

Da settembre al Penna scuola statale con esami di maturità - "Il mercato lo chiede"

DOPO SAN DAMIANO

«Andiamo a colmare una lacuna importante nell'offerta formativa astigiana per quanto riguarda i corsi di scuola superiore»: con queste parole Renato Parisio, preside dell'Istituto Agrario Penna ha annunciato l'approvazione, negli ultimi giorni del 2022, del nuovo corso di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera nella sede della scuola di Viatosto.

Il corso, in realtà, era già attivo da qualche anno a San Damiano, ma da settembre approderà final-

mente nel capoluogo consentendo ad un bacino di studenti ben più largo di potersi iscrivere; soprattutto a chi arriva dal Sud Astigiano e da centri più lontani della provincia che aveva enormi difficoltà a raggiungere logisticamente San Damiano.

«Rispondiamo ad una forte richiesta di attivazione del corso anche ad Asti che ci è pervenuta negli ultimi anni - spiega ancora Parisio - Una richiesta giustificata, a sua volta, dalle ricerche di personale tecnico di cucina e di sala fatte dal mondo della ristorazione. E' una

professione che offre molti sbocchi lavorativi e noi intendiamo preparare dei ragazzi pronti per coglierli».

Alla sede di Viatosto è già quasi tutto pronto per accogliere il nuovo corso: la Provincia di Asti si è occupata di ristrutturare i locali destinati alle aule e ai laboratori realizzati nell'ex sala mensa, mentre l'istituto, con fondi del PNRR pensa all'allestimento e all'acquisto delle attrezzature. «Grande è stata la collaborazione e la condivisione dell'obiettivo con la Provincia di Asti e con la

Regione - precisa ancora il dirigente - Perché tutti si sono resi conto che era importante dotare la provincia di Asti dell'unica scuola alberghiera statale con esami di maturità e possibilità per i ragazzi che vorranno, di iscriversi all'Università».

Le materie studiate infatti sono italiano, storia, geografia, matematica, diritto ed economia, scienze integrate, scienze degli alimenti, informatica, inglese, tedesco, diritto e tecniche amministrative per finire scienze motorie e religione.

E se qualcuno aveva dei dubbi sulla validità di questo corso, ci hanno pensato Stefano Ambaneli, Marku Rolando e Carola Gavello a spazzarli via: nei loro brevi interventi emerge tutto l'entusiasmo di ragazzi con la passione per la cucina che hanno trovato il luogo giusto e gli insegnanti giusti per formarsi, crescere, confrontarsi in esperienze in Italia e all'estero. «Sono stato un mese in Francia con il progetto Erasmus - racconta ad esempio Stefano - e ho imparato tantissimo, dal gestirmi da solo all'avorare in una vera brigata

di cu
con l
legar
ristor
in c
nuov
rien
tutt
Il n
sul
me
co
se
cc
ci

Dalla Sicilia ad Asti per fare la tesi sul più piccolo museo di mineralogia

MAGMAX

Prima tesi di laurea sul Magmax: a discuterla all'Università del capoluogo siciliano sarà la studentessa palermitana Ramona Di Maria, appassionata di arte e mineralogia. Due parole che, digitate al computer e cercate su internet, le hanno fatto scoprire il Museo astigiano ospitato nella Torre Quartero, ispirandola nella stesura di una tesi di laurea con ricerche che l'hanno portata ad Asti e Ro-

Titolo del lavoro della giovane, iscritta al corso di laurea magistrale di Storia dell'arte (Dipartimento Culture e Società): "Le nuove frontiere dal Museo disciplinare al Museo multispecie", con capitoli dedicati al Magmax e alle collezioni del Servizio Geologico d'Italia, Ispra.

Gli studi ad Asti, dove la laureanda si è fermata per alcuni giorni all'inizio dell'anno, sono stati condotti sotto la guida degli ideatori del Magmax, Massimo Umberto Tomalino e

Francesca Busa. Il centro espositivo, piccolo ma con una ricca collezione di migliaia di pezzi in visione dal 2021, ha conquistato Ramona Di Maria: "E' un mondo di colori in cui ho trovato un'accoglienza calorosa e ho potuto scoprire aspetti specifici del territorio astigiano che non conoscevo".

Il binomio arte e mineralogia è stato sviluppato prendendo in esame, in particolare, alcune opere esposte nella Torre Quartero

Oggetto di studio anche due



RAMONA DI MARIA TRA MASSIMO UMBERTO TOMALINO E FRANCESCA BUSA

UN GRUPPO DI RAGAZZI DEL CORSO DI ENOGASTRONOMIA DI S. DAMIANO (FOTO BILLI)

IL PRESI