

«La disciplina prevede elaborazione ed esposizione di un'idea di imprenditorialità»

MATURITÀ

Sono stati sedici gli alunni che hanno affrontato l'esame finale e la media è poco sopra il 71

«La presentazione favorita dai "project work" in classe»

Vito Rovigo da tre anni dirige l'Alberghiero: «Il prossimo anno avremo due quinte classi»

LAURA MODENA

Tutti diplomati gli studenti del quinto anno "Capes" dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" all'istituto di formazione professionale di viale dei Colli, con punteggi che vanno dal 60 all'89 e una media di poco superiore ai 71 centesimi.

Dopo il diploma del terzo anno di qualifica come operatore di "Servizi di sala e bar", "Cucina", o "Panificazione e pasticceria", e il diploma tecnico della classe quarta negli stessi settori, da qualche anno è dunque possibile conseguire anche il diploma di maturità.

«La nostra è un'offerta formativa più votata allo sviluppo professionale, ma negli ultimi tempi è cresciuta sempre più la richiesta di iscrizione alla classe quinta», commenta Vito Rovigo, da tre anni alla direzione dell'istituto alberghiero di Rovereto, dopo un anno di reggenza sulla sede di Avio, un'esperienza alla guida dell'istituto comprensivo dello stesso Comune e una carriera iniziata come docente di lettere.

Dirigente, con quali finalità è stato istituito il quinto anno all'alberghiero?

A partire dalla riforma del 2014 si è voluto offrire agli studenti più volenterosi e meritevoli di ogni settore della formazione professionale la possibilità di proseguire fino al diploma, per accedere in seguito all'università o a qualsiasi concorso pubblico.

Quanti sono mediamente i ragazzi della sua scuola che continuano gli studi fino alla quinta?

Quest'anno sono partiti in 23, poi si sono verificate varie defezioni e sono rimasti soltanto 16 ragazzi. La quinta è una classe peculiare, diversa da quelle precedenti, perché pone al centro dell'apprendimento lo studio delle discipline. Magari anche chi ha superato il test di ingresso alla

quinta e ha delle buone potenzialità poi si rende conto di essere più attratto dal mondo professionale. Qualcuno decide di disinvestire e si ritira, con un naturale allentamento dei numeri in corso d'anno. Per l'anno prossimo, però, abbiamo già 35 iscritti alla quinta, quindi formeremo due classi.

Come si sono trovati i suoi studenti con la nuova formula della maturità di quest'anno?

La presentazione di sé in apertura del colloquio per loro è stata quasi naturale perché il Capes prevede la disciplina "project work" basata proprio sull'elaborazione ed esposizione di una loro idea di imprenditorialità. Può essere, ad esempio, un progetto di caravan itinerante che offre cocktail particolari, sul quale vanno calcolati i costi, i benefici, devono essere previste le richieste di concessione e così via. La materia copre ben 198 ore sulle 990 dell'anno, quindi assume grande importanza.

Quali sono gli sbocchi futuri per i diplomati del suo istituto?

Oltre a qualsiasi facoltà, possono scegliere l'"alta formazione professionale" nelle sedi di Levico o Tione. Più spesso però preferiscono entrare direttamente nel mondo del lavoro dove normalmente restano per una decina d'anni, poi tendono a cercare professioni più stabili.

Si lamenta spesso la mancanza di lavoratori nel settore, lei che ne pensa?

È un dato di fatto dovuto alla tipologia di lavoro che segue quasi sempre la stagionalità, e ai tipi di contratto che evidentemente incidono sulla ridotta permanenza nel settore. Il lavoro richiede flessibilità e mobilità, e questo condiziona parecchio i progetti di vita a lungo termine, soprattutto per le femmine.

Con il tempo crede venga meno la motivazione?

Non si può dire che nei ra-

gazzi manchi la motivazione alla professione, anzi, dagli stage tornano sempre entusiasti. Penso però sia cambiato molto l'approccio generale al lavoro, che se un tempo significava affermazione di sé e della propria individualità, adesso per i giovani rappresenta una componente della vita, ma non la sola.

CHI È

Vito Rovigo, da tre anni alla direzione dell'istituto alberghiero di Rovereto, dopo un anno di reggenza sulla sede di Avio, un'esperienza alla guida dell'istituto comprensivo dello stesso Comune e una carriera iniziata come docente di lettere. Dal 2014 gli studenti degli istituti professionali possono frequentare il quinto anno e quindi dare l'esame di maturità.



L'INTERVISTA

Veronica Ghezzi si è diplomata con 89 su 100. «Sogno di viaggiare tanto per lavoro»

«Ora lavori in città diverse, più avanti "latte art"»

Con 89 punti su 100 ha ottenuto il voto più alto tra tutti i diplomati dell'istituto di formazione professionale alberghiero. Un successo giunto al termine di un viaggio dove i cambi di rotta, apparentemente azzardati, si sono poi rivelati scelte vincenti. «Perlomeno per quel che sogno di fare io nella vita - racconta la roveretana Veronica Ghezzi (in foto) - , cioè lavorare viaggiando e cambiando spesso città». Iniziate le superiori all'indirizzo Scienze applicate del liceo Maffei di Riva del Garda, passata in seguito allo Scientifico tradizionale per poi decidere di entrare, ripetendo la classe seconda, al corso di "Cucina" dell'alberghiero di Rovereto, la neodiplomata coltiva in realtà da sempre la passione per la ristorazione.

Come è proseguito poi il percorso alla scuola superiore?

Sono sempre stata interessata alle professioni in sala, bar e cucina, tanto che durante la scuola ho svolto vari lavori stagionali in questo settore. Grazie all'alberghiero ho anche potuto fare dei periodi di stage in un ristorante di Isera e poi anche in uno "stellato" di Brenzone sul Garda. In terza e quarta ho proseguito con il corso "Servizi di sala e bar" e poi ho deciso di arrivare fino al diploma di maturità, per tenermi aperte tutte le possibilità, anche quella dell'università.



Quali aspetti della ristorazione ti hanno portato a scegliere questa strada professionale?

È un lavoro ti dà l'opportunità di vivere sei mesi in una città e poi altri sei mesi in un'altra. Puoi anche stare all'estero per un periodo e poi tornare, conoscere così un'infinità di realtà diverse e questo ti arricchisce tantissimo. A me piace vivere con tanti progetti e tan-

te attività sempre diverse, stare in posti nuovi e confrontarmi con persone di altre culture. Amo moltissimo anche lo sport, la bici da corsa, le arrampicate, il kitesurf e tutti gli sport acquatici, insomma mi piace essere dinamica. Tra dieci anni spero di avere accumulato un bel bagaglio di esperienze e di poterle mettere a frutto, poi penserò anche a eventuale "piano b".

Di che tipo?

Dopo una certa età riuscire

a sostenere determinati ritmi è molto pesante, quindi cercherò di crearmi una dimensione lavorativa più adatta alla fase adulta. Per esempio ottenendo delle certificazioni internazionali in "bartender", "latte art", cocktail o birre artigianali, in modo da lavorare un paio di giorni alla settimana e per il resto impiegarmi in corsi di formazione per giovani che vogliono imparare.

La seconda prova era per te "Scienza e cultura degli alimenti", mentre per la prima prova hai affrontato le stesse tracce di tutte le altre scuole. Quale hai scelto?

La traccia sul concetto di "fatica" e ho parlato della gavetta necessaria nella ristorazione, citando anche il famoso chef Antonio Canavacciuolo che a sedici anni stava tutta la giornata in cucina a faticare e imparare. Da questo punto di vista però la nostra professione è un po' penalizzata, perché non si distingue tra la gavetta, che significa impegnarsi, e i diritti dei lavoratori, che devono essere rispettati.

Pensi che qualcosa stia cambiando?

Sì, perché il tema dei diritti sul lavoro è molto sentito da noi giovani. Pensiamo di non dover accettare qualsiasi condizione pur di lavorare, come giornate senza orari, temperature insopportabili in cucina o alloggi invivibili.

La. Mo.

TUTTI DIPLOMATI

Una classe alla maturità: ecco i voti

Sono sedici gli studenti dell'istituto di formazione professionale alberghiero che quest'anno hanno sostenuto l'esame di maturità. Ecco i voti decisi dalla commissione. Giorgio Benoni 70, Jonathan Bologna, 60, Sumia Boulafaa 67, Carlo Dandrea 83, Nicolò Coung Dalla Noce 80, Veronica Ghezzi 89, David Jalba 66, Brain Lleshi 60, Fabiana Maria Lonardoni 87, Lorenzo Marangoni 65, Daniele Roncher 69, Luca Segatta 72, Diana Sem'yankiv 68, Madalena Sozzi Campione 61, Dana Alexandra Turcanu 67, Serena Vassallo Paleologo 75.

L'istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto è ospitato in un edificio risalente al 1904 sorto come istituto pellagrico. L'asilo dei pellagrosi, oggi restituito in splendida e rinnovata veste alla città, fu inaugurato nel 1905 grazie all'opera del medico roveretano Guido De Probizer. L'istituto pellagrico costituì la prima rocca per la difesa contro la pella, il duro morbo che desolava la vita delle comunità rurali trentine di fine Ottocento.



IL LUTTO

Domani in Santa Caterina i funerali del maggiore dei carabinieri in congedo

Addio a Turrini: «Ha servito lo Stato»

«Uomo di straordinario rigore morale che ha servito lo Stato e la comunità con onore, dedizione e altruismo». Con queste parole la moglie Luciana Beltrami, i figli Mauro ed Emanuele assieme a tutti i familiari annunciano la scomparsa di Paolino Turrini, maggiore dei carabinieri in congedo. Una vita trascorsa nell'Arma (oltre quarant'anni) con una dedizione incondizionata alla famiglia e alle molte realtà dove aveva prestato servizio, dalle caserme di paese ai comandi di reparti operativi, che aveva valso la nomina di Turrini a Cavaliere al merito della Repubblica. Un'onorificenza che rappresentava l'essenza della sua stessa esistenza tutta dedicata agli altri e che ne aveva fatto orgogliosamente la cifra distintiva del suo essere carabiniere tra la gente e a fianco dei suoi "ragazzi".

Paolino Turrini, originario di Cuneo ma da sempre residen-



Paolino Turrini, maggiore dei carabinieri in congedo, è morto a 81 anni

te a Pomarolo, è morto a casa all'età di 81 anni stroncato da un malore e purtroppo a nulla sono valsi i tentativi dei familiari e degli operatori sanitari di riani-

marlo. Arruolato nell'Arma nel 1965 dopo un periodo di formazione aveva iniziato la sua carriera nelle stazioni di tantissimi paesi e cittadine non solo in

Trentino Alto Adige ma anche in tutta Italia. Successivamente a Bolzano aveva ricoperto il delicato incarico di comandante del nucleo operativo svolgendo operazioni speciali di particolare rilievo che gli sono valsi molte onorificenze. Negli ultimi anni di attività il rientro al Comando provinciale di Bolzano dove nel 2004 è stato congedato con il grado di maggiore. I suoi contatti con l'Arma non si sono comunque interrotti sia in quanto iscritto all'Unione nazionale ufficiali in congedo sia perché legato ancora alle sezioni dei carabinieri in congedo di Denno.

È non a caso i funerali del maggiore Paolino Turrini verranno celebrati domani alle 9.30 nella chiesa di Santa Caterina a Rovereto, chiesa nella quale viene celebrata la Virgo Fidelis, patrona dell'Arma dei carabinieri. Dopo la cerimonia religiosa la salma verrà sepolta al cimitero di Pomarolo.