

Sarnico investe sulla formazione Nuovo laboratorio al Serafino Riva

Scuola. I locali più ampi e moderni saranno inaugurati il 12 dicembre. Impegnati 120 mila euro. Il sindaco: l'istruzione il nostro investimento per il futuro. L'assessore Plebani: iscritti in aumento

SARNICO
LUCA CUNI

Sarnico punta sulla formazione, con più spazi per gli aspiranti chef nel polo scolastico lacustre. Sono terminati all'Istituto superiore statale Serafino Riva i lavori di ampliamento del laboratorio sala-cucina per l'indirizzo «Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera», struttura che si trova all'interno di un prefabbricato staccato dal corpo dell'edificio scolastico. Un progetto nato in accordo fra l'amministrazione comunale e l'Istituto di istruzione secondaria che oggi conta complessivamente poco più di 750 iscritti provenienti da 40 comuni di un territorio che comprende le province di Bergamo e Brescia.

Il taglio del nastro per le nuove aree dedicate alle cucine è in calendario per sabato 12 dicembre alle 10. Soddisfatto l'assessore comunale all'Istruzione Paola Plebani: «Da sempre chi ha governato Sarnico ha dimostrato attenzione e vicinanza all'Istituto Riva. Da qui la decisione di sostenere l'intero investimento di circa 120 mila euro (20 mila dei quali utilizzati per gli arredi), indispensabili per ampliare e ammodernare i servizi di cucina per gli studenti dell'alberghiero, indirizzo per il quale si è conosciuto un significativo incremento di iscritti e richieste». Il progetto di restyling, curato dall'Ufficio tecnico comunale in accordo con la Provincia, ha visto un incremento degli spazi del laboratorio di ristorazione, passando da 100 a 160 metri quadrati, che permette più fruibilità agli studenti e anche la possibilità di accogliere più iscritti per il prossimo anno.

Un percorso, quello alberghiero, che vedrà la consegna dei primi diplomi nell'anno scolastico 2016-2017, avendo avviato l'indirizzo nel 2012. «Il

futuro - sottolinea il primo cittadino Giorgio Bertazzoli - passa necessariamente dal garantire investimenti nella scuola e il Serafino Riva rappresenta uno straordinario esempio per il territorio. Da qui gli sforzi economici messi in campo per sostenere le esigenze, dotando l'indirizzo alberghiero di laboratori essenziali per le esercitazioni. E fra le opportunità formative, in ambito di valorizzazione del territorio, l'indirizzo turistico e alberghiero rappresentano due strategie figure professionali».

Attualmente l'Istituto Riva si connota per un'offerta formativa di tutto riguardo, con quattro istituti tecnici. Dal settore economico (indirizzo amministrazione e finanza, marketing e turismo), al tecnologico (informatica, meccanica e mecatronica-energia). Quindi, il professionale, con gli indirizzi servizi con enogastronomia e l'alberghiero, e infine la formazione professionale regionale, con la qualifica triennale di operatore meccanico e il 4° anno di tecnico di automazione industriale. Oltre all'ampliamento della sala-cucina dell'Istituto Riva da poco ultimato, rimane aperto l'ambizioso progetto di riqualificazione dell'ex Scuola arti e mestieri di Sarnico. Progetto pianificato dall'Amministrazione comunale e per ora al palo al seguito dei mancati finanziamenti regionali.

Una progettualità che prevede una spesa di circa 950 mila euro e sulla quale è stata avanzata una richiesta di contributi ministeriali. L'obiettivo sarebbe di creare una nuova ala per i bisogni di crescita del Riva. Negli ultimi 5 anni gli studenti iscritti sono passati da poco più di 400 a oltre 750, dei quali un centinaio residenti a Sarnico.

CRIP-PRODUZIONE RISE/VATA



Alcuni degli allievi nella cucina dell'Istituto superiore statale Serafino Riva di Sarnico. FOTO SAN MARCO

Sarnico

E oggi si presenta l'officina meccanica rimodernata

Nuove strumentazioni nel laboratorio tecnico all'interno dell'officina meccanica per gli studenti dell'Istituto superiore Serafino Riva di Sarnico. La fornitura di nuovi strumenti di misurazione e macchinari, un forno elettrico, un misuratore di durezza automatico, un durometro e un rettificatore ad asse verticale è griffata dall'Associazione produttori di guarnizioni del Sebino, realtà nata nel 2013 e che calamita poco più di 30 aziende del comparto delle guarnizioni industriali, uno dei quattro poli mondiali di riferimento per il settore. Oggi alle 11,30 l'inaugurazione. «Va riconosciuta l'interessante collaborazione instaurata in questi anni dal nostro istituto con

l'Associazione produttori guarnizioni - dice Valeriano Varani, dirigente scolastico del Riva -. Una presenza non soltanto positiva per il sostegno economico nel finanziare investimenti in macchinari e strumentazioni, ma anche per le competenze messe a disposizione per docenti e studenti con interventi in aula dal 2013 nelle classi terze, quarte e quinte di indirizzo meccanica e mecatronica, oltre al coinvolgimento nel progetto scolastico di alternanza scuola-lavoro e per la presenza agli open day del nostro Istituto». In effetti, il comparto guarnizioni rappresenta una realtà industriale di qualità e un serbatoio non indifferente sul fronte occupazio-

nale per gli studenti del Riva. Ampla l'attenzione al mondo della scuola da parte dell'associazione del comparto gomma, con oltre 200 aziende medio-piccole nel Basso lago, Valcalepio e Imitrofi centri bresciani. Lo sottolinea Bruno Gervasoni, presidente dell'Associazione produttori guarnizioni: «Abbiamo avviato un progetto per realizzare un corso biennale post diploma dedicato alle applicazioni industriali della gomma e del materiale pte in collaborazione con il Natta di Bergamo, approvato dalla Regione e sostenuto da Confindustria. Una opportunità formativa da noi autofinanziata, in risorse economica e di personale specializzato per le docenze, col Natta che metterà a disposizione aule, laboratori e insegnanti. Obiettivo a medio-lungo termine: un biennio localizzato a Sarnico». L.C.

