

Il “made in Italy” servito a tavola

Pubblicato: Lunedì 5 Dicembre 2016



Sabato scorso, 3 dicembre, si è concluso, nella cornice di Villa Truffini a Tradate il progetto “**Impariamo e raccontiamo il Gusto Made in Italy**”.

Il percorso, di rilevanza nazionale, è stato promosso e finanziato dal Ministero dell’Istruzione, all’interno del programma “Made in Italy – Un modello educativo”, e **ha visto capofila l’ISS “Don Lorenzo Milani” di Tradate**, in rete con l’IC “Galileo Galilei” di Tradate e l’IC “Guglielmo Marconi” di Venegono.

Partner scientifico della rete di scuole è stata la **LIUC – Università Cattaneo**, attraverso centri di ricerca d’ateneo come l’Osservatorio sul Made in Italy, il Master in Food Management MAFOOD e l’Archivio del cinema industriale e della comunicazione d’impresa. A testimonianza del forte legame tra scuola e mondo della ricerca, il Rettore dell’Ateneo castellanese, **prof. Federico Visconti**, ha voluto con la sua presenza e il suo intervento ricordare la stretta cooperazione tra l’università e l’istruzione secondaria.

Il **Sindaco di Tradate, dott.ssa Laura Cavallotti**, ha messo in luce l’importanza della sinergia tra istituti e della cooperazione tra scuola e territorio.

Il **dott. Vincenzo Mita**, Dirigente scolastico del “Don Milani” – anche a nome delle colleghe dott.ssa Chiara Ruggeri e dott.ssa Patrizia Neri, rispettivamente del “Marconi” e del “Galilei” – ha ripercorso le **tappe del progetto** delle scuole della rete. Il percorso didattico ha avuto l’obiettivo di **migliorare la**

comprensione delle problematiche relative all'industria agroalimentare e alla gastronomia del territorio lombardo, nonché di promuovere tra le giovani generazioni comportamenti ispirati a un sano stile di vita.

Testimonial dell'evento **Anna Prandoni**, scrittrice e giornalista, che ha proposto al pubblico che gremiva la sala le proprie riflessioni sul cibo, maturate come direttrice della "Cucina Italiana" e dell'Accademia di Gualtiero Marchesi, all'insegna dello slogan «più cibo e meno food».

Il risultato finale, prodotto **dalle classi terze degli Istituti Comprensive e dalle quinte dell'ISISS "Don Milani"**, sono stati alcuni video mirati alla divulgazione dell'educazione alimentare e alla promozione dei valori delle imprese del territorio e della tradizione del food Made in Italy. Alla felicità dei ragazzi nel vedere proiettati i propri lavori ha fatto riscontro la passione educativa dei docenti che hanno collaborato al progetto, innovando la propria didattica: **i prof. Marcora e Marino**, che hanno coordinato gli aspetti tecnici e didattici, Ambruso, Caivano, Madonia, Mantovani, Palmieri, Sambrotta e Testoni (ISISS Don Milani), le prof. Abatini, Balanzoni, Bianchini, Derudi, Marelli, Molino, Prestini (IC Marconi) e le prof. Cattaneo e Milesi (IC Galilei). Un ringraziamento particolare è stato rivolto al dott. Pozzi (Liuc) che ha curato gli interventi di formazione.

La mattinata si è conclusa con un aperitivo conviviale preparato da ragazzi dell'ISISS "Falcone" di Gallarate.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it