

8.Giugno 2018

Vince la Gara Nazionale per ITT ad indirizzo Chimica e Materiali che l'anno prossimo si terrà a Castellana

Giovanni riporta il titolo al "Dell'Erba"

Il 18enne castellanese Giovanni Pellegrino, studente dell'ITT "Luigi Dell'Erba", ha partecipato a metà maggio alla 17ª edizione della Gara Nazionale per Istituti Tecnici Tecnologici ad indirizzo Chimica e Materiali classificandosi al primo posto. La manifestazione è stata organizzata dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca all'ISS "Gastaldi-Abba" di Genova, istituto vincitore della precedente edizione, e ha visto la partecipazione di 36 istituti di tutta Italia, ognuno rappresentato dal migliore studente del quarto anno. La manifestazione non è solo semplice espressione di competizione tra gli studenti, ma soprattutto occasione di incontro, confronto ed esperienza poiché porta alla conoscenza di altre realtà di scuole a livello nazionale. La dirigente scolastica Teresa Turi, avuta la notizia in anteprima dal collega genovese, si è subito complimentata con Giovanni e con il prof. Andrea Fanelli, che lo ha seguito nella preparazione grazie a un progetto inserito nel PTOF. La dirigente, inoltre, ha evidenziato come questi risultati siano il frutto dell'impegno della famiglia dello studente, che lo segue con costante attenzione, e di tutto il personale docente e non docente, che in questi anni hanno curato Pellegrino nella crescita umana e culturale. In particolare i docenti che lo hanno



Giovanni Pellegrino con la dirigente Turi e i proff. Fanelli e Gonnella

guidato nella sua preparazione, specialmente quelli delle materie chimiche, proff. Giampaolo Gabriele, Maria Rotolo, Stefano Netti, Maria Cristina Antonicelli, Giuseppe Gonnella, Giuseppe Tutino e Rosa Delliturri. A Genova Giovanni ha sostenuto due prove. La prima il 10 maggio di tipo multidisciplinare, che si è svolta all'Istituto Italiano di Tecnologia, della durata di cinque ore e che consisteva nella risoluzione di 100 quesiti a risposta multipla, riguardanti le varie discipline di indirizzo (Analisi Chimiche, Tecnologie Chimiche e Chimica Organica e Biochimica). La seconda di tipo pratica l'11 maggio, sempre della durata di cinque ore, prevedeva la determinazione quantitativa della concentrazione di cloruri in un campione e nell'elaborazione di una breve re-

lazione tecnica. Per decretare il vincitore la commissione tecnica, costituita da un ispettore dell'Ufficio Scolastico Regionale, da un dirigente di un'azienda genovese, dal dirigente scolastico e da quattro docenti dell'istituto organizzatore, ha quindi sommato i punteggi delle due prove. In questi giorni è stata resa pubblica la classifica di merito che ha visto lo studente dell'ITT "Dell'Erba" classificarsi al primo posto. Pellegrino avrà un premio in denaro, così come previsto dal MIUR per la "Valorizzazione delle Eccellenze", inoltre sia lui che l'istituto riceveranno dal Ministero un attestato di merito. L'ITT "Luigi Dell'Erba" avrà poi nel 2019 il compito, su mandato del MIUR, di organizzare la 18ª edizione della Gara Nazionale per Istituti Tecnici Tecnologici ad indirizzo Chimica e Materiali. Sarà la terza volta in quanto lo ha già fatto nel 2011, visto che l'edizione del 2010 fu vinta da Daniela Lorzio, e nel 2007, dopo il successo di Vincenzo Grande nell'edizione 2006.

Donati dall'Associazione Cuochi all'Alberghiero Quattro forni per gli alunni

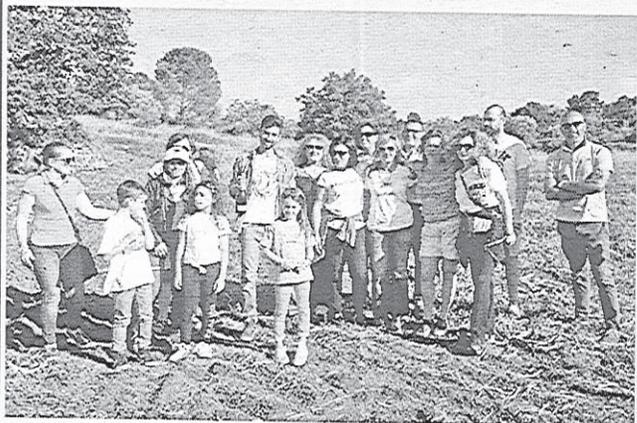


La donazione dell'Associazione Cuochi "Trulli e Grotte"

La scorsa settimana l'Associazione Cuochi "Trulli e Grotte" ha consegnato in dono all'Istituto Alberghiero e Tecnico Economico "Consoli-Pinto" quattro forni a microonde. "L'associazione vuole rendere questo omaggio agli allievi - ha dichiarato il presidente, lo chef Pasquale Fatalino - per agevolare la loro formazione in cucina. Un pensiero che facciamo a seguito della grande disponibilità dell'istituto Alberghiero e della collaborazione profusa negli anni nei nostri confronti". Il dirigente scolastico Giuseppe Verni ha apprezzato l'omaggio da destinare alle cucine, che permetterà agli studenti di lavorare con apparecchiature innovative e sofisticate. "Una scuola che si proietta verso il futuro - ha affermato - necessita di un aggiornamento

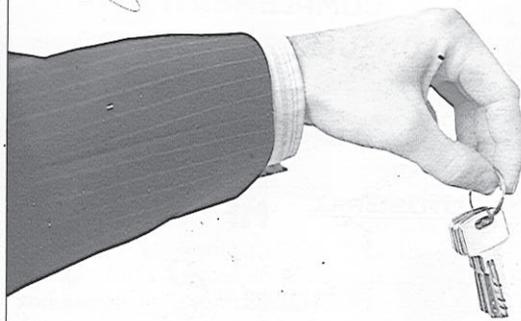
continuo, non solo dal punto di vista teorico ma anche pratico. Per questo si ha l'esigenza di dotare i laboratori di attrezzature nuove, funzionali e all'avanguardia". È in quest'ottica che l'istituto alberghiero, il quale già può contare su sei laboratori di cucina, uno di pasticceria e sei di sala e vendita tutti attrezzati, ora amplia la propria dotazione strutturale grazie al forte legame con le realtà associative del territorio.

Inaugurato l'orto estivo



Continua il felice esperimento dell'orto di famiglia, promosso da Paolo Meuli nella cornice della Masseria Camerlengo. La formula è semplicissima: le famiglie interessate sottoscrivono un contratto in base al quale ottengono la disponibilità di un orto stagionale a loro riservato. L'orto, completamente biologico, viene poi preparato e irrigato da Paolo e dai suoi collaboratori e agli "ortolani" resta solo il piacevole compito di passare dalla masseria per raccogliere i freschissimi prodotti. Nei giorni scorsi c'è stata l'inaugurazione dell'orto estivo, alla presenza anche dell'assessore alle attività produttive Vanni Sansonetti.

€ **Euroristrutturazioni**
Scheda Massimo



- RIFINITURE EDILI
- RESTAURI FABBRICATI
- PAVIMENTAZIONI
- SABBIATURE MURALI
- PITTURAZIONI INTERNI ED ESTERNI
- NOLEGGIO DI UNA PIATTAFORMA AEREA

Soluzioni chiavi in mano

CASTELLANA GROTTA - Via Cesare Battisti, 25
(nei pressi di P.zza Nicola e Costa) - Tel 080 4964423
Cell. 339 6820477 - massimo.schena@libero.it - Seguiteci su

FITTASI
APPARTAMENTO
CASTELLANA GROTTA
PIANO TERRA - 4 VANI
2 BAGNI - USO COMMERCIALE/
STUDIO PROFESSIONALE, CON
AMPIA POSSIBILITA' DI PARCHEGGIO
Infotel: 335/6294297