

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Ventate di novità dal Cfp di Luino

Francesco Mazzoleni · Thursday, May 20th, 2021

Questa mattina, giovedì 20 maggio, all’Agenzia Formativa – Cfp di Luino, è stato inaugurato il **Laboratorio di cucina Ppd** (percorsi personalizzati per allievi disabili) e intitolato il Laboratorio di Sala Bar a **Roberto Riva**, il professore da poco scomparso ricordato con grande amore e rispetto da tutti.

Presenti il Consigliere provinciale delegato alla Formazione Professionale **Mattia Premazzi**, il Direttore Generale Agenzia Formativa **Salvatore D’Arrigo**, il presidente dell’Agenzia Formativa **Rosa Ferrazzi** e i consiglieri **Alessandra Miglio** e **Salvatore Giordano**. Per il centro di formazione professionale luinese c’erano il responsabile presso l’Agenzia Formativa della Provincia di Varese **Silvano Zauli**, l’ex Direttore dell’Agenzia Formativa **Giuseppe Millefanti** e **Nadia Paganini**, moglie di Roberto Riva.

Una breve passeggiata tra gli indirizzi della scuola ed è subito risaltato l’impegno e la dedizione dei professori dell’istituto nei confronti dei ragazzi.

«Cerchiamo di insegnar loro il più possibile, gli diamo tutti gli strumenti necessari così che una volta entrati nel mondo del lavoro, possano sentirsi competenti. Lo faccio io come lo fanno tutti i docenti qui dentro», ha raccontato il professore **Corrado Spataro** del laboratorio di Falegneria.

È stato poi presentato il **nuovo laboratorio di cucina Ppd**, un’idea finalmente concretizzata che ha visto l’impegno di Lucia Filippini, Daniela Martarelli, Paola Ambrogini, Alessio D’alberto e Luca Personeni.

«Ringrazio tutti i presenti per aver contribuito alla realizzazione di questo progetto molto importante. Questo spazio ha permesso di migliorare l’offerta formativa calibrata esattamente su ogni alunno e credo che questo laboratorio rappresenti la forma più efficace di integrazione scolastica. Con l’auspicio che questo istituto si migliori sempre di più, ringrazio l’ex direttore dott. Millefanti e saluto quello nuovo, il dott. Salvatore d’Arrigo», ha detto **Rosa Ferrazzi**, presidente dell’Agenzia Formativa.

«Cercherò di essere presente, ascoltare tutti ma soprattutto di portare avanti, con voi, sempre più progetti importanti come questo» ha concluso il nuovo direttore **Salvatore D’Arrigo**.

All’interno del nuovo laboratorio sono sei le postazioni, tutte adibite con i materiali necessari per cucinare, con lo scopo di insegnare, oltre che l’arte culinaria, l’autonomia e la gestione dei propri strumenti.

Sono i sorrisi dei ragazzi quelli che si intravedono attraverso le mascherine che, tra una chiacchiera e l'altra con i presenti, impastano biscotti e pasta.

«Sono vent'anni che lavoro con i ragazzi che necessitano di sostegno e questo per noi è un grande traguardo. **Vogliamo prepararli per il mondo del lavoro a partire dalle loro potenzialità.** Anche per il laboratorio florovivaista abbiamo creato dei percorsi ad hoc e tra le altre ci terrebbero a far sapere che fuori hanno pulito tutto loro, per rendere accogliente il luogo», racconta una delle tre insegnanti di sostegno che ha ideato il progetto.

La mattinata si è poi conclusa nell'Aula Magna, per ragioni di distanziamento, l'intitolazione del laboratorio di **Sala Bar a Roberto Riva.**

Ad intervenire sono «le persone che oggi, ricordandolo, porteranno avanti questa scuola», così comincia **Silvano Zauli**, il Responsabile CFP Luino presso l'Agenzia Formativa della Provincia di Varese.

Rosa Ferrazzi, il Direttore Salvatore D'Arrigo, Alessandra Miglio e Mattia Premazzi, tra la commozione di un ricordo ed un sorriso, parlano del professore di Sala Bar, Roberto Riva, come un vero e proprio maestro, di lavoro e di vita. Una persona che aveva una profonda passione per la sua professione e che riusciva a trasmetterla ai suoi alunni.



«Tutti i ragazzi che l'hanno conosciuto sanno che era severo ma era anche in grado di essere molto empatico, **un po' come la miscela che si trova nei cocktail, i suoi amati e curatissimi cocktail**», continua Silvano Zauli.

Parole riprese anche da **Moreno Tosi**, il professore di Cucina, da molti anni amico e collega di Roberto: «Professionalmente parlando con lui sapevo sempre di andare sul sicuro. Come persona

invece posso solo dire che era fantastico e per me, lui, è ancora qui. Quando ci sono situazioni da risolvere penso sempre a cosa avrebbe fatto lui, mi ha fatto come da secondo papà. Quindi non posso altro che dire, grazie Roberto».

Un discorso che ha emozionato tutti, ricco di emozioni e dispiacere, per la scomparsa di un uomo che “un segno in questa scuola l’ha lasciato”: una delle frasi presenti all’interno della lettera scritta dalla moglie Nadia e letta da un ex studentessa del professore.

Delle copie del libro “Filosofia dei cocktail” di Roberto resteranno in Laboratorio e diventeranno una sorta di libro di testo per i terzi e quarti anni.

Il cammino tra i ricordi si è poi concluso nel corridoio del Laboratorio di Sala Bar dove la moglie di Roberto Riva, ha scoperto la targa.

Al termine degli interventi è stato servito un aperitivo all’esterno dell’Aula Magna e un pranzo ‘finale’ nella Sala Bar.

This entry was posted on Thursday, May 20th, 2021 at 3:51 pm and is filed under [Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.