



Archivate le prove scritte della maturità, tra martedì e mercoledì prossimi cominciano gli orali (foto Pozzoni)

LA SCHEDA

GLI SCRUTINI

Nella maggior parte delle scuole la correzione delle prove scritte è cominciata ieri, subito dopo la fine della terza ed ultima. Lunedì è attesa la pubblicazione dei tabelloni con gli esiti degli scritti. Si tratta, ovviamente, di un calendario di massima, poiché ogni presidente di commissione fissa la tempistica autonomamente.

GLI ORALI

Le date dei colloqui, a differenza di quelle degli scritti, sono fissate dalle commissioni. Alcune scuole inizieranno martedì, mentre la maggior parte comincerà il giorno successivo. La normativa prevede che si debbano interrogare non più di cinque candidati al giorno, per non meno di 50 minuti ciascuno.

L'istituto «Gianni Brera» è nato nel 2001. Tra le tesine più apprezzate una sulla gastronomia locale

Primi esami all'alberghiero: lode al misultin

ISTITUTO AERONAUTICO

Incidente aereo in via Carloni È solo il plastico di un maturando

(m.sa.) Dodici studenti. Tutti maschi. Sono i maturandi dell'istituto aeronautico «Luca Bongiovanni», ospitato a Como in via Carloni dal centro studi «Casnati», al pari dell'istituto alberghiero. «In passato però hanno frequentato questa scuola anche alcune ragazze e spesso avevano risultati migliori dei maschi», puntualizza subito la preside, Beatrice Astori. Come sta procedendo l'esame di maturità? «La materia della seconda prova è stata Navigazione - spiega Astori -. E mi sembra che gli studenti non abbiano giudicato il compito particolarmente difficile. Dovevano eseguire dei calcoli matematici per poi tracciare una rotta. Per quanto riguarda il terzo scritto, abbiamo optato per la tipologia B, ossia i quesiti con un numero di righe predefinito per le risposte. Le materie scelte dalla commissione sono state: traffico aereo, meteorologia, diritto, storia e inglese». Molto particolare il lavoro che un ragazzo presenterà nel corso del colloquio d'esame. «Lo studente ha preparato un plastico per illustrare la dinamica di un incidente aereo realmente accaduto - racconta la preside -. Tuttavia, poiché il plastico è lungo più di 6 metri, sarà costretto a portarlo a scuola parzialmente smontato. Poi assemblerà nuovamente e lo sistemerà in un corridoio».

■ «L'identità del territorio del Lario attraverso la gastronomia». È il titolo della tesina che un maturando dell'istituto alberghiero «Gianni Brera» ha preparato per il colloquio d'esame. Un argomento particolarmente apprezzato dal direttore della scuola, Franco Soldaini. «Mi è sembrata una grande idea - dice -, tanto che ho deciso di organizzare per l'anno prossimo un corso dedicato alle tradizioni gastronomiche locali. È molto importante che i giovani conoscano la provincia in cui risiedono. Abbiamo avuto studenti di prima che non sapevano dove fosse la Val d'Intelvi». Ma quella sulla gastronomia lariana non è l'unica tesina interessante: ci sono anche la storia dello champagne (con parti in francese), il catering e gli agriturismo.

Per l'istituto di via Carloni, nato nel settembre 2001, è peraltro il primo esame di maturità. «I maturandi sono 13 - spiega Soldaini - e mi sembra che se la stiano cavando benissimo». Le materie della seconda e della terza prova sono particolari. «Per lo scritto di giovedì è stata scelta Economia e gestione di aziende di ristorazione, mentre in quello di oggi c'erano do-

mande di storia, inglese, francese, dietetica, gestione di servizi ristorativi e gestione aziendale».

Nessuna prova pratica? «Si tengono soltanto al termine dei primi 3 anni. In quarta e quinta non badiamo alle padelle, quanto a insegnare come si gestisce un'azienda». Anche il colloquio d'esame è inedito. «Gire alla tesina, portano alcuni elaborati che hanno preparato nel corso della carriera scolastica. Ad esempio i maturandi di quest'anno hanno lavorato sulle mostre di Mirò, Picasso e Magritte allestite a Villa Olmo, costruendo percorsi culturali e menu legati a questi artisti. La preparazione culturale è fondamentale anche per un istituto professionale come il nostro. Lo dico sempre: si va dal sapere al sapore». Negli ultimi 2 anni almeno 350 ore devono essere dedicate all'area professionalizzante. «Proponiamo moltissimi laboratori e stage - dice Soldaini -. Anche se con questi ultimi si corrono dei rischi: in passato due nostri studenti di Lenno dopo uno stage a Miami... non sono più tornati. Ora gestiscono un ristorante italiano di successo».

Michele Sada