

Valli Brembana e Imagna

Boom all'Alberghiero, iscritti dalla Sicilia

San Pellegrino: nel 2016 record di 1.100 studenti, arriveranno pure dal Sud. «Prestigio in crescita»
Al via la formazione di 15 alunni che accoglieranno i visitatori agli eventi Expo previsti in Bergamasca

San Pellegrino GIOVANNI GHISALBERTI

L'istituto Alberghiero di San Pellegrino parla ormai con l'Italia e con il mondo.

Segno di un prestigio in continua crescita. Il prossimo anno scolastico, il 2016-2017, gli studenti raggiungeranno probabilmente quota 1.100 - un record - con iscrizioni al primo anno che sono già arrivate, oltre che dalla Bergamasca, anche dalla Sicilia, dalle province di Milano, Monza Brianza, Cremona, Varese (nei mesi scorsi, c'è stato anche l'interessamento da parte di studenti provenienti dalla Puglia), province e regioni dove gli istituti alberghieri sono presenti. Ma il nome di San Pellegrino probabilmente attira.

Gli iscritti ufficiali sono già 1.070 (contro i 1.025 frequentanti oggi) che dovrebbero aumentare, come normalmente avviene, per via dei trasferimenti da altri istituti dopo gli esiti degli scrutini estivi.

Le richieste da tutta Italia, ma, intanto, la scuola guarda anche al mondo, attraverso l'Esposizione universale di Milano e non solo:

il ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, nell'ambito del progetto «Expo e Territori» ha scelto anche gli studenti di San Pellegrino per accogliere i visitatori della Bergamasca (in particolare ad Astino).

«Una quindicina di studenti - spiega il dirigente scolastico Brizio Campanelli - seguiranno un percorso di formazione per essere pronti all'evento. Faranno parte di una grande squadra di ragazzi, complessivamente 5.000 in tutta Italia. Per noi è una partecipazione di grandissimo prestigio».

Il prossimo anno le iscrizioni alle classi prime hanno toccato quota 225. «Le richieste da fuori provincia - spiegano dalla direzione - sono in aumento, segno che la qualità dell'istituto è riconosciuta anche oltre i confini bergamaschi».

Prestigio e qualità che da tempo fanno parte del dna dell'istituto, in evidenza anche quando gli studenti sono protagonisti nell'alternanza scuola lavoro o nei tirocini estivi. Dove? In moltissime realtà, pasticcerie, panetterie ma anche ristoranti stellati e hotel di lusso, «Da Vittorio» in casa nostra,

al «Pomiroeu» di Giancarlo Morrelli a Seregno (Monza Brianza), o al «Chervò Golf-hotel spa&resort» di Pozzolengo (Brescia), per citarne alcuni famosi.

«Questi primi mesi di dirigenza alla guida dell'istituto Alberghiero di San Pellegrino (che tre anni fa ha compiuto il mezzo secolo di vita) - dice il dirigente Brizio Campanelli - sono stati estremamente positivi. Tutto il personale sta dimostrando di fare un grande lavoro di squadra. E negli eventi, nelle manifestazioni e nei concorsi messi in cantiere da questo istituto che si denotano la capacità organizzativa e la coesione interna. Ci sono motivazione e passione come filo conduttore».

Da un anno l'istituto si è «gemellato» con la scuola alberghiera tedesca Hoga di Villingen, nel Baden-Württemberg, grazie all'iniziativa del Rotary club Città Alta (con il coordinamento di Andrea Lombardini).

Dopo lo stage, nell'ottobre 2014, di quattro studenti bergamaschi in Germania, proprio in questi giorni altrettanti studenti tedeschi sono stati in Valle Brembana nella scuola di San Pellegrino Terme e si apprestano a fare esperienza in prestigiose realtà orobiche del settore. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Due studentesse e un docente nella cucina dell'istituto Alberghiero di San Pellegrino FOTO MARIO ROTA

Fondato nel 1962

Profili di studi Dalla cucina al ricevimento

L'istituto di San Pellegrino venne fondato nel 1962. In continua crescita di studenti, nel 1985 nacque la sezione staccata di Nembro, diventata poi autonoma nel 2003. Oggi San Pellegrino offre un indirizzo triennale per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera e una

formazione professionale con qualifica triennale. Il percorso quinquennale è diviso in tre ambiti: l'enogastronomia, i servizi in sala e di vendita e l'accoglienza turistica. Tre anche i profili della formazione triennale: cucina, settore sala-bar e servizi di ricevimento.

Il dirigente provinciale Graziani «Orgogliosi di questa scuola»

«Quando gli studenti escono da questa scuola hanno un futuro che possono costruirsi in maniera molto solida. Grazie alla passione degli insegnanti, veri protagonisti della loro formazione. Dell'istituto di San Pellegrino dobbiamo essere orgogliosi».

Così Patrizia Graziani, dirigente dell'Ufficio scolastico provinciale, durante il suo intervento all'Alberghiero di San Pellegrino in occasione della serata «Goutte de France», concorso organizzato dal ministero degli Esteri francese per rendere omaggio alla cucina transalpina in tutto il mondo.

Il concorso prevedeva l'invio di un menu francese e, nel caso di accettazione, i prescelti avrebbero partecipato a un evento che, il 19 marzo scorso, ha coinvolto 5.000 ristoranti di altissimo livello dei cinque continenti. Di questi ristoranti cento erano italiani - selezionati da una giuria presieduta dallo chef Alain Ducasse - e tra questi l'Alberghiero di San Pellegrino. L'evento nasce dall'iniziativa degli studenti Piero Mancuso di Misano, Tiziana Ronzoni di Ghisalba e Silvia Crotti di Mappello, premiati nel corso della serata, presentata dal dirigente scolastico Brizio Campanelli e



Il preside Campanelli con Graziani e gli studenti premiati

da Daniela Guadalupi, presidente della fondazione «Aiuti per la ricerca sulle malattie rare», cui è andato il ricavato della serata.

«Dobbiamo ringraziare questo istituto - ha detto invece il sindaco di San Pellegrino Vittorio Milesi - per le iniziative anche di livello internazionale che sa portare nella nostra cittadina». Tra gli ospiti anche Alberto Galluccio, ministro plenipotenziario del cerimoniale diplomatico al ministero degli Esteri con delega Expo per le delegazioni estere, Alberto Frausin, presidente di Assobirra e responsabile dell'isola della birra al Padi-

glione Italia di Expo e ancora il direttore della filiale bergamasca della Banca d'Italia Salvatore Gangone, il direttore dell'Inps di Bergamo Angelo D'Ambrosio, Laura Chiappa direttore sanitario dell'Azienda ospedaliera Papa Giovanni di Bergamo, Giorgio Barbaglio, direttore sanitario dell'Asl di Bergamo, Michele Quarenghi della clinica Quarenghi di San Pellegrino, quindi Ivar Foglieni, prefetto di Lombardia dell'Accademia italiana gastronomia storica e Alessandra Organista dell'agenzia «Europe 3000», in rappresentanza di Internship placement Europe. ■



Concessionaria di pubblicità • divisione commerciale di Sesaab Servizi Srl

RICERCA

PER LA PROPRIA STRUTTURA COMMERCIALE

AGENTI JUNIOR

a cui affidare in crescente autonomia l'attività di vendita spazi pubblicitari

Si richiede

- età compresa tra i 20 e i 35 anni
- patente di guida e auto propria
- ottime doti di comunicazione, predisposizione al lavoro di gruppo, grinta, determinazione e forte orientamento al risultato

Rappresenta requisito preferenziale:

- diploma di maturità tecnica commerciale (esempio: ragioneria, perito commerciale, perito aziendale, perito per il turismo) oppure
- laurea in giurisprudenza, economia e commercio, scienze politiche, sociologia, economia politica

Si offre

- un periodo di prova retribuito
- successivo inquadramento Enasarco con eventuale "regime dei minimi partita iva"
- opportunità di crescita professionale

L'ECO DI BERGAMO.it

L'ECO DI BERGAMO



Inviare dettagliato Curriculum Vitae con il consenso al trattamento dei dati personali, alla mail direzione@spm.it - La ricerca è rivolta ad ambo i sessi