

SCUOLA

Gli "ingredienti" vincenti all'alberghiero di Erice sono, la passione, l'entusiasmo, la creatività e.. l'opportunità



Una scuola aperta al territorio che mette costantemente in vetrina i suoi punti di forza: gli studenti. E cresciuti in questi anni l'Istituto Alberghiero "Ippolito Nievo" di Erice, non solo numericamente ma anche attraverso un'offerta formativa sempre più pregnante e coinvolgente, al passo con i tempi, che punta a creare professionisti del settore e, allo stesso tempo, cittadini consapevoli. Gioco di squadra, entusiasmo e passione sono gli ingredienti che caratterizzano le innumerevoli attività a cui gli alunni partecipano, come ad esempio gli eventi gastroonomici del territorio, ma anche una sana competizione che li ha portati a sfidare altri loro coetanei nei cooking show nazionali.

E poi tanto rigore nelle attività svolte in classe e impegno nei laboratori e nello studio delle discipline. Ma non basta! Anche gli incontri con gli autori diventano oggetto di formazione scolastica, per incoraggiare la lettura quale strumento di conoscenza e riflessione.

Gli studenti hanno così avuto modo di ascoltare il giornalista del Tg5 Carlo Verdone, la scrittrice Simona Turchi, Agnese Stornay

ed il professor Franco Berrino, medico ed epidemiologo, solo per citare i più recenti. Particolarmente prestigioso e formativo proprio quest'ultimo incontro con uno tra i più autorevoli studiosi del rapporto tra stile alimentare, livelli ormonali ed eventuali incidenti tumorali. L'esperto ha parlato di alimentazione e di dieta e dell'importanza di cibarsi con consapevolezza utilizzando cereali, prodotti stagionali e non raffinati. Perché fare i cuochi significa anche conoscere le materie prime, tramandare i piatti e i sapori della tradizione con un pizzico di innovazione?

Dal 2013 alla guida dell'Istituto c'è la professorssa Pina Mandina, classe 1972, laureata in filosofia, che abbiamo incontrato. **Che scuola ha trovato quando si insediava e quale è stato il suo imprinting?**

Quattro anni fa, al mio primo incarico di dirigente, sono arrivata in una scuola, Istituto alberghiero socio complesso e, al tempo stesso, stimolante da un punto di vista professionale.

Una scuola che ha 1200 studenti, ricca risorsa della scuola, provenienti da un comprensorio molto ampio, che si estende da Castellana Grotte ed Alcamo, che abbraccia Castellana Grotte, San Vito Lo Capo, oltre che Trapani, Castellana Grotte. Una bella sfida educativa in cui credere. Certamente la prima fase di osservazione è stata utile per comprendere le dinamiche interne all'istituto, ma soprattutto per conoscere le esigenze formative di un sistema che nella scuola investe il proprio riscatto sociale e culturale.

L'istituto era da subito e posto come interlocutore efficace del territorio, capace di dialogare con gli operatori economici, ma anche con gli Enti Locali, le associazioni, le onlus, di farsi promotore di cultura e professionalità senza mai dimenticare la mission della formazione e dell'inclusione.

Agire sui giovani e per i giovani, significa affrontare le difficoltà, prevenire il disagio, farsi carico delle loro istanze avendo presente che il futuro è assunzione di responsabilità, e progettualità.

E di progetti ne abbiamo messi in cantiere tanti in questi anni: a volte visionari, ma, passo dopo passo, abbiamo costruito un'offerta significativa e pregnante di opportunità per gli studenti e per il territorio: dalla collaborazione con l'Alma, la scuola internazionale di cucina di Gualtiero Marchesi,



agli incontri con gli autori, agli eventi con Pif, Luca Colò, il Trapani Calcio, per citarne qualcuno, ai concorsi internazionali, ai percorsi di legalità in partenariato con il Tribunale di Trapani per gli stage in beni confiscati alla mafia, alla bellissima esperienza con SAMAN per la gestione dell'Osteria Sociale. **Il numero di iscritti è cresciuto? Quali sono gli indirizzi tra cui scegliere?**

Il numero di iscritti, considerato il calo demografico e tendenzialmente cresciuto, abbiamo circa 34 classi. In un triennio, a regime, 8 classi in più. Un corso dedicato all'educazione per gli adulti completo e 4 classi nella sezione carceraria; due succursali una in via Loch e un'altra prestigiosa ad Erice centro storico, dove si è costruito un percorso sperimentale volto al ri-

lancio del territorio. Erice, in partenariato con il Comune, grazie anche alla collaborazione degli operatori economici ericani. Un ritorno a casa, laddove l'avventura dell'alberghiero di Erice ha avuto inizio negli anni '80.

I nostri studenti possono scegliere 4 indirizzi e conseguire in regime di IeFP la qualifica triennale che il diploma quinquennale: enogastronomia, pasticceria, sala e vendita, accoglienza turistica.

Quanti studenti trovano occupazione una volta terminati gli studi?

I dati Istat restituiti alla scuola, registrano una buona occupabilità dei nostri studenti.

L'80% dei diplomati trova lavoro con contratto a tempo determinato già dopo 3 mesi nel settore di pertinenza, soprattutto durante la stagione estiva, che per la nostra Sicilia è molto lunga, dal mese di maggio ad ottobre, mentre per contratti a tempo indeterminato si attende dai 6 ai 12 mesi.

Molti dei nostri allievi trovano occupazione all'estero con un'incidenza maggiore negli ultimi anni, in quanto i giovani sono più pronti ed aperti a guardarsi intorno, al territorio più cittadini europei, e sono in grado di affrontare con maggiore determinazione la sfida del viaggio. Non trovo elementi negativi in questo, penso che i ragazzi

debbono viaggiare, conoscere il mondo, allargare i loro orizzonti, confrontandosi con culture diverse ed eventualmente tornare più ricchi di esperienze e di conoscenze nel loro paese.

Si dice che il turismo sta volando di ricchezza per il nostro territorio e quindi la gastronomia e i servizi sono aspetti fondamentali. Secondo lei, si è fatto abbastanza per valorizzarli o c'è ancora molta improvvisazione?

Nel settore turistico è necessario lavorare ancora tanto per firmare professionalità del settore affinché questo territorio sviluppi un turismo culturale che non prescinde, anzi valorizza, percorsi enogastronomici, paesaggistici, artistici e archeologici, sviluppare il senso della bellezza, dell'equilibrio con la natura, dell'interazione fra culture e un obiettivo che la scuola, indipendentemente dagli indirizzi, deve, a mio giudizio, perseguire per creare futuro sostenibile e consapevole. Abbiamo molte ricchezze in questo territorio, ma forse crediamo ancora poco nelle potenzialità e nelle capacità delle nostre risorse umane. Ecco, la scuola deve ripartire da questo.

Se dovessi darle quale è il maggior punto di forza dell'Istituto che dirigo, credo che senza dubbio, sia l'entusiasmo dei miei ragazzi...

