

Tonezza

L'alberghiero è una garanzia Dopo il diploma lavoro certo

• L'istituto assicura ai suoi studenti di poter entrare nel mondo produttivo entro un anno dall'attestato valido a livello europeo

GIOVANNI M. FILOSOFO

In questo 2024 la scuola alberghiera residenziale "Eugenio Reffo" di Tonezza del Cimone compie vent'anni e lo slogan che si trova scritto nei totem all'entrata dell'istituto, recita così: "La scuola professionale che avvia al lavoro entro un anno dal diploma". «Questo è possibile grazie a un grande bagaglio umano e professionale», è convinta la dirigente, Silvia Cortiana.

Nella precedente gestione dell'Efal, era ospitata nell'ex villa Roi ma, per vicende giudiziarie, corse il rischio di abbandonare il paese in cui era nata e cresciuta. Quando tutto sembrava volgere al peggio, il connubio tra Engim (nuovo ente gestore istituto scolastico) e Cortiana, servi per realizzare una concisa risurrezione. La nuova sede: l'edificio della storica colonia di Tonezza I, che per decenni era meta di soggiorni a favore di bambini fragili. Venuta messa in esigenza, lo stabile decaduto.

Il sindaco dell'epoca, Gerardo Dalla Via, che aveva fondato la società acquirente, aveva voluto che si facesse insieme all'Ente di Tonezza il recupero. Una proposta che mise tutti d'accordo. E proprio l'Ente di Tonezza storse due terzi del finanziamento, con una volontà di 8 mila metri



L'istituto La sede della scuola alberghiera residenziale "Eugenio Reffo" FILOSOFO

cubi, adibiti ad uso ricettivo-alberghiero.

Il recupero architettonico servì a predisporre, al pianterreno, la cucina per il convivio e il laboratorio di sala; al primo piano, aule e laboratori didattici anche a tema; al secondo e al terzo, camere e altri spazi per ospitare fino a 195 studenti.

Con l'anno scolastico 2004 la scuola entrò pienamente in funzione, dilatando, nel tempo, le qualifiche rilasciate. «Sono stati 20 anni di crescita continua», afferma la preside Cortiana. «Oggi le qualifiche professionali triennali, che gli studenti possono conseguire, sono tre: operatore agroalimentare (pasticceria, panetteria, corsi di pizzeria, gelateria, cioccolateria); operatore per la preparazione dei pasti (chef, cuoco, corsi di macel-

leria ed enologia); operatore servizi di sala e bar (camerieri, barman). Inoltre c'è la possibilità di frequentare il IV e il V anno per ottenere il diploma tecnico e la specializzazione superiore, più, per gli studenti meritevoli, la partecipazione all'Erasmus, progetto estivo per la mobilità internazionale».

«La nostra scuola - sottolinea la dirigente - è cresciuta, molto sotto l'aspetto formativo. Da un lato, essendo retta

20

Gli anni trascorsi dopo il trasferimento nell'ex colonia Oggi si possono conseguire tre qualifiche professionali

da una fondazione che aderisce all'Engim, cioè all'Ente nazionale Giuseppini del Murialdo, prestiamo grande attenzione all'educazione integrale dei nostri allievi. Quindi, puntiamo sulla preparazione personale e culturale, abbinata a quella tecnica. Non è un caso se, con tale bagaglio umano e professionale, i nostri diplomati trovino più facilmente lavoro. Inoltre, il titolo è valido a livello europeo, per i paesi dell'Unione».

Fra i punti di forza, l'essere una scuola convittuale. «Qui non solo i ragazzi soggiornano, ma la scuola funziona come un albergo. I clienti sono gli alunni stessi, e gli allievi devono provvedere alla preparazione dei pasti, e agli altri servizi connessi. È una crescita a livello di esperienza e di responsabilità».



Il candidato Gabr...

Facciamo Il solo

• Il candidato minoranza programma grinta, voi si consigliere

AN...

«Santorso grinta e c... mettono... del paese... ha esordi... ta di pre... sua lista... torso». In... anni, or... minoran... la sua sc... numero... da cui in... «rilancia... La sua... 12 pers... ro esse... ma sie... ogni gi... stri pro... stro e... comun... miglio... partiri... ne; «le... pari p... acces... lamp... mod... stitui... sorve... paes... tra e...