

AL VIA ALL'ISTITUTO MARCONI UNA SPECIALIZZAZIONE UNICA IN PIEMONTE

Tecnologia dei cibi Gli esperti di domani nascono a Tortona

Franca Nebbia

TORTONA

Una specializzazione (un triennio) con un corso di studi unico a livello regionale, per periti in Tecnologie alimentari. È stato istituito con l'inizio di questo anno scolastico all'istituto industriale Guglielmo Marconi di Tortona, andando incontro a un possibile sviluppo del sistema produttivo locale, poco caratterizzato da industrie, ma in fase di evoluzione.

«Un tentativo dunque - sottolinea il preside, Carlo Arzani - di creare una figura professionale con caratteristiche totalmente nuove. E con un occhio di riguardo ai possibili sbocchi occupazionali, per un perito in Tecnologie alimentari particolarmente ad ampio raggio, tenuto conto della scarsa presenza nelle scuole di questa specializzazione, a zero in Piemonte e in Liguria». Con un'attenzione, dunque, al territorio con un'ottica di previsione per il futuro, dopo un'attenta analisi della situazione attuale e mettendo sul piatto della bilancia possibili sviluppi, sull'esempio del colosso delle bevande Campari che punta sul Novese perché - aggiunge Arzani - in loco trova persone preparate». Ma che cosa fa un perito in Tecnologie alimentari? Si oc-

cupa del settore industriale legato all'alimentazione, quindi con sbocchi lavorativi nelle Cantine sociali, nell'industria dolciaria (e la vicina Novi è un «polo» del settore), ma anche in caseifici, panifici e pastifici. Anche i settori delle analisi chimiche e dei controlli di qualità danno prospettive concrete di impiego a coloro che si vogliono specializzare nella materia.

Sono previsti sbocchi occupazionali in aziende dolciarie del Novese ma anche nei caseifici e nelle Cantine sociali

I corsi sono partiti con una ventina di ragazzi. Come Daniele, particolarmente attratto dalla chimica: «È un percorso di studi che mi dà soddisfazione - commenta - e che mi sembra rispondere alle mie esigenze. Spero che continui ad appassionarmi anche dopo che avrò ottenuto il diploma». «Secondo me - aggiunge Sara - aprirà abbastanza facilmente la strada ad un lavoro, cosa al giorno d'oggi fondamentale, in quest'epoca di precarietà». «Il titolo di studio in questo caso costituisce una

vera specializzazione - dice Simone - e oggi è importante essere esperti in qualcosa. Le industrie cercano persone già preparate».

Qualche numero da cui il corpo docente si è mosso per richiedere l'attivazione e poi avviare il corso: 200 diplomati all'anno nell'intero istituto, contro 700 richieste di assunzione da parte delle aziende. Il 64% trova lavoro come operatore di macchinari fissi nell'industria alimentare, come tecnico industriale di produzione, come addetto spostamento merci, come tecnico dei prodotti alimentari.

Il nuovo corso appare interessante anche per un'utenza femminile, che sul territorio non trova attualmente soluzioni soddisfacenti di impiego. E infatti le ragazze iscritte sono numerose. Buone le possibilità di lavoro in Piemonte, ma il preside pensa a un'offerta territoriale di tecnici preparati in questo campo come vera attrattiva per industrie locali.

Tante le ore nel piano di studi dedicate alla chimica, e molte, soprattutto, anche le sperimentazioni in laboratorio, che rendono la materia interessante e poco «barbosa». A questo si aggiunge una preparazione culturale di base ampia e comune agli altri indirizzi.



Alcuni studenti del corso di Tecnologie alimentari a lezione al Marconi di Tortona

inbreve

**A lezione di Archeologia
Dalla storia di Tortona
al Museo Egizio di Torino**

Al liceo classico e scientifico Peano di Tortona i ragazzi lavorano al progetto Archeologia «La storia fra cultura materiale e vissuto...». È coordinato dalla professoressa Cristina Porro e coinvolge la IV A ginnasio e i volenterosi alunni della 1ª A (12) e B (1) scientifico. Argomenti: la storia dell'archeologia, i metodi di scavo, la storia di Tortona e Sarezzano. Nell'ambito del progetto, è stata firmata una convenzione fra il liceo e il Museo delle Antichità Egizie di Torino che renderà possibile un ulteriore approfondimento dell'archeologia e della storia locale oltre alla preparazione di percorsi dal titolo «Conoscere Tortona antica: percorsi nella città». È finalizzata alla Giornata Europea dei Beni Culturali, che si svolgerà a settembre. Il corso di approfondimento, rivolto ad alcuni alunni del ginnasio (solo quelli che lo desiderano, oltre agli altri delle classi che ne facciano richiesta), si svolgerà il pomeriggio con i professori Cristina Porro, Lucina Alice, Paola Stella Lucarno e, per la Soprintendenza per i Beni archeologici, Alberto Corsetto e Cristina Marcheggiani.



L'area archeologica di Tortona

**Traffico come materia di studio
I ragazzi del Lanza di Casale
nei panni della polizia municipale**

Gli studenti di varie classi del liceo psico socio pedagogico Lanza di Casale, seguiti dall'insegnante Franca Durando, con la collaborazione dell'associazione «La città possibile» di Torino e l'aiuto della polizia municipale, hanno monitorato il flusso del traffico a Casale, rilevato incidenti e velocità dei veicoli. L'obiettivo? Dimostrare che la città è «preda» quasi esclusiva degli automobilisti, mentre dovrebbe essere a misura anche di ciclisti e pedoni. Gli studenti che sono già stati impegnati in questo progetto stanno insegnando ad altri il metodo di lavoro ad altri ragazzi. L'iniziativa così proseguirà, con l'obiettivo di una sensibilizzazione sempre più ampia degli studenti/cittadini di domani.



Un vigile in strada a Casale

NOVITA' ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO

Prodotti & territorio raccontati a tavola

Un percorso di 1200 ore in collaborazione con Alpitour e Università di Scienze gastronomiche

Gianni Scarpace
MONDOVI'

Si può imparare tutto sulla cucina locale, sul servizio perfetto in sala, ma anche sul ricevimento e sui segreti della gastronomia internazionale. Da aprile si potrà anche diventare «tecnici superiori per la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche». Sono le opportunità che l'istituto alberghiero «Giovanni Giolitti» offre a studenti o a semplici corsisti che vogliono approfondire le materie. Attivo su due sedi (Mondovì con 450 studenti) e Dronero (400), la scuola diretta dal preside Fulvio Romano, ha aperto le iscrizioni (aperte fino al 25 marzo) del nuovo corso di istruzione e formazione tecnica superiore attivato in collaborazione con

Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Alpitour, Centro formazione professionale Cebano-Monregalese e Comune. Il corso (gratuito, 1200 ore e valido per 33 crediti formativi) creerà tecnici per la ristorazione con una caratteristica unica: la capacità di valorizzare i prodotti territoriali e le produzioni tipiche. In pratica il tecnico dovrà conoscere la trama dei cibi, dei prodotti e confezionare pacchetti di accoglienza da proporre al mondo intero. Tante le iniziative in corso a Mondovì e Dronero. Nella sede del quartiere di Piazza, spiccano gli appuntamenti primaverili (cene aperte a tutti: prenotazioni allo 0174552249) con gli «Itinerari del Gusto» in compagnia del re dei formaggi e del burro Beppino Occeoli (7 aprile) e l'incontro con Bruno Gambarotta (21 aprile) dal titolo «Il Sapore della Lettura». Sempre in primavera (data da definire) Carlin Petri, fondatore di Slow Food presenterà «Bono, Pulito e Giusto». A Dronero, il 9 marzo cena per la valorizzazione della gallina bianca di Saluzzo, il 6 aprile «cena afrodisiaca». Info: 0171905276.

SITI E GIORNALI SCOLASTICI, LE PAGELLE



Liceo Bodoni

Bello, ma i ragazzi dove sono?

Ordinato ed elegante, il sito del Liceo Bodoni di Saluzzo (www.liceobodoni.it), presenta tutte le informazioni necessarie per conoscere la scuola, iscriversi, capire i diversi indirizzi. C'è anche uno spazio per mettere a disposizione le dispense di alcune lezioni. La griglia è ben costruita, evitando la confusione del navigatore. Il problema, magari solo temporaneo, è che manca un po' di vita. Mancano gli studenti. Nella sezione attività studenti la maggior parte dei link sono vuoti, forse questa parte è in costruzione? In questo caso bisognerebbe indicarlo, altrimenti la sensazione è desolante, proprio perché si tratta del sito di una scuola, dove sono gli studenti ad essere i protagonisti. Un ultimo suggerimento, nelle diverse sezioni, si potrebbe cambiare sfumatura di colore, per rendere più piacevole la navigazione, con l'aggiunta di qualche foto. [s.nei]



«Eureka»

Nella foto l'insegnante da bambino

Si chiama «Eureka». È il giornale che gli studenti, coordinati da don Gianpaolo Cassano, hanno realizzato all'istituto Leardi (ragionieri e geometri) di Casale. Siamo al secondo numero e ci sono novità: se il primo era in bianco e nero, d'ora in avanti si stampa a colori, usando il computer e l'esperienza di alcuni «redattori» che seguono il corso di grafica a scuola. Molto successo ha riscosso la pagina In&Out, dove ognuno può esprimere pareri sui compagni. Ma ci sono anche pagine aperte a interventi liberi, così ecco la cronaca di due ragazzi che hanno fatto i volontari alle Olimpiadi di Torino. Un'altra rubrica curiosa è quella delle fotografie degli insegnanti da bambini. Le pagine sono 12 e la redazione spera di uscire con due numeri prima della fine dell'anno. Alcuni sponsor (negozi della città) consentono di far fronte alle spese. [f.n.]

**Scuole di Cuneo
Idee, progetti e proposte
Una serata di confronto**

Proposte, idee e progetti per le scuole del centro storico, a partire dalla Media 1 di via Barbaroux. È l'incontro dal titolo «1, 2, 3 contiamoci», in programma giovedì alle 21, nel salone parrocchiale del Duomo a Cuneo. «Le scuole del centro storico di Cuneo - dicono i promotori dell'iniziativa, il gruppo «Vivascuola» e il comitato di quartiere - sono di tutti. Diamoci una mano per farle crescere».



**Orientamento
Dal Politecnico
all'«Apro»**

Il Comune di Bra propone «SpaziOrientamento»: per una settimana, corsi universitari e organizzazioni di formazione post diploma presenteranno le proposte agli studenti. Venerdì, alle 14,30, all'itis dei Salesiani saranno presentate Giurisprudenza, Economia e Scienze politiche. Il 13 marzo al liceo Giolitti-Gandino, Accademia di Belle Arti e Scienze infermieristiche; il 15 al «Veslo Mucci» incontro con Politecnico e Facoltà di Scienze della Formazione; il 17 al «Gual» centro di formazione professionale di Bra, Apro di Alba e Istituto europeo di design.



**ACQUA SANT'ANNA.
PURA, LEGGERA, DI MONTAGNA.**

CORSO ABBREVIATO SULLE ACQUE MINERALI

La presenza nell'acqua di nitrati, composti a base di azoto e ossigeno, è frutto di una modificazione dell'ambiente indotta dall'uomo: eccessiva concimazione del suolo con fertilizzanti chimici, forte concentrazione di capi di bestiame in piccoli appezzamenti, dispersione nel sottosuolo degli scarichi civili o industriali. In breve, inquinamento in prossimità della sorgente. Quella di Sant'Anna si trova a 1.503 metri d'altezza, nel cuore delle alpi piemontesi: non ci sono insediamenti industriali, non ci sono campi concimati, non ci sono pascoli intorno, non c'è nulla, salvo l'acqua che sgorga. Richiedi gratuitamente sul sito www.santanna.it il Test Nitrati.



www.santanna.it

SODIO
0,0001%