

Di Avezza Sauro



Risale alla primavera del 1968 l'accordo tra il dott.

Giuseppe Vinassa, preside dell'Istituto alberghiero «G. Colombatto» di Torino (dal 1968-69 al 1969-70) e Nello Manduca, allora assessore all'Istruzione, per la nascita di una sede coordinata a Pinerolo.

Estate 1968 Incontro tra il dott. Vinassa e il sottoscritto presso il ristorante "Castello di Buriasco" per la presentazione del progetto e la richiesta di collaborazione (vista l'esperienza passata presso l'istituto di Torino dal 1961 al 1965); è presente anche il prof. Vatano.

Settembre 1968 Prima visita del sottoscritto alla sede della coordinata e controllo delle attrezzature: una cucina, una sala con angolo bar, tutto nel seminterrato della vecchia sede dell'Istituto "Buniva" (ora IPSIA "Porro"); l'arredo e le attrezzature erano state curate dal prof. Bigio (grande esperto e mio maestro nella professione). Incontro con la signora Spagnuolo, bidella (unica) della sede e, in seguito, grande collaboratrice nella gestione della coordinata, con compiti ben oltre quelli tipici del personale ausiliario (si è occupata delle iscrizioni dal 1969 al 1978, del rapporto con i parenti, del collegamento tra gli insegnanti ecc.) 1° Ottobre 1968 Inizio anno scolastico: 36 alunni, di cui 14 iscritti al corso sala bar, 17 a quello di segreteria e 5 a quello di cucina (sala bar e cucina costituivano un'unica classe e gli allievi erano divisi solo durante le ore di esercitazione di laboratorio).

Su disposizione del preside, ho assunto l'incarico di coordinatore della succursale di Pinerolo e mi sono occupato della gestione, dell'orario, del collegamento tra i docenti, dei rapporti con la sede di Torino, del magazzino, ecc. Ero l'unico insegnante residente a Pinerolo ed ero affiancato da un gruppo di istruttori della sede centrale che veniva a completare l'orario di cattedra: Pilotto, Thoux, Calligaris, Malan, Simone; l'altro insegnante a tempo pieno era il prof. Rosa (già mio allievo nel 1962 a Torino, purtroppo deceduto), il quale si occupava del laboratorio di cucina e pasticceria, discipline che all'epoca erano divise.

Le ore di lezione erano 38 per i corsi di cucina e sala bar e 42-44 per quello di segreteria. Le ore di laboratorio erano 20 per cucina (16 più 4 di pasticceria) e per sala bar (16 più 4 di bar); 9 per segreteria (suddivise in 2 sala bar, 2 calcolo, 2 turismo, 3 ricevimento). Le materie teoriche prevedevano lo studio di due lingue straniere per cucina e sala bar e tre per segreteria (5 ore ciascuna, 4 per la seconda lingua nel corso di cucina); poi c'erano italiano (5 ore), storia (2 ore), merceologia (cambiava nome a seconda del corso: enologia e merceologia, alimenti e merceologia ecc.), igiene (2 ore), contabilità ed amministrazione alberghiera (3-4 ore in cucina e sala bar; 5 ore in segreteria), tecnica professionale alberghiera (2 ore

gestite da esperti); 2 ore di geografia turistica e dattilografia per il corso di segreteria oltre a religione ed educazione fisica per tutti. 1968 L'anno scolastico scorre serenamente, anche se si sentivano timidi movimenti; eravamo pochi e molto amici.

Nel 1969-70 arriva il prof. Casimiro Pautassi (sollecitato dal sottoscritto, avevamo collaborato insieme al "Castello di Buriasco"). Inizia un nuovo anno, ma sempre con pochi alunni (circa 60); il corso di cucina continua ad avere solo cinque allievi per classe, quindi continua l'accorpamento con sala bar. Nel secondo anno, il corso di segreteria ha più successo: non vi erano ancora i licei linguistici e lo studio di tre lingue straniere attirava notevolmente, benché il monte ore fosse molto gravoso: 44 ore, di cui 15 di lingue straniere.

Il prof. Pautassi ricorda così il suo debutto: "Mi furono assegnate due classi: una prima con cinque allievi e una seconda con due; avevo solo diciannove anni ed ero perciò poco più che coetaneo dei ragazzi ai quali insegnavo cucina" (Il Convito, n. 6, anno 2007, p. 4).

Giunsero il prof. Ferruccio Albero – anche lui aveva collaborato con me al "Castello di Buriasco" – e i prof. Mario Palumbo di segreteria Simone e Dazzi. Sempre nel 1969, arriva la prof.ssa Maria Grazia Pratola, futura consorte del prof. Michele Pagano, la quale insegnava inizialmente tedesco e dal 1970 comincerà a insegnare inglese.

All'epoca, tutti gli allievi che avevano il pomeriggio usufruivano del pranzo (oltre 60 per volta). Il numero massimo dei coperti di ristorante è stato toccato negli anni 1968-69 e 1969-70, in viale Kennedy dove, pur avendo pochi alunni, si serviva pranzo anche ai docenti del "Buniva" e dell'Avogadro (condividevamo tutti lo stesso edificio), più il personale di segreteria ed alcuni studenti di questi Istituti.

Il prof. Rosa prima, e Pautassi dopo, facevano miracoli: avevano cinque-sei alunni per classe e preparavano quattro servizi settimanali con oltre 100- 120 coperti al giorno; il collega Albero ed io ci occupavamo del servizio.

Nell'anno scolastico 1970-71, alla presidenza all'alberghiero di Torino, arriva il dott. Giuseppe Alemanno (che rimarrà fino al 1972-73), mentre il dott. Vinassa passa alla presidenza del "Buniva" (contemporaneamente all'inaugurazione della nuova sede, quella attuale).

Nel mese di maggio del 1970, c'è stato il primo saggio finale, con relativo pranzo e la partecipazione delle autorità pinerolesi e dell'istituto di Torino. In quella circostanza c'è stato il mio primo (ed unico) discorso, durante il quale ho ringraziato le autorità, apprezzato i vari complimenti, ma ho chiesto una sede più idonea per la tipologia dell'Istituto, perchè nella sala ristorante erano a vista tutti i tubi dell'impianto di riscaldamento e degli scarichi, c'era scarsa luminosità e un pavimento tipo "garage".

Era presente al pranzo l'assessore Manduca, che, sentita la richiesta, nel pomeriggio del medesimo giorno mi ha telefonato a casa, proponendo il passaggio a Villa Prever. Bisognava rispettare alcune condizioni: la stesura del contratto con i restanti eredi del dr. Arturo Prever (circa il 15%), la modifica della destinazione d'uso (era destinata ad opere sociali) ed infine la sua ristrutturazione. Tempi lunghi ma non troppo. Le pratiche burocratiche sono state svolte in modo tempestivo e la ristrutturazione finanziata dal Comune si limitava alla cucina e alla sala ristorante (in definitiva solo la cucina); con alcuni collaboratori pieni di buona volontà (Albero, Pautassi, Palumbo) ci siamo impegnati ad intervenire con il nostro lavoro (il materiale era messo a disposizione dal Comune) ed abbiamo tappezzato tutta la villa, ristrutturato gli stucchi, pulito ringhiere, pitturato le aule, le scale,

i balconi e i serramenti.

Il prof. Michele Pagano rievoca così il suo arrivo alla scuola alberghiera: “Appena messo piede nell’edificio, mi sono imbattuto nel prof. Avezza che, in tuta da operaio, era intento a tappezzare il salone della villa, aiutato dai professori Palumbo, Albero e Pautassi. È stato questo gruppetto di insegnanti, ai quali vanno aggiunti Regaldo, Pratola, Guiot, Castagno, Lo Mauro, Benazzo, Botto e il sottoscritto a formare il nucleo iniziale del corpo docente, presente anche all’inizio degli anni scolastici successivi, in attesa delle altre (poche) nomine da parte del Provveditorato. Gli alunni delle classi di cucina e sala-bar, in quei primissimi anni, venivano messi insieme per le lezioni teoriche, dato l’esiguo numero di iscritti.

Tra gli insegnanti della prima ora, va ricordato il «mago» della pasticceria, prof. Calligaris, il quale raggiungeva Pinerolo con i mezzi pubblici, partendo da Alessandria. Il personale ausiliario era costituito dai coniugi Spagnuolo”.

Anno scolastico 1970-1971 I corsi di cucina e pasticceria si tenevano nello scantinato della villa, quelli di ristorazione e bar al piano terra (in un salotto e uno studio), al primo piano c’erano tre aule (una piccola, destinata alla prima classe autonoma del corso di cucina, Atti, Eynard ecc), nell’ex magazzino della casa del custode c’era l’aula di dattilografia, al primo piano della stessa casa altre due aule, al piano terreno un porticato e la serra non utilizzate al momento.

Arrivano i prof. Bunino (cucina), Pagano (merceologia); Pautassi, finalmente, segue solo più una classe (non più accorpate). Secondo saggio, questa volta nella bellezza del salone della villa con mobili in barocco piemontese, vetrate stile “cattedrale”, stucchi e lampadari di stile olandese.

1971, terzo anno di vita dell’Alberghero Primo esame di qualifica del corso di segreteria.

Il numero degli iscritti cresce, i corsi di segreteria diventano due, in cucina e in sala bar le classi sono numerose. Il prof. Albero inventa il servizio di ristorazione, per studenti e professori, in giardino o sul terrazzo della villa. Nel frattempo, il Ministero della Pubblica Istruzione istituisce il corso Post Qualifica e, nel 1971, cinque istituti alberghieri se lo aggiudicano in via sperimentale: Genova, Milano, Firenze, Roma e Napoli. Alcuni di noi, pur sicuri del ruolo, affrontano l’esame di maturità a Genova: Thoux, Perotto, Casassa, Petitti, Regaldo (giunto a Pinerolo nel 1973 in sostituzione di Bonino) ed io, ma con un ostacolo in più: i corsi di cucina e sala bar, fino al 1974- 75, si svolgevano in un biennio; solo quello di segreteria era triennale, quindi, per affrontare l’esame di maturità, chi era in possesso del diploma di cucina o sala bar doveva affrontare prima l’esame del terzo anno di segreteria, poi il quarto anno ed infine l’esame di maturità. Visto che per passare al corso Post Qualifica occorre tre anni, si aggiunse ai corsi di cucina e sala bar un ulteriore anno, diminuendo il monte ore settimanale a 38, con solo 12 ore di esercitazioni di laboratorio, 8 di sala e cucina, 4 di laboratorio pasticceria e bar.

La situazione rimase ferma fino al 1980-81, quando avvenne l’immissione in ruolo di tutti i docenti, la cancellazione di tecnica professionale alberghiera e l’aumento di due ore (14 totale) per i laboratori di cucina e sala bar.

Cambio della presidenza a Torino: nell’anno scolastico 1973-74 arriva il dott. Umberto Mucaria. La contestazione studentesca del ‘68 coinvolge la coordinata con occupazione, volantinaggio (personalmente ne ho fatto le spese con volantini offensivi) e lezioni difficili. La sede di Torino è stata bloccata per parecchi giorni; il preside ha dovuto fronteggiare una situazione difficile ma,

trattandosi di una persona “tosta”, riesce a gestirla.

Gennaio 1974 Il dott. Mucaria telefona dicendo che non riesce a coprire le cattedre di tecnica professionale alberghiera, poiché tutti i docenti di questa disciplina hanno optato – essendo laureati – per le cattedre di amministrazione e contabilità alberghiera. La riforma dell’epoca indirizzava alla docenza della tecnica professionale gli “esperti” e, poiché aveva risolto il problema della sede ma non della coordinata, proposi al preside la prof.ssa Anna Casassa (albergatrice, figlia di albergatori, diplomata all’Alberghiero di Torino, diplomata in lingue straniere alla Sorbonne di Parigi, Colonia e Londra, quindi con una più che provata esperienza nel campo alberghiero). Il preside accetta la mia proposta e il 7 gennaio 1974, anche mia moglie entra a far parte del corpo docenti della coordinata. Purtroppo, in quegli anni si rompe l’armonia del gruppo ed alcuni insegnanti iniziano a contestare il metodo di lavoro, ritenuto troppo impegnativo.

Tra il 1975 e 1979 arrivano i proff. Minetto, Bosia, Albano, Vergaro, Campanaro, Costantino. Alcuni rimangono sino alla pensione, altri sono ancora in servizio, altri hanno fatto esperienze in altri istituti e altri ancora passeranno alla sede di Torino.

L’anno dopo, il dott. Mucaria lascia la presidenza al dott. Sartorio, però con un anno di intervallo; nel 1974 viene quindi nominato un preside sostitutivo, scelto tra i docenti di ruolo dell’epoca: la prof.ssa E. Guglielminetti. L’anno scolastico 1974-1975 è stato – a mio parere – un dramma, il peggior anno scolastico che si sia vissuto.

1976 Arriva il dott. Salvatore Sartorio; cambia il coordinatore a Pinerolo, dove subentra per un biennio il prof. Mario Palumbo e poi il prof. Michele Pagano fino all’autonomia. Anno scolastico 1977-78 Il dott. Sartorio lascia la presidenza dell’istituto alberghiero e a Torino arriva per due anni la dott.ssa Ileana Monico; nel frattempo la sede centrale di Torino inizia il corso Post Qualifica. Finisce l’esodo verso Genova: i nostri alunni, sempre più numerosi, potranno continuare gli studi andando a Torino.

A Pinerolo, intanto, bolle “l’autonomia”. Oramai abbiamo più di 300 alunni e le aule non bastano più; Villa Prever è sempre più affollata; non bastano i laboratori, quindi, dopo qualche insistenza con il Comune, si inizia il “tour di Pinerolo” e cioè nelle succursali al primo piano della Cassa di Risparmio, nella “piccionaia” di Palazzo Vittone, in piazza Guglielmone, nella scuola media delle Fornaci, ed infine in via Monte Grappa: in totale, nel tempo, sei succursali!

Nell’anno scolastico 1979-80 l’istituto consegue, con decreto ministeriale, la sua autonomia amministrativa.

La dott.ssa Monico, convinta dal sottoscritto e da Pagano, accetta dal 1979-80 al 1987-88 la presidenza di Pinerolo (a Torino rientra il dott. Sartorio); Pagano diventa il vice preside e il sottoscritto accetta l’incarico di commissario ministeriale in sostituzione ed attesa della nomina del nuovo Consiglio di Istituto. Nell’anno scolastico 1989-90 in qualità di preside viene nominato Antonio D’Urso, ma la dott. ssa Monico ritorna nelle sue funzioni dall’anno scolastico successivo fino al 1995-96, quando sopraggiunge il pensionamento.

Arrivano, o sono già arrivati nel frattempo, Baviello, Bellion, Balcet, Castagnoli, Gonin, Maglione, Glauco, e poi via via tutti gli attuali “vecchi ITP”: da Bogliolo a Breuza, Bianchi, da Rolando a Giamundo, da Del Ciotto a Graziani, da Piton a Grassi (salvo pochi, tutti miei ex alunni nel Post Qualifica) ecc.

L’immissione in ruolo degli esperti si conclude nel 1990, con l’accorpamento degli insegnati

tecnico pratici alle attuali classi di concorso; anche dai corsi Post Qualifica di tecnologia e pratica operativa vengono eliminati gli esperti. L'Istituto cresce, si toccano i 500 alunni e gli spazi sono nuovamente piccoli; si studia una nuova sede (inizia una lunga storia). All'inizio il comune di Pinerolo, nella persona dei vari sindaci che si susseguono – dal prof. Bernardi, al dott. Camusso, dall'ing. De Bernardi a Trombotto, per chiudere con il prof. Barbero, hanno affrontato tutte le spese per i vari cambiamenti. La situazione contingente rese necessario avviare una fase di progettazione, guidata dal sottoscritto, che vide la concessione da parte del Comune di Pinerolo di un'area edilizia alle porte della città. I lavori di costruzione, a seguito di due fallimenti delle ditte appaltatrici, si sarebbero protratti fino al 2000. Con fatica e qualche dispiacere, la dott.ssa Monico va in pensione, senza poter vedere (anche per lei il tutto era un bel sogno) e soprattutto utilizzare la nuova sede. L'anno scolastico 1998-99, con il pensionamento, finisce la mia esperienza diretta all'Alberghiero. Il testo che segue è stato realizzato con il contributo di vari colleghi e dell'attuale Dirigente scolastico, dott. Rinaldo Merlone. Attorno al 1995 era entrato in funzione il «Progetto '92», ma l'istituto di Pinerolo era rimasto estraneo alla fase di progettazione, cui avevano invece partecipato molti alberghieri.

Nell'anno scolastico 1998-99, mentre era preside incaricato Sabatino D'Alessandro (dal 1996-97 al 1998-99), si effettua il trasloco delle aule e degli uffici nella nuova sede di via Carlo Merlo, ma i laboratori e il magazzino rimangono a villa Prever, perché i lavori sono rimasti incompiuti. Nel 1999, l'Istituto professionale di Stato per i servizi alberghieri della ristorazione (IPSSAR) di Pinerolo, viene intitolato con decreto del Provveditorato agli studi di Torino 23 agosto 1998 ad Arturo Prever (1897-1975).

A partire dall'anno scolastico 1999-2000, vi è il cambio di presidenza, con la nomina del dott. Rinaldo Merlone. L'anno successivo, a seguito della nuova normativa, il preside acquisisce la funzione di dirigente scolastico. Vice-preside fino al 2007 è Mara Balcet, in seguito sostituita da Luisa Della Volpe. Nel 2000 si insiste perché il Comune di Pinerolo porti a conclusione i lavori edilizi e gli impianti elettrici dei laboratori di cucina e sala-bar, ubicati nell'edificio attiguo alla palestra. Successivamente, l'amministrazione provinciale di Torino accetta di finanziare ed edificare il completamento dell'alberghiero, con la costruzione del padiglione-albergo (2002-04). L'Istituto viene solennemente inaugurato nell'aprile 2004, alla presenza di Mercedes Bresso, presidente della Provincia di Torino, delle autorità provinciali, comunali, scolastiche, di professori, studenti e genitori. Gli studenti salgono a circa 900.

Arrivano nuovi insegnanti, i cui nomi verranno ricordati in altra circostanza; altri vanno in pensione. Nel 2001 l'Istituto aderisce, come socio fondatore, alla Rete nazionale degli Istituti alberghieri (ReNaIA) e poi all'Associazione (inter)regionale degli Istituti alberghieri e della ristorazione (ARIAR) del Piemonte e della Valle d'Aosta, la cui presidenza, dalla fondazione ad oggi, è stata ininterrottamente assegnata al dirigente scolastico di Pinerolo. Dal 2002 viene pubblicata la rivista annuale «Il Convito». Si consegue la certificazione della qualità e l'accreditamento regionale; si attuano numerosi progetti, grazie all'impegno dei docenti; si attivano gli IFTS; si vincono concorsi regionali ed europei. La didattica in generale si modifica e si perfeziona con l'apporto di nuove esperienze.

Il 1° settembre 2007, con decreto regionale, nasce ufficialmente l'Istituto di Istruzione Superiore «A. Prever», nelle sue due sezioni associate di alberghiero-ristorazione di Pinerolo e agrario di

Osasco.

Per il quarantennale dell'Istituto alberghiero di Pinerolo, in ottobre viene indetto il concorso "Fungo d'oro junior" cui partecipano gli IPSSAR di Varallo, Castel San Pietro, Senigallia-Cingoli, Teramo, Roma, Melfi, Catania, Palermo. Inoltre, grazie alla collaborazione della Chiriotti editori, vengono editi in un unico volume gli interventi che Roberto Bianchi ed Edoardo Baviello, professori di sala e cucina, hanno negli anni pubblicato sulla rivista «Pasticceria internazionale». Leggendo il testo, che esce in questi giorni, si costata che le ricette proposte si presentano come una felice integrazione tra microcosmo e macrocosmo, in sintonia con la vocazione internazionale degli studenti degli istituti alberghieri. E, in effetti, numerosi diplomati, partendo dalla sede di Pinerolo, hanno sviluppato e perfezionato la loro professionalità in Francia, Gran Bretagna, Germania, Olanda, Paesi Bassi, Europa orientale, Stati Uniti d'America, Canada, America del Sud, Africa, India e Asia orientale, Australia. Giovani preparati, rincorrendo i loro sogni più belli, sono quindi partiti da Pinerolo e a Pinerolo hanno continuato ad approdare, almeno saltuariamente, portando con sé le esperienze più belle e le competenze acquisite e affinate negli anni. Il mio ricordo va, con simpatia e gratitudine, a tutti.