolto giovani tra i 18 e i 30 anni, studenti degli Istituti alberghieri e degli Istituti agrari. Un racconto a sei mani di Luca Rolfo, Mirko Rotondo e Stefano Torrero, con la collaborazione di tutti i compagni di classe e della prof. Federica Viscusi, per una storia che narra i rapporti tra le generazioni e la trasmissione del patrimonio culturale vitivinicolo. Protagonista della vicenda, il Doux D'Henry, pinerolese Doc. Il premio è stato di 750 euro con la possibilità, per i tre autori, di partecipare in autunno a uno stage in un'azienda vinicola durante la vendemmia. In occasione della premiazione, la classe ha trascorso un'intera giornata tra Alba e dintorni, per degustazioni alla prestigiosa azienda Marchesi di Barolo e presso l'Enoteca regionale di Grinzane Cavour.

I ragazzi hanno anche potuto assaggiare i piatti tipici della cucina regionale. Presso il Teatro Sociale di Alba si è poi svolta la cerimonia di premiazione, alla presenza delle autorità locali, dei membri della giuria e dello scrittore Claudio Magris, Maestro del Territorio 2006. I tre vincitori hanno chiuso in bellezza con una cena offerta dall'associazione Go Wine, insieme a tutti i giovani premiati e ai giurati.

Il sole caldo inonda il cortile del cascinale, mentre nonno Tino si appresta a sfamare le galline che vagano tranquillamente nell'aja. Nello stagno le rane saltellano felici da una ninfea all'altra; i cavalli trottono e nitriscono gioiosi nel recinto.

Ad un tratto, nonno Tino nota che Cassiopea, la vecchia cavalla marrone, ha bisogno di una bella pulita. Ma dove sarà finita la striglia? La cerca invano, poi rassegnato sale in soffitta: "Cercherò quella di mio padre"-pensa.

La soffitta è grande e buia, e odora di polvere. Travi possenti, nere di vecchiaia, si levano ad intervalli regolari dal pavimento e s'incontrano più in alto con quelle del tetto, per perdersi da qualche parte nel buio.

Qua e là pendono ragnatele grandi come amache, che si muovono lievi e silenziose come spiriti. L'unico essere vivente in quel luogo, dove il tempo pare essersi fermato, è un topolino che saltella sul pavimento, lasciando sulla polvere minuscole impronte.

Improvvisamente, la bestiola si arresta e rimane in ascolto, poi, con un guizzo, sparisce in un buco dell'assito.

Rompe il silenzio il rumore di una chiave che gira nella grossa serratura, la porta si apre lenta e cigolante e, per un attimo, la soffitta è tagliata da una lama di luce. Nonno Tino scivola dentro, poi la porta si richiude con un rumore sordo.

Ma ecco che la pace sonnolenta del caldo pomeriggio estivo è rotta da un allegro voci. Passi rapidi e leggeri risuonano sulle vecchie scale.

"Nonno, dove ti eri cacciato?"-urla un ragazzino gettandosi al collo del vecchio. È Giovannino il suo nipotino. È un bel ragazzo, sano e svelto. Il suo viso è illuminato da un paio d'occhi azzurri e birichini, incorniciato da un gran ciuffo di capelli rossi che ricoprono la fronte. È sempre in movimento e curiosissimo. Abita in un anonimo condominio al centro di una grande città. Adora gli animali, ma il piccolo bilocale in cui vive può ospitare solo un gattone pigro che non fa nien-

t'altro che mangiare e dormire. I genitori sono sempre al lavoro e Giovannino passa gran parte della sua giornata davanti al computer o a giocare alla play station. Forse, proprio per questo, ama gli spazi aperti, la campagna, dove può correre libero e giocare. Adora, quindi, la casa del nonno: è grande, piena di animali, di angoli da esplorare.

"Che bella la soffitta!" -pensa tra sé. I suoi occhi curiosi scorgono nell'oscurità un enorme baule mezzo aperto, ricoperto di polvere. Subito si avvicina, lo apre del tutto; all'interno ci sono tanti oggetti a lui sconosciuti. Uno attira la sua attenzione: è un arnese simile a una pala.

"Nonno, nonno, che cos'è questo?"



"E' la mestola che usava mio papà per rimestare il mosto"-risponde paziente nonno Tino, ormai rassegnato ad interrompere la ricerca della striglia.

"Il mosto? Che cos'è?" -incalza Giovannino.

"Vieni con me! Ti porto a scoprire com'era il mondo quando ero bambino".

Insieme si avviano verso il fienile e si siedono su una balla di fieno.

"Il mosto - spiega nonno Tino con la precisione di un'enciclopedia - si ottiene dalla spremitura del grappolo d'uva con una macchina simile a quella che abbiamo di fianco a noi." Il nonno, lentamente, prosegue il racconto.

"Devi sapere che, ogni anno in inverno, la vite viene potata. Nel mese di marzo, il ramo tagliato perde una piccola goccia d'acqua, chiamata lacrima. Ad aprile, iniziano a spuntare le prime gemme e le prime foglie. Nel mese successivo, le viti fioriscono e iniziano a svilupparsi i grappoli. Durante l'e-

state, il sole, scatena una reazione chimica che aumenta la quantità di zucchero nell'acino, mentre nel periodo autunnale i grappoli maturano e possiamo raccogliere i frutti per preparare il vino. A questo punto, il mosto, con le bucce e i semi, viene messo all'interno di enormi botti, conservate nelle cantine ad una temperatura controllata".

Giovannino guarda il nonno stupito, mentre ascolta il racconto. Quando nonno Tino si accorge che forse tutta la spiegazione non è stata compresa dal nipotino, perché troppo dettagliata, decide di rinviare quella che deve essere per lui la lezione di vita su come preparare il vino da grande, a qualche anno più tardi.

Nonno Tino guarda Giovannino

negli occhi: "Fino ad oggi non hai mai assaggiato del vino -sussurra- perché non andiamo ad assaggiarlo insieme?" Il nonno ed il bambino scendono in cantina.

"Prepariamoci ora alla degustazione - dice il nonno - ricordati che il vino è come un organismo vivente, che cambia dalla giovinezza alla maturità, non è una soluzione stabile, che resta inalterata nel tempo e non fa provare sempre le stesse sensazioni. Perché ci sono la chimica e la fisica: entrambe lo rendono mutevole e capriccioso". Il bambino osserva attento il nonno scegliere una bottiglia, spolverarla con dolcezza, senza agitarla troppo. Poi, preso un bicchiere ben pulito, lo annusa soddisfatto. "Vedi - dice il nonno - anche il bicchiere deve essere giusto, perfettamente pulito e senza alcun odore. Anche noi - prosegue - dobbiamo essere molto attenti e concentrati, sforzarci di usare tutti i nostri sensi e i nostri ricordi, al meglio".

A Giovannino sembra di sentire un gusto morbido, abbastanza leggero, che lascia in bocca un lieve che di amarognolo, ma buono. Ad occhi chiusi, mentre il nonno non si perde neppure un gesto, immagina di essere entrato nel mondo dei grandi.

Avrebbe anche lui insegnato ai suoi nipotini - pensa in silenzio - come quel giorno il nonno ha fatto con lui - a sorseggiare il "Doux D'Henry" e, dalle sue vigne ai piedi del Monviso, avrebbe, orgoglioso, ricordato che le avventure più emozionanti, spesso, sono quelle che iniziano dal cuore.

Luca Rolfo  
Mirko Rotondo  
Stefano Torrero

## I paesi frequentati da Beppe Fenoglio e Cesare Pavese accessibili con "La strada romantica delle Langhe e del Roero"



Il paesaggio caratteristico delle Langhe

tematiche che si approfondiscono sul posto sono infatti quelle legate al tartufo bianco d'Alba, alla figura dello stesso trifolao, la tradizione del pesce roero, della pera madernassa, della finca di Ceresole e della nocciola "tonda gentile". Per Magliano Alfieri l'associazione è con i castelli, la loro tipologia, l'architettura, i racconti e gli aneddoti ad essi legati. I vini sono invece il tema legato a Neive, con le loro caratteristiche, tradizioni, storie, detti, proverbi, localizzazioni sul territorio e differenze.

Tra paesaggi, sapori e cultura, "La strada romantica delle Langhe e del Roero", si divide in undici tappe, che compongono un innovativo percorso turistico tra le ricche terre di questa zona del Piemonte. L'itinerario è unico nel suo genere in Italia e realizza una nuova progettualità in materia di valorizzazione turistica del territorio. Il principio seguito è stato quello di suddividere un affascinante paesaggio dalle mille sfaccettature in diverse tappe, capaci di donare ai turisti singole suggestioni e di offrire un assaggio generale della tradizione, per evocare così lo spirito d'insieme. Le undici tappe sono Veza d'Alba, Magliano Alfieri, Neive, Treiso, Trezzo Tinella, Benevello, Sinio, Cissone, Murazzano, Mombarcaro e Camerana. Il turista può quindi spaziare dal Roero all'Alta Langa, passando poi alla Langa e al Barbaresco, fino alle terre del Barolo, in un percorso studiato per essere dare una interpretazione emotiva del territorio. Gli undici punti di riferimento sono stati scelti tra i più affascinanti e rappresentativi, come "terrazze naturali" dove i turisti potranno sostare ammirando il paesaggio, per poi farsi guidare da informazioni storiche e culturali, da suggestioni letterarie, richiami a tesori enogastronomici e architettonici. Le undici tappe rappresentano inoltre delle porte di accesso all'intero territorio, non soltanto per il loro valore rappresentativo. Dagli undici comuni in questione partono infatti i cosiddetti anelli secondari della "Strada romantica", delle deviazioni che permettono di visitare i paesi vicini. Le diverse tematiche sviluppate nel percorso vanno dalla storia ai prodotti enogastronomici, dalle tradizioni popolari alla ricchezza di beni culturali. Per Veza d'Alba, ad esempio, l'abbinamento è con il tartufo, il cibo e i sapori. Le

## I discorsi dei parenti delle vittime e di don Luigi Ciotti, presidente di "Libera" In piazza per dire no alla mafia

Coltivare il senso della legalità per combattere l'omertà



La II D con lo striscione realizzato a scuola

La guerra contro la mafia non finirà, finché ogni persona che spera e crede di poter combattere per un paese libero non metterà da parte il timore per essa. La mafia vive sulle nostre paure, sul nostro silenzio e si espande grazie alla nostra omertà, pur essendo consapevoli della sua esistenza.

È per questo che il 21 marzo, in 35 mila, studenti, familiari delle vittime della mafia e normali cittadini, ci siamo riuniti al centro di Torino per combatterla e per far sì che nessuno dimentichi gli orrori compiuti da essa. È stata l'undicesima manifestazione, ma è solo un inizio, perché è da 150 anni che la mafia esiste e pensiamo ce ne vorranno altrettanti per sconfiggerla. Per prepararci e informarci a questo avvenimento noi della II D abbiamo svolto degli incontri con un esponente del gruppo Abele, al fine di avere le idee più chiare e per comprendere meglio il problema contro cui menifestavamo.

Per renderci più partecipi, la nostra insegnante ci ha fatto realizzare uno striscione sul quale, dopo esserci muniti di tempere, pennarelli e soprattutto di idee, abbiamo scritto la parola "LIBERIAMOCI", prendendo spunto dal nome dell'associazione più famosa d'Italia nella lotta alla mafia.

Il giorno della manifestazione ci siamo recati a Torino, in piazza Vittorio Veneto dove, sotto una pioggia battente, una voce scandiva i nomi delle vittime delle mafie. Insieme agli altri studenti abbiamo innalzato i nostri striscioni mentre centinaia di bandiere di colori diversi sventolavano e il corteo si dirigeva verso piazza San Carlo. Giunti alla meta presta-

bilata i parenti delle vittime hanno provato a farci entrare nel vivo delle loro storie e, pur essendo questo un compito molto difficile, in parte ci sono riusciti. Sotto il palco, la gravità di ciò di cui ci eravamo occupati, forse fino ad allora in modo un po' distratto e superficiale, ci è caduta addosso come una pietra. I parenti delle vittime ci hanno fatti entrare nelle loro storie di dolore, urlate senza rassegnazione, da quel microfono. Nessuno è potuto rimanere indifferente, di fronte alla rabbia dell'indignazione e alla chiarezza del messaggio.

Un intervento molto toccante è stato quello di don Luigi Ciotti, presidente dell'associazione Libera; è stato molto coinvolgente, adoperando un linguaggio vicino a quello di noi giovani.

Ci siamo commossi profondamente e siamo andati via sentendo in noi stessi amarezza per le vittime e disprezzo nei confronti di quest'incubo che è la mafia.



Il discorso di don Luigi Ciotti

Grande era il nostro desiderio di saperne di più su questa associazione criminale, al punto che molti di noi, nel tentativo di interpretare gli stati d'animo delle persone toccate, anche indirettamente, dagli orrori

delle mafie si sono commossi. I discorsi ascoltati hanno lasciato in tutti noi un senso di amarezza e disprezzo nei confronti di quest'incubo che è la mafia. Finché ogni persona che spera e crede nella libertà non avrà messo da parte l'apatia, la rassegnazione e il timore, questa organizzazione malavitoso continuerà a imperversare.

La mafia vive grazie alle nostre paure, ha bisogno del nostro silenzio e si espande sostenuta dalla nostra omertà, che la rende invisibile, nonostante si sia tutti consapevoli della sua esistenza.



Falcone e Borsellino, due simboli della lotta alla mafia

Il 21 marzo 2006 è una data importante, perché ci siamo riuniti al centro di Torino per "uscire allo scoperto", per testimoniare con la nostra presenza che la mentalità può cambiare e far sì che nessuno dimentichi gli orrori di cui i mafiosi sono responsabili. Cosa possiamo fare per combattere la mafia nel nostro piccolo?

Nella vita di tutti i giorni bisogna coltivare il senso della legalità, informarsi, condividere con altri le nostre convinzioni, non chinare la testa di fronte ai soprusi. Tutti atteggiamenti che, col tempo, faranno terra bruciata intorno a chi, invece, vorrebbe una società fondata sugli interessi di pochi, sulla sopraffazione e l'ingiustizia.

Per prepararci a questo avvenimento e avere idee più chiare sul rapporto tra mafia e informazione, noi della II D abbiamo incontrato a scuola e a Torino, presso la sede dell'Associazione, esponenti del gruppo Abele che, in modo semplice ma efficace, ci hanno aiutato a porci domande su ciò che spesso viene fatto apparire come scontato, o viene taciuto, dai mezzi di comunicazione.

Alessandro Procopio  
Adele Sacotelli

## Associazione Senza Confini

Congresso per il ventennale di Cernobyl



Luciana Littizzetto con alcune allieve della III C Ricevimento

Il 30 settembre presso l'Aula Magna del nostro Istituto, dalle 8.30 alle 17.30, si è svolto il Convegno *Venti da Cernobyl* organizzato dall'Associazione *Senza Confini*. Tra i circa 200 partecipanti vi era anche Luciana Littizzetto, che ha parlato della sua esperienza personale con i bambini di Cernobyl, dal momento che la sua famiglia ne accoglie alcuni da diversi anni. Gli allievi del nostro Istituto, coordinati dai professori Franco Brignone e Giuseppe Lo Bello hanno accolto gli ospiti e svolto il servizio durante il coffee-break e il pranzo di lavoro a buffet.

## Nel "Tre bicchieri" il Barolo batte i vini toscani



Il Granbussia dell'89

È un Barolo del 1989, prodotto dell'azienda piemontese Poderi Conterno, a Monforte d'Alba, il miglior vino degli ultimi vent'anni. A premiarlo è la prestigiosa guida "Vini d'Italia" edita da Gambero Rosso e Slow Food e quest'anno giunta proprio al ventesimo anno di pubblicazione.

A Torino sono stati consegnati i riconoscimenti di eccellenza "Tre bicchieri" a 282 vini: alla fine ha prevalso la Toscana (55 premiati) di nuovo davanti al Piemonte (53). Al top assoluto

c'è però un piemontese: il barolo riserva Granbussia dell'89. Un vino che si potrebbe aprire anche tra 30 e 40 anni con la certezza di gustarne ancora l'eccellenza assoluta. Dopo 17 anni questo barolo è ancora "giovane"; il migliore, anche se il giudizio è soggettivo, dell'ultimo ventennio. Il produttore del super barolo, Aldo Conterno, 75 anni compiuti, si schermisce: "Il Granbussia dell'89 - dice il produttore piemontese - ha avuto la fortuna di godere di un'annata eccezionale, una delle più prestigiose. La qualità di un vino dipende per il 90% dalla vigna e dall'annata e solo per il 10% dal lavoro dei vignaioli".

I poderi Conterno sono una azienda antica che conserva una bolla di consegna del 1700. Producono vini da generazione e nel 1969 i due fratelli si sono divisi l'azienda ereditata dal padre Giacomo. A dare una mano ad Aldo, uno degli ultimi patriarchi della Langa, ora ci sono anche i tre figli. Il Granbussia dell'89 è una rarità: ne restano poche bottiglie nelle cantine dei collezionisti, sparse nel mondo. La sua quotazione, secondo gli esperti, è salita a 600-700 euro a bottiglia.

## A Benevento, primo premio con il cocktail "Menthès" nel concorso nazionale "Cucina e magia"



Barbara Meirone della IV E e il prof. Franco Brignone

Dal 3 al 6 maggio si è svolto all'Ippsa "Le Streghe" di Benevento il concorso nazionale "Cucina e magia" che consisteva nel preparare un cocktail riguardante un mito o una leggenda legati alla magia.

Ho partecipato al concorso, accompagnata dal prof. Franco Brignone e ho proposto "Menthès" un cocktail che faceva riferimento al mito della

menta, prodotto tipico della zona di Pancalieri.

Secondo la leggenda, Menta era una ninfa dei fiumi innamorata di Ade, dio degli inferi. Sua moglie Proserpina, gelosa, trasformò Mentès in una pianta che, ancora oggi, ad assaggiarla, rivela dapprima una sensazione di calore e dopo di freschezza, che ricordano la passione per Ade e il dolore di

essere trasformata in pianta. La combinazione della menta glaciale e dell'assenzio di Pancalieri con il succo delle mele di Cavour in una cornice leggendaria hanno convinto la giuria ad assegnare il primo premio al nostro Istituto, mentre a me sono andati i 250 euro.

Barbara Meirone

Meta di immigrazione, è quasi dieci volte l'Italia, ma ha solo un po' più della metà della popolazione

# Argentina, un paese dalle grandi potenzialità

Viaggi paralleli di Miguel Capriolo, nato a Buenos Aires da genitori italiani ma residente a Torino e degli insegnanti Franco Brignone, Giuseppe Lo Bello e Giuseppe Migliore in visita ai parenti di origine italiana



Miguel a Buenos Aires nel mese di luglio 2006

Miguel Capriolo è nato il 10 gennaio 1959 a Buenos Aires, da genitori arrivati nel 1950 dall'Italia. Dal 1976 è residente a Torino, dove si è diplomato nel 1978 e ha cominciato a svolgere vari lavori fino a quando, con i genitori, la sorella e il cognato (tutti provenienti dall'Argentina) ha rilevato il Ristorante Albergo Belvedere, a Cavoretto. Il locale, che era stato costruito nel dopoguerra dal nonno, era stato dato in gestione quando la mamma di Miguel si era trasferita in Argentina. Nel giro di due anni si era riusciti ad avere una affezionata clientela, che apprezzava in modo particolare la bourghignon, specialità del ristorante. Per motivi familiari, a malincuore, il locale è stato ceduto. Nel 1986, anno della morte del padre, ha cominciato a lavorare per una grande azienda torinese e nel 1991 è passato a lavorare in un giornale. Ha collaborato per varie riviste, tra cui "Donna Sommelier".

## I vini argentini

L'Argentina possiede delle notevoli potenzialità in campo enologico perché si trova in una posizione geografica molto favorevole. Il paese è il quinto produttore al mondo, con un consumo pro capite annuo di circa 40 litri. In Argentina si punta più alla quantità che alla qualità; si tende a produzioni di largo consumo e poco impegnative, anche se le condizioni ambientali sono favorevoli, trovandosi alla stessa latitudine delle migliori aree del Cile. I vini argentini sono difficili da reperire al di fuori della nazione, nonostante le cose stiano cambiando. Non ci sono leggi specifiche riguardo alle uve permesse e nemmeno indicazioni sulla coltivazione delle viti e sulla vinificazione. Esiste un organo di controllo ufficiale, l'Istituto Nazionale de Vitivinicultura, ma il suo scopo è unicamente di vigilare sulla produzione dell'uva e l'esportazione del vino.

La qualità è pertanto delegata ai singoli produttori che stabiliscono norme proprie per i loro vini. Le regioni vinicole più importanti del paese sono San Juan, La Rioja, Salta e Mendoza, da dove proviene circa il 70% della produzione totale.

Miguel Capriolo

## Scambio Pinerolo-Rosario



L'Istituto Superior de Hotelaria y Restauracion de Rosario

Nel mese di febbraio ci siamo recati in Argentina, dove siamo stati ospiti degli Istituti alberghieri di Rosario e di Buenos Aires. Adriana Marconcini, presidente dell'Istituto Superior de Hotelaria y Restauracion de Rosario (Santa Fè), è venuta l'estate scorsa a visitare il nostro Istituto per un eventuale scambio.

Tornerà nella primavera del 2007 e, se tutto andrà in porto, ci recheremo in Argentina ad accompagnare un gruppo selezionato di allievi che frequenteranno due mesi di corso e uno stage in seguito al quale sarà loro rilasciato un diploma.

Rosario, dove risiedono i nostri parenti, è stato per secoli il centro di arrivo dell'emigrazione proveniente dal Pinerolese e base di partenza per successive

Alcuni nostri allievi, dopo un periodo di studio e uno stage concordato con l'Alberghiero di Rosario, avranno la possibilità di conseguire un diploma riconosciuto dal governo argentino

destinazioni verso le province di Buenos Aires, Cordoba o Mendoza.

Le radici piemontesi sono evidenti nella scelta di vini e in cucina, dove la Bagna cauda viene servita addirittura come ragù sui ravioli, e consumata anche quando la temperatura ambientale si aggira sui 40 gradi. Per preparare gli allievi a questo importante appuntamento stiamo realizzando una ricerca sulla cucina piemontese in Argentina. I nostri studenti potranno far conoscere la cucina italiana (sia quella tradizionale che quella innovativa) e al loro ritorno potranno proporre nel nostro Paese le conoscenze sull'enogastronomia argentina.

Franco Brignone  
Giuseppe Lo Bello



L'Argentina ha una superficie di 2.780.400 Km<sup>2</sup> (l'Italia ne ha 301.336) e una popolazione di 36.260.000 abitanti (contro i 57.888.000 dell'Italia).

Confina con il Cile a Ovest, la Bolivia e il Paraguay a Nord, il Brasile e l'Uruguay a Est.

È una Repubblica federale di tipo presidenziale con capitale Buenos Aires (2.776.000 abitanti, ma 11.460.000 con l'agglomerato urbano).

Le altre città principali sono Cordoba, San Justo, Rosario, Mendoza. La popolazione è formata per l'86,5 per cento da bianchi e per il resto da meticci e indios.

Il clima è tropicale-temperato. La lingua ufficiale è lo spagnolo, ma si parla anche l'italiano e altre lingue indigene.

La maggior parte della popolazione è di religione cattolica.



Plaza de Mayo, centro nevralgico della capitale sudamericana, vista dal balcone presidenziale

L'Argentina è un paese dalle mille contraddizioni, che ricorda molto la storia dell'Italia. Prima di partire non mi ero posto molte domande, avevo cercato online alcune informazioni utili, avevo dato un'occhiata ad un paio di canali televisivi che fanno streaming online (trasmissioni trasmesse in diretta su Internet) ma non avevo idea di che paese avrei trovato. L'idea del viaggio l'ho avuta al ritorno dalle vacanze in Cina dell'agosto dell'anno scorso e il biglietto l'ho acquistato il mese successivo. In argentina vivono tre fratelli di mio nonno che sono emigrati verso gli anni '40, due dei quali

non li avevo mai conosciuti ed un terzo era venuto a trovare mio nonno ma quando io ero piccolo. Loro mi hanno accolto all'aeroporto e mi hanno ospitato nei due fine settimana ma, abitando nella Gran Buenos Aires, la sistemazione risultava scomoda per visitare la capitale e ho preferito trovare altre sistemazioni durante i giorni feriali. Buenos Aires, la capitale, è circondata da una serie di paesi che compongono la Gran Buenos Aires, nella quale vive una buona parte della popolazione argentina, ben 12 milioni di persone.

Una delle cose che mi ha colpito maggiormente di questo

paese è stata la storia economica. L'Argentina è stato un paese ricco, il più ricco dell'America Latina ma la corruzione era e rimane dilagante; un argentino mi ha raccontato di essere quasi stato arrestato in Italia perché "da buon argentino" ha cercato di rifilare una mazzetta ad un carabiniere. La crisi del 2001, che ha avuto grande eco anche in Italia, ha messo in ginocchio l'economia e ancora oggi la notte per le strade, anche delle vie più centrali, si vedono decine di persone raccogliere carta e cartoni per rivenderli. Ma la storia dell'economia argentina, come ho potuto vedere in alcuni musei, di cui uno in particolare dedicato alla moneta argentina è davvero particolare. La svalutazione negli anni tra il 1969 ed il 1991 ha fatto sì che si perdessero ben 11 zeri, 10 miliardi di pesos moneta nazionale (la moneta in circolazione

nel 1969) nel 1991 erano diventati 1 peso.

Questa situazione ha creato un elevato numero di poveri che vivono nelle periferie della capitale e ha aumentato molto il livello di delinquenza; anche auto vecchie, come la Duna di mio zio, vengono dotate di antifurti e assicurate contro "el robo". L'influenza italiana si sente nella lingua, dove molte parole si differenziano dal castigliano avvicinandosi all'italiano, nell'architettura e nei materiali. La Casa Rosada è stata progettata da un architetto italiano, i marmi sono di Carrara, i dipinti di pittori italiani e solo gli specchi e poche altre cose al suo interno sono francesi. Il colore della residenza presidenziale è invece dovuto al fatto che per rendere la vernice maggiormente resistente è stata mescolata con sangue di vacca. Ogni giovedì, proprio di fronte alla casa presidenziale, in plaza de Mayo (piazza che ricorda il 25 maggio 1810 data dell'indipendenza argentina), si svolge una manifestazione molto toccante, la marcia delle "madres de plaza de mayo" che ricordano il grande dramma dei "desaparecidos", migliaia di oppositori politici (e non solo) fatti letteralmente sparire, dei quali ancora oggi non si sa



Giuseppe tra i suoi parenti residenti a Buenos Aires



Casa natale di Che Guevara in Entre Rios 480 a Rosario

molto (a tal proposito è molto bello il film "Garage Olimpo"). Oltre a Buenos Aires ho visto Cordoba e Rosario, città dove sono nata bandiera nazionale ed Ernesto Guevara, di cui forse i rosarini non si ricordano neanche più (mentre facevo una foto al portone della prima casa del Che la gente mi guardava come se stessi fotografando l'ingresso di un palazzo qualsiasi). Molto è rimasto ancora da vedere, dal Perito Moreno, il ghiacciaio perenne "frequentato" dai pinguini di Magellano alle cascate di Gualaguachu, fino al nordovest andino. Sarà per la prossima volta.

Giuseppe Migliore

# L'alternanza scuola-lavoro in Francia

Dieci docenti italiani per una settimana a Clermont Ferrand, per il progetto Eurotutor del programma Leonardo

Dal 12 al 19 novembre ho fatto parte di una delegazione di docenti delle scuole superiori che si è recata a Clermont Ferrand in Francia, per il progetto Eurotutor del programma Leonardo scambi, con lo scopo di confrontare il sistema di svolgimento e di valutazione degli stage e dell'alternanza scuola-lavoro nei due Paesi. La delegazione era formata da dieci docenti: otto provenienti dalla Regione Veneto, in quanto partner privilegiato del progetto, e due di Istituti alberghieri appartenenti alla rete Renaiia (la sottoscritta, docente di economia aziendale dell'Ippisar Prever di Pinerolo e il prof. Paolo Gentili dell'Ippisar Artusi di Riolo Terme).

Il primo giorno è stato il più faticoso della settimana per lo sforzo di ascoltare persone differenti che ci parlavano sempre in francese, con diverse velocità, accenti ed intonazioni ed anche perché si trattava dell'unica giornata prevista interamente in aula per illustrare il sistema scolastico francese, molto complesso ed articolato. Per fortuna avevamo con noi Monsieur Mille, docente di italiano e organizzatore del nostro progetto che, nei momenti difficili, è stato la nostra "ancora di salvezza" e ci ha seguito per tutta la settimana, dalle otto di mattina alle undici di sera, anche a scapito della sua vita familiare.

Da martedì a venerdì si sono susseguite poi le visite che, giorno dopo giorno, ci hanno chiarito il percorso, e si sono concentrate soprattutto sui Lycées professionnels, che all'incirca corrispondono ai nostri Istituti professionali.

I ragazzi francesi, infatti, dopo l'école primaire (elementare), frequentano il collège, che corrisponde alla nostra scuola media, fino a 15 anni; al termine di questo devono scegliere l'indirizzo di studi delle scuole superiori, che si suddividono in tre licei: general, technologique e professionnel. Nell'ambito di questi ultimi, ripartiti ancora in diversi indirizzi, molto particolareggiati (basti pensare che



La delegazione italiana con i funzionari dell'Accadémie

abbiamo visitato una scuola dove formavano i vigili del fuoco e i poliziotti o un'altra dove c'era il corso per i commessi), abbiamo incontrato tre tipologie di studenti, les étudiants che mirano a raggiungere il BAC (diploma di Stato Francese), gli adulti che frequentano corsi nell'ambito della formazione continua e gli apprendisti. Ci sono addirittura classi formate da allievi di tutte le tre categorie in quanto il percorso dei tre gruppi è costruito attraverso moduli, per poter programmare le materie che, per esempio gli apprendisti non svolgono, mentre questi sono in azienda. Per quanto riguarda il tirocinio in azienda, gli studenti e gli adulti seguono degli stage a partire dal primo anno, di durata differente a seconda del corso, mentre per l'apprendistato si utilizza lo strumento dell'alternanza scuola-lavoro, in quanto il 50% del programma è svolto a scuola e il 50% è svolto in azienda, la quale in questo caso ha una valenza formativa. Abbiamo visitato i licei "Camille Claudel" e "Amédée Gasquet" di Clermont, uno a indirizzo aeronautico e della sicurezza e l'altro con indirizzo commerciale/turistico. Era prevista una terza visita a un altro liceo commerciale, ma noi docenti di istituti alberghieri siamo riusciti a farci organizzare, all'ultimo minuto, una visita nell'istituto alberghiero "Rabelais" de Brassac les Mines dove abbiamo visto all'opera in cucina una classe di adulti in formazione continua e, parlando con il preside e con i docenti, abbiamo potuto confrontare diversi aspetti della nostra scuola con la loro. In ogni istituto scolastico ci è stato permesso di parlare con il capo di istituto, i docenti e le

figure di sistema presenti nelle scuole francesi che, dopo aver vinto un concorso, si occupano di laboratori, rapporti con studenti, famiglie, aziende; ci è stato fornito materiale da cui prendere spunto e abbiamo potuto visitare le classi e i laboratori mentre erano in corso le lezioni. Sia i docenti sia gli allievi che abbiamo conosciuto sembravano molto contenti della nostra visita o orgogliosi dell'attenzione che dedicavamo loro. Abbiamo trovato interessante la realizzazione di un portale che consente alle scuole e agli allievi di comunicare con le aziende: le scuole o gli allievi stessi inseriscono i dati per la ricerca dello stage e le aziende interessate rispondono.

Monsieur Delasalle, direttore della formazione professionale e dell'apprendistato al consiglio regionale di Auvergne, la regione in cui ci trovavamo, ci ha spiegato il ruolo della Regione nella legge della decentralizzazione e ci ha illustrato il piano regionale di sviluppo. Un'altra visita degna di nota, anche se di difficile comprensione in quanto molto tecnica, è stata quella alla piattaforma tecnologica Mécaprod installata presso l'IFMA, un istituto all'avanguardia per quanto riguarda la tecnologia meccanica, al servizio di differenti organismi (licei, istituti universitari e imprese).

Il ruolo dell'impresa nella formazione dell'apprendista è stato poi messo in evidenza il venerdì con la visita al laboratorio di manutenzione della compagnia aerea Régional di Clermont-Ferrand ed è emerso così l'entusiasmo dell'apprendista e del tutor che lo segue nella sua formazione in impresa. Il pomeriggio, presso il liceo Claudel, il percorso del-

l'apprendistato è stato completato assistendo ad una riunione di validazione con gli apprendisti, lo chef de travaux, alcuni docenti e il C.E.P. (consigliere di educazione professionale), che ha il compito di sostenere e motivare gli studenti. Ogni apprendista deve compilare un registro con le competenze acquisite sia a scuola, sia in azienda, il quale verrà poi sottoscritto dai responsabili, per incentivare la responsabilità individuale e il rispetto degli impegni assunti.

Terminati gli impegni ufficiali, a cena ritrovavamo sempre alcune persone che ci avevano già accolti durante la giornata e avevamo così la possibilità di approfondire con loro, e con i ristoratori della città, gli argomenti relativi agli stage e all'alternanza. La giornata di sabato è stata dedicata alla scoperta del territorio dell'Auvergne dove si trovano le aziende a cui ci siamo riferiti per tutta la settimana; l'itinerario culturale studiato da M. Mille ci ha portati a visitare anche il mulino di Ambert e la Chaise Dieu. Abbiamo poi pranzato con un CET, altra figura molto importante per il sistema scolastico francese, appartenente al mondo del lavoro ma punto di contatto tra azienda e scuola per l'organizzazione degli stage. La domenica siamo partiti con le valigie molto più pesanti, per il materiale che ci portavamo a casa, e soprattutto soddisfatti per aver avuto l'opportunità di osservare da vicino un sistema scolastico diverso dal nostro, molto strutturato, ma anche flessibile per gli studenti, di cui tutte le parti interessate sembravano soddisfatte. Tutti gli organismi francesi impegnati in questo progetto si sono dimostrati entusiasti di incontrarci e orgogliosi di mostrarci come funzionavano i loro percorsi; sarebbe interessante far fruttare questa esperienza, con una ricaduta sul nostro sistema, anche solo rielaborando la documentazione ritenuta valida.

Raffaella Negri

## Finanziamenti

La ditta GDA, che si occupa dei distributori automatici del nostro Istituto, il 31 marzo ha devoluto la somma di 250 euro per il nostro giornalino.

Il Consiglio Regionale dell'Ordine dei Giornalisti del Piemonte, che ha sede a Torino in corso Stati Uniti 27, nella seduta del 9 gennaio ha deliberato di assegnare 500 euro al nostro giornalino *Il Convito* con la motivazione che si tratta di una "significativa iniziativa culturale".

Hotel **BIANCO NERO** ★★★  
Villar Perosa (TO)

## Noi giornalisti

Premio per l'impaginazione a *Il Convito*, nel concorso riservato ai giornali scolastici



### Il momento della premiazione

Il 27 novembre 2006 nell'auditorium della scuola media statale "A. Negri" di Torino, con il patrocinio della Regione Piemonte e della Provincia di Torino, coordinata dal CE.SE.SCO si è svolta la premiazione del concorso "Noi giornalisti" riservato ai giornali scolastici. Il nostro giornalino d'Istituto "Il Convito" ha ottenuto il "Premio speciale per la impaginazione" e ricevuto una coppa, un attestato e materiale didattico. Hanno preso parte alla manifestazione Federica Anelli e Stefania Bues della IV A Ricevimento e il prof. Giuseppe Campanaro. L'articolo "Dal Fumo al Convito" dell'allievo Liu Chun, con il quale la nostra scuola ha partecipato al concorso e la prima pagina del giornalino n. 4 sono stati pubblicati sul libro "Una cartella tra i banchi", realizzato dalla giornalista del quotidiano "La Stampa" Laura De Bortoli.

Federica Anelli  
Stefania Bues

# Notizie brevi di cronaca del nostro Istituto



Elvira Bruno

- Elvira Bruno, che per anni ha collaborato come personale ATA, è andata in pensione.

- Alfonso Cioffi, Assistente tecnico di Cucina è andato in pensione.

- Andrea Castagnoli, insegnante di Tedesco in pensione, è stato ordinato diacono nel duomo di Pinerolo il 18 novembre 2006.

- Piera, sorella gemella della professoressa di Italiano Paola Brarda, è morta il 18 ottobre 2006 dopo una lunga malattia. Amici e colleghi hanno offerto

205 euro, che sono stati donati all'Istituto per la Ricerca sul Cancro di Candiolo.

- Clara Longoni, Assistent amministrativa, ha avuto il trasferimento all'Ite "Buniva".

- Emanuela Songia, insegnante di Scienze, ha avuto il trasferimento al liceo scientifico "Marie Curie" di Pinerolo.

- Maria Cristina Polla Mattiot, insegnante di Italiano, ha avuto il trasferimento al liceo "Porporato" di Pinerolo.

- Vanessa Vilniskis, 23 anni, di Augsburg in Baviera, è la nostra lettrice di Tedesco. Studia l'Italiano per poterlo insegnare in futuro.

- Andrea, secondogenito dell'insegnante di Matematica Lucia Carlevaris, è nato a Pinerolo il 6 novembre 2006.

- Nei giorni 4, 5 e 6 dicembre si sono svolte le elezioni RSU. Sono stati eletti Aurelio Gioseffi (Uil-Scuola), Gian Paolo Cleri (Cobas) e Antonella Grassi (Snals-Confsals).



Vanessa Vilniskis

# Il futuro dell'Europa Unita discusso a Varsavia



## I partecipanti all'incontro internazionale degli Europa Club

Dal 17 al 19 novembre si è svolto a Varsavia il "II International Meeting of the European Clubs" al quale hanno partecipato cinque delegazioni italiane: il Liceo "Buonarroti" di Pisa, l'Istituto "Omegna" di Verbania, l'Istituto "Sella" di Torino, il Liceo "B. Telesio" di Cosenza, e l'Istituto "Prever" di Pinerolo. C'erano delegazioni provenienti dalla Spagna, dal Belgio, dalla Germania, dall'Austria, dalla Lettonia, dall'Ungheria, dalla Bielorussia e molte dalla Polonia, paese ospitante. La

nostra scuola è stata invitata al meeting di Varsavia poiché, nel 2002, abbiamo partecipato al concorso "Cento Scuole" con il progetto "La montagna e l'acqua", con il quale siamo entrati a fare parte degli Europa Clubs. Lo scopo delle varie iniziative è far comprendere ai giovani che l'Unione Europea gioca un ruolo sempre più importante nella vita di ogni cittadino. Le Istituzioni, le normative e i programmi comunitari sono destinati a diventare sempre più parte integrante della cultura personale di ogni europeo. I

giovani devono poter disporre, fin dai primi anni di scuola, degli strumenti per accrescere la consapevolezza di appartenere a una comunità più vasta, per sfruttare le opportunità offerte dall'Unione Europea, esercitando anche a livello sovranazionale i diritti di cittadinanza e impegnandosi in prima persona. Al meeting di Varsavia avrebbe dovuto partecipare il professor Agostino Magnano, referente del progetto, con una allieva della V A ma, poiché si svolgeva tutto in inglese, è stata inviata la sottoscritta. Il primo giorno c'è stato il discorso d'apertura dal titolo significativo



Federica e la prof. Caminada

"Quo vadis Europe?". Il futuro del nostro continente e il ruolo che può svolgere nella società contemporanea sono stati esaminati attraverso il lavoro degli "Europa Club". Sotto la guida degli insegnanti, gli allievi dei paesi partecipanti hanno presentato su dei cartelloni i lavori svolti. Federica Fidale della classe V A ha realizzato un poster in cui presentava il nostro Europa Club e la nostra scuola. Nel corso della "Serata Europea" sono stati presentati cibi, bevande e aspetti caratteristici di ogni Paese. Noi abbiamo mostrato il materiale e i cibi portati dall'Italia. Federica ha indossato un costume tradizionale delle valli pinerolesi ed abbiamo presentato una canzone in Occitano. Un altro punto riguardava la ricerca di potenziali partner europei per un progetto comune. A questo proposito Federica e io abbiamo preparato un annuncio pubblicitario per trovare partner disponibili a elaborare un progetto di scambio con la nostra scuola. Abbiamo elaborato un progetto di scambio trinazionale insieme



Federica in costume valdese con dei prodotti tipici italiani

a un collega polacco e una collega spagnola dal titolo "Cooking Europe". Il nostro progetto, presentato agli esperti della agenzia europea polacca, dovrebbe coinvolgere 15 allievi di ciascuna nazione per tre anni di seguito. L'incontro di Varsavia è stata una esperienza positiva ed arricchente e speriamo di poter realizzare i progetti pensati. Nel frattempo continueremo a partecipare a tutte le iniziative volte a favorire l'integrazione europea.

Eliana Caminada



In occasione dei Consigli di classe, gli allievi del corso di Ricevimento, nell'atrio d'ingresso della scuola, forniscono informazioni utili ai genitori riguardo alla dislocazione dell'aula in cui si trovano gli insegnanti della classe del proprio figlio.

## L'angolo degli ex allievi dell'Alberghiero

William Caruso è stato allievo nel corso di Segreteria. Ha fondato e dirige l'associazione Willy Coyote Animazione, con sede a Piombino, suo comune di residenza. Il gruppo è composto di 15 giovani che con il naso rosso da clown e il camice bianco da dottore cercano di rallegrare le corsie degli ospedali. Dal 2005 il gruppo svolge attività di animazione, organizzando feste e spettacoli soprattutto per i bambini che sono ricoverati per malattie incurabili, donando loro qualche sorriso nelle giornate trascorse in ospedale. Dal mese di ottobre è partita l'iniziativa "Elderly's Day", una giornata da trascor-

rire con gli anziani delle case di riposo di Piombino, chiacchierando, giocando e tenendo compagnia ai ricoverati soprattutto cercando di "farli sorridere" come afferma William. Il gruppo ha anche organizzato un corso di clown-terapia, aperto a tutti e organizzato in due incontri settimanali in orario serale per una durata complessiva di una ventina di giorni durante i quali si apprendono tecniche di giochi per i bambini, corsi di mimo, marionette, sculture coi palloncini. Al termine del corso i partecipanti, tutti volontari, si recano all'ospedale di Pinerolo per un'esperienza sul campo. La stampa locale ha dato ampio risalto al fatto che William e la sua associazione sono stati accolti dalle più alte e rappresentative figure dell'Italia di oggi: Carlo Azelio Ciampi e papa Benedetto XVI. Nonostante tutto è rimasto il ragazzo semplice di quando frequentava l'alberghiero come allievo.



William con Azelio Ciampi

## Centenario della nascita di Padre Mariano

L'associazione ex allievi del Liceo "G. F. Porporato", per il centenario della nascita di Padre Mariano, ha organizzato un convegno. Padre Mariano, prima di scegliere i voti religiosi, si chiamava Paolo Roasenda ed era nato a Torino il 22 maggio 1906. Compiuti gli studi, dopo la laurea insegnò per 13 anni latino e greco in vari licei, tra cui il "Porporato" di Pinerolo. Nel 1940 entrò nell'Ordine dei frati cappuccini e prese il nome di Padre Mariano. Nel 1955 iniziò la sua attività televisiva con la rubrica "La posta di Padre Mariano" che gli diede grande popolarità e lo fece conoscere come "il frate della TV", perché salutava i telespettatori con la frase "Pace e bene a tutti". Al convegno, che si è svolto il 6 maggio, hanno partecipato il sindaco e il vescovo di Pinerolo, esponenti del mondo della cultura e alcuni ex allievi del prof. Paolo Roasenda. Più di 150 persone hanno preso parte al buffet curato dalla professoressa Giuseppina Giamundo, che si è occupata dell'allestimento e ha coordinato il lavoro degli allievi.



La professoressa Giamundo con gli allievi di Sala

## Sapori e tradizioni della Puglia con la Cena Salentina

Il 28 marzo si è svolta nei locali del nostro Istituto una serata enogastronomica salentina, alla quale potevano partecipare personale docente e non docente, familiari degli studenti e simpatizzanti versando una quota di 25 euro. Il progetto, approvato dal POF e dal Consiglio d'Istituto, è stato realizzato dal professor Fernando Cadei con gli allievi della III B e IV B di Ricevimento. Il prof. Giampiero Battista, con la classe IV D, si è occupato della cucina, che prevedeva prodotti tipici come friselle, orecchiette, taralli. Il prof. Paolo Graziani ha coordinato il servizio di Sala svolto dagli allievi della V D, che hanno servito vini bianchi e rossi di Locorotondo. Gli ospiti sono stati intrattenuti da saltimbanchi, scene teatrali, musiche e danze folkloristiche, come la Pizzica. Divertenti sono state le imitazioni svolte dagli studenti della III B Ricevimento sotto la regia dell'allieva Ramona Laggiard. Si sono distinti in questa impresa Barral, Brezza, Cuniberti, Gasverde, Pichetto e Porretta. Verso mezzanotte ci sono stati i fuochi di artificio e mentre gli ospiti se ne andavano uno degli attori si è esibito come mangiafuoco.



Il gruppo Mana'cuma che si è esibito nel corso della serata

## Convegno Re.Na.I.A.

Il 10 marzo si è svolto a Jesolo (VE) il convegno nazionale sul tema "Quale futuro per la formazione turistico-professionale nel nostro Paese". Il Sottosegretario di Stato all'Istruzione Valentina Aprea ha sottolineato l'importanza del ruolo svolto dall'istruzione professionale e in particolare dagli Istituti Alberghieri in vista della riforma scolastica.

## Riforma del settore scolastico

L'11 novembre si è svolto a Verona un incontro del direttivo Re.Na.I.A. con la partecipazione del Vice Ministro Mariangela Bastico. La riforma della scuola potrebbe prevedere un biennio unitario con un orario settimanale di 34-36 ore e la soppressione delle ore di approfondimento; il monoennio di qualifica potrebbe essere frequentato presso le agenzie formative e consentire il reinserimento negli Istituti statali per la frequenza del quarto anno. La riduzione delle ore settimanali di lezione non dovrebbe incidere sulle cattedre e sugli organici. Per il biennio post-qualifica si pensa alla soppressione della Terza Area Professionalizzante, che verrebbe sostituita da percorsi di alternanza scuola-lavoro, oppure da moduli di esercitazioni pratiche di laboratorio. La rete degli Istituti Alberghieri (Re.Na.I.A.) sta esaminando gli opportuni suggerimenti da proporre alla Commissione.

## Settimana dell'amicizia Italia-Cina

Al seminario nazionale che si è svolto dal 16 al 18 ottobre a Cividale (UD) hanno partecipato il Dirigente scolastico Rinaldo Merlone e la professoressa Marina Fissore, referente per il progetto "Il Milione". All'incontro di studio, finanziato dal M. P. I., hanno preso parte il presidente della Regione Riccardo Illy e il ministro della Pubblica Istruzione Giuseppe Fioroni.

## Rete nazionale "Il Milione"

La riunione nazionale dei Dirigenti scolastici delle scuole che fanno parte della rete nazionale "Il Milione" si è svolta, a spese del Ministero, a Roma il 19 dicembre. Il nostro Istituto fa parte delle venti scuole che hanno sottoscritto l'accordo di rete riguardante il progetto di collaborazione tra le istituzioni scolastiche italiane e quelle cinesi. Per maggiori informazioni vedere il sito [www.scuoleilmilione.it](http://www.scuoleilmilione.it)

## Storia on line "Torino in guerra"

Il 26 ottobre, nella Sala congressi della nostra scuola, si è svolto il convegno riguardante il progetto "Anni di guerra a Torino e nella sua provincia", al quale ha preso parte l'Assessore provinciale alla formazione professionale Umberto D'Ottavio. Due sono stati gli obiettivi didattici: a) far fare esperienza diretta di lavoro di ricerca storica ai ragazzi con la definizione di una tesi da verificare attraverso conferme rintracciabili in fonti storiche scritte, orali, iconografiche b) verificare, trovandone eventualmente conferma, l'importanza dell'istituzione Scuola nella costituzione di un regime totalitario, che con un'opera di propaganda ed indottrinamento ideologico riconducesse sotto il controllo dello Stato l'intera vita dell'individuo, determinandone le future scelte in ogni campo della vita sociale. L'argomento proposto aveva la possibilità di rintracciare ancora dei testimoni ai quali chiedere informazioni, ricordi della loro esperienza di vita. Era importante creare occasioni per la trasmissione della memoria fra le generazioni, favorendo così la riflessione su eventi storici. Dopo aver presentato lo

studio del modulo sull'avvento del fascismo in Italia, aver visionato alcuni documenti dell'Istituto Luce, aver letto alcune pagine del testo di Antonio Gibelli *Il popolo bambino*, edito da Einaudi, il lavoro successivo si è svolto in parte in classe, in parte a casa con la raccolta di alcune testimonianze di anziani sulla scuola elementare negli anni '30-40. Si sono poi alternati momenti di lavoro individuale a momenti di lavoro di gruppo. Dalle testimonianze, dall'analisi di foto rintracciate in archivi privati e dai documenti ritrovati (documentazione presentata in occasione di concorso magistrale) è venuta emergendo l'idea di una scuola severa, gerarchica e autoritaria, ma apprezzata per la sua efficacia nell'istruzione e nell'attenzione agli strati più deboli che rendeva accettabile l'opera di indottrinamento politico ed inquadramento militare in cui i giovani erano avviati con messaggi che esaltavano il coraggio, l'amor di patria, la fedeltà al capo, il senso del dovere.

Gianpaolo Cleri

# I concorsi interni

Svolti nei locali del nostro Istituto, hanno coinvolto gli allievi delle classi III

### 24 maggio Concorso "Albero - Palumbo"

Presidente: Aurora Albero  
Vice Pres. Michele Pagano  
Consigliere Luciano Rolando  
Consigliere Enrica Rosso Ferrero  
Consigliere Walter Paolin

PREMI:  
1° Euro 200 "Albero-Palumbo"  
2° Euro 100 "Unicredit"



Prova alla lampada

PREMIATI:

1° Morena Savasta III F  
2° Remy Bertoglio III G

1° Petto d'anatra al dragoncello e timo serpino

### 25 maggio Concorso "Accademia delle Tradizioni Enogastronomiche del Piemonte"

Presidente: Carlo Montrucchio  
Vice Pres. Bruna Peyrano  
Consigliere Giorgio Peyrano  
Consigliere Lamberto Guerrer  
Consigliere Franco Bruschetti

PREMI:  
1° Euro 250  
2° Euro 100  
3° Euro 50



Premiazione di Paola Fabre

PREMIATI:

1° Paola Fabre III C  
2° Gabriele Baraldini III E  
3° Michael Bilardello III E

1° Pollo alla marengo

### 25 maggio Concorso "Cucina Nazionale"

Presidente: Giorgio Zo'  
Vice Pres. Antonio Giovannitti  
Consigliere Sergio Leggero  
Consigliere Raffaele Trovato  
Consigliere Aldo Bianciotto

PREMIO:  
1° Euro 250



Giorgio Don

PREMIATI:

1° Giorgio Don III E

1° Cannelloni di crêpes con borragine su tagliatelle di verdure, polpettine di melanzane e pesto leggero.

### 26 maggio Concorso "Pasticceria Regionale" - Premio "Chiriotti Editori"

Presidente: Emilia Cocco Chiriotti  
Vice Pres. Alfio Tarateta  
Consigliere Michele Rissolo  
Consigliere Regina Ferrua  
Consigliere Maria Paola Burdino

PREMIO:  
1° Euro 250  
2° Libro  
3° Libro



Il dottor Chiriotti premia Federica Loddo della III C

PREMIATI:

1° Federica Loddo III C  
2° Manuel Bouchard III E  
3° Giulio Capittini III D

1° Sfogliatina di pesche con cialda all'amaretto, sorbetto al cioccolato e salsa al moscato d'Asti.

### 26 maggio Concorso "Ricevimento" Agenzia Unicredit Pinerolo

Presidente: Piero Vecchiato  
Vice Pres. Sauro Avezza  
Consigliere Sara De Matteis  
Consigliere Roberto Puggioni  
Consigliere Mauro Costamagna

PREMI:  
1° Euro 150  
2° Euro 50 (due premi)  
3° Euro 150 (gruppo)



Anna Maria Porretta

PREMIATI:

1° AnnaMaria Porretta III B  
2° Giulia Guidetti III A  
2° Ramona Laggiard III B  
3° Gruppo classe III B:

- Davide Alfonsi  
- Stefano Cuniberti  
- Nicole Sergi

## Secondo posto al 19° concorso AEHT

La prova di hospitality, in base al regolamento, svolta con una compagna polacca



**Tiziana Ferrarese della V B con la medaglia d'argento e l'attestato del concorso di Ricevimento a Killarney**

Dal 7 al 12 novembre, nella cittadina di Killarney, nel sud-ovest dell'Irlanda, si è svolto il 19° concorso dell'AHET (European Association of Hotel and Tourism schools), riservato a tutte le discipline ristorative e alberghiere.

A rappresentare il nostro Istituto eravamo in cinque: Tiziana Ferrarese della V B di Ricevimento, Stefania Abis della V E di Sala-bar e la sottoscritta della V C di Cucina, accompagnate dai professori Giuseppe Lo Bello e Roberto Bianchi.

Dopo un viaggio (in aereo e pullman) di circa nove ore siamo giunti a Killarney e abbiamo alloggiato al Gleneagle Hotel. Qui abbiamo trovato 450 partecipanti ai concorsi e 200 accompagnatori,



**Il Brehon Hotel, sede delle gare di Ricevimento**

provenienti da vari paesi europei, dalla Turchia e dal Messico (solo la delegazione italiana contava circa 85-90 studenti).

La prova comprendeva otto discipline (sala, bar, servizio misto di sala e cucina, cucina, pasticceria, turismo e management, front office e hospitality), e ogni concorrente era abbinato a un partner di un altro paese. Stefania, con il compagno Oliver proveniente dal Messico, si è cimentata nella realizzazione di un cocktail, nel tiraggio della birra, nel riconoscimento di 10 bevande e in un questionario in inglese e francese. La prova di Tiziana, abbinata a una compagna polacca, consisteva nella presentazione di una composizione floreale per la sistemazione di una stanza, nell'organizzazione di un piano di turni di lavoro e nella preparazione di un carrello per le pulizie. Il concorrente turco



**A tavola con i professori**

Burhan e io abbiamo preparato il confezionamento di venti pasticcini di quattro tipi diversi per l'ora del tè, un frullato di frutta e un questionario in inglese e francese. Nei giorni di giovedì e venerdì si sono svolti tutti i concorsi nella sala congressi dell'hotel, nella quale erano stati allestiti bar, cucine, sale e camere da letto.

La sera, dopo cena, andavamo in giro, per visitare il paese e fare qualche tappa nei famosi pub irlandesi.

Sabato 11 novembre, abbiamo partecipato a una gita nella penisola di Dingle, una parte caratteristica della costa irlandese.



**Stefania, Tiziana ed Eleonora**

dese. Dopo un lungo viaggio in pullman per strade a picco sul mare, abbiamo fatto tappa sull'oceano Atlantico, per poi dirigerci nel paese di Dingle, dove abbiamo pranzato, e nel pomeriggio abbiamo visitato un museo di tradizioni, usi e costumi irlandesi.

Tornati in albergo, abbiamo preso parte alla cena di gala, alle premiazioni e alla cerimonia di chiusura. Tutto si è svolto in un clima di festa e amicizia; un'esperienza unica di collaborazione tra ragazzi provenienti da varie parti del mondo. Il secondo posto di Tiziana, che ha conquistato una bella medaglia d'argento nel concorso di hospitality, è stata una soddisfazione in più, ma anche se la nostra scuola non avesse portato a casa niente, resterebbe il fatto che abbiamo trascorso un'esperienza indimenticabile. Noi pensiamo sia proprio questo l'aspetto più importante di queste manifestazioni: promuovere la collaborazione tra stati, ma soprattutto tra ragazzi di culture, nazioni e razze diverse, accomunati dalla stessa passione.

Sicuramente quest'esperienza ha arricchito il nostro bagaglio culturale e segnerà la nostra carriera.

**Elconora Voglino**

## APPUNTAMENTI

### L'AGRARIO ACCORPATO ALL'ALBERGHIERO

Dal prossimo anno scolastico l'Ippsar "Arturo Prever" e l'Istituto Agrario di Osasco saranno accorpate per avviare nel Pinerolese un polo agroenogastronomico di eccellenza: dalla terra alla tavola.

### LA LAMPADA DI ALADINO

All'Ippsar "Santa Marta" di Pesaro, dal 4 al 6 aprile si è svolto il concorso "La lampada di Aladino" che ha coinvolto dodici istituti alberghieri italiani, uno sloveno e uno rumeno. Hanno partecipato le allieve Marta Tron della classe IV A Ricevimento e Federica Stocchino della IV C di Sala, accompagnate dalla professoressa Antonella Grassi. La prova di Sala consisteva nella preparazione e realizzazione di un cocktail di fantasia, nella degustazione di un vino marchigiano e nella *mise en place* di un menu tipico. Federica si è aggiudicata il "Premio speciale per la *mise en place*".

### DVD ENOGASTRONOMIA PIEMONTESE

Il Museo del Gusto di Frossasco in collaborazione con ATL Montagnedoc il 3 maggio ha effettuato le riprese video per la realizzazione di un DVD di presentazione e promozione dell'enogastronomia piemontese. Per l'occasione, il direttore Ezio Giay ha chiesto la partecipazione di nostri allievi che, guidati dal prof. Ernestino Bogliolo, sono stati impegnati in una simulazione di Cucina, di degustazione e mescita di vino.

### ROMA PROVINCIA DEI SAPORI

Dal 15 al 18 maggio si è svolto all'Ippsar "Pellegrino Artusi" di Roma il 1° concorso nazionale "Roma- Provincia dei sapori". Hanno partecipato gli allievi Remi Bertoglio della III G e Alessio Bounous della III D, accompagnati dal Dirigente scolastico Rinaldo Merlone e dalla professoressa Antonella Grassi.

### GEMELLAGGIO NICHELINO-CALUIRE ET CUIRE

L'11 giugno si è svolta la cerimonia di gemellaggio tra Nichelino e la città francese Caluire et Cuire (Lyon). Dopo il discorso di benvenuto e la consegna delle chiavi della città c'è stata la firma del "Giuramento di Fraternità" da parte dei sindaci delle due città. Sono stati richiesti sei allievi del nostro Istituto per l'accoglienza, il rinfresco e il buffet. Agli studenti è stato rilasciato un attestato di partecipazione valido per il riconoscimento di crediti formativi.

### VISITA DELLA DELEGAZIONE DI STRESA

Il 5 ottobre, su iniziativa dell'Associazione Hospes, si è svolta la visita da parte di un gruppo formato da Dirigente scolastico, insegnanti, ingegneri, architetti, incaricati di visionare il nostro Istituto e quello di Chatillon per raccogliere spunti da utilizzare nella progettazione del nuovo edificio della Scuola di Stresa.

### CONVEGNO A.M.A.

Il nostro Istituto ha messo a disposizione i locali per lo svolgimento del convegno "Sostenere la genitorialità" che si è svolto il 21 ottobre promosso dall'Associazione A.M.A. (Auto Mutuo Aiuto). Gli studenti e il personale Ata sono stati coordinati dagli insegnanti Daniela Spadafora, Giuseppe Lo Bello e Franco Brignone.

### L'ECO DEL CHISONE HA 100 ANNI

In occasione delle celebrazioni per i cento anni di attività del settimanale di Pinerolo *L'eco del Chisone* si sono svolte varie iniziative ed è intervenuto anche il Presidente del Senato Franco Marini. Alcuni nostri allievi hanno partecipato allo svolgimento della cena che è stata organizzata per il centenario.

### "TUTTOMELE" 27ª EDIZIONE

Dal 4 al 12 novembre si è svolta la manifestazione (dedicata alla frutta) più importante del Pinerolese, con convegni, mostre, spettacoli. La Pro Loco, che ha festeggiato i 50 anni di attività, ha chiesto al nostro Istituto la collaborazione con alcuni allievi.

### CORSO IFTS

Il 15 dicembre sono iniziati i corsi IFTS "Tecnico superiore per la produzione, lavorazione e promozione dei prodotti agro-alimentari di qualità". Sono previste 1200 ore di cui 440 di stage. Possono accedere gratuitamente disoccupati, inoccupati e occupati diplomati. Referente è la professoressa Antonella Grassi. Per maggiori informazioni si può visitare il sito [www.agenform.it](http://www.agenform.it)

## il Convito

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

**Dirigente scolastico**  
Rinaldo Merlone

**Direttore responsabile**  
Giuseppe Campanaro

### Hanno collaborato

Federica Anelli, Franco Brignone, Stefania Bues, Eliana Caminada, Miguel Capriolo, Gianpaolo Cleri, Luisa Della Volpe, Marina Fissore, Antonella Grassi, Barbara Meirone, Donatella Merlo, Giuseppe Migliore, Raffaella Negri, Rosetta Novello, Patrizia Santoro, Eleonora Voglino

Registrazione Tribunale di Pinerolo n. 5 del 22 novembre 2002  
Stampato in 1000 copie presso la Tipolitografia Giuseppini il 29-12-07

Distributori di proprietà GDA s.r.l.

**Servizio assistenza**  
☎ 011 959.46.66

GDA. 10090 CASCINE VICA RIVOLI (TO) - C.so IV Novembre, 106.  
GDA. 12040 PIOBESI D'ALBA (CN) - Località catena rossa 4B.  
GDA. 15028 QUATTORDIO (AL) - Via Circonvallazione, 30.  
Centralino 011 959.46.66/7 - Fax 011 957.42.26  
e-mail: [info@gdapiemonte.it](mailto:info@gdapiemonte.it)  
[www.gdapiemonte.it](http://www.gdapiemonte.it)

**TIPOLITOGRAFIA GIUSEPPINI**  
Soc. Coop. a R.L.

Via Carlo Bona - Z.I. La Porporata - Pinerolo (TO)  
Tel. 0121.322.627 - Fax 0121.390574  
Internet: <http://www.tlg.it> - E-mail: [tlg@tlg.it](mailto:tlg@tlg.it)  
Cod. Fisc. - P.IVA 06756120918