

Tirano e Alta Valle

Dal Pinchetti una guida del Tiranese

La presentazione. Ieri le quattro classi autrici di versione cartacea, sito e app hanno illustrato l'anno di lavoro. Promosso dalla Comunità montana, con contributo Cariplo, il progetto ha realizzato 10mila copie da distribuire

TIRANO
CLARA CASTOLDI

Da una parte la versione cartacea intitolata "Guida ai paesaggi della Media Valtellina" e, dell'altra, quella per internauti con il sito web www.paesaggidivaltellina.it e l'applicazione da scaricare su smartphone. Ad aver realizzato i nuovi strumenti per conoscere il territorio del Tiranese, presentati, ieri, nella sala Creval di Tirano, sono quattro classi dell'istituto superiore Pinchetti di Tirano (le due quinte A e B del liceo Scientifico, la quinta A Sistemi informativi aziendali e la quarta C Costruzione ambiente e territorio), chiamate a dare il loro apporto al progetto "Conservare e valorizzare il paesaggio culturale della Media Valtellina", promosso dalla Comunità montana di Tirano con il contributo della Fondazione Cariplo.

Collaborazione costante

«L'istituto da anni compie azioni con cui salda le attività didattiche con il territorio, perché si propone come scuola del territorio e per il territorio - ha affermato la referente del progetto, **Adelaide Marino**, anticipata dalla dirigente Rossana Russo -. Que-

sto progetto, che ha coinvolto classi di tre indirizzi diversi, ha sviluppato competenze trasversali». Le due classi dello Scientifico (oggi quinte, ma il lavoro è stato fatto in quarta, nel passato anno scolastico) si sono occupate dei testi della guida e di buona parte dell'apparato fotografico, la classe del tecnico ha realizzato il sito web e l'applicazione, mentre la quarta Cat si è occupata della cartellonistica collocata sui sentieri.

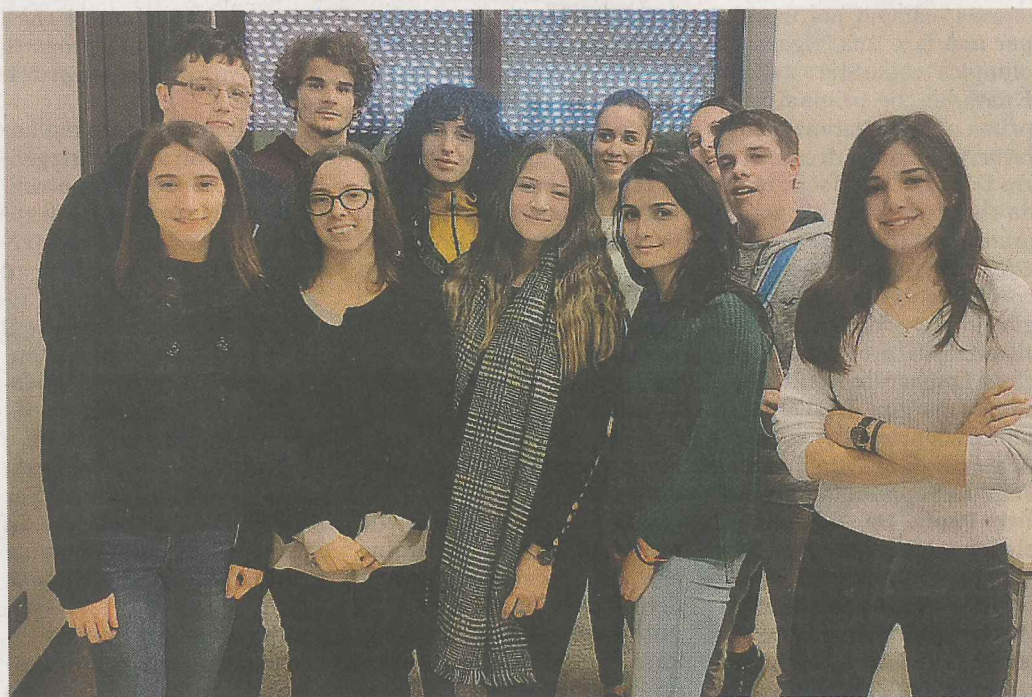
Sono stati gli studenti stessi ad illustrare il lavoro, durato un anno, che è stato articolato in incontri con esperti, gite sul territorio, quindi la suddivisione degli studenti in dodici piccoli gruppi, tanti quanti i progetti di valorizzazione del paesaggio del Tiranese che la Cm ha realizzato con il finanziamento Emblemativo e che, dunque, compaiono nella guida. «Ci siamo resi conto che, nella nostra terra, ci sono luoghi poco noti - hanno concordato i ragazzi -. Pertanto questo progetto è stato fondamentale per farci conoscere meglio le nostre radici e per il percorso di crescita personale. Il lavorare in gruppo è un requisito fondamentale per la maggior parte dei mestieri e qui lo abbiamo provato, assimilando anche

nuove nozioni e sperimentando come si lavora a contatto con il territorio».

Un lavoro ben fatto

L'iniziativa ha altresì consentito agli studenti di esprimersi nelle proprie passioni (chi nella scrittura, chi nella fotografia, chi nelle creazioni mediatiche) e ha aperto una visione più ampia sul mondo dei grandi, mostrando ai giovani i propri limiti e potenzialità. Nella guida si possono trovare, dunque, due percorsi: quello dei terrazzamenti e quello della pietra, che toccano tutti i Comuni del mandamento con tanto di sintetiche descrizioni, mappe, cartine, info storiche in pillole.

Severino Bongiolatti, vicepresidente della Cm, che ha stretto una convenzione con il Pinchetti per l'attività è soddisfatto: «Un lavoro ben fatto. La guida è un prodotto di alta qualità, stampato in 5mila copie in italiano e altrettante in inglese che saranno distribuite nelle scuole e sul territorio, facendoci supportare dall'ufficio turistico. Possiamo senza dubbio dire che questo progetto, sia nella parte materiale dei lavori sul territorio che in quella immateriale, è un esempio di pratiche virtuose».



Gli studenti delle quattro classi del Pinchetti che ieri hanno mostrato il lavoro di un anno



La presentazione ieri da parte degli studenti del lavoro fatto



La copertina della guida

Le azioni di recupero rilanciano le attività. Il territorio rinasce

Moderati da **Dario Foppoli**, coordinatore delle attività "intangibili" del progetto "Conservare e valorizzare il paesaggio culturale della Media Valtellina", gli interventi dei relatori hanno riguardato i diversi "valori" del-

le iniziative.

A partire da quello della solidarietà illustrato da **Gianfranco De Campo**, direttore della cooperativa sociale Intrecci. «Le premesse sono state nel 2013 con il progetto Più-segnipositivi, che ha dato la

possibilità a disoccupati tra i 40 e i 60 anni e ad altre categorie di persone di essere impegnate in attività sul territorio - ha affermato -. In questo caso, abbiamo seguito il recupero di un ettaro al Pergul (Sernio), dove abbiamo piantato ulivi. Stiamo chiudendo gli ultimi dettagli tecnici con il Comune per gestire il terreno per i prossimi venti anni e stiamo ragionando anche con altri Comuni per uno sviluppo agricolo simile».

Luca Bonardi dell'Università degli studi di Milano si è soffermato sul valore della percezione, partendo da quel-



Cassiano Luminati

lo della popolazione verso il paesaggio di Media Valtellina, indagato con questionari che hanno mostrato «un buon grado di interesse - ha dichiarato -, il che appoggia azioni di recupero del paesaggio. La fase successiva sarà capire quanto questo progetto abbia risposto alle aspettative della popolazione e un'ulteriore fase sarà capire quanto il progetto abbia dimostrato di sapersi reggere senza finanziamenti e di essere un modello per i territori circostanti».

Il valore dei saperi artigianali è stato portato da **Cassiano Luminati** del Polo Po-

schio, che ha fatto riferimento alla candidatura Unesco del patrimonio alimentare alpino. Luminati, in particolare, ha voluto far capire agli studenti, presenti in sala, che la tradizione alimentare non è solo un valore immateriale, ma ha in sé prospettive commerciali e professionali. Saperi, questi, che sono «inseriti in contesto di sviluppo sostenibile e contribuiscono all'agenda 2030 della Nazioni Unite. Le nostre comunità hanno in mano soluzioni, anche molto concrete, per gli obiettivi dell'umanità».

C. Cas.

Cena di gala per la Coppa Entra in scena l'alberghiero

Bormio
Gli studenti saranno ai tavoli e in cucina il 28 e 29 dicembre per colazioni e pasti

Prova mondiale per la scuola alberghiera di Bormio. Gli aspiranti chef e camerieri che stanno imparando il mestiere nella scuola della Contea, scendono in pista e cureranno il catering nell'area hospitality

posta nel parterre della Stelvio, in occasione delle due gare di Coppa del Mondo il 28 e 29 dicembre. Anche la cena di gala programmata per la serata del 28 dicembre sarà preparata dagli allievi dei professori di cucina **Roberto Ghilotti**, **Cristiano Scandella**, **Claudio Tognini** e **Aldo Rocca**.

Alla scuola bormina sono iscritti quest'anno quasi 400 studenti provenienti da tutta l'Alta Valtellina. «Siamo orgo-

gliosi di essere stati coinvolti dagli organizzatori della tappa bormina di Coppa del Mondo - dice **Bruno Spechenhauser**, dirigente scolastico degli istituti bormini Anzi e Alberti -. Cureremo il catering nel corso di questa bellissima due giorni di sport e, in particolare, di sci alpino. La scuola alberghiera di Bormio deve essere una risorsa importante per il territorio, un'assoluta eccellenza. Ritengo che l'istituto debba puntare al-

l'altissima qualità e ritornare al più presto ai fasti di un tempo. Il 28 dicembre, in occasione della discesa, proporremo colazione e pranzo a buffet, a mezzogiorno, mentre la sera serviremo la cena di gala. Il giorno successivo, in occasione della combinata alpina, riproporremo colazione e pranzo a buffet. Metteremo in tavola pietanze del territorio e la cena di gala sarà tutta a base di piatti della tradizione valtellinese. Sarà una bellissima esperienza per i ragazzi, ne sono certo». Tra gli altri eventi da segnalare quello di sabato 28 dicembre al Pentagono di Bormio con la serata disco, a partire dalle 21,30 con ingresso gratuito, curata dal Dj di Radio Rtl 102.5.

P. Ghi.



Da sinistra i professori di cucina Ghilotti, Scandella, Tognini e Rocca