

# Non solo pane ha adottato un papà

*Un successo a Lesa la giornata dedicata all'artigianato e promossa da Amministrazione comunale, Confartigianato Novara Verbano Cusio Ossola e Scuola media di Lesa*

L'operazione "Adotta un papà" ideata dall'Assessorato al Commercio del Comune di Lesa e da Confartigianato nell'ambito del percorso didattico e di valorizzazione dell'artigianato "Non solo pane", ha dato buoni frutti.

Nel corso della giornata conclusiva di "Non solo pane" - percorso didattico e di valorizzazione dell'artigianato alimentare - la proposta dei "Golosini di Lesa" e del "Serafini di Lesa" (biscotti i primi, gustosi panini i secondi), unitamente ai Biscottini di Novara della ditta Camporelli e alle tagliatelle dello chef Claudio Stellini) ha fruttato 908 euro di offerte raccolte dagli allievi della scuola media di Lesa e consegnate dalla insegnante dell'Istituto, Maria Carla Giudice, a Paolo Morellini, dirigente di Confartigianato e imprenditore artigiano di Lesa. Somma da destinare alla Scuola dei mestieri di Confartigianato a Soddo Hosanna. La somma sarà impiegata per consentire a giovani etiopi desiderosi di apprendere un mestiere e di costruirsi un futuro nel proprio Paese, di poterlo fare, frequentando i corsi promossi da Confartigianato per falegnami, carpentieri e autoriparatori.

Da febbraio a maggio 2007, con "Non solo pane" il Comune di Lesa, Confartigianato e la scuola media Manzoni di Lesa hanno organizzato percorsi didattici, visite ai laboratori artigiani e alle scuole professionali del territorio; il percorso di sensibilizzazione all'artigianato - giunto alla sua terza edizione, con il concorso della Regione Piemonte - si è concluso il 19 maggio con un convegno, una mostra mercato con il meglio delle eccellenze alimentari, la premiazione degli allievi delle classi 2A e 2B della media di Lesa (ad ognuno è stato consegnato un attestato e un corredo da vero chef, con cappello e grembiule personalizzato) e degli artigiani e degli chef che hanno collaborato: Attilio Tona, pasticciere; Luigi Margaroli, panettiere e Claudio Stellini, chef del ristorante Bella Vista di Meina e presidente dell'Associazione cuochi di Novara e Verbano Cusio Ossola. Più in dettaglio, il progetto ha visto, (attraverso un lavoro di orientamento e sensibilizzazione - curato in collaborazione da Confartigianato, dai docenti della scuola

*Foto di Gruppo per i ragazzi delle classi 2A e 2B della Scuola media di Lesa con i loro completi da chef. Con loro: Roberto Grignoli (sindaco di Lesa); Margherita Campari Pericoli (assessore attività produttive del Comune di Lesa); Tiziana Bernengo (dirigente Regione Piemonte); Flavia Milan (ASL 13 Arona); Giovanni Fasola (presidente EVAET e vicepresidente Confartigianato Novara Verbano Cusio Ossola); Adriano Sonzini (presidente Commissione provinciale per l'artigianato di Novara e dirigente Confartigianato); le insegnanti Ornella Colombo, Maria Carla Giudice e Luisa Tiraboschi; il dirigente scolastico Nicola Fonzo; i premiati Attilio Tona (pasticciere) e lo chef Claudio Stellini, e Felice Panigada, in rappresentanza del panettiere Luigi Margaroli.*

*Nella pagina a lato la consegna a Paolo Morellini, dirigente Confartigianato, della cifra per la Scuola dei mestieri di Soddo Hosanna raccolta dai ragazzi da parte della professoressa Maria Carla Giudice; a destra l'assessore alle attività produttive del Comune di Lesa, Margherita Campari Pericoli*

*Il banco allestito dai ragazzi della Scuola media di Lesa, con i Serafini e i Golosini, a disposizione del pubblico*





## Il ricavato consentirà a giovani etiopi di frequentare i corsi promossi da Confartigianato per falegnami, carpentieri e autoriparatori

media di Lesa - Ornella Colombo, Maria Carla Giudice e Luisa Tiraboschi - dalla dr.ssa Flavia Milan dell'Asl 13 di Arona) i ragazzi della Scuola media di Lesa avvicinarsi al settore dell'alimentazione e della ristorazione, avvalendosi della preziosa guida di maestri artigiani e ristoratori.

Ai momenti teorici in aula, si sono affiancate visite in laboratori artigiani di pasticceria e panetteria; e ristoranti della zona; e alle scuole professionali del settore, in particolare l'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione - Collegio de Filippi di Arona e la sede di Novara del Consorzio VCO Formazione. Altra visita didattica importante, quella presso l'antico biscottificio artigianale Camporelli di Novara, che dal 1852 produce il celebre biscottino di Novara. La giornata di chiusura del 19 maggio ha visto nella mattinata l'apertura della mostra mercato dell'artigianato alimentare nei portici del lungolago; alla Sala Pertini del Comune, è stata allestita la mostra fotografica sulla Scuola dei mestieri di Confartigianato a Soddo Hosanna e presentati i "Golosini di Lesa" e i "Serafini di Lesa".

A seguire la conferenza presso la sala consiliare, con il sindaco di Lesa, Roberto Grignoli, e l'assessore Margherita Campari Pericoli e gli interventi di Tiziana Bernengo, dirigente regionale dell'Artigianato; Giovanni Fasola, vicepresidente di Confartigianato Novara Verbano Cusio Ossola, con il funzionario Renzo Fiammetti; il presidente della Commissione provinciale per l'artigianato di Novara, Adriano Sonzini.

Moderatore Franco Filipetto. Nel pomeriggio, la festa è proseguita con musica dal vivo in piazzetta Matteotti con Leonardo Rous ed Eligio Gontier; e le sculture vegetali a cura dell'Associazione cuochi di Novara e VCO. Ora l'appuntamento è per la quarta edizione, il prossimo anno, cui Comune di Lesa, Scuola media di Lesa e Confartigianato stanno già lavorando.

