

Alla scuola Grandi la guerra finisce nel piatto

I ragazzi dei corsi di formazione per cuochi e barman hanno raccontato la Resistenza attraverso il cibo: pranzo per ottanta invitati

SESTO SAN GIOVANNI
di **Laura Lana**

Il cibo per raccontare la guerra e la Resistenza. Perché se lo slogan nazista era «se mangi troppo derubi la Patria», nelle fabbriche accadeva pure che la razione attesa di «un uovo sodo a testa» si trasformasse in mezzo uovo. Polenta (il pane era razionato) e cipolla, tanti legumi, che riempivano la pancia e costavano poco. «Anche tra i deportati la fame patita diventa un filo conduttore di molte testimonianze».

In occasione del 75° anniversario della Liberazione, Aned e Ventimilaleghe hanno elaborato un progetto proprio sul cibo insieme alla scuola Achille Grandi di Afol che, in viale Italia, prepara i futuri cuochi e barman.

Gli studenti, insieme alle due associazioni, hanno preso parte a incontri di formazione, hanno visitato la mostra alla Casa della Memoria, hanno ascoltato le testimonianze dei figli dei deportati, prima tra tutti quella di Peppino Valota, presidente della sezione Aned sestese, il cui padre non ha più fatto ritorno. E ieri hanno organizzato un pranzo per quasi 80 persone, sempre nell'ambito del programma «Dal pane alla pace a tavola: percorso di educazione alimentare resistente».

«Abbiamo sposato in pieno questo progetto, che vedrà anche



altri due eventi, che coinvolgeranno studenti del secondo, terzo e quarto anno – commentano Renato Porcello, responsabile della scuola di cucina, e il direttore Franco Maggi -. Tutti i ragazzi che hanno lavorato in questo weekend sono volontari: hanno voluto essere presenti,

L'INIZIATIVA

Con i fondi raccolti una delegazione di 25 studenti potrà partecipare alla visita ai campi di sterminio

Da sinistra Franco Maggi, Mari Pagani, Cristina Del Soldato, Monica Credi, Renato Porciello e Carlo Grazzani

anche se è domenica e le preparazioni per il menu sono iniziate sabato».

All'istituto di viale Italia è stata ospitata l'assemblea dei soci di Aned, i volontari di Ventimilaleghe e tanti altri amici che hanno condiviso il pranzo: pasta e fagioli, arrosto, la tradizionale torta paesana.

Non solo studio e non solo convivialità. L'iniziativa ha permesso infatti di raccogliere i fondi per consentire a una delegazione di 25 studenti di partire insieme alle due associazioni al pellegrinaggio di maggio ai campi di sterminio. «Il pranzo è servito come forma di finanziamento – spiega Monica Credi -. Ci sono stati anche studenti che ci hanno detto "Sono già venuto e voglio lasciare il mio posto a un compagno. Però verrò a servire a tavola, perché serve". Questo viaggio cambia le persone».

Tutto esaurito, con oltre 300 prenotazioni. «Sono stati tre anni difficili, ma abbiamo imparato a costruire reti, a uscire per la città senza aspettare che la città venga da noi – sottolineano i rappresentanti di Aned e Ventimilaleghe -. Questo è e resterà sempre un viaggio istituzionale, perché desiderato e amato da Sesto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ZIBIDO SAN GIACOMO

Orti comunali L'unione fa la forza

Il nuovo regolamento privilegia i piccoli gruppi con un progetto sociale

Novità per il bando degli orti comunali. Secondo il nuovo regolamento, alcuni appezzamenti saranno destinati a orti sociali, gestiti da gruppi di minimo tre persone che si prenderanno l'impegno di rendere gli spazi verdi coltivabili aperti alla cittadinanza, con attività di promozione sociale. Per aggiudicarsi il pezzo di terra, bisogna presentare un progetto al Comune, garantendo il rispetto dei requisiti richiesti. Il primo è l'utilizzo di modalità di coltivazione prevalentemente manuali o comunque con attrezzature, macchinari e trattamenti ecocompatibili. Poi, l'organizzazione di eventi didattici che coinvolgano le scuole e i cittadini che vogliono imparare a coltivare l'orto.

Lavoro, il futuro è artigiano: laboratori alle medie

Il professionista Mazzini aiuta i più piccoli nella scelta per il futuro

CINISELLO BALSAMO

L'artigianato può salvare l'economia del Nord Milano, ma spesso i giovani e le famiglie ignorano le sue potenzialità, sia nel campo della formazione che dell'avviamento al lavoro. Nasce da qui l'idea dell'istituto professionale Mazzini di via De Sanctis che si è unito all'Apa Confartigianato e al Comune per promuovere una serie di laboratori artigiani dedicati ai ragazzi di seconda media. Il progetto si intitola "L'Arte dei Futuri Artigiani". Da inizio settimana i docenti e alcuni allievi tutor del Mazzini e di Cinifabrique entreranno nelle classi seconde di tutte le medie cittadine, proponendo laboratori delle più diffuse attività artigiane. Per i ragazzi



sarà un gioco, ma potranno scoprire le loro vocazioni in vista della scelta delle superiori.

«L'obiettivo non è insegnare ai ragazzi un lavoro, ma mostrare quanto le loro mani sono in grado di fare, utilizzando creatività e passione», spiega Marcello Mariani, presidente dell'Associazione Scuole Professionali Mazzini. Gli fa eco il presidente di Apa Confartigianato di Cinisello, Maurizio Rossoni: «Vedendo quello che accade con le grandi multinazionali che lasciano il nostro territorio, le imprese artigiane rappresentano la vera sicurezza per il futuro – ha spiegato

–. Il problema è che i giovani escono dalla scuola senza avere competenze specifiche utili per iniziare a lavorare. Per questo gli istituti professionali rivestono un ruolo importante».

Il messaggio lanciato ai ragazzi è forte: accanto agli studi che portano a una carriera universitaria, ci sono opportunità di formazione professionale che hanno ottime possibilità di successo. «Le aziende hanno bisogno di personale qualificato – sottolinea il sindaco Giacomo Ghilardi -. Il compito di scuole come il Mazzini è fornire le competenze necessarie».

Ros.Pal.

Piccoli Annunci

Per pubblicare gli annunci economici su

IL GIORNO

Il Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno rivolgersi a:

Speed

Per conoscere l'agenzia SPEED più vicina:

UFFICI E SPORTELLI:

MILANO: Tel. 02/29529111

Via Tadino, 30

Orario: 9,00-12,30/14-16,15

• **SONDRIO**

Tel. 0342 200380 - Via Nazario Sauro, 13

• **BERGAMO:**

Tel. 035/222100 - Via G. D'Alzano, 4/F

• **LEGNANO:**

Tel. 0331/594147 - C.so Magenta, 64

• **COMO:**

Tel. 031/3100885 - Via Petrarca, 31

• **LECCO**

Tel. 0341 357400 - Via Raffaello Sanzio, 21

• **VARESE:**

Tel. 0332/280281 - Via San Martino della Battaglia, 12

• **MONZA:**

Tel. 039/2301008 - Via C. Alberto, 5

10 COMUNICAZIONI PERSONALI

LEGNANO Due nuove bellissime ragazze orientali, simpatiche, dolci, ti aspettano tutti i giorni per massaggi rilassanti. Tel. 3803719226

Cambiare per crescere.



Quotidiano net lavoro

pubblica ogni giorno centinaia di offerte di aziende della tua città. E' il più completo motore di ricerca nel settore recruiting, da oggi ancora più efficace e facile da usare.

Collegati subito è gratis, la tua occasione è ora aspettando! www.quotidiano.net/lavoro

Le date di pubblicazione sono da considerarsi indicative e non di rigore. Il numero minimo di parole è pari a 20. Tutte le tariffe sono disponibili presso gli sportelli. Tutta la piccola pubblicità andrà pagata anticipatamente al momento dell'ordine. L'informativa sulla privacy è visibile in internet all'indirizzo <http://annunci.quotidiano.net> (anche gli annunci sono pubblicati allo stesso indirizzo). Gli annunci di ricerca di personale devono alla legge n. 903 del 9/12/77