

CORRIERE DEL CASNATI

F O N D A T O N E L 2 0 0 4

ANNO 03

nr. 04 aprile 2006

www.centrocasnati.it

DIREZIONE, REDAZIONE
AMMINISTRAZIONE.
Via Carloni, 8 22100 Como
Tel. 031 305540

Esperienza nello spazio virtuale per gli studenti dell'ITAER

ASTRONAUTI PER UN GIORNO

La scorsa settimana Le classi 3° e 4° Itaer sono partite per la Francia, più precisamente per Tolosa, dove hanno visitato una delle più grandi Industrie Aeree del Mondo, Airbus, e una città molto particolare, la Città dello Spazio.

La prima parte della visita si è appunto svolta presso Airbus, dove i ragazzi hanno potuto assistere alle varie fasi della costruzione di alcuni tra i più moderni velivoli al mondo che la casa costruttrice Francese produce.

I ragazzi hanno così potuto imparare come si svolge il processo produttivo di un Aeromobile e seguime le fasi delicatissime di progettazione, produzione della parti, assemblaggio, test delle strutture e impianti e collaudo, in cui il velivolo viene continuamente scrutato dagli occhi vigili dei tecnici Airbus.

La visita è poi proseguita presso la città dei sogni, la città dove l'uomo custodisce e studia la tecnologia spaziale che gli ha consentito di andare nello spazio, e che un domani ci consentirà di raggiungere mete sempre più lontane ed immaginabili.

Razzi, vettori spaziali, capsule, navette, costruzione del sistema solare, sono solo alcune delle meraviglie che i nostri ragazzi hanno potuto vedere, con la passione e la spensieratezza di chi ama il volo, in ogni sua forma.



Lettera aperta al Ministro della Pubblica Istruzione

LA SCUOLA CHE PIACE AL MINISTRO MORATTI

Iniziamo con qualche numero:

Oltre 100 eventi realizzati (tra cene, catering, eventi aziendali o sociali), oltre 8.000 pasti serviti....

Questi sono i risultati conseguiti dall'Istituto Alberghiero "G. Brera" di Como nell'ultimo anno scolastico che, dopo aver realizzato una nuova e bellissima sala ristorante all'interno del suo istituto, ha deciso di mettere "sul mercato" le abilità e la professionalità dei suoi studenti.

Nella visione del Ministro Moratti, che vede una scuola sempre più legata alle realtà produttive, questi dati potrebbe essere ufficialmente il suo migliore "testimonial".

Un calibrato mix di economicità e qualità ha sancito un risposto entusiasmante da parte del mercato, fino ad allora abituato ad rivolgersi agli abituali ristoranti o società di catering per una cena con la famiglia o i colleghi, o per organizzare un evento aziendale o sociale.

Commovente l'escalation progressiva di pubblico che, timido, si presentava alle prime cene proposte dall'Istituto: un po' titubanti ("ma si mangerà bene? In fondo sono solo degli studenti..."), e con un preconcetto spirito di adeguamento e rassegnazione ("in fondo anche se ci dovessimo trovare male, sarebbe da capire... In fondo è sempre una scuola e non un canonico ristorante").

Vedere poi lo stupore della gente a fine cena di fronte alla qualità effettivamente percepita è stata ogni volta un'emozione impagabile. E dover, man mano che passavano i giorni, "rifiutare" delle prenotazioni perché la sala era già completa, ha infarcito d'orgoglio tutti quanti (studenti e docenti-chef per primi).

E così è successo che il "laboratorio di cucina creativa" si è trovato automaticamente in concorrenza con i classici ristoranti, che tutti ben conosciamo. I ristoratori si sentivano "aggredditi" da una struttura che si offriva sul mercato a prezzi troppo bassi. Ma una volta che anche loro hanno capito che qui nasceva il loro futuro, che da questa struttura usciranno gli chef e i camerieri che loro stessi impiegheranno nei loro ristoranti, addirittura ci sono state importanti testimonianze di solidarietà e incoraggiamento su questo progetto.

Già, perché l'innovazione è proprio quella della "palestra": gli aspiranti chef e camerieri non si ritrovano a preparare accademicamente pranzi o servire a tavola i propri compagni di classe; bensì hanno di fronte a loro dei clienti VERI, che pagano (pur pochissimo) e pretendono di ricevere un servizio qualitativo (esattamente come succede in un normale ristorante).

Qualche errore è stato fatto all'inizio, è normale; ma ad ogni evento i ragazzi miglioravano e oggi possiamo dire con orgoglio che questi ragazzi possono ambire a grandi risultati e soddisfazioni in questo settore. La testimonianza più diretta e reale di queste affermazioni giunge infatti dalle strutture ristorative stesse, che ospitano i ragazzi in stage operativi e li impiegano già nella normale routine lavorativa, sia in sala che in cucina. E parliamo di ristoranti e alberghi tra i più prestigiosi ed affermati in Italia e in Europa.

La notizia più importante è infatti proprio questa: il percorso formativo che stanno svolgendo non solo garantirà loro un lavoro dopo gli studi, ma glielo sta offrendo fin da subito; e allora quale soddisfazione più alta nel vedere non solo che questi ragazzi non saranno affetti dal tarlo della disoccupazione, ma che addirittura li vediamo già in tenera età responsabilizzati, sicuri delle proprie capacità ed ambizioni; impegnati in un mix scuola-lavoro che li distoglie da "svaghi" extra-scolastici pericolosi (vero cruccio di un genitore oggiogiorno). E quanta tenerezza fa, sentire alcuni di loro che hanno il desiderio (con le "paghetto" sapientemente accantonate) di comprarsi un forno professionale o l'impastatrice automatica, invece del motorino, del telefonino o del vestito alla moda...

Sembrano ricordi di tempi passati, quando la scuola era una vera esperienza di vita; e la dedizione per questa missione è, in questi ragazzi, totale. E quanti di noi, ripensando al proprio passato scolastico, non hanno rimpianti nel vedere questi ragazzi realizzare un modello di scuola quasi perfetta che tutti abbiamo, in qualche modo, sognato: STUDIARE, DIVER-TENDOSI E LAVORANDO.

Questa è la Sua scuola, caro Ministro: speriamo che piaccia anche a Lei, che così l'ha pensata. Noi l'abbiamo anche realizzata

Notizie dall'Accademia Aldo Galli

Una parte inedita della vita del grande artista

Aldo Galli, Direttore dell'Istituto Superiore di Restauro

Aldo Galli, oltre ad essere un grande artista, nella sua vita, si è dedicato al restauro di dipinti credendo, in un'epoca in cui a Como si usava ridipingere ampiamente le opere d'arte, ad un rigoroso restauro conservativo (riferimento foto a pag. 201 del catalogo).

Nella seconda metà degli anni '70 Aldo Galli era infatti Direttore all'ISTITUTO SUPERIORE DI RESTAURO LEONE LEONI presso il Centro Studi Casnati di via Carloni a Como. Lui stesso aveva scelto il nome Leone Leoni (famoso scultore comacino del '500, nato a Menaggio).

Nella foto è ripreso con le allieve mentre compone un famoso affresco nel 1978;

di tale opera Luigi Cavadini nel Catalogo Generale di Aldo Galli, presentato mercoledì 3 dicembre in Provincia, scrive: "l'opera fu realizzata dall'artista durante gli anni della Sua collaborazione con l'Istituto Superiore di Restauro Leone Leoni. Fu poi strappato dalla parete su cui era stato eseguito e riportato su pannello." Attualmente l'opera è collocata su una parete dell'Amministrazione dell'Accademia a Lui

STUDIARE ALL'ACCADEMIA ALDO GALLI

Diversamente da quello che molti pensano, entrare in un'accademia di belle arti non vuole dire essere già artisti nati, vuole dire imparare ad esprimere la propria passione in modo corretto e con gli strumenti adeguati.

All'Accademia "Galli" questo è ancor più vero, studenti che provengono dai più disparati indirizzi e nazioni, ma con la voglia di valorizzare le proprie capacità per farne un mestiere, imparano la nobile arte del restauro e della pittura seguiti da un validissimo corpo docente.

Nell'arco di quattro anni, oltre alle numerosissime ore di stage pratico, circa 400, che viene svolto in diversi cantieri e sedi, e nei laboratori della struttura, affrontano lo studio dell'anatomia, della chimica, della fisica e della biologia applicata al restauro, dell'incisione, dell'iconografia, della storia dell'arte, del restauro pittorico, murale, di tele e tavole, del modellato e della decorazione e dell'arte Digitale per essere sempre al passo con i tempi.

Una vera e propria immersione nell'arte, che consentirà ai futuri restauratori di esplorare e affrontare gli impieghi futuri nei diversi ambiti di beni culturali. Attualmente, nel laboratorio di "Tele e tavole", sito in via Petrarca 9, gli studenti si occupano del recupero della Quadreria di proprietà dell'Azienda ospedaliera S. Anna a Como. Trattasi di 238 tele, comprendenti differenti soggetti: storici, religiosi, ritratti e paesaggi che necessitano di interventi di vario genere, secondo lo stato di conservazione in cui si trovano. Fra le varie operazioni di intervento ricordiamo: foderatura, rintelaiatura, stuccatura, reintegrazione pittorica e verniciatura finale.

Presso il cantiere allestito presso la Chiesa di Santa Marta a Carate Urio, il restauro verte sul recupero della Sala della Confraternita della suddetta chiesa.

Nell'ambito del restauro polimerico, si stanno effettuando più interventi: il crocefisso di San Donnino, il fonte battesimale di San Bartolomeo e il completamento di un angelo di pietra di proprietà privata.

successivamente dedicata negli anni '90.

All'Istituto "Leone Leoni" Galli era Direttore didattico ma anche di docente di Arte del Vetro (aveva da poco progettato le belle vetrate della Chiesa di Muggiò, purtroppo non ancora realizzate) e di Arte del gioiello e del foulard.

Nel 1978 realizza infatti un foulard in esclusiva per il Liceo Linguistico "Francesco Casnati" e sono infatti riconoscibili sul Catalogo di Luigi Cavadini alla pagina 196 nella parte centrale le due "L" del Liceo Linguistico.

Passano dieci anni dalla Sua morte, avvenuta nel 1981 a Lugano e nel 1991 viene, ad un anno dalla istituzione, riconosciuta dal Ministero l'Accademia di Belle Arti con il corso curriculare in Pittura e la sperimentazione in Restauro Pittorico con sede in via Petrarca n.9.

MASTER DELL'ACCADEMIA ALDO GALLI

Scopo dei MASTER sperimentali è quello di fornire a tutti i frequentanti una informativa specialistica, verificando i livelli di conoscenza della materia, per affrontare le diverse problematiche relative all'uso dei materiali ed al restauro, soprattutto per chi già lavora nel settore Master 2006:

- 1) MASTER RESTAURO LIGNEO
 - 2) MASTER DI AUTOCAD APPLICATO AL RESTAURO
- Informazioni allo 031.301.430 o info@accademiagalli.com

Accademia di Belle Arti OPTE GALLI

L'ACCADEMIA ALDO GALLI CAMBIA IMMAGINE

L'urgenza di un nuovo logo per l'Accademia di Belle Arti "Aldo Galli" nasce dalla necessità di rendere più semplice l'integrazione grafica del logo stesso a qualsiasi tipo di pubblicazione. L'intento era anche quello di delineare una nuova veste grafica di base che lasciasse più spazio a possibili variazioni sul tema. Un'immagine quindi più dinamica, che creasse comunque un simbolo di forte riconoscibilità.

L'aspetto più difficile da affrontare era l'identificazione dell'Accademia "Aldo Galli" come un'Istituzione tradizionalmente legata al Restauro dei Beni Culturali, che richiama giocoforza un'immagine più classica. Non si voleva però perdere il legame con il fondatore dell'Istituto di Restauro, il Pittore comasco Aldo Galli, importante esponente della corrente razionalista.

Partendo proprio dalle opere di Galli si è giunti, in una fase intermedia, all'ideazione di un logo in cui l'elemento grafico dominante fosse una figura geometrica ideata dall'artista e l'elemento di classicità fosse introdotto nella scelta del font testuale per la titolazione dell'Accademia. La valutazione finale è giunta invece ad un logo puramente testuale, dove però il nome "Aldo Galli" diventa elemento geometrico rigoroso, di forte richiamo razionalista, sovrastato, con un riuscito contrasto, dall'intestazione "Accademia di Belle Arti" in caratteri classici, a richiamare appunto la forte tradizione accademica dell'Istituto, quindi, riuscito connubio tra le esigenze guida del progetto.

10-11-12 aprile 2006

ACCADEMIA APERTA

dalle ore 9.00 alle 17.00, sarà possibile vistare liberamente la sede principale dell'Accademia. Orientamento ai seguenti recapiti: Tel. 031 30 55 40 int. 229 Fax. 031 337 03 58 e-mail: orientamento@accademiagalli.com

Appunti di Viaggio

SOGGIORNI STUDIO ALL'ESTERO

Come ogni anno ripartono i soggiorni studio all'estero per imparare l'inglese, lo spagnolo, il tedesco, il francese e...giapponese e russo!! Potrete studiare divertendovi nelle seguenti nazioni: Inghilterra, Stati Uniti, Irlanda, Nuova Zelanda, Australia, Malta, Spagna, Germania, Giappone, Francia e Russia.

Sul sito www.britishinstitutes.it, alla voce soggiorni studio grazie al comodo database potrete verificare in pochi click la disponibilità dei corsi e le loro caratteristiche.

per informazione e/o iscrizioni: "Il Liceo Italiano in Gran Bretagna" tel. 031.30.48.30 - soggiornistudio@britishinstitutes.it

BRITISH INSTITUTES

Chi siamo | Le nostre sedi

BENVENUTO nella sezione del sito dedicata ai soggiorni studio. Seleziona i criteri di ricerca e clicca su "Cerca" per trovare la scheda del soggiorno studio.

Nazione:

Luogo:

Tipo di Corso:

Periodo Corso:

Durata:

PARTENZE DI PRIMAVERA CON VIAGGI OLINAD

Primavera tempo di...partenze! Viaggi Olinad vi presenta due fantastiche proposte Italia, un tour e un soggiorno mare da non perdere!

dal 21 MAGGIO al 27 MAGGIO

TOUR DI PADRE PIO, Sulla Via della Storia e delle Fede da

Euro 545,00

Dall' 8 al 22 di GIUGNO

SARDEGNA, soggiorno di 2 settimane al Villaggio Calagonone

Beach da euro 894,00

Viaggi Olinad ha pensato anche a chi vuole godere delle prime giornate di sole...

23 APRILE

LIGURIA E IL PARCO DI PORTOFINO

30 APRILE

PADOVA VISITA DELLA CITTA'

14 MAGGIO

LIGURIA E I SENTIERI DELL'ARDESIA

28 MAGGIO

SANTA CATERINA DEL SASSO - LAGO MAGGIORE

Info: Olinad Viaggi, via Carloni, 8 22100 Como Tel. +39 031 300327

Il Liceo Artistico consiglia...

IL GIARDINO DELLA VALLE

Il Giardino Della Valle è un incantevole fazzoletto di terra che si snoda tra le pendici del Monte Bisbino, costeggiando il fiume Garrovo e le sponde del Lago di Como.

Scoperto negli anni '80 dalla signora Pupa Frati, chiamata da tutti simpaticamente Nonna Pupa, il Giardino ha visto la sua rinascita grazie dei volontari che si sono adoperati per la sua bonifica.

Il Giardino, ricavato da una discarica abusiva, è diventato un'oasi di tranquillità e riflessione, tributo alla natura rispettata, luogo d'incontro per bambini, adolescenti ed anziani, pittori, fotografi e poeti.

Nella stagione della fioritura, il Giardino della Valle si dipinge di colori e profumi inebrianti, grazie alle varietà botaniche che negli anni Nonna Pupa ed i volontari hanno saputo accudire.

Il percorso è diventato un vero e proprio giardino botanico con più di 120 essenze catalogate.

Indirizzo

Via Monte Santo 5, Cernobbio (CO)

I consigli su come vestirsi e truccarsi di Carol Canonico

PAROLA DEL MESE: ORIGINALITA'

La moda, un mezzo per affascinare sé stessi e gli altri, un modo di esprimersi per differenziarsi dalle persone e nelle persone.

Un tema complesso che si districa tra nomi importanti, testimonial e Stilisti.

Il concetto di moda proposto dalle maison, cambia nel corso degli anni, anche se oggi come oggi, dove quasi tutto è stato sperimentato, è difficile notare qualcosa che ci stupisca senza che questo sia un eccesso impossibile da indossare.

Quello che a parer mio, è stato il colore più gettonato durante questo ultimo periodo è il viola tendente al prugna, abbinato nelle varianti più strane.

Io lo consiglio accoppiato a un bel jeans non troppo scuro e decorato ad arte. Nel vestiario, la moda permette una vasta scelta di capi, il ritorno di un romanticismo fatto di ruches e pizzi o un pret a porter basato su uno stile garçon: calzoncini corti, scarpe chilometriche, berretto generoso e libero con pochi particolari femminili.

Il caro vecchio jeans rimane comunque intramontabile compagno di feste e di vita quotidiana, impreziosito con cristalli o ricami scherzosi da abbinare a un capo curato che potrebbe essere per esempio il ritorno dei famosi gemelli, maglia girocollo e golfino della stessa fantasia.

Per una serata particolare, elegante o un po' stravagante il jeans può essere abbinato ad una giacca classica, anche doppio petto.

Tra gli accessori c'è di cui innamorarsi, la grande e famosa passione femminile,

Le scarpe sono il dettaglio da ricercare, non importa se in un negozio di Blanick o in una banca-rella, tutto ciò che ci risulta originale e bello va bene; in fondo la moda è...osare!

Dalla classica snackers di tutti i giorni al molto femminile e apprezzato tacco che slancia la figura, le donne ormai possiedono numerose scarpe, da utilizzare in ogni occasione.

Sono tornati alla ribalta gli stivali a punta tonda (una manna per chi non ha i piedi da fata), in stile texano o scamosciato morbido che discende gentile la gamba.

Tra le borse consiglio una sportiva per il giorno e una molto piccola e colorata, comoda da tenere in discoteca.

Per quanto riguarda il trucco, la moda impone di dare risalto agli occhi con trucchi chiari e leggeri adatti a tutti.

Per me l'occhio scuro va comunque esaltato con un trucco dai colori terra, che rendono lo sguardo molto più intenso.

La considerazione finale comunque, deve condurre ognuno di noi a crearsi la moda seguendo i propri canoni stilistici e i propri gusti, a seguirla senza l'ossessione del dover apparire.

Carol Canonico, IV Liceo Artistico G. Terragni



TUTTE LE SERATE A TEMA DE "AL CASNATI"

Ecco a voi il calendario completo delle serate a tema da aprile a maggio, prenotabili già da ora, per non perderne neanche una!
Menu on line sul sito: www.centrocasnati.it Le serate iniziano alle ore 19,30 ed hanno un costo di Euro 15,00 esclusi vino e caffè.

21 APRILE 2006 - CUCINA REGIONALE **LA SARDEGNA**

28 APRILE 2006- CUCINA REGIONALE **LA SICILIA**

5 MAGGIO 2006 - CUCINA A TEMA **RISI E RISOTTI**

12 MAGGIO 2006 - CUCINA A TEMA **MENU LIGHT**

19 MAGGIO 2006 - CUCINA A TEMA **OLIO E OLIVE**



Durante le Serate a Tema verranno distribuiti menu con tabelle caloriche e

APRILE E MAGGIO...IN CUCINA

Proseguono i corsi di cucina monotematici per principianti ed appassionati, presso al scuola di Arti Culinarie "In Cucina". Gli ultimi corsi, che partiranno ad aprile e maggio, sono dedicati agli STUZZICHINI PER APERITIVO, Brioche e Croissant, PESCE E RISOTTI. Il giorno 11 aprile si terrà una lezione dedicata al MENU DI PASQUA, dalle ore 18,00 alle 21,00, al costo di Euro 40,00.

Durante il corso gli aspiranti cuochi cucineranno e assaggeranno i seguenti piatti:

UOVA CON SALMONE E CAPPERI

RISO SELVAGGIO CON VERDURE PRIMAVERILI

CAPRETTO CON CARCIOFI

PAN DOLCE AL MIELE

Per informazioni: Scuola di Arti Culinarie "In Cucina", via Carloni 8, Como.
tel. 031.305.540 info@centrocasnati.it.

Le fantastiche offerte British Institutes e Istituto Velazquez

CORSI DI CONVERSAZIONE GRATUITI

Tornano, come ogni anno, i richiestissimi corsi per chiacchierare un po'...Simpaticissime lezioni di gruppo per prepararsi alle vacanze, per chi vuole ripassare o per chi vuole parlare per imparare tante cose nuove...A partire da metà/fine maggio '06, un incontro settimanale di due ore per un tot di 10 ore. Lingue: inglese e spagnolo. Richiesta solo tassa d'iscrizione. Info allo 031.309213.



Una studentessa scrive...

IL CONFLITTO TRA GENITORI E FIGLI

Come si sa l'adolescenza è un'età di rinascita per noi ragazzi, che passiamo dall'infanzia...età ricca di attenzioni e privilegi...a un'età di libertà e spensieratezza!

Come sempre però, in ogni storia che si rispetti, esiste un'antagonista...in questo caso sono i genitori...che essendo abituati a vederci "piccoli" ci trattano come tali, oppure, vedendoci crescere troppo in fretta si trovano davanti dei ragazzi che sono diversi nel corpo ma soprattutto nei sentimenti!

Il ragazzo infatti sente il bisogno di fare nuove conoscenze, di staccarsi dalla famiglia e di incominciare a pensare a come sarà il suo futuro! Ma come sempre i nostri antagonisti non riescono a capirlo e da qui nascono i primi conflitti familiari che vedono come vincitori, nella maggior parte dei casi, i genitori!

L'adolescenza per noi ragazzi non è solo l'età del "divertimento", come invece credono che sia, ma è anche un'età in cui siamo fragili, euforici, tristi...insomma...passiamo da uno stato d'animo all'altro per via di delusioni amorose, compiti in classe andati male...un'età complicata per chi comincia a capire cos'è l'amore, la fedeltà e soprattutto un'età ricca di riflessioni e di dubbi, perché si incominciano a prendere delle decisioni che saranno fondamentali per la costruzione del nostro "radioso" futuro!

Ma la cosa più insopportabile è che quando ti fai dei nuovi amici e quando incominci a vederli più frequentemente, i genitori comunemente soprannominati "supervisor curiosi", ti fanno sempre tante domande: "Dove vai? Con chi esci? Chi è quella ragazza/o? Come si chiama? Quando torni? Dammi il suo numero!..." e poi, quando ti incominci a divertire, senti il tuo telefonino squillare (con la suoneria al massimo perché tuo padre dice che se no non senti quando ti chiama) e quando, stanco ma felice, torni a casa incominciano ad assillarti con altre domande: "Perché non hai risposto? Cosa stavi facendo? Perché non hai richiamato? Chi era quella ragazza/o che era con te?..." così tutta la felicità svanisce e cadi in una fossa di rimproveri e di vergogna dalla quale ne esci solo dopo settimane e settimane, sempre che i tuoi amici non ti prendano in giro!

Insomma diciamolo...i genitori non ci comprendono per niente e pretendono di esserne capaci quando in realtà non lo sono! Certo, a volte possono essere utili, soprattutto quando hai bisogno di un consiglio o di un parere, ma il fatto è che hanno paura che frequentiamo strane compagnie o facciamo cose sbagliate, tali da cambiarci la vita...anzi la nostra semplice ma serena vita vista dal loro alto e complicato punto di vista, cioè perfetta e pianificata minuto per minuto...il vero motivo è che in questa guerra il ragazzo non avrà mai ragione e i nostri cari "supervisor curiosi" avranno sempre la meglio, questa è la pura, semplice e ingiusta verità...che non cambierà mai perché, sebbene siano curiosi e troppo attenti a cosa facciamo, rimangono sempre i nostri cari e insostituibili genitori!

Roberta Serinelli, I Liceo Artistico G. Terragni

visita il sito:

www.centrocasnati.it
e scopri tutte le novità del Centro Studi Casnati