

Il premio LAURETTA ZANADA

La coordinatrice dell'indirizzo
Enogastronomico-Alberghiero

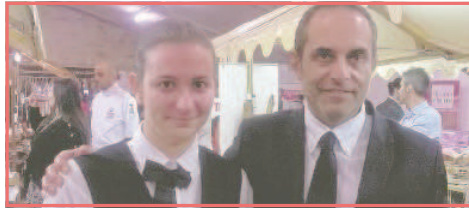
■ Corte Pallavicina, Polesine Parmense: all'interno della manifestazione «Salumi da re», organizzata, in collaborazione con i fratelli Spigaroli, da «Gambero Rosso» e «CheftoChef emiliarmagnacucchi», per la prima volta gli studenti dello «Zappa-Fermi» si confrontano con i colleghi di istituti che vantano una lunga tradizione. Partecipano al concorso il panino d'autore. Il panino: una cosa buona tra le mani», che vede in gara studenti di 17 istituti alberghieri dell'Emilia Romagna, per la realizzazione di un panino a regola d'arte.

La giuria, composta da allievi, è presieduta da Massimo Bottura, Chef dell'Osteria Franciscana di Modena. Gli studenti dello «Zappa-Fermi» hanno aderito alla manifestazione per partecipare, non si aspettano certo di vincere. Li rappresenta Giulia Ferrari, alunna di quarta. Con lei il docente di Sala professor Pasquale Tufano. Giulia prepara un panino molto semplice: pane rustico, testa in cassetta, crema di tartufo, cetrioli sott'aceto. E vince, inaspettatamente. Il professore riferisce che al primo assaggio, l'espressione dello Chef è di grande meraviglia e soddisfazione: il pane è buonissimo, appena sfornato a scuola nella mattina, il salume è delizioso, la crema pure. Qualcuno a scuola nutrivà dubbi sull'accostamento dei cetrioli, invece Massimo Bottura sembra soddisfatto, Tufano e Giulia capiscono che è piaciuto.

Siamo a Bedonia, un paese lontano dalla città, ma così vicino alla montagna e al mare. Una zona che in passato ha alimentato un forte movimento migratorio, e che oggi aspira a valorizzare risorse ambientali che promettono un futuro sviluppo turistico. A Borgotaro si trova la sede centrale dell'Istituto «Zappa-Fermi», a cui la sede di Bedonia è stata accorpata nel 2011. Solo da quattro anni, ai tradizionali indirizzi meccanico ed elettrico si è affiancato un corso alberghiero. Da allora, accanto alle tute blu, ai compagni che maneggiano cacciaviti, che lavorano ai forni e agli impianti elettrici, hanno fatto la loro comparsa ragazze in gonnina e camicetta, cravatta e gilet, ragazzi con pantaloni neri, camicia bianca e farfallino, giovani con le tradizionali divise da cuochi. Fino ad ora si è lavorato tanto, sostenuti dagli amministratori locali che hanno fortemente voluto questo indirizzo, contando su dirigenti che non hanno esitato a compiere tutte quelle azioni di promozione richieste da un corso che si deve affermare. Dalla sua nascita, l'Istituto Alberghiero di Bedonia ha partecipato a tutte le ma-

ISTITUTO «ZAPPA-FERMI»

Il Panino d'autore: vince l'Alberghiero di Bedonia



Il corso

IL PIANO DI STUDI

L'indirizzo presenta le articolazioni di «Enogastronomia», «Servizi di sala e vendita», e «Accoglienza turistica», ai quali gli alunni si accostano durante il primo biennio. Dal terzo anno scelgono tra i tre indirizzi. Il corso è quinquennale ma gli alunni possono, già al terzo anno, conseguire una qualifica e inserirsi nel mondo del lavoro. Dopo cinque anni ottengono il diploma professionale «Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera», diventando così dei veri professionisti del settore. Il piano di studi è ricco e completo: oltre allo studio delle ma-

terrie di base (italiano, storia, geografia, matematica) e di due lingue (inglese e francese), sono previste materie come chimica, fisica, economia e scienza degli alimenti. Le esercitazioni pratiche si svolgono in laboratorio di cucina, dotato di moderne attrezzature, e in laboratorio di sala e bar, un locale ampio e accogliente. È in fase di realizzazione un convitto, che permetterà agli studenti provenienti da zone lontane di risiedere in una struttura adiacente alla scuola, dotata di graziose camere e di spazi comuni. Gli studenti saranno affiancati da un educatore, sia di giorno che di notte. ■

nifestazioni della zona, specialmente durante l'Autunno Gastronomico Val-tarese, organizzando buffet, rinfreschi, pranzi, gare di cucina, cooking show, stage presso tutte le strutture del territorio, che apprezzano l'accurata preparazione degli allievi. Negli ultimi due anni, l'Istituto Alberghiero di Bedonia è stato presente a Parma, all'itis «Leonardo da Vinci», e a Collecchio, alla Corte di Giarola, con il progetto «Terra-Tavola»; sempre a Parma ha partecipato con buffet tematici al Festival Kuminda. Rispetto ad istituti più grandi, che vantano numerosi indirizzi, vari laboratori e un corpo docente numeroso, lo «Zappa-Fermi» rappresenta una piccola realtà, che ha scelto per questo di dedicare la massima cura alla valorizzazione dei prodotti locali, che gli allievi imparano a conoscere e trattare in modo adeguato. Parmigiano, funghi, tartufi, salumi tradizionalmente prodotti dai contadini, formaggi, patate, ortaggi: ingredienti di una cucina semplice ma non banale, che unisce la qualità delle materie prime alla fantasia e alla creatività. Così è nata l'idea del panino d'autore, che è stato battezzato «Testaccio»: si è pensato ad un salume che in molti qui conoscono, la testa in cassetta, ancora oggi prodotta dai numerosi allevatori di maiali, spesso semplici famiglie contadine, come avveniva una volta. Un salume apprezzato per la sua dolcezza, il gusto morbido, la consistenza delicata. È stato unito alla crema di tartufo, perché questo tubero è oggi molto ricercato, oltre ai funghi, su queste montagne. La presenza dei cetrioli conferisce un gusto leggermente agrio che attenua quello dolce e un po' grasso del salume. Il pane, rigorosamente rustico, è di farina integrale, per l'occasione fornita dal Molino Grassi di Parma, ed è confezionato con metodo tradizionale e l'uso di pasta madre. Pochi, semplici ingredienti, sapientemente accostati, ma soprattutto di grande qualità. Ora Giulia Ferrari, sempre accompagnata dal professor Pasquale Tufano, parteciperà a una puntata de «I panini fa Max», la rubrica condotta da Max Mariola sul mondo dei panini gourmet in onda su Gambero Rosso Channel, sul canale 412 di Sky, che andrà in onda nella seconda metà di maggio. ■

LA FILARMONICA TOSCANINI

Al liceo Romagnosi Lanzillotta racconta Rossini, Haydn e Mozart



Il progetto

Lucia Brighenti

■ «Dell'arte e della musica non bisogna mai avere paura. Conoscerla vi obbliga a conoscere una parte di voi stessi che altrimenti rimarrà sempre nascosta. Quella parte, nella maggior parte dei casi, è la più bella di voi». Sono parole di Francesco Lanzillotta, direttore principale della Filarmonica Toscanini che, mercoledì pomeriggio, ha incontrato gli studenti del Liceo Romagnosi per prepararsi all'ascolto del concerto serale, inserito nel cartellone di «Nuove Atmosfere». Un incontro «easy», non cattedratico, a cui Lanzillotta si è presentato in maglietta e jeans per parlare faccia a faccia con gli studenti. La domanda fondamentale era «perché ascoltare musica classica?». «Eviterei innanzitutto la differenziazione tra i generi: ha detto Lanzillotta - la musica è musica, indipendentemente dal secolo e dalla nazione in cui è nata. È l'unica forma d'arte che non potete toccare fisicamente, non esiste, non la potete vedere. È un oggetto che, vibrando, emette un suono. È quindi forse la forma artistica più inconsistente ma anche la più naturale che esista. La musica non va capita ma va ascoltata». Lanzillotta si è quindi addegnato nel programma del concerto

eseguito nell'Auditorium Paganini: la Sinfonia da Il Signor Brusolino di Rossini, la Sinfonia n. 49 «La Passione» di Haydn e il Concerto in do maggiore per flauto, arpa e orchestra K 299 di Mozart. «Se di tutte le centinaia di compositori vissuti all'epoca di Haydn, Mozart e Rossini, loro sono tra i pochi che ricordiamo, ci deve essere una ragione - ha osservato il direttore d'orchestra - Vi consiglio di ascoltare la Sinfonia di Haydn, che ha un carattere struggente e forte, come se steste guardando un quadro di Van Gogh o di Monet. Rossini, per quanto mi riguarda, fu il più grande compositore che ci sia mai stato in Italia. Quando scrisse Il Signor Brusolino era solo ventunenne. Quanto a Mozart, il suo talento è addirittura inspiegabile». Lanzillotta è poi soffermato sulla funzione del direttore d'orchestra: «Il nostro compito è far sì che ciò che è scritto sulla pagina arrivi al pubblico. È un mestiere che non si può insegnare perché consiste nel comunicare attraverso il linguaggio dei gesti e del corpo».

L'incontro era il terzo di un ciclo nato per i ragazzi del Progetto Educativo della Fondazione Toscanini (referente per il Romagnosi la professoressa Reverberi). L'ultimo in itinere si terrà in preparazione del concerto del 17 maggio, quando la Filarmonica Toscanini sarà diretta da Juraj Valcuha. ■

Post diploma

Carla Giazzi

■ «Del pomodoro non si butta via niente» potrebbe essere lo slogan per il lancio del ketchup integrale, ad alta ecosostenibilità, che arriverà all'Expo di Milano, portato dai 22 studenti del corso per «tecnico superiore responsabile delle produzioni delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali» della Fondazione Its (Istruzione tecnica superiore) Tech&Food Parma. Il nuovo prodotto sarà presentato il 2 luglio al Padiglione Italia nel «Vivaio scuole».

Del pomodoro, che diventa così «verde», i corsisti hanno utilizzato tutto: la polpa, per il doppio concentrato, e gli «carti». Dai semi hanno ricavato l'olio di semi di pomodoro, uno degli ingredienti del ketchup; le bucce sono diventate fonte di energia combustibile. Il prodotto ha superato i test di mercato e anche il packaging è al 100% ecocompatibile. Dell'«oro rosso» del nostro territorio, che Parma esporta nel mondo con la relativa tecnologia per l'industria conserviera, i ragazzi hanno studiato la storia, le declinazioni nell'arte, l'impiantistica, hanno visitato il Museo del pomodoro a Collecchio. Il tutto con la collaborazione della Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari (Sisa) e il supporto del Cisa.

«Il corso - spiega Annalisa Roselli, responsabile del coordinamento della Fondazione, nata nel 2010 per volontà del ministero dell'Istruzione, università e ricerca e presieduta dall'imprenditore Egidio Amoretti - è post-diploma, gratuito, finanziato da ministero e Regione. Dura due anni, prepara tecnici specializzati, ne favorisce l'inserimento in aziende dell'agro-alimentare. Ha una connotazione pratica, 800 ore di stage su 2.000, il 50 per cento dei formatori viene

FONDAZIONE ITS TECH&FOOD PARMA

A Expo 22 studenti lanceranno il nuovo ketchup integrale



dalle imprese, punta sull'aspetto tecnologico». Al via a giugno le iscrizioni alle selezioni per il biennio 2015/2017 (www.itsparma.it). Per le scuole, nella Fondazione, capofila è il polo agro industriale costituito dagli istituti tecnico agrario «Bocchialini» di Parma, tecnico «Galilei» di San Secondo e professionale per l'agricoltura «Solari» di Fidenza (con enti, istituzioni, aziende e realtà di settore c'è anche l'itis «da Vinci»). «I nostri allievi di quarta e quinta hanno la materia produzione e trasformazione che tratta dell'industria del pomodoro - racconta Fabrizio Manfredi, professore del «Bocchialini», agronomo, del comitato tecnico-scientifico di Tech&Food e formatore nel corso - con visite in aziende, studio dell'impiantistica e della tecnologia». A Expo ci

saranno anche le quarte e le quinte del polo. «Due quinte del Bocchialini - precisa la preside Anna Rita Sicuri - lo visiteranno grazie al contributo delle aziende socie della Fondazione Its Tech&Food Parma, che ha scelto il nostro istituto per «Adotta una scuola», valorizzando così il legame tra la scuola e il mondo produttivo locale».

Inoltre, i ragazzi del Galilei hanno realizzato una app sull'azienda Copini arte olearia, quelli del Bocchialini hanno «interrogato» autorità e politici su agricoltura e industria in un convegno dell'Ancl nella sede della Provincia, quelli del Solari sono stati coinvolti dal Comune di Fidenza nella presentazione della storia di Expo e del servizio di trasporto giornaliero per chiunque vorrà recarsi all'Esposizione. ■

Integrazione

Laura Ugolotti

■ Conoscere culture diverse, condividere idee ed entusiasmo, aprirsi agli altri e vivere la diversità come una risorsa. All'Istituto Giordani tutto questo è di casa. Merito di una nutrita presenza di ragazzi stranieri e della volontà di insegnanti e dirigenza di investire su attività didattiche multiculturali, in classe ma non solo, per favorire la convivenza e il senso di appartenenza alla scuola. Con questo spirito è nato, nel 2011, il progetto del gruppo multiculturale: una cinquantina di ragazzi che settimanalmente si ritrovano per condividere percorsi di formazione. «L'anno scorso abbiamo affrontato il tema delle differenze culturali attraverso la storia delle feste tradizionali; quest'anno, invece, stiamo conoscendo più da vicino le danze folkloristiche dei diversi Paesi», spiega Maria Chiara Cavazzoni, docente e referente dell'istituto per l'integrazione degli alunni stranieri, che segue il progetto insieme alla collega Maria Ollari. L'attività è aperta a tutti i ragazzi, dalle seconde alle quinte, sia stranieri che italiani. Per Jaspreet e Yacine è il primo anno. «Ci troviamo al martedì - spiegano - e ogni incontro è l'occasione per imparare qualcosa di nuovo».

«Sono molto curiosa, mi piace conoscere culture diverse dalla mia - sottolinea Yacine, che viene dal Senegal -». Ho frequentato le elementari e le medie in un paesino di Provincia, dove gli stranieri erano pochi e non avevo occasioni; questo gruppo invece mi ha insegnato ad ascoltare le opinioni degli altri, a rispettarle ma anche ad esprimere le mie». «Il percorso - spiega l'insegnante - prevede incontri con esperti: rappresentanti di associazioni, antropologi, mediatori culturali. Siamo collegati con la realtà del territorio,

L'ISTITUTO DI VIA LAZIO

«Bailando» 50 ragazzi del Giordani imparano culture di Paesi diversi



oltre che con le altre scuole; vogliamo che l'integrazione vada al di là dei singoli progetti didattici ed esca dalle aule. È soprattutto che i ragazzi possano avere un momento istituzionalizzato di

confronto e condivisione e uno spazio in cui poter essere se stessi». E loro rispondono all'appello con grande partecipazione ed entusiasmo. «La curiosità di conoscere culture diverse e comprendere le differenze è la stessa, per loro che sono stranieri come per noi che siamo italiani», dice Maria-grazia. «Ad esempio - spiega Jaspreet - per me che sono indiana è strano vedere come gli italiani siano poco religiosi, rispetto al mio Paese; in comune, sono molto più autonomi e non si lasciano influenzare dal giudizio della società». «È bello andare oltre la diversità - le fa eco Rahmoun -, capire cosa c'è dietro ai comportamenti degli altri. Loro non conoscono meglio noi, così come noi conosciamo meglio loro». Ogni anno al termine del percorso, gli alunni ricevono un attestato, valido come credito scolastico. Quest'anno è previsto anche un momento finale in cui i ragazzi sulle note di «Bailando» (eseguito dal coro del Giordani, diretto dal Maestro Morini) porteranno in scena una coreografia multiculturale, preparata insieme all'insegnante Lidia Grandi. «Alcuni di noi hanno inserito elementi di danze del proprio Paese, come del Magreb, nel mio caso - spiega Mariam - e ognuno indosserà i propri costumi tradizionali». L'appuntamento è per il 26 maggio, alle 17.30 al Teatro Europa, all'interno del progetto «Scuola in scena» che coinvolgerà diversi istituti della città. ■