

## Scuola alberghiera di Agliano

Dopo la finale di Hell's kitchen  
il giovane chef torna a scuola

Kristian Simoni, 23 anni, è arrivato terzo allo show cooking



## Personaggio

ELISA SCHIFFO  
AGLIANO

**Bronzo**  
Kristian  
Simoni  
nella scuola  
alberghiera  
dopo la  
finalissima  
di Hell's  
Kitchen  
a destra  
con Cracco

Lo chiamano «il vichingo» perché si è fatto le ossa in Islanda ma passione e tecnica sono frutto del corso all'alberghiera di Agliano che gli ha cambiato la vita. Kristian Simoni, 23 anni, reduce dalla finalissima di Hell's Kitchen, lo show cooking per aspiranti chef con Carlo Cracco che gli è valso il bronzo, ieri è tornato nella sua scuola per raccontarsi ai ragazzi.

«Dopo le medie volevo fare lo chef ma giocavo a basket e per questione di orari e allenamenti ho poi scelto il Quintino Sella - racconta l'ex allievo - poi però ho scoperto i corsi serali e mi sono iscritto a cucina tradizionale regionale. Avevo i tatuaggi, avevo paura che non mi prendessero, invece è partita la mia avventura ai fornelli. Si cucinava e poi si mangiava tutti insieme. Un corso da 900 ore di cui la metà di stage nei ristoranti che mi ha fatto capire cosa volevo». Ad accoglierlo a

scuola il direttore Davide Rosa, la coordinatrice dei corsi Nadia Bardone e il suo insegnante Gino Minacapilli. «Il suo difetto? Era sempre in ritardo. Però aveva attitudine e forza di volontà e nella preparazione di piatti ci metteva sempre del suo». Tra i ricordi tra i banchi quello dell'esame finale: «Mi era capitato il vitello tonnato, me la sono cavata bene. Qualche pensiero in più per la richiesta del commissario esterno dell'impiantamento ad effetto cromatura. Avevo messo un peperone giallo e uno rosso, forse se me

l'avessero chiesto ora avrei fatto altro».

## Tirocini all'estero

Poi il discorso è finito sui tirocini all'estero «Se sono importanti? Per me sono stati fondamentali. Ho lavorato in America, ad Atlanta e poi sono finito in Islanda, ho preso un volo di sola andata. Il Nord Europa mi ha insegnato l'ordine, l'eleganza, la pulizia. E poi c'è sempre spazio per i giovani. L'ultima esperienza lavorativa l'ho fatta a Barcellona». L'aneddoto: «Tornando da Amsterdam per le prove di

## Settanta allievi

Stage all'estero

Tempo di avventura internazionale per gli allievi della scuola alberghiera Colline Astigiane che si preparano a fare le valigie per l'Europa. In calendario per marzo ci sarà un mese di tirocinio all'estero, esperienza che l'agenzia di formazione porta avanti da anni e che si inserisce nel progetto Erasmus. Sono coinvolti una settantina di studenti che frequentano i corsi di cucina e sala-bar. Ad accompagnarli oltre ai tutor ci sarà il responsabile dei progetti internazionali Matteo Gazzarata. Saranno quattro settimane di cui una di perfezionamento linguistico e altre tre di stage nei ristoranti e nelle strutture ricettive Malta; in Germania (Dresda e Bochum) e in Spagna (Caceres e Palma de Maiorca). Varranno come «Euro-pass» e quindi anche certificazione delle competenze. [E. SC.]



La presentazione del progetto «Viva la vita» in Provveditorato

## Progetto presentato in Provveditorato

La cultura del soccorso  
insegna a 297 ragazzi  
le manovre che salvano la vita

Si è partiti con la formazione dei docenti ora tocca agli studenti. In tutto 297 ragazzi che grazie al sostegno della Fondazione CrAsti potranno partecipare al progetto «Viva la vita» che insegna le manovre di rianimazione cardiopolmonare e defibrillazione. A tenere i corsi medici e infermieri della Sesa, la Scuola di emergenza sanitaria astigiana dell'Asl di Asti. Il progetto è stato presentato all'Ufficio scolastico provinciale.

sto di defibrillatori, due anni dopo ne sono stati comprati altri sette grazie alla donazione di una famiglia astigiana e insieme si è partiti con i corsi di formazione a personale e docenti. Progetto poi abbracciato anche da Specchio dei tempi - ricorda Lavinia Saracco, delegata Coni provinciale - ora investiamo sui ragazzi. Hanno aderito gli istituti Monti, Artom, Penna, Vercelli, Castigliano, Gauss». [E. SC.]

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## Iniziativa per le quinte

«Un'iniziativa rivolta agli studenti maggiorenni delle classi quinte - ha spiegato la direttrice del Sesa Eleonora Costanzo - si tratta di corsi e gratuiti per allievi e docenti della durata di quattro ore che si terranno all'Artom. I partecipanti riceveranno la certificazione regionale Daex». E ancora: «L'arresto cardiaco è la terza causa di morte dopo il cancro e le malattie cardiovascolari, in Italia si parla di un morto ogni mille abitanti - sottolinea Costanzo - Per salvare una vita, sono indispensabili poche manovre. Noi la chiamiamo catena di sopravvivenza, valutazione e massaggio cardiaco, chiamata del soccorso avanzato. E' fondamentale trasmettere la cultura del soccorso». Concetti ribaditi anche dal dirigente scolastico Giorgio Marino, anche in veste di rappresentante dell'ufficio scolastico provinciale. «Tutto è partito nel 2012 grazie alla lungimiranza di Beppe Giannini che ha devoluto un euro per ogni partecipante alla Stra Asti all'acqui-

## I corsi Sesa

L'emergenza sanitaria

Sesa, la scuola emergenza sanitaria astigiana nasce negli anni Novanta da un gruppo di medici e infermieri per diffondere la cultura dell'emergenza e migliorare le conoscenze della rianimazione cardiopolmonare. Sono partiti in 8 ore sono in 22 provenienti da vari reparti ospedalieri e dal 118. E' presieduta da Silvano Cardellino, primario di rianimazione del Masaia, la direttrice è Eleonora Costanzo. I corsi effettuati sono stati 500 con più di 6 mila allievi tra cui mille medici, 3.500 infermieri, un centinaio di insegnanti e semplici cittadini. Ora tocca agli studenti. [E. SC.]

## Iniziativa di quattro associazioni di Canelli rivolta ai ragazzi

“Pesare i sacchetti di immondizia  
è l'inizio per tutelare l'ambiente”GAIA FERRARIS  
CANELLI

Pesare il sacchetto dell'indifferenziato prodotto in famiglia e raccogliere i dati per comprendere meglio le dinamiche della gestione dei rifiuti. E' il percorso didattico proposto da quattro associazioni canellesi agli studenti di numerose scuole dell'Astigiano, nell'ambito della mostra itinerante «Il grido della terra» che lo scorso novembre ha raccontato la tutela dell'ambiente ispirata all'enciclica Laudato si di papa Francesco. In una ventina di giorni, i 12 pannelli che compongono il percorso espositivo hanno

raggiunto nelle loro classi 1.746 studenti e 113 insegnanti di sette scuole elementari (Canelli, San Marzano, Santo Stefano Belbo, Calamandrana, Nizza Monferrato e Incisa Scapaccino), cinque scuole medie (Canelli, Santo Stefano Belbo, Nizza Monferrato, Incisa S. e Refrancore), e quattro istituti superiori (Artom, Pellati ragionieri e geometri e Galilei). «Siamo molto soddisfatti dell'esito degli incontri. Offrire ai giovani gli strumenti per capire le implicazioni ambientali, sociali, politiche, economiche del cambiamento climatico e dell'inquinamento è essenziale», commenta Romano Terzano, coordinatore

del pool di associazioni (Valle Belbo Pulita, Unitre, Memoria Viva, Azione Cattolica) che ha organizzato la permanenza della mostra a Canelli. «Parlando soprattutto dei problemi ambientali che ci riguardano in prima persona, abbiamo tentato un'opera d'informazione e di educazione ambientale integrale. Tanti giovani sono impegnati nella tutela dell'ambiente, ma - spiega Terzano - abbiamo constatato anche lo scoraggiamento e il profondo senso di impotenza ad affrontare un problema di proporzioni planetarie. C'è una forte indignazione verso chi abbandona rifiuti, ma non c'è consapevolezza della lo-

ro gestione. Così, con la pesata del sacchetto proposta ai più grandi, abbiamo fatto capire quanto sia necessario essere informati. Fornendo a tutti i dati relativi ai costi di raccolta e di smaltimento delle diverse frazioni di rifiuti, hanno capito che chi non si comporta in modo civile danneggia se stesso».

## Riduzione dei rifiuti

Obiettivi principali proposti agli studenti, la riduzione della quantità di rifiuti e una più accurata differenziazione. «Per superare il senso di impotenza abbiamo descritto i sistemi adottati dai Comuni virtuosi italiani spiegando cosa significa tariffa puntuale (pagamento della Tari in base ai rifiuti realmente prodotti). Oltre all'enciclica Laudato si', abbiamo proposto testi di Luca Mercalli, interviste televisive di Luigi Bistagnino, il film «Il punto di non ritorno» di Di Caprio».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

## PRO LOCO DI MONALE

“POLISPORTIVA MONALESE”

## BAGNA CAUDA 2017

Sabato 14 gennaio ore 20,15  
Domenica 15 gennaio ore 13,00  
Sabato 21 gennaio ore 20,15  
Domenica 22 gennaio ore 13,00  
Domenica 29 gennaio ore 13,00

SALONE DELLA CANONICA  
Via Baldichieri, Monale (ASTI)

MENÙ a 25 €

- Tipici affettati misti: salame crudo, salame cotto e lardo
- Bagna cauda con più di 15 verdure
- Minestrina in brodo di carne
- Bollito misto bagnetto e insalata
- Pere cotte al vino
- Vino Barbera, Acqua, Caffè

BAGNA CAUDA  
anche senza aglio!  
su prenotazione

## PRENOTAZIONI:

tel. 0141 669410 - tel. 328 9103364  
info@prolocodimonale.it - www.prolocodimonale.it