

Povereto

Dal Barba alla Rsa: alberghiero «sociale»

L'istituto si apre alla città: tirocini nell'osteria-pasticceria e cena di gala alla Vannetti

Scuola

All'Open day dell'Istituto ci sarà anche un'esperienza di «bar al buio» realizzata con Abilnova. Il dirigente Rovigo: «Valorizzare studenti e territorio»

di Denise Rocca

Il comunitario è di indubbio interesse: la professionalizzazione a scuola è legittima con i più fragili che vivono nel territorio o che da qui ricevono sostegno. L'istituto alberghiero di Rovereto ha avviato un percorso virtuoso di «service learning»: una metodologia educativa che integra attività di volontariato o servizio alla comunità con l'apprendimento scolastico permettendo così a studenti e studentesse di partecipare a progetti reali che rispondono ai bisogni sociali concreti mentre riflettono in modo guidato sull'esperienza. L'obiettivo è sviluppare competenze disciplinari, civiche e personali in un'attività che li inserisce e appropria anche nella città e nel suo quotidiano operare. Sono diverse le iniziative di questo percorso di apertura al territorio con un'attenzione allo sviluppo di quelle capacità sociali e umane di cui si nu-



In Burundi
Gli allievi del corso di cucina organizzato dalla cooperativa Il Melograno e basato sulle ricette di piatti tipici trentini invitate da chef e studenti della scuola, presentate in Burundi per essere riprodotte con ingredienti locali

tità la comunità di domani. «L'obiettivo più ampio è che il service learning entri a far parte del Dna della scuola».

racconta il dirigente dell'Istituto Vito Rogvio - perché l'istituto sia sempre più presente sul territorio, valorizzando gli studenti, il loro percorso e la comunità in cui sono inseriti e a cui tanto devono per l'impegno che fornisca alla loro formazione». Un progetto, quello che il ha portato più lontano, in Burundi, è già in corso con l'associazione "Il Melograno" di Brenonico: le ricette di piatti tipici della tradizione trivisati da chef e studenti dell'Alberghico sono state infatti il punto di partenza di un corso di cucina sviluppato dai operatori dell'associazione per valorizzare la cucina trentina ad alta-

bili ai prodotti locali, anche grazie alla recente costruzione, da parte del Melograno di un casellificio in loco.

Open day e bar al buio

Gli allievi vivranno per qualche ora l'esperienza «al buio», grazie alla collaborazione con la Cooperativa Abilità, e andranno a riproverla il prossimo 29 novembre all'Open day della scuola, il percorso in classe sulle disabilità visive e auditive, condotto da esperti della Cooperativa, si concluderà con un'esperienza, in qualità di clienti, nel foodtruck di «Park on the road», dove gli studenti saranno serviti da personale specificamente formato, nel buio più totale, sia per cacciarsi nella realtà concreta di persone non veden-

ti, sia per riscoprire e valorizzare gli altri sensi. L'Istituto ha deciso di proporre ai genitori che andranno a visitare la scuola la medesima esperienza.

Stage alla Locanda dal Barba

L'istituto alberghiero ha siglato una convenzione con la Cooperativa Sociale Dal Barba, specializzata nel sostenere, attraverso la ristorazione, l'inclusione economica e sociale di giovani con disturbi del neuro-sviluppo e di persone vulnerabili che hanno bisogno di ritrovare una propria dimensione lavorativa. «Durante l'anno formativo alcuni studenti, individuati dai Consigli di Classe», spiega Vito Roviglio, «potranno conoscere profondamente questa realtà svolgendo momenti di

l'ucino educativo attivo con i coetanei che operano nella Cooperativa. Gli studenti potranno quindi inserirsi in un vero tessuto lavorativo, scambiando le esperienze acquisite in cucina, in sala bar o nel pastificio con quelle degli esperti lavoratori del "Barbati", collaborando giorno a giorno e stabilendo relazioni importanti e proficue con ragazzi e ragazze che tutti i giorni si impegnano per offrire un servizio sicuro e artigianale di qualità. Un progetto coordinato da una capila educativa della Cooperativa sociale guidata dal presidente Pontara con quelle del team educativo della scuola e del servizio di consulenza pedagogica e psicologica scolastico.

Alla Vannetti e al Portico

L'alberghiero ha siglato delle convenzioni con l'Asps Vannetti e con la Casa di Accoglienza «Il Portico» per sensibilizzare gli studenti su un altro obiettivo formativo, quello di unire formazione e impegno civico. «(Io che si apprende in aula e nei laboratori scolastici - prosegue Rotigo - trova applicazione pratica nel territorio, e ciò che si vive sul campo arricchisce la comprensione teorica, nella dimensione del servizio agli ospiti della casa di riposo Vannetti o delle persone accolte al Portico. Con gli anziani si tratta di mettere in connessione giovani e meno giovani in un'esperienza diversa, per gli uni e per gli altri, un pranzo servito a livello professionale, come in un ristorante di classe».