

Giovani@Scuola

anno scolastico 2024-2025

Rosignano, avviato un importante intervento previsto dal "Progetto Borghi". La struttura sarà destinata in modo particolare ai giovani

Lavori al nuovo ostello

ROSIGNANO - Da poche settimane è stato avviato uno degli interventi più importanti previsti dal Progetto Borghi "Rosignano Accoglie: Saperi e Saperi in Monferrato" e che prevede il recupero funzionale dell'ex asilo Bonelli, trasformandolo in uno spazio di accoglienza per i turisti, giovani e studenti in particolare.

L'edificio, da decenni pressoché inutilizzato e che necessitava di radicali interventi di riqualificazione, verrà quindi destinato dal Comune di Rosignano quale luogo di accoglienza delle fasce turistiche giovanili e studentesche, nell'ambito delle iniziative e dei progetti che progressivamente interesseranno il territorio comunale previsti dal Bando Borghi finanziato interamente con i Fondi PNRR- NGEU della Comunità Europea. Un turismo ed una accoglienza rivolti, in questo caso, alle fasce giovanili italiane e straniere che privilegiano "location" alternative: è dunque un intervento che completa la piena fruibilità e sostenibilità del Progetto Borghi, rappresentando l'elemento di "accoglienza ed ospitalità" economicamente accessibile dedicata sia ad un target culturale e giovanile, sia come luogo di soggiorno delle persone interessate dai Laboratori e dalla Scuola del Gusto. L'ex asilo Bonelli, è una ampia



Previsto il recupero dell'ex asilo

struttura con area verde di pertinenza e comodo parcheggio limitrofo di recente realizzazione comunale. In particolare l'edificio, di proprietà comunale, si sviluppa su tre piani fuori terra oltre a piano seminterrato che potrà fungere da servizio e complemento a quelli principali. "I primi due lotti dell'intervento di

recupero, si svilupperanno nel corso del 2025 per vedere il loro compimento nell'autunno. Saranno completamente recuperati il piano terra ed il primo piano, rendendo fin da subito disponibili - oltre agli spazi comuni - oltre 20 posti letto per l'accoglienza. Si interverrà anche, grazie ad un ulteriore finanziamento ottenuto dal Comune a fondo perduto, per garantire l'autonomia energetica ed un efficientamento in linea con i migliori standard internazionali" spiega il sindaco Cesare Chiesa. L'analisi del contesto territoriale circostante, fa prevedere un forte interesse per questa tipologia di struttura. "La struttura sarà fruibile - attraverso una autonoma gestione - 365 giorni l'anno e sarà in modo rivolta in modo particolare a determinate tipologie di di turisti: giovani in mobilità Erasmus, famiglie, appassionati di enoturismo ed enogastronomia, donne viaggiatrici sole, appassionati di turismo-bike, persone con particolari necessità. Restituiamo, quindi alla comunità locale un bene prezioso, che è nel cuore di molti e che tornerà a svolgere il ruolo sociale di accoglienza, come era nelle intenzioni del suo fondatore, il parroco monsignor Giovanni Bonelli, caro amico di don Bosco" conclude il sindaco Chiesa.

Sabato 1° marzo il primo open day

Taglio delle pietre al Gem di Valenza



VALENZA - Al Gem è stato ultimato l'allestimento del quarto laboratorio nella sede di via Carducci. L'aula attrezzata è destinata al taglio delle pietre preziose, disciplina che rientra nei piani di studio finalizzato a formare figure assai richieste nel distretto di Valenza. Le prime lezioni si sono svolte nei giorni scorsi e gli allievi hanno potuto sperimentare, sotto la guida del docente Luigi Mapelli, i passaggi cruciali delle operazioni di taglio sui macchinari messi loro a disposizione. Il nuovo laboratorio va ad aggiungersi a quelli dioreficeria, incassatura e gemmologia realizzati in viale Dante grazie ai Fondi Pnrr. Il Gem di Valenza, che fa capo alla Fondazione Its Tam di Biella, attualmente conta una ottantina di iscritti, con due classi prime e due seconde: proprio gli allievi di queste ultime sono in partenza per una settimana di studio a Monaco di Baviera con il progetto di internalizzazione Erasmus Plus, un momento di approfondimento sul campo prima di affrontare tra marzo e giugno l'ultimo periodo di stage in azienda, per poi prepararsi all'esame conclusivo previsto nei primi giorni di luglio.

Il corso è finalizzato a formare figure altamente qualificate per la gestione dei processi di produzione e di sviluppo del prodotto nel settore orafa e della gioielleria e al termine del percorso biennale, completamente gratuito grazie al sostegno della Regione Piemonte, gli studenti conseguiranno il diploma di V° livello del Quadro Europeo delle Certificazioni (EQF). È stato intanto fissata per sabato 1 marzo alle ore 10,30 il primo open day dell'anno, che accoglierà aspiranti talenti dell'alta gioielleria e le loro famiglie per scoprire i corsi del nuovo biennio 25/27 presso la sede di Via Carducci, dove la settimana scorsa si sono già "portati avanti" gli allievi delle classi terze del Liceo Artistico "G. Bruno" di Albenga. I ragazzi e le ragazze dell'istituto ligure hanno potuto confrontarsi con gli studenti e i docenti per scoprire i percorsi didattici e le attrezzature all'avanguardia di cui potranno disporre. Per Informazioni: tel. 0131.1828610 oppure visita il sito www.itsgem.it.

Riflessioni sulla giornata della memoria Un orsetto per non dimenticare

MURISENGO - Il 27 gennaio è stata una giornata importante per gli alunni della scuola primaria e secondaria di Murisengo. I bambini hanno osservato un minuto di silenzio alle 14.30 per ricordare le vittime della Shoah. I ragazzi hanno abbracciato il loro "Orsetto Otto", personaggio principale della storia che li ha accompagnati nel percorso di riflessione sull'accaduto.



Interessante visita di istruzione in Monferrato per gli allievi dell'indirizzo di Viticoltura del Luparia

Pane e vino: dalla produzione alla promozione

CASALE - Nei giorni scorsi, le classi 4ªA e 5ªA che frequentano l'indirizzo di Viticoltura ed Enologia dell'Istituto Luparia hanno potuto visitare il Panificio "Villa" a Casorzo e l'azienda "Hic et Nunc" di Vignale. Durante la prima visita il titolare dell'azienda Pierpaolo Villa, con un'esperienza quarantennale nel settore della panificazione, ha presentato l'azienda e i prodotti permettendo ai ragazzi di seguire il processo di lavorazione, di impasto e di cottura di un particolare prodotto del territorio: la monferrina di pasta dura. A seguire è stata raggiunta l'azienda vitivinicola "Hic et Nunc" una cantina del Monferrato all'avanguardia capace di valorizzare i vitigni autoctoni attraverso scelte enologiche di equilibrio, sostenibilità, trasparenza ed espressività dei profumi. Gli alunni sono stati accolti dal proprietario Massimo Roselen e poi seguiti da un responsabile della comunicazione che ha illustrato loro le strategie e gli orientamenti futuri dell'azienda, sia nella produzione attraverso il metodo biologico e il rispetto ambientale, sia nella strategia di marketing di promozione dei vini e degli eventi legati all'azienda. "L'esperienza della presentazione di una bottiglia di grignolino, i consigli che mi sono stati dati e le indicazioni sui dati sensoriali suggeriti durante l'attività pratica, mi hanno portata a riflettere sul legame tra il vino e i ricordi, come le esperienze di degustazione possano evocare momenti passati", sottolinea Agnese Villa della 4ªA.

Alcune studentesse hanno partecipato ad un'esperienza dedicata al pensiero critico

Leardi ai Campionati di Filosofia

Berrone: "Assoluta novità resa possibile dall'iniziativa delle nostre docenti"

CASALE - Per la prima volta nella sua storia, l'istituto Leardi ha partecipato ai Campionati (Ex Olimpiadi) di Filosofia, giunti nell'anno scolastico 2024/2025 alla loro XXXIII edizione. La competizione, che rappresenta un'importante occasione per promuovere il pensiero critico e le competenze argomentative tra gli studenti, è inserita nel programma annuale valorizzazione delle eccellenze del Ministero dell'Istruzione.

La fase di istituto, che ha segnato l'avvio di questa nuova avventura, si è svolta martedì 28 gennaio nell'aula multimediale dell'Istituto. Le protagoniste della prova, tutte frequentanti il Liceo Artistico, sono state: Virginia Caggese, Maddalena Gavio, Rebecca Lagorio, Sofia Lavazza, Lucilla Maturi, Giorgia Mirandola ed Elisa Sardone della 3ªA; Ginevra Balocco, Sara Brovero e Serena Medaglia della 3ªB ed Elisa Devasini della 4ªA. Guidate e supportate dalle docenti Anna Crosariol e Lucia Randone, le studentesse hanno affrontato con impegno e serietà la sfida della stesura di un saggio filosofico. Le partecipanti hanno avuto la possibilità di scegliere tra quattro ambiti di riflessione (teoretico,



politico, morale ed estetico), dimostrando non solo le loro conoscenze filosofiche, ma anche la capacità di elaborare e argomentare in modo originale e rigoroso le proprie idee. Saranno ora selezionati i due saggi migliori, le cui autrici avranno l'onore di rappresentare l'Istituto nella fase regionale. Quest'ultima, prevista per giovedì prossimo 13 febbraio, si svolgerà online tramite un'apposita piattaforma e consentirà di individuare i due candidati migliori per ciascuna Regione, che avranno accesso alla fina-

le nazionale.

«Questo debutto ai Campionati di Filosofia - ha commentato la dirigente scolastica Nicoletta Berrone - è stata un'assoluta novità resa possibile dall'iniziativa delle nostre docenti di Filosofia e Storia. Si tratta, per il nostro Istituto, di un ulteriore strumento per valorizzare le eccellenze e offrire esperienze formative di alto livello, anche in ambito umanistico, che arricchiscono il percorso educativo dei nostri studenti. Guardiamo ora con entusiasmo alla prossima fase della competizione, augurando un grande in bocca al lupo alle partecipanti per le prove future!»