

DIDATTICA INDIVIDUALE E A PICCOLI GRUPPI A PALAZZO TOMMASINI

Nel nuovo laboratorio del Magnaghi i ragazzi preparano i dolci pasquali

L'istituto Magnaghi ha concluso il primo step di realizzazione del nuovissimo laboratorio di pasticceria all'interno di palazzo Tommasini, edificio in cui è previsto - si spera prestissimo - il trasferimento di tutta la scuola alberghiera. A spiegare, nei dettagli, quanto creatosi è Daniele Persegani, chef e docente incaricato per la supervisione dell'allestimento laboratoriale per quanto riguarda il settore enogastronomico.

«Abbiamo fatto tantissimo e la realizzazione del laboratorio di pasticceria è un traguardo fondamentale. Abbiamo ricavato lo spazio ad hoc nell'ultima parte delle cucine del Tommasini, con un finanziamento arrivato da un bando statale e interpellando tutti docenti di cucina interessati - spiega il prof Persegani -. Abbiamo quindi potuto così rispondere a richieste mirate, specifiche, andando incontro alle progettualità dei singoli insegnanti. Abbiamo inserito tutta l'attrezzatura nuova acquistata, dai forni alle planetarie ad esempio, e reinserendo anche quella attrezzatura già in dotazione alla scuola e utilizzata nella sede centrale. La nuova pasticceria, come pensata e realizzata, va ora a completare tutta la linea dolciaria: abbiamo un forno per la panificazione, uno per grandi lieviti, abbattitore e tutto il necessario. Attrezzatissimo, il nuovo laboratorio ha anche macchine e utensili specifici: questo permette una didattica individuale e a piccoli gruppi: percorso su cui stiamo lavorando da anni e sul quale ora siamo più che pronti».



MAGNAGHI DI SALSOMAGGIORE I protagonisti dell'attrezzatissimo laboratorio di pasticceria.

La 4ª lezione di pizza e panificazione

L'arte bianca della panificazione protagonista di una lezione tematica sulla pizza all'istituto Magnaghi di Salsomaggiore. In questo modo la 4ª Pasticceria del professor Raffaele Fragale ha aperto una serie di lezioni che si svolgeranno nel nuovo laboratorio di pasticceria e panificazione dell'istituto Tommasini.

«Un vero laboratorio che permette di seguire in maniera capillare e attenta le varie fasi della panificazione in questo caso specifico, dall'impasto, alla stagliatura, alla stesura, la farcitura e la cottura» ha spiegato a fine lezione il professor Fragale. «La nuova sistemazione permette, rispettando tutte le norme di distanziamento, ai ragazzi di lavorare in postazioni singole, grazie agli enormi spazi ricavati. Gli studenti, lavorando su pizze "personali", farcite a piacere, hanno potuto utilizzare - ha proseguito il docente - il nuovo forno, fornito da ItalForni, e le più moderne tecnologie con cui la scuola ha attrezzato il nuovissimo laboratorio: abbiamo un forno statico, un forno trivalente, impastatrici a braccia tuffanti, a spirale e impastatrici planetarie di varie capacità, una cella di lievitazione, abbattitore e conservatori di grandi dimensioni che permettono di lavorare elevate quantità di prodotto. Inoltre, il laboratorio è dotato di macchina per il gelato, sfogliatrice automatica, piastre ad induzione: una serie di macchinari speciali per la pasticceria che diventa un vero e proprio fiore all'occhiello della scuola grazie ad un'attrezzatura tecnologicamente moderna». La classe usa il laboratorio come palestra di allenamento per il concorso Cooking Quiz proposto da Alma.



Persegani. «In questo enorme progetto una grande mano ci è giunta e ci giunge dalla Provincia, in particolare per l'adeguamento degli impianti elettrici. L'ultimo step su cui la Provincia ha deciso di intervenire è la movimentazione di aria, quindi aspirazione e immissione di aria in tutta la cucina: un lavoro fondamentale».

E gli studenti? «I ragazzi, i nostri studenti, sono rimasti meravigliati e stupiti dalla nuova location: spazi enormi, spogliatoi specifici, percorsi dedicati, attrezzatura professionale di alta qualità. Insomma, per loro un vero e proprio sogno! E non finisce qui: stiamo continuando gli acquisti nella minuteria di pasticceria: in particolare ci muoviamo su cioccolateria e pralineria per cercare di essere già pronti non appena i tempi lo permetteranno». Un progetto ambizioso, su cui la scuola salsese punta e lavora da anni, che oggi finalmente pare vedere una luce. «Sì, finalmente, i nostri studenti stanno occupando spazi laboratoriali di altissimo livello professionale con maestranze eccellenti. Abbiamo sempre dato il meglio di noi stessi e cercato l'eccellenza, ma senza dubbio i nuovi laboratori di palazzo Tommasini ci rendono ulteriormente competitivi. La pasticceria inoltre è un fiore all'occhiello di cui siamo molto fieri: un indirizzo specifico, che raccoglie giovani professionisti dell'arte bianca in uno spazio di altissimo valore formativo», ha commentato la dirigente del Magnaghi Solari, Luciana Rabaiotti. «Non è finita, ovviamente, mancano ancora dei tasselli, ma siamo più che soddisfatti dei nostri traguardi. Ora proseguiamo certi di essere sulla strada giusta: stiamo creando un percorso di eccellenza formativa professionale per i nostri giovani, già pronti un domani per un mercato del lavoro sempre più specifico ed esigente».

R.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ISTITUTI COMPRESIVI DI TRAVERSETOLO E DI NEVIANO

I presidi: «La dad? Per i più piccoli non è sostenibile in lunghi periodi»

di Maria Chiara Pessani

Due settimane dalla sospensione delle attività scolastiche in presenza, centinaia di bambini delle primarie e medie sono alle prese con la didattica a distanza. Per i più piccoli, quelli della prima elementare, si tratta di una novità; per i più grandicelli un ritorno alla situazione dello scorso anno. Per gli insegnanti è significativo una diversa modalità per portare avanti le lezioni; per i dirigenti scolastici il garantire le lezioni in presenza per i bambini che ne hanno diritto, 104 e bambini Bes (bisogni educativi speciali) e permettere a tutti di poter seguire la didattica con la distribuzione di devices e connessioni. «Prendere provvedimenti di questo tipo non era negli scenari per l'infanzia e la scuola primaria e ha costretto in una settimana ad andare a definire tutti gli aspetti - spiega Giordano Mancastropa, dirigente

scolastico dell'istituto comprensivo di Traversetolo, che conta circa 700 studenti nei diversi ordini scolastici -. Sono garantite 15 ore settimanali come prevede il ministero, ma le attività vengono svolte in piccoli gruppi, in modo mirato per venire incontro alle necessità delle famiglie, tenendo conto delle difficoltà di apprendimento in questa modalità. Chi aveva il diritto alle lezioni in presenza ha potuto farle, ma molte famiglie hanno fatto scelte diverse, sia per la difficoltà di portarli a scuola in orari così ridotti, sia perché la lezione in presenza viene percepito come uno stigma. E poi c'è la difficoltà della disponibilità dei dispositivi: tra devices e connessioni ne abbiamo distribuiti oltre 150. La Dad è una forma emergenziale - sottolinea -, non è sostenibile sul lungo periodo: la scuola ha una funzione educativa e anche sociale. Non assolverla mette in crisi le famiglie». Dello stesso parere il collega Enrico Calzolari, dirigente scolastico dell'istituto comprensivo di Neviano e Lesignano, che conta 700 alunni.

«Il danno è grossissimo, specialmente nei bambini dell'infanzia e dei primi anni della primaria - spiega il preside Calzolari -. I numeri che riportano i docenti delle presenze sono alti, quasi paragonabili alle lezioni in presenza. Abbiamo garantito la presenza di piccoli gruppi a rotazione che comprendono 104 e Bes e distribuito una 15ina di devices, ma rispetto allo scorso anno il fabbisogno è diminuito, perché le famiglie ne hanno fatto acquisto visto che comunque è uno strumento indispensabile. La Dad funziona - conclude il preside Calzolari -, il problema è nell'efficacia, che dipende anche dalla possibilità che hanno le famiglie di seguire i bambini, mentre nei più grandi il rischio è che facciano altro durante la lezione». La speranza è che l'annuncio del Governo della riapertura per i bambini fino alla prima media dopo Pasqua sia davvero una realtà e che possano presto tornare sui banchi e vivere insieme la scuola con entusiasmo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SCUOLA MEDIA DI LANGHIRANO

«Pandemic Time», la mostra della 3ªC

Era stata concepita come una ricerca scientifica per studiare batteri e virus. È diventato un lavoro interdisciplinare che giorno dopo giorno si è evoluto dando vita ad una mostra didattica. Si chiama «Pandemic Time» ed è la mostra esito del lavoro degli alunni della 3ªC della scuola media Fermi di Langhirano, che verrà inaugurata il 17 aprile. Nel logo, elaborato sempre dai ragazzi, la terra umanizzata con la mascherina, alza un braccio con il simbolo della vittoria e sotto un piede, schiacciato e sconfitto, il coronavirus. «Ad inizio anno ho proposto una ricerca sui virus e sui batteri - racconta la docente di matematica e scienze Paola Peretti -. Un lavoro che si è esteso anche ad altre materie, come italiano, attraverso le quali i ragazzi hanno studiato la storia delle pandemie. Pian piano è nata l'idea di preparare dei cartelloni divulgativi e poi questa ricerca si è trasformata nell'allestimento di una mostra, una narrazione a disposizione degli altri studenti, ma anche dell'intera comunità. I ragazzi hanno

preparato dei totem, alti 2 metri 40, riutilizzando gli scatoloni che a settembre contenevano i banchi a rotelle. È stato creato un percorso con 5 argomenti, fruibile per tutte le altre classi. I totem sono facili da spostare così che la mostra si possa allestire ovunque». Preparare una mostra è significato per i ragazzi confrontarsi con l'organizzazione, la creazione di un logo, la ricerca degli sponsor. E poi il bilancio, le spese. Un percorso che li ha coinvolti in prima persona, in grado di stimolarli in un momento particolare. «La mostra è stata l'occasione per conoscere i diversi aspetti tecnici, come presentare il proprio progetto - continua Peretti -. In classe sono venuti anche il vice sindaco Anthony Monica e l'assessore Alessandra Brindani ai quali i ragazzi hanno illustrato la loro idea. È stato percorso inclusivo anche dal punto di vista didattico. Una parte della mostra è una raccolta dei loro testi, in cui hanno raccolto le proprie riflessioni, i sentimenti suscitati dal lockdown».

M.C.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA