

La buona tavola fa scuola

Opportunità di stage per gli studenti degli istituti alberghieri



I rappresentanti dei soggetti coinvolti nel progetto e a destra una parte del pubblico in sala

di ANTONELLA FURCI

VIBO VALENTIA - Migliorare le eccellenze gastronomiche della Calabria. E' una delle finalità principali su cui punta il protocollo d'intesa stipulato tra l'assessorato regionale alla cultura, l'ufficio scolastico regionale e il consorzio Assapori. Un progetto questo, dal titolo "La cultura dell'accoglienza vista dalla cucina", che coinvolge gli istituti alberghieri calabresi.

Al momento nove su sedici sono quelli che hanno aderito, tra questi anche la scuola alberghiera "E. Gagliardi" di Vibo Valentia. Ieri pomeriggio presso l'istituto vibonese è giunto l'assessore regionale Mario Caligiuri per presentare il progetto proprio durante la conferenza stampa. All'incontro non potevano mancare il direttore generale dell'assessorato alla cultura Massimiliano Ferrara, il direttore dell'ufficio scolastico regionale Francesco Mercurio, la presidente del Consorzio Assapori Concetta Greco e il dirigente scolastico dell'istituto alberghiero vibonese Carlo Pugliese.

Si tratta di un progetto, uno dei tanti che l'assessorato sta portando avanti con la collaborazione delle scuole, per offrire opportunità di crescita culturale e professionale agli studenti calabresi. Una maniera in sostanza per migliorare non solo dal punto di vista didattico ma anche e soprattutto professionale gli alunni dell'istituto alberghiero. E' rivolto infatti a tutti i ragazzi che frequenteranno le quinte classi il prossimo anno scolastico, i quali avranno l'opportunità di fare stage e corsi formativi presso esercizi alberghieri e ristoranti tra i migliori della regione e facenti parte di Assapori. Questo consorzio, nato nel 2003 su iniziativa di Confindustria di Cosenza, unisce infatti le esperienze più significative delle strutture ricettive della Calabria.

La sua finalità è quella di valorizzare il territorio mettendo in campo e insieme le eccellenze di questo settore. Il tutto favorendo anche l'incontro con le produzioni tipiche agricole e vitivinicole della regione. Effettivamente, la gastronomia ha acquistato un tale rilievo nel settore

turistico ed economico, essendo considerata "arte e quindi cultura di un territorio", come l'ha definita l'assessore Caligiuri. E, pertanto, essa "è anche immagine di un paese e quindi attrazione turistica". Un modo dunque di preparare e valorizzare la futura professionalità di questi studenti al fine, come ha evidenziato Caligiuri, "di favorire pure l'inserimento nel mondo del lavoro". In più, tra i tanti progetti portati avanti dall'assessorato, oltre al progetto Green economy attraverso cui si istituiranno percorsi formativi per preparare studenti nel settore dell'ambiente, del turismo e dell'energia, compare anche la proposta di legge regionale, richiesta dal consigliere Alfonsino Grillo, per la promozione della Dieta mediterranea. Un disegno di legge che prevederà la collaborazione dell'università e delle scuole.

Comunque sia, insieme agli studenti anche il consorzio e tutto il settore della ristorazione e della ricezione alberghiera potrà beneficiare di questo progetto. Infatti, "questa intesa è anche un'occasione - ha speci-

ficato la presidente di Assapori, Concetta Greco - per consentire di migliorarsi in questo campo e dare così una risposta sempre più efficiente alla richiesta della variegata domanda turistica. Un modo in sostanza, per promuovere la cultura dell'accoglienza". Un accordo strategico, dunque, evidenziato dai contraenti il protocollo. Un'iniziativa poi, che porta l'assessorato alla cultura "a volgere lo sguardo verso uno sviluppo del turismo culturale, che in Calabria è possibile grazie alle tante specificità artistiche, alle caratteristiche ambientali e alle particolarità gastronomiche", ha sostenuto Ferrara. Per questo la collaborazione degli istituti alberghieri è di fondamentale importanza. "Scuole poi ha aggiunto il dirigente Mercurio - che trovano così occasione di rendersi funzionali alla crescita e allo sviluppo turistico della regione". Un'ottima occasione, infine, per tutti gli istituti alberghieri calabresi - secondo il dirigente scolastico Pugliese - poiché si confronteranno con le strutture ricettive di alto livello".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ospitaliere. Così il valore non è più di 4 morti ogni 100 mila nati vivi, ma di 11,8, il 63% in più, contro una media dell'Europa occidentale di 7-8. Lo studio, condotto dal Reparto salute della donna e dell'età evolutiva del Cnesps-Iss, ha raccolto i dati dal 2000 al 2007 di Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Sicilia. Tra il 2000 e il 2007 in queste Regioni sono stati registrati 1.001.292 nati vivi e 260 morti materne con un'età media di 33 anni. La mortalità materna è 3 volte più alta in Sicilia (24,1) rispetto a Toscana ed Emilia Romagna (7,6), ma influiscono anche fattori come l'età e il taglio cesareo.

Per le donne con gravidanza oltre i 35 anni il pericolo di morire è doppio, mentre è triplo per chi fa il taglio cesareo, anche se in molti casi il cesareo è indicato per donne a rischio per patologie. Anche il basso livello di istruzione e la cittadinanza straniera sono associati a un maggior rischio di mortalità. «Il valore di 11,8 non è un dato nazionale, ma di queste 5 regioni, ed è una valore medio tra i paesi sviluppati occidentali - spiega Serena Donati, ricercatrice Cnesps-Iss - L'Europa dell'est ha valori peggiori dei nostri, mentre Francia e Danimarca migliori. La Gran Bretagna è poco migliore di noi con 11,4. Il 50% delle morti è evitabile, in parte perché legate a casi di emorragia ostetrica, preeclampsia e tromboembolia, che possono essere ridotte». Le cause più frequenti di mortalità sono emorragie e disordini ipertensivi in gravidanza in caso di complicazioni legate al parto, e neoplasie, patologie cardiovascolari e suicidi tra cause indirette (malattie preesistenti o insorte durante la gestazione e da essa aggravate). Il Ministero della Salute ha ora finanziato un progetto pilota dell'Iss di sorveglianza della mortalità materna in 7 regioni

La buona tavola fa scuola

Opportunità di stage per gli studenti degli istituti alberghieri



I rappresentanti dei soggetti coinvolti nel progetto e a destra una parte del pubblico in sala

di ANTONELLA FURCI

VIBO VALENTIA - Migliorare le eccellenze gastronomiche della Calabria. E' una delle finalità principali su cui punta il protocollo d'intesa stipulato tra l'assessorato regionale alla cultura, l'ufficio scolastico regionale e il consorzio Assapori. Un progetto questo, dal titolo "La cultura dell'accoglienza vista dalla cucina", che coinvolge gli istituti alberghieri calabresi.

Al momento nove su sedici sono quelli che hanno aderito, tra questi anche la scuola alberghiera "E. Gagliardi" di Vibo Valentia. Ieri pomeriggio presso l'istituto vibonese è giunto l'assessore regionale Mario Caligiuri per presentare il progetto proprio durante la conferenza stampa. All'incontro non potevano mancare il direttore generale dell'assessorato alla cultura Massimiliano Ferrara, il direttore dell'ufficio scolastico regionale Francesco Mercurio, la presidente del Consorzio Assapori Concetta Greco e il dirigente scolastico dell'istituto alberghiero vibonese Carlo Pugliese.

Si tratta di un progetto, uno dei tanti che l'assessorato sta portando avanti con la collaborazione delle scuole, per offrire opportunità di crescita culturale e professionale agli studenti calabresi. Una maniera in sostanza per migliorare non solo dal punto di vista didattico ma anche e soprattutto professionale gli alunni dell'istituto alberghiero. E' rivolto infatti a tutti i ragazzi che frequenteranno le quinte classi il prossimo anno scolastico, i quali avranno l'opportunità di fare stage e corsi formativi presso esercizi alberghieri e ristoranti tra i migliori della regione e facenti parte di Assapori. Questo consorzio, nato nel 2003 su iniziativa di Confindustria di Cosenza, unisce infatti le esperienze più significative delle strutture ricettive della Calabria.

La sua finalità è quella di valorizzare il territorio mettendo in campo e insieme le eccellenze di questo settore. Il tutto favorendo anche l'incontro con le produzioni tipiche agricole e vitivinicole della regione. Effettivamente, la gastronomia ha acquistato un tale rilievo nel settore

turistico ed economico, essendo considerata "arte e quindi cultura di un territorio", come l'ha definita l'assessore Caligiuri. E, pertanto, essa "è anche immagine di un paese e quindi attrazione turistica". Un modo dunque di preparare e valorizzare la futura professionalità di questi studenti al fine, come ha evidenziato Caligiuri, "di favorire pure l'inserimento nel mondo del lavoro". In più, tra i tanti progetti portati avanti dall'assessorato, oltre al progetto Green economy attraverso cui si istituiranno percorsi formativi per preparare studenti nel settore dell'ambiente, del turismo e dell'energia, compare anche la proposta di legge regionale, richiesta dal consigliere Alfonsino Grillo, per la promozione della Dieta mediterranea. Un disegno di legge che prevederà la collaborazione dell'università e delle scuole.

Comunque sia, insieme agli studenti anche il consorzio e tutto il settore della ristorazione e della ricezione alberghiera potrà beneficiare di questo progetto. Infatti, "questa intesa è anche un'occasione - ha speci-

ficato la presidente di Assapori, Concetta Greco - per consentire di migliorarsi in questo campo e dare così una risposta sempre più efficiente alla richiesta della variegata domanda turistica. Un modo in sostanza, per promuovere la cultura dell'accoglienza". Un accordo strategico, dunque, evidenziato dai contraenti il protocollo. Un'iniziativa poi, che porta l'assessorato alla cultura "a volgere lo sguardo verso uno sviluppo del turismo culturale, che in Calabria è possibile grazie alle tante specificità artistiche, alle caratteristiche ambientali e alle particolarità gastronomiche", ha sostenuto Ferrara. Per questo la collaborazione degli istituti alberghieri è di fondamentale importanza. "Scuole poi ha aggiunto il dirigente Mercurio che trovano così occasione di rendersi funzionali alla crescita e allo sviluppo turistico della regione". Un'ottima occasione, infine, per tutti gli istituti alberghieri calabresi - secondo il dirigente scolastico Pugliese - poiché si confronteranno con le strutture ricettive di alto livello".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ospedalieri. Così il valore non è più di 4 morti ogni 100 mila nati vivi, ma di 11,8, il 63% in più, contro una media dell'Europa occidentale di 7-8. Lo studio, condotto dal Reparto salute della donna e dell'età evolutiva del Cnesps-Iss, ha raccolto i dati dal 2000 al 2007 di Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Sicilia. Tra il 2000 e il 2007 in queste Regioni sono stati registrati 1.001.292 nati vivi e 260 morti materne con un'età media di 33 anni. La mortalità materna è 3 volte più alta in Sicilia (24,1) rispetto a Toscana ed Emilia Romagna (7,6), ma influiscono anche fattori come l'età e il taglio cesareo.

Per le donne con gravidanza oltre i 35 anni il pericolo di morire è doppio, mentre è triplo per chi fa il taglio cesareo, anche se in molti casi il cesareo è indicato per donne a rischio per patologie. Anche il basso livello di istruzione e la cittadinanza straniera sono associati a un maggior rischio di mortalità. «Il valore di 11,8 non è un dato nazionale, ma di queste 5 regioni, ed è una valore medio tra i paesi sviluppati occidentali - spiega Serena Donati, ricercatrice Cnesps-Iss - L'Europa dell'Est ha valori peggiori dei nostri, mentre Francia e Danimarca migliori. La Gran Bretagna è poco migliore di noi con 11,4. Il 50% delle morti è evitabile, in parte perché legate a casi di emorragia ostetrica, preeclampsia e tromboembolia, che possono essere ridotte». Le cause più frequenti di mortalità sono emorragie e disordini ipertensivi in gravidanza in caso di complicazioni legate al parto, e neoplasie, patologie cardiovascolari e suicidi tra cause indirette (malattie preesistenti o insorte durante la gestazione e da essa aggravate). Il Ministero della Salute ha ora finanziato un progetto pilota dell'Iss di sorveglianza della mortalità materna in 7 regioni.