VareseNews

La cultura del Made in Italy sui banchi di scuola

Pubblicato: Lunedì 29 Febbraio 2016

L'ISISS "**Don Lorenzo Milani" di Tradate, in rete con l'IC "Galileo Galilei" di Tradate e l'IC "Guglielmo Marconi" di Venegono Superiore**, è risultato vincitore del bando connesso al Programma "Made in Italy -Un modello educativo", promosso dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, che vuole accompagnare gli alunni nella comprensione della tradizione italiana ricercando le radici storiche, economiche, culturali e territoriali che fanno di questo marchio un unicum al mondo. Le candidature sono state valutate da una commissione nominata dal Direttore Generale per gli Ordinamenti scolastici e per la valutazione del sistema nazionale di istruzione.

Tra le 325 candidature pervenute al Ministero, solo quattro reti di scuole lombarde figurano tra i vincitori. Il progetto **"Impariamo e raccontiamo il gusto Made in Italy"** intende valorizzare e promuovere, attraverso la realizzazione di spot in un ambiente virtuale, l'industria agroalimentare e la gastronomia del territorio di appartenenza nonché comportamenti ispirati a un sano stile di vita.

"Le giovani generazioni devono essere chiamate a scrivere consapevolmente una nuova pagina del racconto del Made in Italy attraverso un approccio non banale che superi una prospettiva negativa alimentata dalle tesi di chi afferma una crisi strutturale del Sistema-Italia", afferma il Dirigente scolastico del "Don Milani", dott. Vincenzo Mita.

Le caratteristiche economiche e produttive del Made in Italy saranno indagate in stretta sinergia con il mondo della ricerca: partner scientifico della rete di scuole è la LIUC-Università Cattaneo, attraverso la collaborazione di diverse entità come l'Osservatorio sul Made in Italy, il Master in Food Management

MAFOOD e l'Archivio del cinema industriale e della comunicazione d'impresa.

L'idea del progetto nasce proprio a seguito della partecipazione degli studenti dell'ISISS alla XV Giornata del cinema industriale (19 novembre 2015), che l'Archivio ha dedicato al tema **"Innovazione e creatività: Made in Italy Made in Lombardia".**

"Il progetto verrà attutato all'interno di un territorio che vanta antiche radici industriali, pur avendo mantenuto viva una tradizione diffusa di saper fare artigianale e importanti eccellenze nell'ambito agroalimentare (alcune delle quali oggetto di importanti processi di internazionalizzazione)", sostiene il dott. Daniele Pozzi, vice-direttore dell'Archivio, "È indubbio che la crisi economica abbia portato difficoltà a realtà da tempo centrali nella vita produttiva del nostro Territorio, tuttavia, grazie alla classe straordinaria di piccoli e medi imprenditori, il sistema dell'impresa ha retto. Si tratta ora di sviluppare ulteriormente nei giovani la consapevolezza dei punti di forza e dello spirito imprenditoriale che possono portarli ad essere leader nei settori più tipici del Made in Italy".

Le iniziative dedicate agli studenti medi hanno un forte collegamento con i programmi didattici dell'Università Cattaneo: referente accademico del progetto è infatti il prof. Alessandro Sinatra, direttore dell'Osservatorio del Made in Italy, e nonché coordinatore del corso di laurea specialistica in Management del Made in Italy recentemente attivato presso l'Ateneo castellanzese.

"Valore aggiunto del progetto è l'adozione di un sistema didattico "piramidale": oltre alle lezioni di tipo tradizionale affidate a docenti universitari e ai docenti degli istituti coinvolti, è previsto un affiancamento agli studenti da parte di neolaureati e laureandi LIUC. A loro volta, gli studenti delle scuole secondarie saranno coinvolti in prima persona nel tutoring degli alunni della scuola secondaria di I grado", afferma il prof. Emanuele Marcora, coordinatore didattico delle attività, "La diffusione 'a cascata' della conoscenza porterà al rafforzamento di una coesione identitaria attorno ai temi del Made in Italy, che diventeranno così patrimonio condiviso a tutti i livelli della comunità dei docenti-discenti".

Non mancheranno momenti di condivisione con la comunità dei risultati della ricerca del lavoro, il progetto prevede l'incontro con esperti del mondo enogastronomico e una giornata finale di presentazione al pubblico dei lavori delle studentesse e degli studenti.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it