Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 324 del 13/02/2014

"Lingue straniere e collegamento con il mondo del lavoro sono le nostre priorità"

IL PRESIDENTE ROSSI AL CENTRO PROFESSIONALE ALBERGHIERO DI RIVA DEL GARDA

La cerimonia di assegnazione del premio Mario Chiarani 2013 è stata l'occasione, per il presidente della Provincia autonoma di Trento Ugo Rossi, di visitare il Centro di Formazione professionale di Riva del Garda, primo istituto alberghiero del Trentino, oggi frequentato da circa 300 ragazzi. Una storia lunga mezzo secolo e una struttura peculiare, che riprende l'organizzazione di un albergo, fanno di questa scuola ancora oggi un centro di eccellenza. Stamani, a consegnare il premio allo studente Emanuele Calabri c'era anche il presidente Rossi: "Tre sono gli insegnamenti che ci vengono dalla figura di Mario Chiarani, il primo è quello di investire sui talenti di ciascuno di noi, il secondo di puntare sulle lingue straniere, il terzo di favorire l'incontro fra la domanda e l'offerta di lavoro, come cercò di fare Chiarani attraverso un'associazione specifica. Proprio questi ultimi due ultimi elementi, ovvero il lavoro e le lingue straniere, sono al centro degli obiettivi che, come amministrazione provinciale, vogliamo portare avanti nel settore della scuola e della formazione". E dal presidente anche una sfida ai ragazzi: quella di inviargli un tweet o un post per Facebook che riassuma il senso della mattinata trascorsa assieme, con il linguaggio proprio dei giovani.-

Accanto al presidente Ugo Rossi, anche la dirigente del Dipartimento della conoscenza Livia Ferrario, gli amministratori locali e i rappresentanti del mondo economico e turistico della zona, fra cui il neo eletto presidente di Trentino Sviluppo Flavio Tosi e il vice questore Giuseppe Grasso, nonché ex compagni di scuola e parenti di Mario Chiarani.
In apertura di cerimonia, il dirigente scolastico del CFP di Riva del Garda, Massimo Malossini, ha ripercorso la genesi di questo riconoscimento, che nasce nel 2001 per volontà dei familiari ed è, tuttora, interamente supportato dai privati: "Il premio, assegnato dal collegio docenti, ha avuto un suo sviluppo: negli ultimi anni è necessario candidarsi e dimostrare la propria disponibilità ad esperienze di elevato livello in strutture importanti – ha spiegato Malossini -. Inoltre, ora che abbiamo la possibilità di offrire il quarto anno di formazione per conseguire il diploma di tecnico di gastronomia e arte bianca e di tecnico dell'accoglienza e dell'ospitalità, il premio si rivolge in particolare a questi studenti".
Quindi il commosso ricordo di Achille Amistadi e Diego Armellini, ex colleghi di Mario Chiarani, che ne hanno ripercorso la carriera da semplice commis di sala alle esperienze nel Gritti Palace di Venezia, a Francoforte e Londra, fino alla direzione dell'Hotel Palace Città di Arco e alla laurea in Scienze turistiche a Roma.
Il presidente Ugo Rossi ha puntato l'attenzione su due caratteristiche di Mario Chiarani: da un lato il suo continuo perfezionarsi nelle lingue straniere, per migliorare nel lavoro, dall'altro la creazione negli anni Sessanta di un'associazione che aveva lo scopo di raccogliere in una banca dati i nomi degli operatori del settore, per agevolarli nella ricerca del lavoro: "L'idea di favorire l'incontro fra domanda e offerta di lavoro è sicuramente del tutto attuale e dovrà diventare centrale nei nostri luoghi di formazione – ha commentato il

presidente rivolgendosi ai ragazzi -. Lavoro e lingue straniere sono al centro della sfida che dobbiamo vincere per migliorare il nostro sistema formativo, su questi ci dobbiamo concentrare già a partire dalle prossime settimane".
A conclusione della cerimonia, l'assegnazione del premio a Emanuele Calabri, che lo scorso anno ha svolto il suo tirocinio formativo presso la prestigiosa struttura di Villa Crespi sul lago d'Orta.
Infine la visita al Centro di formazione, che si articola in front office strutturato come l'area di ricevimento degli hotel, un bar, due ristoranti, una cucina, aule, laboratori e palestra. In arrivo anche nuovi spazi, grazie alla ristrutturazione della zona in precedenza occupata dal convitto.

Riprese e interviste (al presidente Rossi e al dirigente Malossini) a cura dell'Uffico Stampa -

()