

LA NOSTRA SCUOLA » STORIE, VOLTI E LUOGHI

La scuola primaria come colonna portante

Il 5 e 6 aprile al Centro Santa Chiara il convegno "Partire bene per andare lontano" con relatori di valenza nazionale

di Maurizio Zambarda

▶ TRENTO

Miur, Indire e il padrone di casa Iprase, tutti insieme per parlare di scuola primaria. L'evento dal titolo impegnativo "Partire bene per andare lontano" è previsto al centro servizi culturali Santa Chiara nei giorni 5 e 6 aprile. La formula scelta è scoppiettante e intensa: quattro seminari paralleli, ciascuno della durata di 75 minuti. Un convegno importante, con relatori di indubbio spessore nazionale. Per l'apertura dei lavori, dal palco del teatro Cuminetti venerdì 5 aprile alle 14.15 sono previsti gli interventi di Giovanni Biondi (presidente Indire), Roberto Ceccato (dirigente generale del dipartimento istruzione e cultura), Mario G. Dutto (presidente Iprase) e dell'assessore provinciale Mirko Bisesti. La plenaria sarà condotta dal professore Pier Cesare Rivoltella, presidente e direttore scientifico del Cremit. Con "Cosa significa insegnare e apprendere oggi alla scuola primaria" il docente dell'Università Cattolica di Milano offrirà un'attenta analisi rispetto a cosa significhi educazione ai media, all'informazione e alla tecnologia, ma non solo.

«C'è una solidità storica della scuola primaria che si è posta come colonna portante del percorso di alfabetizzazione dei propri alunni e delle proprie alunne», spiegano gli organizzatori, che pongono anche delle domande: Quali sono le robuste leve su cui opera per aprire le porte della conoscenza ai suoi giovani allievi? Su quali basi poggia il braccio della leva per quel change of mind che genera nelle giovani menti? Su quali punti fa forza la scuola primaria per costruire i percorsi di vita delle giovani generazioni? A queste e ad altre domande intende dare risposta il convegno, rivolto a docenti e operatori del settore. La modalità scelta è decisamente interessante: «Saranno affrontate in chiave innovativa e propositiva tematiche che spaziano dalla didattica inclusiva e integrata all'insegnamento delle discipline tradizionali, dai nuovi ambienti di apprendimento all'innovazione tecnologica, alla robotica e al coding, dalla condivisione di percorsi di continuità tra scuola dell'infanzia e primaria, all'apprendimento delle lingue straniere, cogliendo i suggerimenti delle neuroscienze nello sviluppo di una nuova didattica per i primi anni di scuola».

I primi 75 minuti di venerdì 5 (dalle 17) saranno condotti da Giovanni Biondi (Indire) che parlerà di "Ambienti di apprendimento e nuove tecnologie", Stefano Canielli (università di Trento) che affronterà la tematica "I disturbi del neurosviluppo nella scuola dell'infanzia e nella primaria: agire sulla comunità per promuovere l'inclusione", Michele Daloso (università di Parma) con "Per un accostamento inclusivo alla lingua straniera: il ruolo della sensibilizzazione fonologica" e Federico Corni (università di Bolzano) che parlerà di "Innovazione nella didattica delle scienze nella scuola primaria e dell'infanzia". E a se-



guire nomi importanti come quello della ricercatrice Anna Baccaglioni Frank, del progetto Per Contare, del professore emerito Dieter Wolff che si occuperà dell'insegnamento delle lingue nella scuola primaria, o dell'esperto di didattica Mario Castoldi che parlerà dell'incidenza delle pratiche quoti-

diane rispetto all'imparare a leggere e scrivere, giusto per citarne altri tra i molti chiamati a Trento.

Il teatro Cuminetti e le sale video, conferenza e Fbk saranno gli spazi che potranno ospitare non più di 500 iscritti (tutte le informazioni per le iscrizioni sono reperibili sul sito

dell'Iprase) per una due giorni che si annuncia davvero molto importante e interessante per la scuola elementare. In tutto sono previsti ben 24 momenti da 75 minuti ciascuno, ognuno diverso dall'altro, che di fatto obbligheranno insegnanti e addetti ai lavori a delle scelte in base ai propri interessi che po-

tranno spaziare dalla teoria alle tecnologie, dalla rilevazione dei bisogni educativi a pratiche specifiche per prevenire difficoltà di apprendimento, dalla scuola plurilingue a quella del "fuoriclasse", dalla robotica all'educazione civica, e tanti altri temi ancora.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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 e il suo funzionamento. Per prenotare le "lezioni" e per inviare contributi da pubblicare in questa pagina è sufficiente scrivere una mail alla nostra redazione al seguente indirizzo: scuola@gioornaletrentino.it.

Pioggia d'oro e d'argento sul Cfp Enaip di Tione

Medaglie a raffica per gli allievi dell'Alta formazione di cucina e ristorazione alla Expo Riva Hotel

di Walter Facchinelli

▶ TIONE

Le eccellenti qualità dell'Alta Formazione professionale di Cucina e della Ristorazione del Cfp Enaip di Tione, sono confermate dalla pioggia di medaglie d'oro e d'argento che gli studenti hanno ricevuto alla 43esima edizione di Expo Riva Hotel nei concorsi gastronomici promossi dalla Federazione Italiana Cuochi. Matteo Delvai, studente del quinto anno dell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, ha primeggiato nella selezione regionale e ha poi concorso, vincendolo, al Campionato Italiano per il Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri - Trofeo Metro Cash & Carry a Rimini, in rappresentanza del Trentino Alto Adige, dove erano chiamati a confrontarsi i migliori studenti, uno per ogni regione italiana e dove ha presentato un Cremino con broccolo di Torbole, porro croccante, carote, Trentingrana, patate e noci.

Durante l'evento fieristico di Riva del Garda, gli studenti dell'Alta formazione di Tione hanno collezionato ben quattro medaglie d'oro e due d'argento nei concorsi "Jum Cup" e "Riso in Rosa" dedicato alle Lady Chef. Primo posto e oro assoluto per il dessert preparato da Kahoula Darhour, oro anche per il piatto con il cervo di Christopher Verra e due argenti per Stephanie Cemin e Andrea Lucia Bellani con due secondi piatti ideati per esaltare i pro-



Il dessert preparato da Kahoula Darhour



Il cervo di Christopher Verra



Il risotto di Ramona Terzi



Il risotto di Angela Ferrante



Il piatto di Matteo Delvai a Riva



Il piatto con cui Delvai ha vinto a Rimini

dotti e la tradizione del Trentino. Due splendide medaglie d'oro anche per le "Lady chef" Ramona Terzi e Angela Ferrante, che hanno surclassato tutte le altre concorrenti, preparando magistralmente due risotti.

I piatti presentati dagli studenti di Tione, si sono distinti per tecnica e qualità, ma anche per l'uso originale dei prodotti tipici del territorio trentino quali la carne salada, il broccolo

di Torbole, le patate del Bleggio, la Farina di Storo, la Spresa Dop delle Giudicarie, il Gorgonzola di Capra di Maso Isolo di Ragoli, l'olio Evo del Garda, il Trentingrana e il Trento Doc. L'attenta e rigorosa giuria del concorso, ha valutato la mise en place, l'organizzazione degli alimenti, il rispetto delle norme igienico sanitarie e dei tempi assegnati, la presentazione del piatto e naturalmente il gu-

sto. Anche quest'anno gli studenti Cfp Enaip di Tione sono stati preparati e guidati dai preziosi consigli del Coach Chef e Pastrychef Christian Castorani.

Grande soddisfazione è stata espressa dal direttore professor Emilio Salvaterra: «I risultati raggiunti dai nostri studenti confermano l'indiscussa qualità formativa della Scuola Alberghiera Enaip di Tione che, per il terzo anno consecutivo su tre

partecipazioni, ha potuto rappresentare il Trentino Alto Adige al prestigioso concorso per il Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri Italiani». Nelle precedenti due edizioni il Trentino Alto Adige era rappresentata da uno studente dell'Enaip di Tione che in entrambe le occasioni ha conquistato una medaglia d'oro, rispettivamente con Giovanni Toffol e Federica Battisti.