

VareseNews

«Polemiche e accuse contro il “Falcone”: a rimetterci è una scuola di eccellenza»

Pubblicato: Venerdì 28 Ottobre 2011

«**Noi non siamo la struttura che abitiamo**». Entra a gamba tesa nelle polemiche che, periodicamente, colpiscono l'istituto “Falcone” la **dirigente scolastica Carmela Locatelli**. «L'equazione tra le disfunzioni della sede di via Matteotti e la nostra scuola è concettualmente sbagliata – fa notare la preside, amareggiata per la confusione generata a proposito dai continui attacchi riportati sulla stampa ad opera di allievi o politici locali -. Al contrario, docenti e studenti sono le prime vittime di quei peccati originali che la struttura di via Matteotti si trascina dall'inaugurazione. Gli altissimi costi della nuova sede e, soprattutto, i problemi strutturali che, nonostante tutto, persistono, ci penalizzano non solo dal punto di vista pratico, ma anche sotto il profilo dell'immagine. **Un vero peccato per una scuola di alto livello formativo e di cui la cittadinanza dovrebbe essere orgogliosa**, come dimostrano le numerose iscrizioni di studenti da tutta la provincia e i diversi riconoscimenti che, a vari livelli, l'istituto continua a collezionare, sia per quanto riguarda il settore alberghiero che il grafico». Alle lamentele la preside preferisce un atteggiamento costruttivo: «Indagare sulle responsabilità personali dei problemi strutturali che innegabilmente esistono, non mi compete, né interessa – chiarisce la dirigente scolastica -. Piuttosto, ogni volta che riscontriamo una disfunzione ci preoccupiamo di segnalarla quanto prima a chi di dovere, in modo che venga risolta in breve tempo. Così, per esempio, settimana scorsa ho scritto una lettera a Comune e Provincia per un intoppo all'impianto di aspirazione delle cucine del piano terra. I tecnici sono intervenuti subito e il problema sembra risolto».

La dirigente Locatelli risponde con chiarezza anche alle recenti polemiche, «persino un po' offensive», suscitate da una comunicazione inviata alla scuola dal presidente dell'Ascom gallaratese Delio Riganti. Secondo il portavoce dell'associazione, il ristorante “Saperi e Sapori” interno all'istituto opporrebbe ai ristoratori locali una concorrenza sleale. «Premetto che la nostra è un'attività iscritta alla Camera di Commercio, con tutte le carte in regola e i diritti per poter esercitare le proprie funzioni al pari di qualunque altro ristorante – esordisce a proposito la preside -. Tuttavia, il nostro locale ha caratteristiche del tutto particolari, che lo distinguono da qualunque altro esercizio commerciale. Ciò significa, per esempio, che il “Saperi e Sapori” è aperto solo da ottobre a giugno, funziona unicamente durante la pausa pranzo e solo dal lunedì al venerdì. A questa attività si aggiungono una decina di serate a tema che si snodano lungo tutto il corso dell'anno scolastico. Inoltre **una parte della sala, con una capienza di 200 posti, è quotidianamente riservata alle lezioni**, con i ragazzi che si esercitano a versare il vino o ad apparecchiare la tavola. Se a ciò si aggiunge che essa funziona come mensa interna per i docenti e gli studenti della scuola, restano a disposizione degli avventori esterni solo 20 o 30 posti ogni giorno. Decisamente pochi, credo, per rappresentare una seria minaccia al sistema dei ristoratori gallaratesi. Oltretutto, il costo di una pausa pranzo al “Falcone” è in linea con le offerte esterne. Il fatto di non pagare il personale, che, nel nostro caso, è rappresentato dagli studenti, non ci sgrava affatto dai costi del servizio, come l'ipotesi di concorrenza sleale vorrebbe sostenere – fa notare Locatelli -. **Con il ricavato del quotidiano servizio mensa e delle periodiche serate a tema, infatti, paghiamo le cosiddette ore di eccedenza dei docenti**, ovvero gli straordinari degli insegnanti che supervisionano il lavoro dei ragazzi e quel che avanza lo reinvestiamo internamente a fini didattici, per la manutenzione ordinaria della scuola, per l'acquisto di macchinari o per finanziare attività di eccellenza, come la frequenza dei ragazzi a corsi di sommelier o certificazioni informatiche. Il ristorante del “Falcone”, dunque, offre un'opportunità irrinunciabile ai ragazzi e risponde in pieno alle nuove direttive ministeriali, secondo cui, quest'anno, gli studenti devono affrontare 132 ore di alternanza scuola – lavoro. **È significativo che molti altri istituti alberghieri vengano a visitare il nostro ristorante per imparare dalla nostra esperienza e provare a replicarla** – commenta Locatelli -. Ci dicono, infatti,

che laddove i ragazzi cucinano e servono in sala solo per i compagni non sono stimolati, tanto che la loro formazione professionale ne risulta penalizzata. Il fatto di confrontarsi con il pubblico e con una reale situazione lavorativa aiuta gli allievi a crescere, a diventare dei buoni cuochi e dei buoni camerieri. È proprio attraverso il ristorante, quindi, che prepariamo i ragazzi ad un futuro inserimento lavorativo di successo, offrendo al territorio un capitale umano e professionale preparato. Tant'è che usiamo lo stesso metodo con i ragazzi del grafica, che, con l'aiuto degli insegnanti, forniscono servizi professionali di impaginazione e grafica a chiunque li richieda». Spiegazioni convincenti, che la dirigente è pronta a fornire personalmente al presidente dell'Ascom gallaratese, a cui ha già chiesto un incontro.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it