

euro formando

Cosa farò da grande? Il futuro visto attraverso le opportunità firmate Euroform: Maria Giberto presenta l'offerta formativa

Euroform firma protocollo d'intesa con le associazioni di categoria

Salvatore Licata: "Una marcia in più per inserirsi nel mondo del lavoro"

A lezione d'oriente: il massaggio Olistico per una sinergia tra corpo, mente ed emozioni

Speciale Natale: Le ricette dei nostri chef siciliani: piatti e dolci di Natale

Speciale Moda: Le tendenze moda Capodanno, capelli ed unghia inverno 2017/2018

euroform
SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI



**SCADENZA ISCRIZIONI
FEBBRAIO 2018**

FAI LA SCELTA GIUSTA!

**QUALIFICA
E DIPLOMA
DI TECNICO
IN 4 ANNI**

OFFERTA SCOLASTICO FORMATIVA 2018/19

OFFERTA FORMATIVA A.S. 2018/2019

Operatore del Benessere

(Acconciatore / Estetica)

Operatore dell'Abbigliamento

(Stilista / Sartoria)

Operatore della Trasformazione Agroalimentare

(Pasticciere / Panettiere-Pizzaiolo)

Operatore della Ristorazione

(Cuoco/Preparazione pasti, Sala e Bar)

Operatore del Montaggio e della Manutenzione

di Imbarcazioni da Diporto

(Riparatore e Manutentore di barche a vela e a motore)

Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza Turistica

(Addetto ai Servizi Ricettivi / Addetto d'Agenzia Turistica)

Operatore Elettrico

(Installatore di impianti elettrici, radiotelevisivi, di antenne e impianti elettronici)

Operatore Termoidraulico

(Progettazione e manutenzione di impianti Termici, Idraulici e di Condizionamento)

Operatore Grafico

(Stampa e Allestimento/Multimedia)



Iscrizione,
Materiale Didattico
e di Laboratorio
GRATUITI
Stage nelle aziende

Dopo la **SCUOLA MEDIA** scegli i
percorsi d'Istruzione e
Formazione Professionale (IeFP),
ti accompagniamo nel
MONDO DEL LAVORO

www.euroformweb.it

La nuova brochure Euroform
per l'anno scolastico 2018/19





euroinformato ed.1 Novembre 2017

Periodico scolastico

Direttore responsabile della rivista

Federica Terrana

Hanno collaborato:

Maria Giberto, Maria Rita Muratore, Calogero Morreale, Rita Buscemi, Egizia Brazzò, Letizia Vella, Silvia La Rosa, Rosario Salamone, Valentina Passerello, Mauro Romito, Maria Giovanna Guddemi, Luciano Giarratana, Gloria Cavallaro, Giusi Brancato, Daniela Corona, Giuseppe Ferro, Angelo Vincenti, Alfio Spampinato, Cettina La Duca, Cinzia Cutaia, Rosalba Rasura, Salvo Ruvolo, Alessandra Anselmo, Maria Grazia Infantino, Tiziana Capillo, Angelo Cinquemani, Mauro Lo Faso, Paolo Maggio, Rosario Marrella, Vincenzo Carusotto, Daniele Napolitano.

Un ringraziamento particolare al Direttore HR, Salvatore Palermo

Grafica ed Impaginazione

Sergio Palermo

EUROFORM

Sede Amministrativa:

Via Pier Santi Mattarella, 343 - 92100 Agrigento

Tel. 0922 602783

www.euroformweb.it - info@euroformweb.it

DISTRIBUZIONE GRATUITA

SOMMARIO

Orientamento in Euroform

- 01 **Cosa farò da grande?**
Il futuro visto attraverso le opportunità firmate Euroform
- 03 **Perché ho scelto Euroform per mio figlio**
Parlano i genitori dei nostri alunni sulle motivazioni della loro scelta
- 04 **euroformweb.it**
Il sito Euroform cambia look e si arricchisce di nuovi contenuti
- 05 **Euroform firma protocollo d'intesa per garantire occupazione**
- 06 **I momenti di Euroform**
Alcune "istantanee" dei nostri ragazzi



Speciale Natale

- 08 **Caro Babbo Natale**
Le lettere degli alunni della scuola Euroform a Santa Claus
- 09 **Trionfo di dolcezza**
Le "dolci idee" dei nostri chef-docenti, delle sedi siciliane, firmati Euroform
- 11 **Il menù di Natale, il trionfo del panettone**
Un viaggio alla ricerca dei sapori perduti



Look & Moda

- 13 **I consigli della nostra Stylist**
Un look strepitoso per il Capodanno 2018 di Tiziana Capillo
- 14 **Capelli & Unghia**
Le tendenze per l'inverno 2018



Le attività dei nostri ragazzi

- 15 **Euroform a lezione d'Oriente**
Il massaggio Olistico per una completa sinergia tra corpo, mente ed emozioni
- 16 **Tradizioni dolciarie**
All'Euroform rivivono le tradizioni dolciarie per la "Festa dei Morti"
- 17 **"Percorso di bellezza" per gli anziani**
I ragazzi di Euroform si prendono cura degli anziani
- 18 **Alla scoperta de "Le Vie dei Tesori"**
Alunni, docenti e tutor alla scoperta delle bellezze del capoluogo siciliano



Cosa farò da grande?

IL FUTURO VISTO ATTRAVERSO LE OPPORTUNITA' FIRMATE EUROFORM.
MARIA GIBERTO PRESENTA L'OFFERTA FORMATIVA

Cosa farò da grande?

E' la domanda che da sempre accompagna i giovani dell'ultimo anno della scuola media. Una domanda rivestita di desideri, aspettative, ma anche di paure e ansie dei ragazzi e, di conseguenza, dei genitori.

Maria Giberto, coordinatrice didattica Euroform, accompagna le famiglie e gli alunni in questo delicato percorso di scelta: "Il momento di transizione, fra scuola media e percorsi formativi dell'obbligo, è un momento importante, che va curato, preparato e sostenuto assieme alla famiglia e agli orientatori.

Per questo l'aspetto più importante del nostro lavoro di orientamento è che ogni allievo scelga il proprio percorso avendo come obiettivo la realizzazione di un progetto che lo renda felice e appagato".

Perché scegliere la scuola professionale dei mestieri Euroform?

"I ragazzi hanno la possibilità di imparare anche attraverso lezioni svolte da esperti provenienti dal mondo del lavoro, attività pratiche in laboratorio, attività di apprendimento in contesto lavorativo all'interno delle aziende. I percorsi prevedono anche attività di recupero delle competenze di base, di tutoraggio e di approfondimento finalizzate a sostenere i ragazzi durante tutto il percorso formativo.

A chi è rivolta?

"Euroform, la Scuola Professionale dei Mestieri, è rivolta ai giovani minori, provenienti dalle scuole medie inferiori o anche dalla dispersione scolastica, i quali hanno la possibilità di seguire gratuitamente i percorsi d'Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), introdotti nel 2009 dal Ministero della Pubblica Istruzione con l'Accordo Stato Regioni ed attuati dalle varie regioni. Essi consentono di ottenere, in soli tre anni, la Qualifica Professionale e, di seguito al quarto anno, il Diploma Tecnico. I titoli sono riconosciuti in quattro lingue e sono validi in ambito comunitario".

LO SPORTELLO ORIENTAMENTO di Letizia Vella

La Scuola Euroform vuole essere vicina ai bisogni di studenti e genitori. Questo spazio interviene a supporto agli allievi, ai loro problemi, alle loro difficoltà con il mondo della scuola, la famiglia, i pari. Lo Sportello di Ascolto è coordinato dalla dott.ssa Letizia Vella, Psicologa e Psicoterapeuta. "Rappresenta - spiega - anche un possibile spazio di incontro e confronto per i genitori al fine di contribuire a risolvere le difficoltà che, naturalmente, possono sorgere nel rapporto con un figlio che cresce".

A chi è rivolto:

Agli allievi e ai genitori. Mira a potenziare nei genitori le competenze relazionali e di gestione del rapporto con i figli adolescenti. Un miglioramento delle competenze relazionali permette, a sua volta, un miglioramento della qualità della vita quotidiana e dell'apprendimento da parte dei ragazzi.

Com'è strutturato:

Spazio informativo. A disposizione degli allievi e delle loro famiglie per analizzare problematiche relative alla scuola, al percorso formativo scelto e creare uno spazio di mediazione dialogica per trovare un confronto costruttivo.

Spazio di ascolto. Per i ragazzi e le ragazze dove possono incontrare un adulto non giudicante che li ascolta, li supporta e, se è il caso, li indirizza verso altri servizi territoriali specifici.

Spazio di supporto. Per i genitori, dove confrontarsi e ricevere sostegno e nel caso essere accompagnati nel prendere contatti con i servizi territoriali specifici. La finalità di queste esperienze non è solo quella, eminentemente didattica, di promuovere negli allievi competenze, personalizzando il dialogo educativo, ma anche quella di rimotivare gli studenti, di orientarli, di restituire senso ai loro apprendimenti e alla loro vita.



Nella foto Salvatore Licata Direttore Euroform e Maria Giberto consegnano un kit di lavoro agli alunni del ramo Benessere in occasione del conseguimento della Qualifica Professionale.



Maria Giberto
coordinatrice didattica Euroform

01



Letizia Vella
Psicologa e Psicoterapeuta

02



OPERATORE DEL BENESSERE

L'Operatore del Benessere si divide nei seguenti due rami: Acconciatore ed Estetista. La responsabile del corso è Egizia Brazzo.

Acconciatore

L'operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona. Opera in saloni rivolti a una clientela maschile e femminile e si occupa della cura estetica dei capelli e del cuoio capelluto. Ha cura delle attrezzature con cui opera e ne assicura igiene ed efficienza.

Estetista

Si occupa della cura della pelle, delle mani e dei piedi per attenuare o eliminare gli inestetismi presenti.

Esegue principalmente manicure e pedicure, epilazioni e depilazioni, trattamenti di pulizia del viso, solarium, massaggi e trattamenti del corpo, utilizzando tecniche manuali, ma anche apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico.

Esegue i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare.

Gli sbocchi occupazionali

Lo sbocco professionale per l'operatore qualificato in questo settore è tradizionalmente il Salone di Bellezza o il Centro Benessere, ma attualmente il mercato del lavoro richiede questa figura anche in ambiti come: spettacolo, turismo (SPA, hotels, alberghi, villaggi turistici, navi da crociera), teatri, media, congressi, fiere ed eventi.



Vi presentiamo l'offerta formativa Euroform

La nostra mission: guidare i ragazzi verso il mondo del lavoro

Il Ministero ha creato 22 figure professionali, di cui Euroform ha selezionato tra queste le seguenti (che approfondiremo via via in diversi nostri articoli):

Operatore del Benessere (Acconciatore / Estetica); **Operatore della Trasformazione Agroalimentare** (Pasticciere / Panettiere-Pizzaiolo); **Operatore alla Riparazione dei Veicoli a Motore** (Rip. parti e sistemi meccanici ed elettromeccanici del veicolo); **Operatore dell'Abbigliamento** (Stilista / Sartoria); **Operatore del Montaggio e della Manutenzione di Imbarcazioni da Diporto** (Riparatore e Manutentore di barche a vela e a motore); **Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza Turistica** (Addetto ai Servizi Ricettivi / Addetto d'Agenzia Turistica); **Operatore della Ristorazione** (Cuoco/Preparazione pasti/Assistente di sala, Barman); **Operatore Elettronico** (Istallaz. e Ripar. Sistemi Elettr., Reti Informatiche e Impianti Telefonici); **Operatore Agricolo** (Capo Azienda/Viticolto/Servizi per l'Agricoltura).

OPERATORE DELL'ABBIGLIAMENTO (Stilista / Sartoria)

Studiare da stilista. All'Euroform un corso che forma i giovani nei settori della moda.

L'istituto organizza un corso di "Operatore dell'Abbigliamento (Stilista / Sartoria)" che svolge attività con competenze relative alla realizzazione di figurini e modelli, all'esecuzione delle operazioni di taglio, all'assemblaggio e confezionamento del prodotto.

Gli sbocchi occupazionali

L'operatore dell'abbigliamento è in grado di poter offrire le proprie capacità lavorando nelle sartorie artigianali e nelle grandi imprese strutturate nel settore dell'abbigliamento, dell'arredo e nell'ambito televisivo/teatrale.

OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE (Pasticciere / Panettiere-Pizzaiolo)

Prendi l'arte e non metterla da parte. Ecco il corso che insegna a "Come mettere le mani in pasta".

L'Operatore della trasformazione agroalimentare svolge attività relative alla trasformazione alimentare con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari, con particolare cura nella produzione nell'ambito della pasticceria/gelateria, panificazione, pasticceria salata e pizzeria.

Gli sbocchi occupazionali

L'operatore della trasformazione agroalimentare - conservazione e trasformazione degli alimenti potrà lavorare nel settore alimentare, in particolare modo nell'industria alimentare della trasformazione delle materie prime e nella distribuzione dei prodotti finiti o semi-lavorati (gastronomie, supermercati). Gestire l'impresa agroalimentare. Lavorare nel settore della produzione della pasticceria (sia dolce che salata) e nella panificazione/pizzeria.

Perchè ho scelto Euroform per mio figlio...

Parlano i genitori dei nostri alunni sulle motivazioni della loro scelta.
Alla base: professionalità, competenza e garanzie per il futuro



Susan Atmaca

“Perché Euroform da una formazione a 360 gradi grazie alla presenza di docenti e professionisti seri ed altamente competenti. È un ambiente sereno dove mio figlio è seguito nel suo percorso scolastico da un tutor. Inoltre, è tutto gratuito: dall'iscrizione al materiale scolastico, dai prodotti utilizzati in laboratorio ai camici. Sono molto soddisfatta della scelta fatta”.



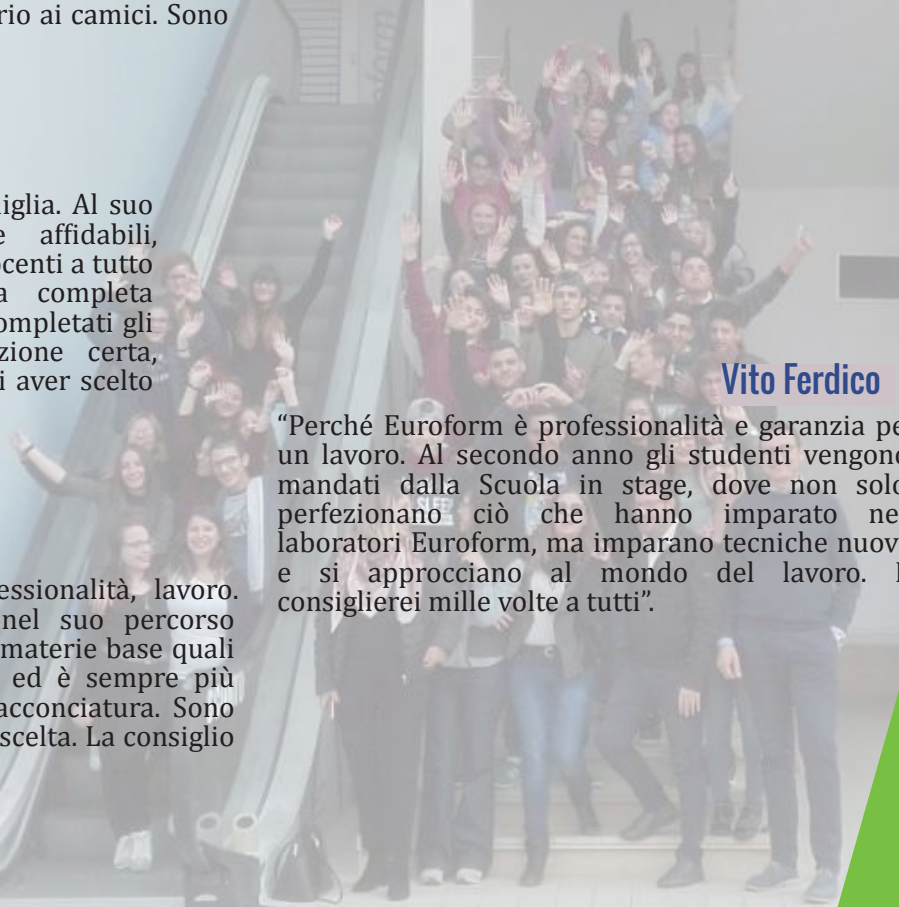
Maria La Rosa

“Perché Euroform è sinonimo di famiglia. Al suo interno professionisti veramente affidabili, dall'amministrazione ai tutor, dai docenti a tutto il personale, lavorano per una completa formazione dei ragazzi. Una volta completati gli studi, mio figlio avrà un'occupazione certa, grazie soprattutto agli stage. Felice di aver scelto Euroform per il futuro di mia figlia”.



Nunzia Meli

“Perché Euroform è certezza, professionalità, lavoro. Mia figlia è serena, ben seguita nel suo percorso scolastico e professionale. Impara le materie base quali l'italiano, l'inglese e la matematica, ed è sempre più brava nel realizzare una piega e un'acconciatura. Sono molto soddisfatta di avere fatto questa scelta. La consiglio a tutti i genitori”.



Vito Ferdico

“Perché Euroform è professionalità e garanzia per un lavoro. Al secondo anno gli studenti vengono mandati dalla Scuola in stage, dove non solo perfezionano ciò che hanno imparato nei laboratori Euroform, ma imparano tecniche nuove e si avvicinano al mondo del lavoro. Lo consiglierei mille volte a tutti”.

03

04



Euroformweb.it

Il sito Euroform cambia look e si arricchisce di nuovi contenuti Euroinformando: mette in risalto il lavoro degli allievi ed è uno strumento di comunicazione con le famiglie

EUROINFORMANDO

Il nuovo portale di informazione della Scuola Professionale dei Mestieri



Il sito dell'Euroform si rinnova per migliorare i servizi e l'informazione, partendo dalla veste grafica abbellita e resa più fruibile. Tante le novità già online, a cominciare dalla struttura stessa. Più contenuti e ampio spazio alle attività svolte dagli studenti nel corso dell'orario scolastico. Ecco alcuni dei contenuti già online:

Scuola dei Mestieri. Contiene tutte le informazioni sull'offerta formativa dell'Euroform, elencandone gli indirizzi e singolarmente ne spiega i contenuti e gli sbocchi professionali.

Formazione Professionale (per maggiorenni). Euroform progetta e sviluppa programmi di formazione rivolti sia a giovani diplomati o laureati in cerca di prima occupazione sia a lavoratori che necessitano di aggiornamento e riqualificazione.

Euroinformando. E' la vera novità del nostro sito con l'obiettivo di mostrare tutte le attività svolte dagli studenti. Una "finestra" sull'Euroform. Cliccando ecco cosa troverete:

Bacheca. Gli studenti avranno sempre a portata di mano l'orario delle lezioni e tutte le comunicazioni (festività, gite scolastiche, attività di laboratorio) al fine di migliorarne il percorso scolastico. Conterrà anche il giornalino della scuola, realizzato dai ragazzi.

Comunicazioni. Con un click sarete aggiornati sulle news riguardanti tutte le sedi scolastiche regionali: dall'avvio delle lezioni ai giorni festivi, dalle gite scolastiche fino agli stage. Ma troverete nelle sottosezioni anche Bandi e comunicati.

Media gallery. Contiene le foto delle diverse attività svolte durante l'anno dai ragazzi assieme ai loro docenti.

Tutorial. E' rivolto ai laboratori degli indirizzi di Operatore del Benessere (Acconciatori ed Estetica), Operatore della Trasformazione Agroalimentare e Operatore dell'Abbigliamento. Conterrà le ricette su come realizzare un piatto o un dolce in pochi semplici passi; un'acconciatura o un trucco particolare; vi aiuterà a realizzare perfino dei semplici accorgimenti di sartoria. Porterà la firma degli studenti Euroform guidati dai professionisti.



OCCUPAZIONE, L'EUROFORM FIRMA PROTOCOLLO D'INTESA PER GARANTIRE L'INSERIMENTO NEL MONDO DEL LAVORO

L'Euroform stipula un accordo con le Associazioni di categoria, la Confederazione Pasticceri Italiani e l'Ocean Staff Servizi di Animazione Turistica, per rafforzare il rapporto tra scuola e mondo del lavoro

Una marcia in più per i giovani studenti che si diplomano all'Euroform e mirano a inserirsi nel mondo del lavoro. Ma anche un'occasione per massimizzare la conoscenza e puntare sulla formazione di alte figure professionali.

Una volta acquisite le conoscenze e terminati gli studi, l'ostacolo principale riguarda l'inserimento nel mondo del lavoro, ormai divenuto una vera e propria chimera.

La Scuola Professionale dei Mestieri firma un protocollo d'intesa con le associazioni di categoria Confcommercio, Federalberghi, Confartigianato, Cna; la Confederazione Pasticceri Italiani (Conpait) e l'Ocean Staff Animazione Turistica per favorire l'inserimento dei ragazzi all'interno delle realtà aziendali, offrendo loro tirocini formativi mirati e nuove opportunità lavorative. L'obiettivo di Euroform è duplice: da un lato incentivare le azioni per garantire l'inserimento lavorativo dei giovani con competenze specifiche, dall'altro lato favorire la crescita della cultura imprenditoriale nei giovani, creando opportunità di sviluppo di competenze commerciali e professionali.

In questo modo, i ragazzi saranno avvantaggiati perché guidati direttamente da imprenditori del campo: dallo stage all'inserimento lavorativo.

“Sono davvero soddisfatto – commenta **Salvatore Licata**, direttore Euroform – per l'avvio della collaborazione con il mondo delle imprese, del turismo, della ristorazione e dell'eccellenza enogastronomica che ci consentirà di ampliare la nostra offerta formativa e favorirà l'ingresso dei nostri alunni nel mondo del lavoro. Questa collaborazione porterà a risultati molto positivi”.

“Con questa collaborazione – sottolineano **Vincenzo Costa**, direttore Confcommercio Palermo e **Nicola Farruggio**, presidente di Federalberghi Palermo – vogliamo contribuire a rafforzare il ruolo del turismo e del settore ricettivo in particolare”.

“Con questo accordo – spiega **Giovanni Cappello**, presidente Conpait – creeremo una serie di iniziative a livello territoriale per realizzare tirocini, attivare esperienze di alternanza scuola/lavoro e iniziative di formazione per offrire agli studenti Euroform l'acquisizione di alte abilità spendibili nel mercato de lavoro”.

“L'Ocean Staff – afferma **Tony Matranga** cabarettista/comico nazionale di Made in Sud - opera con successo a carattere nazionale nei settori dell'animazione turistica, dell'intrattenimento e spettacoli e la gestione del Laboratorio Teatrale Convento Cabaret. Gli studenti saranno formati da professionisti e immessi nel mondo del lavoro”.



In alto il direttore dell'Euroform, Salvatore Licata e il Presidente di Federalberghi Palermo, Nicolò Farruggio.

05

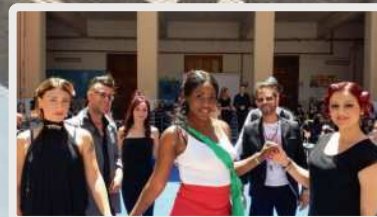
Momenti di Euroform



Shooting anni '50, ramo Operatore del Benessere.



In occasione della giornata della legalità, gli studenti dell'Euroform sono scesi per strada, assieme ai docenti e ai tutor, nel ricordo dei magistrati Falcone e Borsellino e di tutte le vittime di mafia.



Festa della Repubblica all'Euroform. L'iniziativa ha visto gli studenti riproporre in modo originale un viaggio che interessa la Sicilia dagli anni '40 agli anni '60, con elaborati di estetica, parrucchiera, moda ed agroalimentare.



Gli studenti curano il look degli anziani nelle case di riposo.



Un torta realizzata in laboratorio dagli studenti dell'indirizzo Operatore della Trasformazione Agroalimentare di Agrigento.



Mario Guida, studente Euroform, conquista il terzo posto della seconda edizione de "La tavola si veste d'azzurro". La manifestazione culinaria si è svolta all'Istituto Pietro Piazza, a Palermo.



Allo Spasimo i giovani stilisti emergenti selezionati dall'ente di formazione professionale dei mestieri Euroform Simona agnello, Marianna Abbate, Alberto Cangialosi, Valeria D'Aleo, Xin Yang.



I ragazzi dell'Euroform celebrano le Forze Armate e l'Unità Nazionale.

Speciale Natale

Anno nuovo, vita nuova. Quante volte sarà stato ripetuto questo slogan? Ecco un elenco di buoni propositi che abbiamo raccolto e che, ci auguriamo, portino tanta fortuna



07

Caro Babbo Natale ...

Le lettere degli alunni della scuola Euroform a Santa Claus

08



Emanuele Giaconia

“Spero di trovare un lavoro in regola. Al momento, per imparare il mestiere, faccio il barbiere oltre l'orario scolastico (il venerdì e il sabato pomeriggio). Ho 19 anni e vorrei essere economicamente indipendente, per non pesare sulle tasche della mia famiglia”.



Angela Di Maggio

“Vorrei trovare al più presto un lavoro per poter essere indipendente e aiutare la mia famiglia. Ho 18 anni, mi sto impegnando nell'imparare più cose possibili attraverso questa scuola, anche per potermi migliorare come persona”.



Giada Montaperto

“Ho 17 anni e aspiro a diventare una brava parrucchiera e ad aprirmi un'attività tutta mia. In questo momento lavoro con mia mamma”.



Alessandro La Corte

“Chiedo un lavoro che possa rendermi indipendente e donarmi la serenità in famiglia. Sto studiando per diventare un bravo panificatore, specializzandomi in pasticceria. È il mio grande sogno e grazie ad Euroform lo realizzerò”.



Maria Concetta Cavarretta

“Vorrei davvero potermi realizzare professionalmente. Sto studiando tanto, con non pochi sacrifici, per poter concludere il percorso scolastico e trovare un lavoro. Grazie ad Euroform realizzerò il mio sogno diventando una professionista nell'estetica”.



Salvatore Licata

Come tradizione vuole, quest'anno Euroform dedica una parte della rivista al Natale. Un piccolo speciale per la festa più bella e forse più attesa dell'anno. Abbiamo dedicato una sezione alle ricette dei dolci siciliani raccontati dai nostri docenti pasticceri della Scuola Professionale dei Mestieri, che li hanno realizzati assieme ai nostri alunni. Abbiamo creato un menù dalle ricette dei nostri chef provenienti dalle diverse sedi Euroform dell'Isola. Inoltre, in questo speciale non mancano i consigli sull'estetica e sull'acconciatura provenienti dai nostri laboratori guidati da Egizia Brazzo e dal suo team di professionisti del settore. Un total look realizzato dalle mani dei nostri allievi. Infine, in questo giorno di festa non può mancare la lettera a Babbo Natale che racchiude i desideri dei nostri amati alunni. E come diceva Goethe “Chi opera lietamente e si rallegra del suo operato, è felice”. Buon Natale a tutti.

Trionfo di dolcezza

NON E' NATALE SENZA DOLCI. LE RICETTE DEI PASTICCIERI SICILIANI, DOCENTI ALL'EUROFORM, PER RENDERE GOLOSE LE TAVOLE DELLE FESTE. Il Natale non è solamente una festa religiosa, ma anche festa per il palato. L'universo della pasticceria che regna nel clima natalizio è talmente vasto, soprattutto nella trazione siciliana, che non basterebbero pagine e pagine per descriverli tutti. Ecco le buone idee dei nostri chef-docenti, di ogni sede siciliana, firmati Euroform.

Rosario Marrella (Agrigento): I "Purciddrati" (Buccellati)



Procedimento:

Impastare la farina con il burro lavorato a crema, lo zucchero, il latte e il lievito. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una pasta morbida ed elastica e lasciare riposare per un paio d'ore in frigo. A parte, in una casseruola, versare il vino e il miele, aggiungere un pizzico di cannella, portare a bollore e togliere dal fuoco. Tritare i fichi secchi, lasciare a bagno in acqua per circa 20 minuti l'uva sultanina, sgocciolare l'uvetta e versare nella casseruola, dove si è sciolto il miele con il vino. Aggiungere i fichi secchi, le mandorle e i gherigli di noci tritati, la buccia d'arancia grattugiata, amalgamare gli ingredienti e rimettere sul fuoco basso per circa 10 minuti, mescolando sempre. Togliere dal fuoco, lasciare raffreddare e aggiungere il cioccolato tritato. Adesso, stendere la pasta in una sfoglia e con una rotella ritagliare la pasta in strisce larghe 10 cm circa, mettere il ripieno al centro e chiudere formando un salsicciotto e poi con la rotella tagliare in rettangoli formando dei piccoli biscotti. Disporre su una teglia con carta forno e cuocerli a 180°C per circa 15/20 minuti. Una volta che si sono raffreddati glassarli, cospargerli di zucherini colorati e servire.

Ingredienti per 60 purciddrati circa:

Per la pasta frolla:

farina 00: 1 kg
zucchero: 250 gr
strutto o burro: 250 gr
uova: 4
ammoniaca per dolci: 5 gr
lievito per dolci: 2 bustine
sale: 5 gr
latte: q.b.

Per il ripieno di fichi secchi:

fichi secchi: 500 gr
uva passa: 250 gr
cioccolato fondente: 100 gr
miele: 100 gr
buccia d'arancia grattugiata: 1
gherigli di noci tritate: 200 gr
mandorle pelate tritate: 200 gr
vino bianco: 1 bicchiere
cannella

Per la glassa di zucchero:

albume: 2
succo di un limone
zucchero a velo: 250 gr circa
zucherini colorati per decorare



Vincenzo Carusotto: Le Paste Nuove di Canicattì (Ag)

Ingredienti per le paste:

Mandorle Pelate 1kg
Zucchero 900 g
Uova intere 300g
Miele 100g
Vaniglia q.b.
Limone grattugiato q.b.

Ingredienti per il ripieno:

Zucchine verdi 1kg
Zucchero 1kg
Sale q.b.
Limone q.b.



Procedimento:

Pelare le mandorle, lavarle e asciugarle. Mescolare grossolanamente lo zucchero. Aggiungere le uova, impastare e realizzare il dolce a forma di colombina. Aggiungere il miele, la vaniglia e il limone grattugiato. Appena sformati, glassare con lo zucchero e aggiungere la granella di pistacchio.

Per realizzare il ripieno:

Pelare le zucchine, lavare e tagliare a quarti. Eliminare le parti bianche e spugnose piene di semi, tagliare a piccoli pezzetti. Mettere la zuccina lunga tagliata in una pentola, aggiungere il succo di limone, lo zucchero e il pizzico di sale. Fare cuocere a fuoco medio per 40 minuti circa. Quando la confettura di zucchine comincia ad addensarsi, frullare leggermente il tutto con il mixer ad immersione. Una volta che la marmellata ha raggiunto la consistenza desiderata, farla raffreddare e utilizzarla per realizzare le paste nuove.



09

Daniele Napolitano, (Modica) 'mpanatigghi di Modica

Procedimento:

Macinare molto fine mente la carne e scottarla in padella per qualche minuto. Quindi versare in padella tutti gli altri ingredienti esclusi gli albumi e cuocere a fiamma molto bassa fino a quando il cioccolato non si sarà completamente sciolto. Una volta che il preparato si sarà intiepidito, incorporarvi gli albumi montati a neve ed eventualmente un po' di farina di semola per dare una consistenza morbida ma non umida. Quindi riporre in frigo per qualche ora. Per la pasta degli 'mpanatigghi Impastare su di una spianatoia la farina, setacciata, con lo zucchero, il sale, lo strutto tagliato a pezzetti e i tuorli d'uovo, aggiungendo, appena l'impasto dovesse risultare troppo duro e secco, un po' d'acqua fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Formare una palla con la pasta, avvolgerla in una pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 60 minuti. Definizione degli 'mpanatigghi Stendere l'impasto degli 'mpanatigghi fino a che abbia uno spessore di 2-3 mm circa e ritagliare tanti dischi del diametro di 10-12 cm. Porre un cucchiaino di farcitura al centro di ciascun disco e richiudere con l'altra metà di pasta in modo da formare una mezzaluna. Pressare con le dita o con una forchetta i bordi della pasta lungo la semicirconferenza e praticare una piccola incisione sulla sommità di ciascuno degli 'mpanatigghi con delle forbici. Quindi mettere i dolci a cuocere in forno preriscaldato a 180 °C fino a discreta doratura (15-20 minuti). Una volta sfornati, cospargere gli 'mpanatigghi con un po' di zucchero a velo e servire a temperatura ambiente.

Ingredienti:
Per la pasta

400g di Farina 00
100g di zucchero
100g di strutto
5 tuorli d'uovo
60ml di acqua
Un pizzico di sale

Per il ripieno

350 g di zucchero
300 g di mandorle macinate
300 g di carne di vitello magra
100 g di cioccolato modicano
100 g di noci macinate
5 albumi d'uovo
Scorza di un limone grattugiata
Un cucchiaino di cannella
Una bustina di vanillina

Per Guarnire:

Zucchero a velo q.b.



Menù di Natale

Il Natale in cucina: un avvolgente amarcord di profumi e sapori. Vi proponiamo un viaggio alla ricerca dei sapori perduti e alla scoperta delle novità, attraverso le ricette degli chef-docenti che da anni insegnano agli alunni dell'Euroform

Il primo piatto di Angelo Cinquemani (Agrigento) Uovo poché su crema di piselli julienne di zucchine, bacon croccante e chiffonade di porro

Ingredienti per 4 persone:

4 Uova
400 g piselli
300 g zucchine
150 g bacon
200 g porro
50g cipolla
50ml olio di oliva
30ml aceto bianco
Pepe q.b., Sale q.b.

Procedimento:

Uovo Poché

In un tegame portare ad ebollizione 500ml di acqua con aceto e sale. Formare con una frusta un vortice. Rompere all'interno un uovo ed abbassare la fiamma. Un volta arrestatosi il vortice, con l'aiuto di una schiumarola, tirare fuori l'uovo e riporlo su carta assorbente. Tenere in caldo.

Crema di piselli:

In un tegame soffriggere la cipolla tritata, versare i piselli e lasciarli cuocere. Aggiustare di sapore e frullare. Passare la crema ottenuta in un colino. Tenere in caldo.

Julienne di zucchine:

Lavare e pelare le zucchine. Tagliarle a strisce e sbollentarle in acqua. Scolarle e riporle in acqua e ghiaccio per fermarne la cottura. Saltarle velocemente in padella con olio d'oliva. Salarle. Tenerle in caldo.

Chiffonade di porro:

Tagliare il porro a fili sottili e friggerli partendo dall'olio freddo, a ebollizione scolarle dall'olio e lasciarli asciugare su carta assorbente.

Assemblaggio del piatto:

In un piatto fondo largo versare un mestolo di crema di piselli e formare un mucchietto con la julienne di zucchine, adagiarvi l'uovo sopra cospargere il bacon intorno e completare con un ciuffo di chiffonade di porro e gocce di olio di bacon.



11

Il secondo piatto di Paolo Maggio (Palermo) Tagliata di alalunga su rucola e songino, sciroppo e riduzione all'ananas

Ingredienti per 4 persone:

400g di Alalunga
1 litro di vino bianco
1/2kg di ananas
50g rucola
50g songino
Rosmarino, timo, salvia
limonata q.b.
Sale e pepe q.b.

Procedimento:

Mettere a cuocere l'ananas con il vino bianco fino ad ottenere la riduzione attraverso l'abollizione. Spegnerne una volta formatasi una crema. Filtrare il tutto con un colino. Insaporire l'alalunga con erbe aromatiche. Procedere con la cottura sulla piastra o su una griglia, fino a ottenere un colore dorato del pesce. Sgalopparlo con taglio obliquo. Disporre il songino e la rucola sul piatto, adagiare sul letto il pesce e versare la riduzione di sciroppo di ananas.



Panettone, soffice tradizione

E' il dolce natalizio per eccellenza, gioia per gli occhi e per il palato. Ecco come lo preparano i maestri pasticceri Giuseppe e Mauro Lo Faso, quest'ultimo docente all'Euroform.

Una gioia per il palato, un simposio dei sensi.

Si perde tra storia e leggenda l'origine del dolce che è sinonimo di Natale, il panettone. E porta con sé storie di amori segreti di cuochi che diedero la vita per al magico impasto, salvando ricevimenti di re e regine e di suore che, inventando questo pane dolce con pochi ingredienti che avevano in dispensa, riuscirono a risollevarlo un convento. Ma visto la magica unione tra gli ingredienti di questa prelibatezza natalizia c'è da scommettere che il panettone nacque da una storia d'amore, come quella osteggiata, ma al lieto fine, fra Ugo degli Atellani, Falconiere di Ludovico il Moro e la figlia del fornaio Tony Adalgisa (da qui il nome, "Pan del Toni"). In diversi forni in prossimità del Natale, l'unione alchemica fra i sapori tipici dell'isola e la ricetta meneghina avviene ogni giorno con i panettoni artigianali. Che, a differenza di quelli industriali, vengono preparati senza additivi che ne accelerano i tempi di lievitazione. Giuseppe Lo Faso e il figlio Mauro, docente presso la Scuola dei Mestieri Euroform, ormai da vent'anni, dal loro laboratorio, sfornano il dolce che incanta i palati degli italiani. Nasce da una lunga esperienza di confronto, di ricerca e di studio al fianco degli artisti del panettone, quali Massari, Mannori e Catanese. I suoi panettoni escono dai forni del suo laboratorio all'interno della pasticceria Delizia, in via Vittorio Emanuele a Bolognetta, nel palermitano.

"Una lenta e graduale lievitazione, che giunge naturalmente a compimento nell'arco di trentasei ore, garantisce qualità e freschezza ai prodotti da forno, nel pieno rispetto delle tradizioni dolciarie siciliane". E da vita a una varietà di panettoni infinita: il dolce tradizionale, con uvetta, arancia,

limone e cedro; il panettone con gocce di cioccolato e pera, ma anche quello ai frutti di bosco; la Casachella con amarena, albicocca e mandorle; la Delizia profumato alla cannella, con uvetta al marsala e all'interno la rinomata "deliziella" (la crema alla nutella prodotta dai Lo Faso). La crema è contenuta in alcuni panettoni. Una vera leccornia dedicata al Natale, che Mauro Lo Faso da anni insegna con dedizione agli alunni dell'Euroform nei laboratori della scuola.





I consigli della nostra Stylist per un look strepitoso per il Capodanno 2018

di Tiziana Capillo

Il look di Capodanno deve essere assolutamente brillante e scintillante: non importa dove andiate o cosa facciate, per rendere il vostro look di Capodanno davvero perfetto dovrete aggiungere un tocco che vi faccia luccicare nella notte! Prima di scegliere il look scegliete la meta e poi scoprite in base all'occasione come vestirvi!

Look di Capodanno per chi festeggia in famiglia

Un Cenone a casa propria, una bottiglia di spumante per festeggiare a mezzanotte e tante risate. Se questo è il vostro Capodanno, il look che fa per voi è dei più tradizionali, ma immancabilmente elegante. Optate per un tubino, a voi la scelta del colore: classico nero o rosso sgargiante. Alzate di qualche grado la temperatura in casa, e sfoggiate un abito che lasci scoperte le vostre spalle e tenete a portata di mano un'elegante pashima di seta con cui coprirvi durante la cena. Indossate un filo di perle o degli orecchini importanti. Scarpe rigorosamente con il tacco, ma non eccessivamente alto: un semplice tacco di circa 8 centimetri sarà più che sufficiente, slancerà la vostra figura senza appesantire il vostro look.

Look di Capodanno per chi festeggia con gli amici

Una cena veloce e poi tutti in discoteca a festeggiare il nuovo anno ballando. Il vostro look di Capodanno sarà dei più eleganti e raffinati: osate con un mini abito che metta in mostra le vostre gambe. Osate anche con qualche paillettes sull'abito e indossate le scarpe con il tacco più alto che avete (ma ricordatevi di portare con voi delle ballerine per quando i vostri piedi imploreranno pietà). I colori su cui puntare? Immane il nero, per una notte così speciale osate con dei colori più spumeggianti: questa è la notte dell'oro e dell'argento.

1 Scegli la lunghezza che fa per te. Le gonne corte sono una scelta comune per la vigilia di Capodanno, ma se non sei a tuo agio nel mostrare troppa nudità, seleziona un modello lungo oppure al ginocchio. Devi indossare qualcosa che ti faccia sentire bella e al meglio, indipendentemente dalle tradizioni.

2 Opta per una scollatura particolare. Invece di buttarti su un normalissimo taglio dritto, prova qualcosa di più civettuolo, come un incrocio oppure una scollatura a cuore senza spalline. Per uno stile più tradizionale, scegli una scollatura rotonda e ampia che copra le spalle esponendo parte delle clavicole.

3 Scegli un accessorio importante. Puoi cavartela con un gioiello appariscente per l'occasione, anche se è vero che "il troppo storpia". Invece di indossare diversi gioielli vistosi, trovanne uno solo che attragga l'attenzione, come degli stravaganti orecchini pendenti oppure una collana elaborata. Se indossi altri gioielli, assicurati che siano abbastanza semplici.



13



Tiziana Capillo
Sarta e Stilista



Egizia Brazzò

Capelli & Unghia le tendenze per l'inverno 2018

Trend e acconciature da sfoggiare e le idee migliori in fatto di tagli corti, media lunghezza e capelli lunghi. I consigli della responsabile del corso "Operatore del Benessere" Egizia Brazzò e del hairstyle Salvo Ruvolo

5 Sfumature di smalto

14

Addio mezze misure.

Via libera a scalature e tagli frastagliati, haircut cortissimi - specie se in stile boyish - onde vintage, piatte e dall'effetto naturale, e riga. Il pixie cut, un taglio alla maschietto si abbina perfettamente a tutti i colori capelli autunno/inverno 2018.

Banditi i tagli alla pari e le linee geometriche e regolari: la moda capelli 2018 vuole dinamismo, volume e movimento. E la frangia? Ovviamente sì, ma mini o maxi. Si anche al ciuffo scalato.

I tagli corti non conoscono battute d'arresto. Sono sempre tra le scelte preferite dalle donne, ma quest'anno, in particolare, l'autunno inverno premierà tagli XXS e dalle ampie scalature o dallo styling asimmetrico.

Anche per i capelli medi la parola d'ordine sarà scalare. I tagli alla pari lasciano infatti il posto a quelli con scalature concentrate sulle lunghezze che suggeriscono un gioco continuo di volumi e movimento. lisci o mossi.

I tagli lunghi prediligono anch'essi scalature ed evitano linee geometriche e piatte.

Le amanti della frangetta possono stare tranquille: la riga centrale può essere sostituita da una frangia a tendina, meglio se scalata, che va a incorniciare il volto.

E per i colori? Trionfano le tonalità naturali - castani e biondi in primis, ravvivati nei modi più disparati - e i colori eccentrici - rosa e azzurri in primis - meglio se realizzati con sfumature, con la tecnica del balayage e non come tinta completa e uniforme.

Via libera invece ai rosa, gli azzurri, fino alle sfumature più intense del blu, e ai verdi, con gradazioni dalla radice realizzate con il balayage.

Il castano sarà ancora una volta tra le tinte più cool: dal color caramello al golden brown fino all'amatissimo tiger eye, che vive di rendita dal 2017.



L'effetto metal è il protagonista di tutti i look più glamour, dagli ombretti, ai rossetti, fino agli smalti per la stagione invernale 2017/2018.

Mani in primissimo piano con la manicure metallizzata. Quindi non si ammettono orrori di stile. Le unghia devo essere impeccabili.

La Master Nails dell'Euroform, Maria Grazia Infantino, detta i 10 trend manicure più belli e le mode unghie gel inverno 2017/2018.

1. SMALTI METALLIZZATI

L'effetto metallizzato sarà il grande protagonista e donerà un effetto chic ed extra luminoso. Unghie gel metallizzate o cromate, di tutti i colori.

2. UNGHIE NUDE

Uno stile sempre elegante e mai sbagliato. Unico prodotto utilizzato è il top coat, per un effetto unghie brillanti e sane.

3. NAIL ART NERO E ARGENTO

Black e silver per una manicure misteriosa e sexy. Le manicure nero e argento sono il must per la stagione fredda perché uniscono la sensualità ed eleganza.

4. SMALTI SCURI

Dal viola al al bordeaux, passando per il nero, il blu oltremare e il verde inteso: la manicure dark assicura uno stile sofisticato e intenso.

5. TOTAL LOOK NAIL ART E MAKE UP

Lo stile della nail art abbinato con l'intero make up. Ombre lips perfettamente in sintonia al nail art gel, smokey eyes abbinati a french manicure.



Euroform a lezione Ed'Oriente

Il massaggio Olistico per una completa sinergia tra corpo, mente ed emozioni

Ricerca la perfetta sinergia tra corpo, mente ed emozioni attraverso il mondo dell'Olistico (dal greco Olos = Tutto).

Un modo alternativo di lavorare che la Scuola Professionale dei Mestieri, Euroform, vuole far conoscere ai propri allievi, in quanto crede fortemente a una formazione a 360 gradi.

Respirazione completa e fluida, mobilità, flessibilità, forza ed equilibrio sono alla base del benessere psicofisico. Il percorso mira ad introdurre gli elementi necessari al raggiungimento di una migliore consapevolezza di corpo e mente, di una postura corretta, allungamento muscolare e funzionalità.

A guidare il corso è la docente Rosalba Rasura, nella vita un operatore certificato Olistico DBN (discipline Bio Naturali), iscritta all'albo pubblico Apos (Associazione professionale operatori ed insegnanti Shiatsu), e annoverata presso Eosa, l'elenco degli operatori Shiatsu attestati. La docente insegna presso l'Euroform massaggio Olistico, un massaggio orientale cinese che si avvale di pressioni, tecniche di mobilizzazioni e trazioni.

"Inoltre - spiega Rosalba Rasura - preparo l'Operatore del Benessere attraverso la ginnastica DO-IN YOGA, la corretta respirazione, lo stretching dei meridiani e la meditazione, ad ottenere una centratura ed un equilibrio sia posturale che emozionale, al fine di raggiungere un discreto grado di consapevolezza e gestione dell'emozioni, affrontare meglio la quotidianità. La pratica costante - sottolinea la docente - nutre e armonizza corpo, mente e anima, facilitando il corretto fluire dell'energia".

Le allieve hanno trascorso un giorno al centro Alkimia per una lezione completa sul campo. Hanno lavorato sul campo estetico, della salute e del benessere, coadiuvate da figure mediche. Hanno assistito a una spiegazione sulla pelle da un medico estetico: dai peelig i trattamenti viso e corpo; hanno effettuato un'esercitazione di DO-IN YOGA e meditato. Infine hanno eseguito un Kata chiamato "Passeggiata del gatto" nel corso del quale, a turno, si sono alternate nel fare sia il tori (colui che esegue) che l'uke (colui che riceve), al fine di creare unione, complicità e spirito di gruppo, al di fuori dell'ambiente scolastico.



15

Frutta Martorana, all'Euroform rivivono le tradizioni dolciarie per la "Festa dei Morti"

Sagre e tradizioni, la "Ngiambella" sancataldese (ciambella) realizzata degli allievi Euroform sbocchi

Rivivono le tradizioni dolciarie in occasione della commemorazione dei defunti in Sicilia attraverso le mani degli allievi del corso "Operatore della Trasformazione Agroalimentare".

Ingredienti semplici, fatti di farina di mandorle e zucchero, dettati da una ricetta antica che ha le sue origini nel convento annesso alla chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio, o San Nicolò dei Greci, a Palermo (conosciuta come la Martorana), dove le suore realizzavano e confezionavano i prelibati fruttis.

La leggenda narra che il giardino del convento e l'orto erano fra i più belli della città, dove crescevano alberi da frutto e ortaggi che insuperbivano le suore che li curavano. Il loro vanto però arrivò all'orecchio del vescovo di quel tempo, che incuriosito volle andare

personalmente a costatare. La visita però fu fatta in pieno autunno, per la festa di Ognissanti, quando gli alberi erano già privi di ogni frutto. Le monache allora, decisero di creare dei frutti con la pasta di mandorle per addobbare gli alberi e abbellire così il giardino.

"È questa la scuola che ci piace: ci forma e ci fornisce concreti e consapevoli strumenti di crescita - sottolinea Silvia La Rosa, della Scuola Euroform -. Il nostro istituto non perde occasione per garantire

un processo di crescita reale ai futuri addetti di un settore strategico per il nostro territorio".

Dolci tradizioni tramandate negli anni dai grandi maestri rivivono all'Euroform per "La Sagra della Ngiambella" sancataldese (ciambella) e dei grani antichi.

Sotto la guida attenta dei pasticceri ed esperti della panificazione, tra cui Marco Miccichè, Ennio Grifasi e Pietro Tirone, gli allievi hanno percorso un viaggio attraverso il gusto e la tradizione culinaria sancataldese.

Hanno relizzato la tipica "Ngiambella" e le pizzette con farine di grani antichi.

All'attività laboratoriale ha partecipato la docente di Scienze degli Alimenti, Lucia Eufate, che, insieme ai docenti del corso di "Operatore della Trasformazione Agroalimentare" e ai professionisti del settore, ha illustrato le caratteristiche nutrizionali degli ingredienti utilizzati.

Un momento di alta formazione, volto a tramandare e a mantenere viva la memoria delle tipicità locali.



"Percorso di bellezza"

per gli anziani delle case di riposo grazie ai ragazzi della scuola professionale



Futuri parrucchieri ed estetiste della Scuola dei Mestieri Euroform si prendono cura del look delle signore: manicure, pedicure e pulizia del viso, ma anche shampoo, tagli e pieghe

Sfruttare la propria passione e il proprio sapere per amore degli altri, a titolo gratuito. Un servizio che gli alunni della scuola professionale dei mestieri, Euroform, rende agli anziani della case di riposo situate nelle loro sedi regionali. Tra queste Palermo, Licata, Canicattì, Sciacca, Ribera, Riesi, Agrigento, Modica.

Manicure, pedicure e pulizia del viso, ma anche shampoo, taglio e piega per le nonnine ospiti di "Villa Piccilidda" di Ribera, della "Casa Albergo Trinacria" di Sciacca, dell'istituto "San Vincenzo" di Licata, della "Papa Giovanni ventitreesimo" di Riesi.

A **Ribera** a cambiare il look delle signore, le allieve della classe di Operatore del Benessere - estetica duale assieme agli alunni della classe di parruccheria alla sua III annualità. Per il Duale presenti: Jessica Rindone, Elison Provenzano, Giuliana Guarisco, Jessica Turano. Tra i più piccoli, hanno lavorato Filippo Triolo e Leandra Virone. "Ogni volta è un'esperienza unica, che ci lascia un segno - commenta Maria Giovanna Guddemi, dell'Euroform -. Vediamo l'entusiasmo nei volti degli anziani e questo ci rende felici".

A **Sciacca** tra gli allievi presenti: Giada Licata, Monica Ardizzone, Salvatore Sortino, Rosy Diliberto, Valentina Friscia. "Siamo felici di regalare momenti di gioia agli anziani - commenta Daniela Corona, dell'Euroform - prendendoci cura del loro look. E' un servizio che la scuola rende a titolo gratuito agli anziani della case di riposo. Ovviamente, Euroform non limita l'iniziativa al solo comprensorio di Sciacca, ma rende il servizio anche negli istituti dove sono situate le sue sedi. In questo modo - conclude - gli allievi del secondo e terzo anno dell'Euroform non solo mettono in pratica la professionalità acquisita in questi anni, ma conoscono

un mondo fatto di ricordi e di esperienze vissute".

"Un grazie alle suore sempre disponibili all'accoglienza - spiega Angelo Vincenti, di Euroform della sede di **Licata** - che ci hanno permesso di utilizzare il laboratorio presente in struttura. Brave le nostre allieve seguite nell'occasione dalle professoressse Angela La Greca e Selenia Dainotto".

A **Riesi** l'iniziativa è stata coordinata dal tutor Ganbattista Racalbutto, dalle professoressse Cinzia Cutaia e dal docente tecnico pratico acconciatore Giuseppe Ferro. "Gli allievi - afferma Ferro - oltre a mettere in pratica ciò che studiano, hanno avuto la possibilità di confrontarsi con i veri pilastri portanti delle famiglie. Un'esperienza positiva per gli studenti e per gli anziani entusiasti per le attenzioni che ricevono dai ragazzi".



17

Alunni, docenti e tutor in giro alla scoperta de "LE VIE DEI TESORI"

Zainetto in spalla e fotocamera alla mano.

Gli allievi dell'Euroform, la Scuola Professionale dei Mestieri, alla scoperta delle bellezze della città di Palermo

Sotto la guida dei loro docenti e tutor, hanno ammirato, fotografato e conosciuto una Palermo dal basso e dall'alto. Una Palermo del Liberty. Una Palermo dei misteri, fatta da musei e dalle ville di Serpotta e di Borremans. Una Palermo sulle tracce degli ebrei. Una Palermo con la sua lunga eredità arabo-normanna che si legge in chiese e palazzi fino alla fine dell'Ottocento.

Il Festival prevede **110 luoghi aperti di interesse artistico**, scientifico, storico, naturalistico; 110 tour urbani a tema e un itinerario con mostre e performance in trenta atelier d'arte, concerti, incontri d'autore e perfino un festival kids per i più piccoli.



Gli allievi dell'Euroform hanno visitato l'Oratorio dei Santissimi Elena e Costantino, l'Oratorio di San Marcurio, il Museo Diocesano, Museo Salinas, la Chiesa di San Giovanni degli Eremiti e il giardino di Palazzo dei Normanni.

L'Oratorio dei Santissimi Elena e Costantino

Custode di preziosi dipinti che narrano la vita dell'imperatore Costantino e di sua madre Elena. E' famoso per gli affreschi di Guglielmo Borremans e Filippo Tancredi. L'edificio fu realizzato intorno alla fine del XVI secolo ed ha ospitato la confraternita della Madonna di Monserrato, la Madonna nera legata al culto di origini spagnole.

L'Oratorio di San Mercurio

E' stata la prima palestra del giovane Giacomo Serpotta. L'Oratorio si trova di fronte al Palazzo Reale. Tra putti giocosi che si rincorrono alle finestre e altri che reggono i simboli di San Mercurio, gli stucchi abbagliano, per quanto non ancora

perfetti nelle forme. Del secondo decennio del '700 sulla controfacciata dell'oratorio avrebbe lavorato il figlio Procopio. Il pavimento maiolicato è del '700.

Museo Diocesano

Il museo, aperto nel 1927 nel quattrocentesco Palazzo arcivescovile dal cardinale Alessandro Lualdi, ospita circa trecento opere tra dipinti, sculture e rilievi, distribuiti in venti sale. Il nuovo allestimento, inaugurato nel 2004, comprende opere dei maggiori artisti siciliani: Antonello e Domenico Gagini, Giacomo Serpotta, Pietro Novelli, Paolo Amato, Vito D'Anna, Pietro D'Asaro, Vincenzo da Pavia, Gaspare Serenaro, Giuseppe Velasques, Venanzio Marvuglia. Nel cortile sono visibili le preesistenze del palazzo sorto nella Paleopoli, la parte più antica della città, di fondazione punica. Si tratta di mura, strade e vestigia di 2.400 anni fa.



Museo Salinas

Riaperto tre mesi fa dopo un lungo restauro con la consulenza di un pool di studiosi italiani e stranieri, il Museo archeologico Salinas era un tempo Casa dei Padri Filippini all'Olivella. Al suo interno oltre 2000 reperti straordinari, tra cui le famose metope di Selinunte, il più importante complesso scultoreo dell'arte greca d'Occidente. E poi la Pietra di Palermo, con la ricostruzione di 700 anni di storia dell'antico Egitto e l'elenco di quindici faraoni. E i pezzi inediti delle oreficerie della necropoli di Tindari, i reperti di Centuripe, gli straordinari vasi di Agrigento allestiti intorno allo splendido cortile.



euroform

SCUOLA PROFESSIONALE DEI MESTIERI



SCADENZA ISCRIZIONI
FEBBRAIO 2018

FAI LA SCELTA GIUSTA!

QUALIFICA E DIPLOMA DI TECNICO IN 4 ANNI

OFFERTA SCOLASTICO FORMATIVA 2018/19

OFFERTA FORMATIVA A.S. 2018/2019

Operatore del Benessere

(Acconciatore / Estetica)

Operatore dell'Abbigliamento

(Stilista / Sartoria)

Operatore della Trasformazione Agroalimentare

(Pasticciere / Panettiere-Pizzaiolo)

Operatore della Ristorazione

(Cuoco/Preparazione pasti, Sala e Bar)

Operatore del Montaggio e della Manutenzione

di Imbarcazioni da Diporto

(Riparatore e Manutentore di barche a vela e a motore)

Operatore ai Servizi di Promozione ed Accoglienza Turistica

(Addetto ai Servizi Ricettivi / Addetto d'Agenzia Turistica)

Operatore Elettrico

(Installatore di impianti elettrici, radiotelevisivi, di antenne e impianti elettronici)

Operatore Termoidraulico

(Progettazione e manutenzione di impianti Termici, Idraulici e di Condizionamento)

Operatore Grafico

(Stampa e Allestimento/Multimedia)



Iscrizione,
Materiale Didattico
e di Laboratorio
GRATUITI
Stage nelle aziende

Dopo la **SCUOLA MEDIA** scegli i
percorsi d'Istruzione e
Formazione Professionale (IeFP),
ti accompagniamo nel
MONDO DEL LAVORO

www.euroformweb.it



Dove trovarci?

AGRIGENTO

Agrigento
Canicatti (AG)
Licata (AG)
Ribera (AG)
San Giovanni Gemini (AG)
Sciacca (AG)

RAGUSA

Modica (RG)

MESSINA

Milazzo (ME)

CATANIA

Sant'Agata Li Battiati (CT)

PALERMO

Palermo
Bolognetta (PA)
Carini (PA)
Villabate (PA)

CALTANISSETTA

Caltanissetta
Riesi (CL)
San Cataldo (CL)
Gela (CL)

SIRACUSA

ENNA



per informazioni visita il **nostro sito**
www.euroformweb.it

o vai su



facebook.com/euroformscuoladeimestieri

euro*in*formando

EDIZIONE N.1 NOVEMBRE 2017

Periodico Scolastico

EUROFORM

Sede Amministrativa:

Via Pier Santi Mattarella, 343 - 92100 Agrigento

Tel. 0922 602783

www.euroformweb.it - info@euroformweb.it

DISTRIBUZIONE GRATUITA