

de-apartire da quelle dell'Erbese -scommettono sull'esportazione: sempre più le merci inviate in Russia e Cina, stabile il Brasile,

menti difficili dobbiamo evitare lo scoraggiamento e l'individualismo. Non ci si può salvare da soli, serve la fiducia reciproca». Ecco

compongono la nostra banca hanno saputo reagire alla crisi con tempestività, energia e competenze». ■



Il Cfp fa festa a Lariofiere Superospite Van De Sfroos

Erba

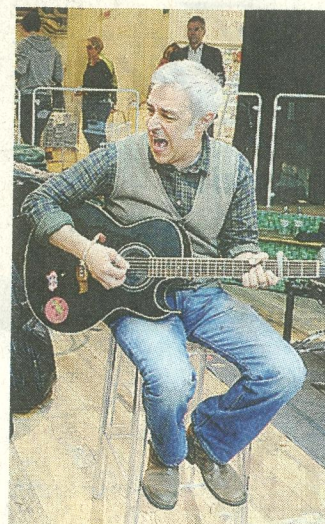
Ci avviciniamo alla fine dell'anno scolastico: il Cfp fa festa a Lariofiere. Per salutare il 2013-'14, il Centro di formazione professionale di Monte Olimpino organizza domani una giornata con laboratori, sfilate e la musica di un ospite d'eccezione: **Davide Bernasconi**, in arte **Van De Sfroos**. Si

parte alle 14: dopo il benvenuto dell'amministratore unico **Guido Monti** e del direttore della scuola **Silvio Peverelli**, le allieve del settore benessere si cimenteranno in una sfilata con ambientazione anni Venti e Trenta. Il tema è "Il cinema in bianco e nero".

Le colleghe studentesse del Cfp di Meda hanno realizzato

degli abiti ai quali le alunne comasche dovranno abbinare il giusto trucco e la giusta acconciatura.

All'iniziativa sono invitati anche tutti i genitori e i parenti, infatti in vari momenti del pomeriggio i docenti illustreranno i progetti messi in campo dalla scuola quest'anno oltre alle idee utili per il prossimo. Per esem-



Atteso Davide Van De Sfroos

pio i tirocini attivati in vari paesi d'Europa attraverso il programma Leonardo.

Alle 16.30 arriverà il cantautore laghé: Van De Sfroos incontrerà genitori e allievi presentando l'ultimo videoclip del brano che dà il titolo al nuovo album, "Goga e Magoga".

Non è un caso: le studentesse del settore benessere del Cfp quest'anno hanno partecipato alla clip facendo il trucco e parucco delle comparse, il prossimo anno proseguirà il viaggio nel progetto "Terra&Acqua" sponsorizzato sempre dal cantante trezzino.

Infine, non poteva essere altrimenti con una scuola che fa

della cucina la sua punta di diamante, si mangia.

Dalle 18 isole gastronomiche e buffet di pasticceria a volontà. Tutte squisitezze preparate con cura dagli alunni delle classi terze e quarte del settore ristorativo. Per la precisione con "Happy Lake Time" i novelli cuochi ideeranno sette ricette tipiche del nostro lago per valorizzare il territorio proponendo queste prelibatezze sotto forma di aperitivo. Non solo, chi durante l'anno è partito per un tirocinio in un paese europeo dovrà proporre nel piatto le tradizioni delle nazioni e delle città che ha visitato. Non c'è da annoiarsi, insomma. ■ **S. Bac.**