

Nella scuola ci sono alcuni **elementi problematici** ma tre percorsi e lo spostamento delle prime all'Einaudi hanno risolto il problema

di Guido Fiorini  
PIOMBINO

Una scuola, l'Einaudi Ceccherelli, che sta rinascendo, si sta... colorando, sta diventando più accogliente e sta offrendo sempre più opportunità a chi la frequenta.

Riuscendo, al tempo stesso, a gestire una serie di situazioni difficili che, fino all'anno scorso, creavano problemi al corpo docente e agli altri ragazzi.

L'Einaudi ha sede in viale Michelangelo e ospita le prime dell'engastronomico e il tecnico, mentre il Ceccherelli è in via della Pace e ospita il professionale, nelle sue tre declinazioni: enogastronomico, dalla seconda in su, socio sanitario e grafico commerciale.

Il preside, Carlo Maccanti, è al suo secondo anno di dirigenza dell'istituto. «L'anno scorso - spiega - quando arrivai in questa scuola, si riferisce al Ceccherelli - mi sembrò di entrare ad Alcatraz, chi l'ha progettata ha pensato forse al braccio di una prigione, era grigia e tetra. Per questo sin dall'inizio del mio mandato ho lavorato, insieme alla professoressa Lara Aldrovandi (che si occupa di disegno, ndr) ad abbellire la scuola, a renderla più accogliente. Un ragazzo di 15 anni che arriva in un istituto ha diritto che sia un ambiente bello».

Così sono arrivate le composizioni ceramiche di Debora Ciolli all'ingresso, si sta lavorando per creare una vera e propria reception tipo albergo, sono state inaugurate le cucine e la sala da pranzo, dopo dieci anni dall'inizio dei lavori. E, alla ricreazione, sono gli stessi ragazzi dell'engastronomico che preparano la colazione per gli altri.

«L'anno scorso ho anche trovato, concentrata in questo plesso, un'utenza definiamola "particolare", i figli di famiglie con problemi. Tenendoli tutti qui si creavano focolai. Così nello scorso anno scolastico ci furono molte sospensioni, troppe direi».

Ecco che già l'anno scorso è

## VIAGGIO NELLE SCUOLE di Piombino e della Val di Cornia



Il preside Carlo Maccanti nella cucina dell'engastronomico

Sono tre gli indirizzi per i ragazzi

Gli indirizzi attivi al Ceccherelli sono tre. Grafico Pubblicitario: ha preso il via da questo anno scolastico riscuotendo un grande successo. La classe sta già muovendo i suoi primi passi: proprio in questi giorni gli studenti stanno dando vita al progetto di abbellimento della sede della scuola in Via della Pace con alcuni murali. Socio Sanitario. Da anni presente sul territorio, ha un percorso che vede la collaborazione con vari enti e associazioni locali. Solo nell'ultimo anno ha collaborato in eventi e/o stage con la San Vincenzo de Paoli, con la Comunità Meditteraneo di Montioni (centro per persone con problemi psichici), con il Centro Giovani per il progetto "Piombino? Ci si pensa!", il progetto doposcuola aperto agli studenti della città ed a Nati per leggere della biblioteca di Piombino.

Engastronomico. Prevede tre indirizzi (cucina, sala e vendita, accoglienza). Molti gli eventi e i banchetti organizzati dagli studenti e docenti, partendo dall'accoglienza al coffee-break fino ai pranzi e alle cene di gala. La scuola è presente sul territorio in varie manifestazioni collaborando con Enti e associazioni come Guardia di Finanza, Libera, Autorità Portuale, Pubblica Assistenza Piombino, Unire e Rotary e in vari eventi come La Ciclostoria ed Eurathlon. Le Masterclass sono state istituite per premiare gli studenti più meritevoli dell'engastronomico. Si tratta di esperienze formative, gratuite per gli studenti vincitori, in strutture locali (per le prime, seconde e terze) ed anche fuori sede per le due classi conclusive del percorso (ristorante l'Imbuto a Lucca con lo chef stellato Tomei, scuola di arte culinaria Cordon Bleu di Firenze e Scuola Tessieri di Ponsacco). Uno degli eventi più importanti dello scorso anno scolastico è stata una giornata con lo chef stellato Tomei che è stato in visita alla scuola e il pomeriggio ha affiancato la cucina per la cena di gala che ha visto 70 ospiti riempire la sala polivalente per degustare una cena squisita. Il 7 dicembre alla seconda edizione di "A Natale puoi", organizzato dalla Pubblica Assistenza, sarà donato alla scuola un defibrillatore dall'associazione.

# Ecco il Ceccherelli, obiettivo accoglienza e cambio di passo

Il preside Carlo Maccanti: «Quando sono arrivato l'istituto pareva Alcatraz. Ora sta mutando del tutto volto»

stato deciso di intervenire su tre fronti: «Già nello scorso anno scolastico abbiamo deciso di trasformare tutte le sospensioni in attività rieducative, anche in collaborazione con la San Vincenzo De Paoli. Poi abbiamo deciso di premiare i ragazzi migliori, con le "masterclass". In sostanza gli studenti con buone pagelle hanno la possibilità di essere ospitati o in aziende locali (come la pasticceria Amanti o il ristorante Ubaldino, ndr), mentre quelli di quarta e quinta sono ospitati in università del settore o in

alberghi con chef stellati. Infine, come terza misura, abbiamo coinvolto il Comune, in particolare l'assessore ai servizi sociali Margherita Di Giorgi, per affrontare insieme a loro i casi più problematici, visto che spesso il disagio è legato anche alle famiglie. Stiamo facendo un percorso insieme».

Quest'anno, poi, il preside Maccanti ha preso una decisione rivoluzionaria, spostando tutte le prime classi dell'engastronomico nel plesso di viale Michelangelo, l'Einaudi.

«Questo ci consente di tenere

separati i casi problematici e di poterli controllare meglio, evitando che siano trascinati da quelli più grandi. Fra l'altro questi ragazzi che, sia chiaro, sono 5-6 su 670, possono stare a contatto con i "collegi" del tecnico che sono tutti molto propensi allo studio. Il nuovo equilibrio sta funzionando e ha portato tranquillità anche al Ceccherelli».

Qualche giorno fa Il Tirreno scrisse di un episodio avvenuto in una classe, che ha portato a una sospensione di un ragazzo: «In realtà si è trattato di un

caso quasi "normale" in una scuola, peraltro riportato con particolari eccessivi. Succedono queste cose e non meritava l'attenzione del giornale. E stiamo lavorando, come detto, perché la scuola sia sempre più accogliente e tranquilla. E lo dimostra il fatto che i nostri ragazzi si stanno facendo valere in numerosi concorsi del settore. E quando siamo a fare servizi nelle manifestazioni riceviamo sempre complimenti. Siamo alla svolta, insomma».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

C'è anche la pagina su Facebook

Per tutti gli indirizzi c'è una grande collaborazione con gran parte delle strutture alberghiere e della ristorazione della zona sia per gli stage in fase di Alternanza Scuola Lavoro che per le Masterclass, dedicate agli studenti meritevoli dell'engastronomico. Da ricordare anche che dallo scorso anno la scuola ha una pagina facebook, quotidianamente aggiornata, che informa su tutto ciò che l'istituto fa.

LE IMMAGINI



I ragazzi del corso di bar con il preside e il professor D'Onofrio



Le ceramiche di Debora Ciolli che abbelliscono l'ingresso