

LA NOSTRA SCUOLA » STORIE, VOLTI E LUOGHI

A Rovereto si impara la "salute" del Pianeta

L'Istituto Don Milani celebra la Giornata della Terra riflettendo sui cambiamenti climatici e i danni provocati dalla plastica

► ROVERETO

Il Don Milani ha scelto un modo molto impegnativo per celebrare la "Giornata della Terra", un appuntamento con diverse classi coordinato dal professor Giancarlo Caroli che ha aperto l'incontro sul tema che aveva come relatore il segretario di Assfron Carlo Bridi, in occasione dell'Earth Day, giornata voluta nel 1970, dalle Nazioni Unite. Bridi, sull'esperienza maturata in 35 anni d'impegno sul fronte del volontariato e delle 63 missioni di solidarietà in Africa, ha messo a confronto la nostra realtà con quella dei Paesi impoveriti che sono quelli che hanno avuto più danni dai pesanti cambiamenti climatici e che gli subiranno anche per il futuro. Ha evidenziato una serie di dati frutto anche dell'importante documento appena licenziato da un organismo scientifico internazionale: l'Ipbes, una piattaforma intergovernativa scientifico-politica, alla quale hanno collaborato ben 200 scienziati. Ebbene, da questo documento emerge il grave degrado del suolo con risultati allarmanti, in molte parti del pianeta la situazione ha raggiunto livelli "critici".

La prima conseguenza è quella che 3,2 miliardi di persone che per il 2100 saranno 4 miliardi sono costrette a vivere in terre aride. Con il risultato che i migranti per fame e sete potranno arrivare a 700 milioni. Questo, mentre il nostro pianeta è sempre più malato, nel 2017 il 2 agosto la Terra aveva già consumato la propria capacità di rigenerazione dell'intero anno, come conseguenza dell'eccesso di emissioni di gas tossici, Co2 in testa, nell'atmosfera che da quando è iniziata la celebrazione della giornata della Terra, 1970, so-



Un momento dell'incontro all'Istituto Don Milani di Rovereto

no raddoppiate, ormai sono presenti costantemente 400pp milione su tutto il pianeta. Ma le conseguenze le viviamo sulla nostra pelle: il 2017 è stato l'anno più caldo degli ultimi 200 anni e per il 2100 è previsto un innalzamento della temperatura di 5 gradi, mentre è stato anche l'anno più secco dal 1800. Questo, ha causato enormi danni particolarmente nelle zone più fragili del pianeta, 815 milioni di persone soffrono la fame, fra questi 185 milioni sono bambini con il risultato che 16 mila nella più totale indifferenza di tutti muoiono ogni giorno.

La Giornata della Terra di quest'anno, ha ricordato Bridi, poneva particolare attenzione al tema della plastica, ne buttiamo 8 milioni di tonnellate l'anno, con danni ovunque sul suolo come sui mari. Ma fra le cause maggiori dell'emissione di Co2 abbiamo gli sprechi alimentari, responsabili del 31% delle emissioni. Per questo ha concluso il relatore, è indispensabile che ciascuno di noi faccia la propria parte

nelle nostre azioni quotidiane impegnandoci in prima persona sia a scuola che in famiglia che nella società. Ottima la partecipazione degli studenti che hanno dimostrato grande sensibilità su questi temi, ma anche una competenza specifica nell'approfondire le problematiche affrontate da Bridi.

Le conclusioni sono state affidate al professor Caroli, che in una precisa analisi sul ruolo della scuola per garantire alla nostra Terra un futuro migliore, per i ragazzi -ha affermato- «è importante interiorizzare il fatto che al pianeta serve un cambiamento e che gli artefici di esso possono e debbono essere loro. Devono sentirsi cittadini responsabili che fanno le loro scelte tenendo conto della sostenibilità dei loro comportamenti. Termini come equità, rispetto dell'ambiente, riduzione degli sprechi devono essere legate al concetto di dovere civico, del quale Bridi ha portato un esempio positivo».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

► IL RAPPORTO TRA CIBO E AMBIENTE

Concorso Assfron, i ragazzi si mettono in gioco



Il dirigente Felicetti con gli studenti fiemmesi della Rosa Bianca premiati a Trento al concorso Assfron

► CAVALESE

Il concorso indetto da Assfron nelle scuole trentine ha avuto grande successo per la qualità e la quantità degli elaborati presentati. Il tema di quest'anno era quale rapporto fra cibo, salute, educazione alimentare, sprechi di cibo, acqua, energia, e conseguenze sull'ambiente e sulla fame nel mondo. Vi hanno partecipato oltre 500 scolari e studenti delle scuole trentine di ogni ordine e grado. Il concorso era parte integrante del progetto di educazione allo sviluppo curato da Assfron che con i suoi volontari Carlo Bridi e suoi collaboratori nell'anno scolastico in via di conclusione, hanno incontrato 144 classi delle scuole trentine di ogni ordine e grado.

Tre le categorie nelle quali il concorso era diviso: visivo, scritto, multimediale. Grande apprezzamento per gli elaborati presentati è stato espresso dalla dirigente generale del Dipartimento del-

la Conoscenza della Provincia Livia Ferrario, dall'assessore Sara Ferrari, dal presidente del Consorzio dei Comuni Paride Gianmoena, dal presidente della Fem Andrea Segrè e dal dirigente del Dipartimento di prevenzione dell'Azienda sanitaria Marino Migazzi. Soddisfazione è stata espressa dai dirigenti di Assfron Natalia Arseni e Carlo Bridi, che hanno ricordato la grande attualità dei temi trattati nelle scuole, oltre alla grande sinergia che si è creata fra volontariato ed enti pubblici. Questo, senza dimenticare l'impegno a sostenere dei progetti in Uganda.

Nella cerimonia svoltasi in una sala Rosa della Regione gremita di scolari/studenti, insegnanti e dirigenti scolastici sono stati premiati i migliori classificati nelle varie categorie e sezioni. Tutti i primi classificati a pari merito delle varie sezioni sono stati invitati a visitare Fico a Bologna, il più grande parco agroalimentare, visita avvenuta nei giorni scorsi.

Fra i primi classificati nelle diverse sezioni e categorie, anche diversi studenti delle scuole della Valle di Fiemme e fra questi alcuni della Rosa Bianca. Primo posto pari merito con una classe del Pozzo di Trento, sezione visiva, per un lavoro di gruppo per Matilde Tonini, Giorgia Nicastro e Marco Tovoli 1BS Rosa Bianca Cavalese. Primo posto per la sezione multimediale per Matteo Malfer classe 2 DTA Rosa Bianca Cavalese. Menzione per gli studenti Alessandro Pederiva e Alex Corona della classe 1DTA per la sezione Video. Nell'ufficio di presidenza il dirigente scolastico fiemmesse professor Marco Felicetti ha voluto congratularsi con gli studenti per il risultato ottenuto e per aver ancora una volta portato in alto il nome della scuola e di tutta la Valle di Fiemme. Con loro anche il loro insegnante di religione, il professor Ruggero Bergamo che ha coordinato i lavori e le varie fasi del concorso per l'istituto. (l.ch.)

«Scuola-Lavoro, l'alternanza funziona»

L'esperienza positiva degli studenti del Cfp Enaip di Tione impegnati nei tirocini

► GIUDICARIE

Al Cfp Enaip di Tione l'amministrazione provinciale ha incontrato il mondo turistico delle Giudicarie per presentare l'Alternanza Scuola-Lavoro e l'Apprendimento duale. Luisa Ferrario dirigente generale del Dipartimento della Conoscenza della Provincia, e Laura Pedron dirigente del servizio Istruzione e Formazione hanno scelto l'Enaip di Tione per incontrare i rappresentanti di Asat (Christian Armani), Unat (Roberto Failoni) e molte aziende giudicariesi dell'accoglienza turistica per radicare gli studenti sul territorio. Aziende con le quali la scuola da tempo intrattiene proficue collaborazioni e che Emilio Salvaterra, direttore di Enaip Tione ha definito «l'impresa dentro la scuola». Un dualismo importante che mira a rafforzare e condividere delle linee innovative d'indirizzo scolastico finalizzate alla formazione degli studenti legate alle opportunità di sviluppo professionale. «Enaip - ha detto



Gli studenti del Cfp Enaip di Tione impegnati nelle preparazioni

Salvaterra - gode di un vasto riconoscimento nella filiera della gastronomia e dell'arte bianca, sia in ambito nazionale che internazionale». A Tione si è parlato di una nuova concezione di scuola, frutto di un'intesa e di una visione che «ha superato la mera concezione scolastica della formazione e si caratterizza per la profonda innovazione e l'ampia apertura a esperienze formative in importanti aziende

nazionali e internazionali».

A Tione sono poi saliti in cattedra alcuni studenti Enaip della Gastronomia e Arte bianca testimoniando, in prima persona, l'efficacia dell'alternanza Scuola-Lavoro attraverso stage e tirocini formativi. Francesco Porceddu, classe 4a e figlio d'arte di albergatori di Campiglio ha rappresentato i Tecnici dell'indirizzo «Accoglienza e Ospitalità». Ha svolto tirocini alla «Cantina

del Suisse» e Alpen Suite Hotel a Madonna di Campiglio e all'hotel Lido Palace di Riva del Garda. «I tirocini sono importanti - ha detto - perché ci aiutano a confrontarci con le nostre capacità». Per il Corso Annuale per l'Esame di Stato (5a Capes) Siria Galbusera, che dopo Salò e Montalcino è approdata al JW Marriott Venice Resort & Spa sull'Isola delle Rose. Stephanie Cemin di San Martino di Castrozza punta a «proseguire con l'Alta Formazione», dopo Campiglio ha affinato la sua esperienza gastronomica al «Miramonti l'Altro» di Brescia e alla stellata «Locanda Margon». Anna Romano dopo il «cocktail bar» a Torino punta all'Università.

La quinta edizione dell'Alta Formazione professionale di cucina e della ristorazione è rappresentata da Andrea Delillo dopo l'hotel Zeledria Campo Carlo Magno, ha frequentato i ristoranti stellati «Locanda Margon» con Alfio Ghezzi e il «Ristorante Berton» di Andrea Berton a Milano, e l'Osteria Francescana di

Modena: «In l'estate sono a Copenhagen, ma punto a tornare in Italia e aprire un locale che mi possa dare soddisfazioni». Stefano Gasperi dopo il liceo scientifico di Tione si è iscritto all'Alta Formazione, ha frequentato il «Bauer Hotel» di Venezia e lo stellato «St. Hubertus» a San Cassiano in Alta Badia: «Sono stato ispirato dalla cucina di montagna, tra una decina d'anni torno in Trentino per gestire un locale dove mettere a frutto quello che ho imparato». Federica Battisti dalla Val di Cembra proviene dall'Istituto d'Arte, da Alessandro Gilmozzi al «El Molin» a Cavalese, è passata da «Aichner» a Brunico e all'Osteria Francescana di Modena, quest'estate è al «St. Hubertus» a San Cassiano dove «prosegue la mia ricerca sulle materie prime locali del territorio e i corsi di pasticceria». Ha rappresentato il Trentino Alto Adige e ricevuto la medaglia d'oro al Campionato Italiano per il Miglior allievo degli Istituti Alberghieri a Rimini. Khaoula Darhour dopo l'Adler Balance di Ortisei è stata dallo chef stellato Enrico Bartolini a Castiglione della Pescaia. Quest'estate sarà al «Mandarin Oriental» a Milano «per coltivare la mia passione per la pasticceria». (w.f.)

**Ogni domenica
il Trentino
visto dai banchi**

Poche esperienze come quelle della scuola hanno la capacità di comporre il mosaico di un territorio. E proprio attraverso le tessere di questo mosaico - rappresentate dalle storie, dai volti e dai luoghi di ieri e di oggi - vi vogliamo raccontare ogni domenica «La nostra scuola». Lo vogliamo fare attraverso i contributi che i lettori e soprattutto le scuole ci invieranno: i ricordi, i progetti e le esperienze troveranno qui uno spazio dove uscire dal microcosmo della «classe» per mettersi in una vetrina più ampia. Da tempo inoltre il Trentino ha avviato anche un progetto per ospitare le classi che vorranno conoscere da dentro il giornale. Per prenotare le «lezioni» e inviare contributi è sufficiente scrivere una mail all'indirizzo scuola@gioornaletrentino.it.