

COMUNICATO n. 366 del 22/02/2017

Alla presenza del presidente Rossi, del sindaco Valduga e del dirigente scolastico Samaden

Rovereto: inaugurata la nuova ala dell'Istituto di formazione professionale alberghiero

Inaugurata oggi sulla collina di Rovereto la nuova ala dell'Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto e Levico Terme. Cresce e si espande, dunque, una realtà forte di oltre 370 studenti iscritti, proiettata sulle nuove frontiere della ristorazione e ospitata in un edificio un tempo destinato alla cura della pellagra e a altre malattie collegate all'alimentazione. Un ideale contrappasso storico, questo, sottolineato da tutti i presenti, che hanno augurato un "buon lavoro" agli studenti dell'Istituto: il presidente della Provincia Ugo Rossi, il sindaco di Rovereto Francesco Valduga, il direttore dell'Istituto Federico Samaden, la dirigente generale della Provincia Livia Ferrario e il decano di Rovereto monsignor Sergio Nicolli.

"Investiamo in conoscenza e formazione - ha detto Rossi - perché siamo piccoli e sappiamo che dobbiamo fare tutto meglio degli altri, se vogliamo essere competitivi". Rivolgendosi agli studenti che affollavano la palestra dell'istituto il presidente della Provincia, anche nella sua veste di assessore all'istruzione, ha chiesto loro "di dare sempre il massimo anche per ricambiare l'impegno dei docenti e di tutti coloro che si mettono al servizio della vostra formazione. Qui ci sono spazi bellissimi. Rispettateli e valorizzateli, stringendo relazioni forti fra voi, riempiendo questo luogo di contenuti. Noi a nostra volta faremo tutto il possibile per valorizzare le vostre eccellenze, come quella sulla pasticceria che tanta soddisfazione ci ha già dato".

Per il sindaco Valduga "questo istituto di formazione professionale è una realtà molto amata dalla comunità che la ospita. Un grazie quindi alla Provincia per l'ampliamento. Storicamente il nostro territorio ha sempre saputo investire nella formazione professionale creando delle vere punte di eccellenza. Questo istituto in particolare si pone al servizio di vocazioni del Trentino da scoprire o riscoprire, come il turismo e le produzioni tipiche".

Samaden ha parlato della mattinata di oggi come di "una grande festa del ringraziamento per tutti coloro che si sono adoperati per far sì che la nuova ala dell'edificio che ospita la scuola diventasse realtà. L'auspicio è che tutti possano trovare qui la loro strada". Samaden ha ricordato inoltre che "siamo in una terra fortunata e in un luogo fortunato. E' più quello che abbiamo di quello che ci manca. Non dobbiamo mai dimenticarlo e tenere sempre a mente la responsabilità che da questo ne deriva".

Ferrario ha sottolineato le due coordinate lungo le quali si muove l'impegno del Trentino: dare ai giovani le condizioni migliori per sviluppare la propria personalità e la propria capacità di relazionarsi con gli altri, ma anche legare la scuola al territorio e alle sue esigenze di sviluppo e crescita economica.

L'edificio che ospita l'Istituto è sorto nel 1904 come luogo di cura della pellagra, malattia endemica del territorio, grazie all'opera del medico roveretano Guido De Probizer (1849 -1929). Nel 1984 è tornato ad essere luogo legato all'alimentazione, come sede di una delle due scuole provinciali di formazione per i futuri addetti alla cucina e alla sala, che però occupava solo una parte dell'edificio. E' stato quindi necessario aprire una sede dislocata presso Castel Veneto.

La domanda di formazione nel settore ristorativo ha visto negli anni una crescita esponenziale e nel 2001 l'edificio storico è stato ristrutturato e restituito alla scuola che ora lo occupa nella sua totalità. Ma, ancora una volta, l'incremento delle iscrizioni aveva superato la capacità della struttura e si è reso necessario identificare una nuova sede dislocata, questa volta al BIC.

Dal 2006 il Centro di formazione professionale alberghiero, fino a quel momento gestito direttamente dalla Provincia come ente provinciale, ha ottenuto l'autonomia amministrativa ed è diventato Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto e Levico Terme. Ancora una volta, però, era troppo piccolo per rispondere all'aumento della domanda formativa. Nel 2016, con l'ampliamento la struttura, finalmente è stato possibile ospitare tutte le classi.

Alle precedenti strutture, 7 aule, due laboratori di cucina e uno di pasticceria, 2 di sala, un'aula di informatica, si sono aggiunti una palestra, 4 nuove aule, 1 laboratorio di cucina, 1 sala ristorante, 1 laboratorio di pasticceria. E' in via di allestimento una nuova aula d'informatica.

L'Istituto oggi ospita 371 iscritti, dei quali 314 frequentano il percorso diurno e 57 quello serale per adulti.

Nell'anno scolastico 2016-2017 nella sede di Rovereto sono presenti:

- 5 classi prime;
- 3 classi seconde e tre classi terze ad indirizzo gastronomia e arte bianca;
- due seconde e due terze ad indirizzo di accoglienza ospitalità;
- due classi quarte una ad indirizzo di arte bianca, una mista ad indirizzo gastronomia e arte bianca e accoglienza e ospitalità;
- nelle ore serali sono attivi due corsi a doppio livello per la formazione degli adulti.

Immagini e interviste a Rossi, Valduga, Samaden a cura dell'ufficio stampa

(mp)