

Imparare il “Made in Italy”: il Don Milani vince il concorso nazionale

Pubblicato: Mercoledì 24 Febbraio 2016



Insegnare il made in Italy. Era l'obiettivo di un bando nazionale indetto dal Ministero dell'Istruzione e destinato a valorizzare progetti di educazione e accompagnamento degli alunni nella comprensione della tradizione italiana ricercando le radici storiche, economiche, culturali e territoriali che fanno di questo marchio un unicum al mondo.

Tre le **325 proposte** giunte, ne sono state scelte **4 di cui una targata “Varese”**. È stato infatti giudicato tra i vincitori la proposta avanzata dall'**istituto superiore “Don Milani” di Tradate** – in rete con i **comprensivi “Galileo Galilei” di Tradate e “Guglielmo Marconi” di Venegono Superiore**.

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 – sottolinea il **dirigente del Don Milani Vincenzo Mita** – 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».

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** del 19 novembre scorso, che l'Archivio ha dedicato al tema “Innovazione e creatività: Made in Italy Made in Lombardia”.

«Il progetto verrà attuato 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 **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 **Alessandro Sinatra, direttore dell'Osservatorio del Made in Italy** nonché coordinatore del corso di **laurea specialistica in Management del Made in Italy** recentemente attivato all'ateneo di Castellanza.

«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 primo grado**», afferma **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