

ALBERGHIERO Gli studenti del "Cipriani" hanno gareggiato nella creazione di drink analcolici

# Lisa Castello "regina" del cocktail

Il podio è tutto in rosa: Sara Pozzato ed Andrea Elena Schifone alle spalle della vincitrice

Luigi Ingegneri

ADRIA - Ben 34 studenti delle classi dalle seconde alle quinte dell'indirizzo sala vendita dell'Alberghiero "Cipriani" hanno partecipato al 19° concorso "Un drink analcolico per la salute - Apprezzando il Polesine", svoltosi nei giorni scorsi.

Al termine, la giuria di docenti ed esperti ha stilato la classifica finale e tre tematiche su tecnica, gusto e decorazione. Podio tutto al femminile: Lisa Castello, 2<sup>a</sup> F, al primo posto, seguita da Sara Pozzato, 3<sup>a</sup> BS, e terzo gradino per Andrea Elena Schifone, 3<sup>a</sup> CS. Questa la classifica per la migliore tecnica di esecuzione: primo posto per Andrea Elena Schifone, 3<sup>a</sup> CS, secondo posto per Sandra Zhang, 3<sup>a</sup> AS, e terzo posto per Angela Cominato, 3<sup>a</sup> AS. Ecco la classifica per il migliore gusto: primo posto per Kevin Fazzi, 2<sup>a</sup> M, secondo posto per Claudia Andreotti, 2<sup>a</sup> G, e terzo posto per Lisa Castello, 2<sup>a</sup> F. La classifica per la miglior decorazione: primo posto Lisa Castello, 2<sup>a</sup> F, secondo posto per Giada Luise, 2<sup>a</sup> F, e terzo posto per Bajramsa Berisa, 4<sup>a</sup> AS.

L'iniziativa è curata e coordinata dal docente sala vendita Gian Piero Manca. "Da alcuni anni - spiega - l'Ippsar 'Cipriani' promuove



Una gara di alto livello. Nelle foto, momenti e protagonisti del 19° concorso "Un drink analcolico per la salute - Apprezzando il Polesine", che si è svolto all'Alberghiero do Adria

una giornata di sensibilizzazione per prevenire nei giovani l'uso di alcolici e un concorso per il miglior cocktail analcolico. Il tutto nell'ambito delle attività di prevenzione ed educazione alla salute. Obiettivo principale - sottolinea Manca - è quello di sensibilizzare e prevenire il consumo di bevande alcoliche e così i ragazzi si mettono in gioco per sviluppare al massimo e al meglio la propria creatività". Apprezzamento per l'iniziativa è arrivato dal dirigente scolastico Romano Veronese che si è complimentato con tutti gli studenti.

■ L'iniziativa è curata e coordinata dal docente Gian Piero Manca

"L'iniziativa - dice - non ha solo lo scopo di promuovere drinks alternativi, ma di favorire una riflessione sull'uso delle sostanze al-



coliche, ma anche di porsi come occasione di incontro professionale fra alunni di classi ed età diverse, proponendo bevande con

l'uso di almeno un prodotto tipico del Polesine come frutta, verdura, ortaggi, latticini e miele".

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCIENTIFICO

**Fine anno tra musica e concorso**

ADRIA - School out: ballo liceale di fine anno. E' l'iniziativa promossa dagli studenti del liceo scientifico "Bocchi-Galilei" per questa prima edizione in stile americano alla vigilia delle vacanze. E bisogna dire che i ragazzi hanno fatto le cose in grande, scegliendosi come location la villa Tenuta Ca' Zen a Taglio di Po, in una splendida oasi verde ai piedi dell'argine destro del fiume Po. Il servizio di ristorazione sarà in collaborazione con il ristorante catering Lo Zafferano di Porto Viro. Nell'ambito della serata è previsto il concorso Miss e Mister liceo 2K15: i vincitori riceveranno in premio un weekend "Fuga da assaporare", grazie al contributo dell'agenzia Tiepolo Viaggi di Porto Viro. L'appuntamento è per domani sera a partire dalle 19 con l'aperitivo all'aperto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

POLO TECNICO Atto conclusivo di Nutrilandia 12 con l'Ulss 19

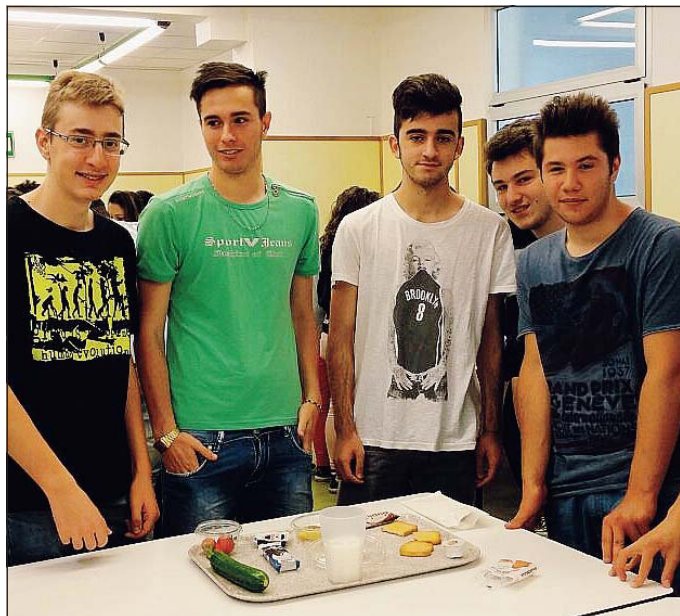
## Gli studenti e la merenda sana

ADRIA - La mensa dell'ospedale si è trasformata per un giorno in un'aula scolastica, dove gli allievi del polo tecnico hanno realizzato quanto appreso negli incontri in classe su corretta e sana alimentazione. Protagonisti i ragazzi delle classi seconde delle sezioni B ed N coadiuvati da sei studenti delle terze, forti dell'esperienza dell'anno precedente. Così gli studenti, divisi in 5 gruppi, hanno prima di tutto scelto fra una grande varietà di prodotti messi a disposizione dal personale della mensa con l'obiettivo di preparare una colazione e una merenda sana. Nel panierino: frutta, verdura, yo-

gurt, dolci, bevande e prodotti confezionati. Quindi hanno spiegato alla giuria per quale motivo hanno compiuto le loro scelte arrivando a quel mix di alimenti. Al termine è stato premiato il gruppo che ha preparato la colazione e la merenda giudicata più sane. "E' stata la conclusione di un percorso iniziato a marzo - ricorda il dirigente scolastico Antonio Gardin - che ha coinvolto gli allievi di tutte le classi seconde, nell'ambito del progetto Nutrilandia 12, di cui sono referenti Monica Cibin, dietista, e Laura Beltrame, psicologa, del servizio igiene alimenti e nutrizione dell'Ulss 19. Così è stato sperimentato, con questa esperienza, un nuovo metodo educativo, la 'Peer education' o 'Educazione tra pari' - sottolinea il preside - dove i ragazzi diventano i soggetti attivi della propria formazione. Con tale approccio educativo - conclude Gardin - non sono gli adulti a trasferire contenuti, valori, esperienze ma sono i giovani stessi a confrontarsi fra loro, scambiandosi punti di vista, ricostruendo problemi e immaginando autonomamente soluzioni, pur potendo contare sulla collaborazione di adulti esperti".

L. I.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gli studenti nella mensa dell'ospedale

CONA Bottin critica anche il bilancio: "Una tassazione esagerata"

## Tari e Tasi, l'opposizione attacca

Nicla Sguotti

CONA - Opposizione sul piede di guerra in consiglio comunale a Cona (comune vicino a Cavarzere) per la discussione delle tariffe Tari e Tasi e del bilancio di previsione per l'anno in corso. A esprimere contrarietà per le scelte operate dall'amministrazione del sindaco Panfilio è la lista Intesa per Cona, la quale evidenzia un aumento del 4,26 % della tassa sui rifiuti, definendolo "ingiustificato". "A Cona - così Bottin, capogruppo di Intesa per Cona - si paga il 25 % in più rispetto a quello che si corrisponde a Padova, ciò a causa di un'inadeguata contrattazione da parte di questa amministrazione. Chiediamo di rinegoziare il con-

tratto con il gestore e di interpellare il bacino di Venezia Ambiente per vedere se sia possibile contenere gli aumenti". Per quanto riguarda la Tasi, Intesa per Cona evidenzia un aumento medio di circa 20 euro a famiglia ma le critiche più dure sono sul bilancio. "Una tassazione esagerata rispetto ai servizi che si offrono ai cittadini - afferma Bottin - è aumentata la pressione fiscale sulle famiglie senza giustificazione. Non ci si venga a dire che l'aumento è dovuto alla necessità di far fronte alla quota annuale di ammortamento per il rifacimento completo dell'intero impianto di pubblica illuminazione comunale perché questa trova copertura dai fondi per la lotta all'evasione tributaria locale che nel

2014 ha fatto registrare una entrata per circa 30mila euro e dai 20mila delle misure compensative di due impianti a biogas". Bottin analizza poi i dati del bilancio. "C'è una spesa pro capite di circa 745 euro - le sue parole - una cifra sproporzionata secondo le nuove regole della spending review. I cittadini chiedono che la spesa pubblica diminuisca e questo vale anche per Cona, il fabbisogno standard definito dal ministero dell'economia prevede una spesa media pro capite di 505 euro. Il bilancio 2015 ha una spesa corrente superiore di ben 646mila euro rispetto al fabbisogno standard, questo significa che i trasferimenti dello Stato verranno continuamente ridotti".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Antonio Bottin