

**INIZIATIVA. PRESENTATE LE GIORNATE DI TIROCINIO SVOLTE DAI RAGAZZI ALL'ESTERO**

# Cena internazionale alla scuola alberghiera

**Grande apprezzamento per la serata di gala. Domani il primo evento con piatti "biblici"**

DI MARTA MARTINER TESTA  
ED ELISA FERREDO

Atta di grande festa, in cui non sono però mancati importanti momenti di riflessione, nella serata di giovedì scorso nella sede astigiana dell'Agenzia di formazione professionale "Colline Astigiane", la scuola alberghiera di Asti diretta da Davide Rosa (presidente Dino Alfuff), per la serata di chiusura del Progetto Erasmus "Plus Keep the Faith".

A "raccontare" l'importante esperienza formativa del gruppo di allievi - insieme agli studenti di scuole del Trentino, Genova e Varesina - Matteo Gazzarata, coordinatore del progetto che ha presentato, anche attraverso le immagini, le giornate di tirocinio svolte in Germania (Rocham), Spagna (Caceres) e a Malta, evidenziando il valore di tale iniziativa per la crescita professionale e umana dei ragazzi.

Tanta partecipazione e grande apprezzamento nella serata di gala, alla presenza dei familiari degli studenti, per il lavoro svolto in sala e in cucina dagli allievi. È stata presentata una cena internazionale raffinata, dai grandi sapori e di un livello come sempre altissimo: sangria per accogliere gli ospiti e poi, in tavola, illettro di lampuki in salsa di pomodoro, capperi e olive dalla tradizione maltese, Pasta alla Norma in rappresentanza della cucina italiana,



SCATTO DI GRUPPO PER LO STAFF DI CUCINA ALLA CENA INTERNAZIONALE (FOTO PLETOŠI)

un tedesco Cosciotto di maiale alla birra e patate al burro e per dolce, dalla Spagna, la Tarta de galletas de la abuela. La brigata di cucina ha lavorato sotto la guida degli chef della scuola astigiana Massimo Camarati e Paolo Ghi, mentre a coordinare i ragazzi in sala sono stati gli insegnanti Luca Riccati e Franco Mo.

Tanti applausi per i giovani studenti, a cui sono state consegnate, in chiusura di serata, le certificazioni del percorso svolto, grazie all'assegnazione della Carta Erasmus + VET alla AFP Colline Astigiane.

Anche una premiazione nell'ambito di un livello come sempre altissimo: sangria per accogliere gli ospiti e poi, in tavola, illettro di lampuki in salsa di pomodoro, capperi e olive dalla tradizione maltese, Pasta alla Norma in rappresentanza della cucina italiana,

svolgendo. Con un soggigno a Roma è stata premiata la coppia vincitrice del concorso.

## Mercoledì la cena biblica

Un'occasione per riscoprire alcuni brani delle Sacre Scritture in un contesto diverso: la tavola. Domani (mercoledì), alle 20 nella sede astigiana della scuola alberghiera (via Asinari 5) verrà infatti servita una cena biblica. L'evento, intitolato "Il sapore della storia che salva", è stato ideato da don Andrea Ciucci, sacerdote biblista e autore dei libri "A tavola con Abram", "In cucina con i santi", "Mangiare da Dio", scritti con Paolo Sartor per Edizioni San Paolo. Promosso da Diocesi, Oblati di San Giuseppe, scuola alberghiera AFP Colline Astigiane e Coldiretti, prevede un "viaggio" fra spiritualità, fede e gusto. Ogni portata della cena, preparata con i pri-

mizi dei produttori di Coldiretti, sarà collegata a un preciso riferimento biblico: la trota alla cannella con fave e miglio (Lc. 5,1-11), la minestra di lentichie rosse di Giacobbe (Ge 25, 29-34), l'agnello pasquale con erbe amare e pistacchi (Es 12, 1-11), l'armonia dei sette sapori della terra promessa (Dt 8, 6-10). È ancora focaccia di Sarepta, pane del deserto, pasta d'orzo. Il tutto accompagnato da pregiati vini del territorio. «L'evento - spiega don Ciucci - sarà l'occasione per rileggere alcuni brani della Sacra Scrittura e riscoprire il gusto inteso e vero della storia della salvezza». Per informazioni e prenotazioni (il costo è 20 euro): AFP Colline Astigiane (tel. 011/351420, segreteria@afp-collineastigiane.com) e Oblati di San Giuseppe (tel. 327/1747864, segreteria.oblati-gsm@untdk.it).

## NOTIZIE IN BREVE

### Si inaugura la filiale UniCredit

OGGI (martedì), alle 16.30 in corso alla Vittoria 15, si terrà l'inaugurazione della filiale "open" di UniCredit. Al taglio del nastro parteciperanno Dario Prunotto (regional manager Nord Ovest della banca), il sindaco Fabrizio Brigino e il parroco don Giuseppe Steffeno.

### Banche e imprese, convegno dell'Ucid

Saranno le banche al centro del nuovo convegno organizzato dall'Ucid (Unione cristiana imprenditori dirigenti). Oggi (martedì), alle 17.45 all'Opera Pia Millavacca (via Millavacca 9), si parlerà del rapporto fra banca e impresa. Relatore dell'appuntamento, dal titolo "Impresa cerca banca e trova un'impresa", sarà Carlo Demartini, amministratore delegato della Crasti. Parteciperanno anche Paolo Porrino, presidente provinciale Ucid; Paola Malabala, presidente dell'Unione Industriale; Ermanno Renato Gorio, presidente della Camera di Commercio. L'incontro si concluderà con un intervento del vescovo Francesco Ravinale.

### Premio Libero Grassi a Tommaso Turinetti del "Monti"



Tommaso Turinetti dell'istituto "Monti" ha vinto il Premio Libero Grassi, dedicato al noto imprenditore siciliano ucciso da Cosa Nostra perché si era pubblicamente rifiutato di pagare il "pizzo". Promosso dall'associazione "Solidaria" in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione con l'associazione di categoria Commercio, ha lo scopo di sensibilizzare i ragazzi delle scuole su temi di rilevanza sociale.

Quest'anno l'argomento era la corruzione. La richiesta era di realizzare la sceneggiatura di uno spot contro la corruzione, che fosse successivamente realizzabile da professionisti. Giacomo Ciravegna, docente di Lettere dell'istituto "Monti", ha presentato alla classe IV AB il concorso. L'allievo Tommaso Turinetti ha avuto un'idea molto forte e di realizzazione relativamente facile, discussa con alcuni compagni in classe ma attuata pressoché in autonomia. Ovvero, partire dal dato dei 60 miliardi di euro di danno che, si stima, la corruzione arreca all'Italia e mostrare quanto opere utili si potrebbero realizzare. Grazie a questo risultato la classe parteciperà al viaggio premio a Palermo che si svolgerà a maggio, durante il quale si svolgerà anche la cerimonia di premiazione con la presentazione dello spot che sarà realizzato sulla base della sceneggiatura vincitrice.

## INCONTRO. ANNO FINITO PER 16 RAGAZZI

### Servizio civile in Comune Esperienza terminata



UN MOMENTO DELL'INCONTRO (FOTO PLETOŠI)

Venerdì scorso, in Sala Pastrone, si è svolto l'evento a conclusione dell'anno del Servizio civile e cui hanno partecipato 16 ragazzi tra i 18 e i 28 anni.

Durante la manifestazione sono stati raccontati i diversi lavori che i giovani, supportati dai tutor e dagli operatori qualificati, hanno svolto e che sono stati rivolti ai vari settori: all'ambiente, all'assistenza, al patrimonio artistico e culturale ecc.

Il servizio civile è una grande occasione per i giovani che imparano così ad approcciarsi con Enti e persone che ricorrono una seria di formazione, nello stesso tempo grazie a loro, il Comune di Asti ha avuto l'opportunità di essere aiutato nello svolgimento di parecchi lavori in un clima di ottimismo e generosità.

Bello è di un entusiasmo contagioso.

## INTOLLERANZA O ALLERGIA ALIMENTARE? NELLE FARMACIE ASSOCIATE FAP PUOI EFFETTUARE UN TEST DI CONTROLLO



Per la maggior parte delle persone mangiare tutte le varietà di alimenti non costituisce alcun problema. Per una piccola percentuale di individui, invece, determinati alimenti o componenti alimentari possono provocare reazioni negative: da una leggera eruzione cutanea ad una risposta allergica di grave entità.

Secondo l'EUFIC (European Food Information Council), le reazioni negative agli alimenti possono essere causate da allergia alimentare o intolleranza alimentare. Benché circa una persona su tre ritenga di essere "allergica" a certi alimenti, l'allergia alimentare ha un'incidenza effettiva intorno al 2% della popolazione adulta. Nei bambini, il dato sale al 3-7%, anche se, nella maggior parte dei casi, l'allergia viene superata con l'età scolare. La reazione ne-

gativa al cibo è spesso erroneamente definita allergia alimentare, ma in molti casi è provocata da altre cause come un'intossicazione alimentare di tipo microbico, un'avversione psicologica al cibo o un'intolleranza ad un determinato ingrediente di un alimento. I sintomi che si osservano in presenza di un'intolleranza alimentare sono molti, per citarne alcuni: stanchezza, ritenzione idrica, alitosi, aumento della sudorazione, cefalea, gonfiore addominale, crampi, difficoltà di respirazione, debolezza e prurito. Le farmacie associate FAP hanno attivato un servizio in farmacia, in collaborazione con il laboratorio Matrix di Reggio Emilia, rivolto alla diagnosi di situazioni di "intolleranza alimentare attraverso un test (FIT - Food Intolerance Test) che permette di individuare quali siano le proteine alimentari verso le quali l'organismo ha reazioni avverse mediante analisi su un campione di sangue.



## INCONTRO

### Basta compiti a casa, ne parla il prof. Parodi

Domani (mercoledì), alle 21 in Municipio, si terrà un incontro che avrà come ospite il professor Maurizio Parodi. Preside di scuola media a Genova, è promotore della campagna nazionale "Basta Compiti", che ha anche avviato una petizione che ha raggiunto a livello nazionale i 16 mila aderenti. Durante l'incontro il relazione illustrerà i motivi che lo spingono a chiedere appunto di abolire i compiti obbligatori a casa, e si usi questi nella carriera scolastica degli alunni.

A promuovere l'evento Giampiero Monaco, maestro della primaria "Ba Cosio", in collaborazione con il circolo didattico e la scuola media "Brofferio - Martiri della Libertà". A chi è contrario, ritenendo che i compiti siano fondamentali per favorire l'apprendimento delle materie trattate in classe e imparare ad organizzarsi, Monaco risponde: «Non si tratta di avallare la pigrizia, ma di ricondurre la responsabilità di spiegazione e apprendimento al "duo" insegnante - alunno, da compiere sul luogo rispetto di lavoro. Non troviamo giusto, infatti caricare sulle famiglie la fase di studio. Nessuno vieta l'approfondimento personale o la rielaborazione autonoma. Semplicemente non viene data come compito obbligatorio. Ritengo, infatti, che gli alunni trascurati dalla famiglia o che ha poche risorse intellettive, possono essere caricati di compiti, ma non li fanno, o li copiano, o li fanno di malavoglia. Il risultato è quello di indurli ad abbandonare la scuola appena possono».

# INTOLLERANZA O ALLERGIA ALIMENTARE? NELLE FARMACIE ASSOCIATE FAP PUOI EFFETTUARE UN TEST DI CONTROLLO



Per la maggior parte delle persone mangiare tutte le varietà di alimenti non costituisce alcun problema. Per una piccola percentuale di individui, invece, determinati alimenti o componenti alimentari possono provocare reazioni negative: da una leggera eruzione cutanea ad una risposta allergica di grave entità.

Secondo l'EUFIC (European Food Information Council), le reazioni negative agli alimenti possono essere causate da allergia alimentare o intolleranza alimentare.

Benché circa una persona su tre ritenga di essere "allergica" a certi alimenti, l'allergia alimentare ha un'incidenza effettiva intorno al 2% della popolazione adulta.

Nei bambini, il dato sale al 3-7%, anche se, nella maggior parte dei casi, l'allergia viene superata con l'età scolare. La reazione ne-

gativa al cibo è spesso erroneamente definita allergia alimentare, ma in molti casi è provocata da altre cause come un'intossicazione alimentare di tipo microbico, un'avversione psicologica al cibo o un'intolleranza ad un determinato ingrediente di un alimento. I sintomi che si osservano in presenza di un'intolleranza alimentare sono molti, per citarne alcuni: stanchezza, ritenzione idrica, alitosi, aumento della sudorazione, cefalea, gonfiore addominale, crampi, difficoltà di respirazione, debolezza e prurito.

Le farmacie associate FAP hanno attivato un servizio in farmacia, in collaborazione con il laboratorio Natrix di Reggio Emilia, rivolto alla diagnosi di situazioni d'intolleranza alimentare attraverso un test (FIT - Food Intolerance Test) che permette di individuare quali siano le proteine alimentari verso le quali l'organismo ha reazioni avverse mediante analisi su un campione di sangue.

