

All'Eremo di Santa Caterina apre la locanda

Pubblicato: Lunedì 1 Agosto 2016



Aprire la locanda del Ristoro dell'Eremo: da oggi **anche turisti e visitatori possono dormire alle Cascine del Quiquo a Santa Caterina**. Sei camere, quattordici posti letto, tra camere singole, doppie e quaduple, il servizio è aperto da oggi. La nuova opportunità ricettiva è parte del più ampio progetto di valorizzazione dell'Eremo siglato da Provincia, Agenzia formativa e Strada dei sapori 12 mesi fa.

«Un anno fa – **ha dichiarato il Consigliere a Formazione e Istruzione Paolo Bertocchi** – proprio nel momento in cui emergeva nella sua drammaticità il disavanzo dell'Ente, non abbiamo tirato i remi in barca, ma abbiamo voluto scommettere sulle potenzialità di un luogo magico come Santa Caterina, costruendo insieme all'Agenzia formativa e alla Strada dei sapori delle Valli Varesine (ente che raccoglie comuni, comunità montane, parchi e produttori locali dell'agroalimentare) un progetto che valorizzasse il sito di Santa Caterina mettendo al centro le scuole e la formazione».

A luglio del 2015, infatti, l'Amministrazione provinciale in accordo con l'Agenzia formativa decise di allargare a tutte le scuole del territorio la possibilità di poter vivere un'esperienza formativa presso le Cascine del Quiquo, possibilità che fino a quel momento era data solo ai corsi dedicati agli operatori di ristorazione della sede di Varese del Cfp. Tale innovazione, in 12 mesi, ha permesso di vivere questa esperienza formativa agli studenti del Liceo Artistico Frattini di Varese, che hanno realizzato produzioni di micro-editoria sulla base della conoscenza/suggerimenti di S. Caterina del Sasso; dell'ISIS Stein di Gavirate (indirizzo turistico), che hanno lavorato sull'elaborazione di piccoli itinerari turistici in italiano e tedesco sul territorio; dell'ITIE Tosi di Busto Arsizio per attività di avvio e approfondimenti sul "debate" e dell'ENAI di Busto Arsizio, che hanno studiato le produzioni tipiche locali, visitato le aziende agroalimentari del territorio. Collaborazioni che hanno coinvolto più di 200 studenti e che verranno riproposte e potenziate anche nel corso di quest'anno con l'aggiunta del Liceo Sereni di Luino.

«A questo punto possiamo dirci molto soddisfatti per quanto fatto – ha concluso Paolo Bertocchi – Il complesso di Santa Caterina è sicuramente il sito più prezioso della nostra provincia e i nostri studenti meritano, durante il loro importante percorso formativo, di vivere un'esperienza didattica in un luogo così bello e magico. Oggi, infatti, **è possibile per le scuole poter offrire ai propri studenti periodi di formazione residenziale presso le strutture di Santa Caterina** e con piacere posso anche annunciare che questa occasione non è stata colta solo dalle scuole, ma anche da importanti realtà come la Fondazione Paolo Grassi di Milano e la Fondazione antimafia Scopelliti, che nelle prossime settimane organizzeranno due workshop seminariali di una settimana ciascuno».

Parole di soddisfazione le ha espresse anche Angela Viola, Presidente della Strada dei sapori delle Valli Varesine, che gestirà la locanda: «La nostra realtà, che è un ente no profit, è felice di partecipare da un anno a questo progetto insieme a Provincia di Varese e Agenzia formativa. **Il nostro compito è quello di gestire il ristoro dell'eremo** e riutilizzare tutto l'utile che deriva da questa attività per potenziare l'offerta turistica e di formazione residenziale nel complesso di Santa Caterina. Oggi con l'apertura della locanda, abbiamo recuperato una serie di spazi prima chiusi al pubblico e potenziato così anche l'offerta ricettiva in un contesto davvero unico a livello internazionale. Non dobbiamo infine dimenticare che, grazie alla collaborazione con la Provincia e con i Comuni, in questi mesi siamo anche riusciti a riattivare gli Iat di Santa Caterina e di Laveno Mombello».

Al momento non è ancora attivo il sito internet ufficiale ma si possono chiedere informazioni guardando

la pagina Facebook della Strada dei Sapori.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it