

		<b>BAGNONE</b> MAT - ALBERGHIERO
	<b>ISTITUTO SUPERIORE PACINOTTI-BELMESSERI</b> Via Grottò 8, 54021 Bagnone (MS) Tel 0187 429004 / 429666 C.F. 90007760458 www.pacinottibelmesseri.edu.it msis01100t@istruzione.it msis01100t@pec.istruzione.it	<b>FIVIZZANO</b> RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING MAT - SERVIZI SOCIO-SANITARI - AGRARIO
		<b>PONTREMOLI</b> AMMINISTRAZIONE FINANZA MARKETING SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI COSTRUZIONE AMBIENTE TERRITORIO TURISMO - ODONTOTECNICO
		<b>VILLAFRANCA</b> SERVIZI COMMERCIALI (GRAFICO)

## Inaugurazione delle nuove attrezzature: IS Pacinotti Belmesseri

Mercoledì 31 Gennaio, alla presenza del sindaco di Bagnone, Avv. Giovanni Guastalli, della sindaca di Filattiera, nel suo ruolo di assessore all'istruzione dell'Unione dei Comuni, Annalisa Folloni, amici storici della nostra scuola quali il prof. Rolando Paganini, lo storico Riccardo Boggi, del Presidente del Consiglio di Istituto Ivano Duri, con alcuni docenti e genitori e il titolare dell'azienda vitivinicola Podere Fedespina, sono stati presentati alcuni dei macchinari acquistati per l'indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica e per l'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, così come per le altre sedi tra le quali Grafico, Agrario, Odontotecnico, RIM, acquisti che vedono la nostra Scuola orientata verso il futuro. In un territorio come quello Lunigianese l'Istituto Pacinotti Belmesseri con questi acquisti evidenzia il suo desiderio di emergere in campo tecnico e professionale. Tra le attrezzature presentate, ricordiamo: una stampante 3D con annesso scanner per il Meccanico, un tritatore plastico utile per riciclare la plastica e produrre in loco i filamenti, un mini CNC (Controllo numerico computerizzato), ovvero, una sorta di tornio e fresatrice, il Laboratorio STEN di robotica, di Domotica e infine quello sulle energie rinnovabili, per un futuro sempre più green. Per quanto concerne l'educazione all'ambiente, l'Alberghiero si è dotato di una compostiera, utilizzata in futuro anche dall'Agrario, atta a migliorare la filosofia no-waste (Rifiuti zero); per l'abbattimento dei consumi è stato acquistato un Forno multifunzione "Rational", un "Vario" ovvero un macchinario di massima flessibilità che al proprio interno e contemporaneamente può avere diversi modi di cottura: cuocipasta, brasiera, friggitrice, anche a bassa temperatura. Rimanendo nell'ambito della modernizzazione dei macchinari, sono stati acquistati una nuova impastatrice, un abbattitore di temperatura e camera lievitatrice, e una sfogliatrice, così come una nuova lavabicchieri per abbattere i consumi di energia e un estrattore per permettere di creare nuovi cocktail con filosofia green e light.

Ancora una volta gli studenti del Istituto Pacinotti Belmesseri hanno dato dimostrazione di quanto il loro percorso di studi, la loro progettualità di vita, il loro impegno siano stati fondamentali per arrivare a stringere un'alleanza educativa formativa territoriale di spessore e rilevanza.

Le caratteristiche e le funzionalità dei diversi acquisti, tutti facenti capo a progetti PON e PNRR, sono stati magistralmente spiegati da alcuni alunni: per il corso Mat Zani Sebastiano e Pratelli Gioele e per il corso Alberghiero Michele Martelli, Simona Montali, Vittoria Domenichetti e Tommaso Tonelli, Biondi Ludovica.

Noi tutti presenti abbiamo così potuto davvero vivere la luce negli occhi di questi ragazzi che, con grande orgoglio e capacità, hanno presentato le attrezzature, i loro funzionamenti, le loro caratteristiche tecniche, portando fuori dalle mura della Scuola la grande innovazione tecnologica che ci contraddistingue.

Il dibattito a livello nazionale rispetto alla formazione tecnico professionale ci vede in prima linea con i corsi che registrano grande interesse da parte del mondo del lavoro.

L'implementazione di attrezzature presentata il 31 Gennaio ben mostra come gli studenti dell'Istituto Pacinotti Belmesseri non solo acquisiscano competenze tecnologicamente avanzate, ma abbiano sempre una grande consapevolezza dell'importanza del rapporto col territorio.

A questo proposito è stato comunicato anche un progetto tutto particolare relativo alla necessità di lavorare tutti insieme affinché il grande patrimonio immateriale della nostra arte culinaria non solo venga preservato ma anche diffuso grazie a tutto quel mondo di procedure e piccoli segreti tramandati spesso di famiglia in famiglia.

		<b>BAGNONE</b> MAT - ALBERGHIERO
	<b>ISTITUTO SUPERIORE PACINOTTI-BELMESSERI</b> Via Grottò 8, 54021 Bagnone (MS) Tel 0187 429004 / 429666 C.F. 90007760458 www.pacinottibelmesseri.edu.it msis01100t@istruzione.it msis01100t@pec.istruzione.it	<b>FIVIZZANO</b> RELAZIONI INTERNAZIONALI PER IL MARKETING MAT - SERVIZI SOCIO-SANITARI - AGRARIO
		AMMINISTRAZIONE FINANZA MARKETING SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI
		<b>PONTREMOLI</b> COSTRUZIONE AMBIENTE TERRITORIO TURISMO - ODONTOTECNICO
		<b>VILLAFRANCA</b> SERVIZI COMMERCIALI (GRAFICO)

Verranno ospitate persone del territorio che porteranno la loro personale conoscenza e competenza di una torta d'erbe piuttosto che di una torta di porri e proprio in occasione dell'incontro del 31 Gennaio è stata acquisita e condivisa la disponibilità della sindaca Annalisa Folloni a dare il via questa progettualità portando la sua competenza specifica a disposizione degli alunni della scuola alberghiera di Bagnone.

Alleanze territoriali, condivisione di competenze, unitarietà di intenti, tecnologie avanzate, attenzione all'estetica: questi gli obiettivi sui quali ancora una volta con impegno e passione l'istituto vuole condividere con tutti, affinché la realtà produttiva possa contare su di noi e la scuola possa offrire competenze spendibili in un contesto sociale all'interno del quale mai, come in questo momento, il senso dell'equilibrio interpersonale relazionale, la capacità comunicativa, il vivere con uno scopo che unisce le proprie passioni e il territorio siano i pilastri della nostra realtà.









