

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

Tre giorni di scuola residenziale a Santa Caterina del Sasso

Andrea Camurani · Thursday, November 26th, 2015

La scuola “fuori dalla scuola” e in uno dei luoghi più preziosi della nostra provincia: Santa Caterina del Sasso.

Cresce e si arricchisce l’offerta formativa avviata da Provincia di Varese nei locali delle Cascine del Quiquio, che, per la prima volta, nel prossimo fine settimana, ospiteranno, per tre giorni, un gruppo di studenti dell’Istituto E. Tosi di Busto per un momento di formazione residenziale. I ragazzi verranno accolti nelle stanze attrezzate alle Cascine e sino a ora destinate solo a ospitare gli stagisti e il personale del ristoro.

«Si tratta di un **progetto innovativo**, di grande interesse e che risponde a una delle finalità contenute nel Protocollo d’intesa sottoscritto da Provincia, Agenzia formativa e Strada dei Sapori per la valorizzazione dell’eremo e delle Cascine. Un ottimo risultato direi», **spiega** il Consigliere provinciale a Formazione e Patrimonio **Paolo Bertocchi**, che aggiunge: «Occorre poi ricordato che la formazione presso il ristoro per i nostri studenti, non solo non si è mai interrotta, ma viene in questo modo implementata e rafforzata. E in più offriamo l’opportunità di vivere questa esperienza anche a studenti provenienti da fuori provincia».

I 25 studenti, accompagnati da 3 insegnanti arriveranno all’Eremo di Santa Caterina nel pomeriggio di domani, venerdì 27 novembre e dopo la sistemazione nelle camere potranno visitare il complesso monastico e cenare al ristoro.

Le giornate di sabato e domenica saranno invece dedicate agli aspetti formativi, alle lezioni e ai dibattiti. «Si tratta di un modo di fare scuola “fuori dalla scuola” – spiega Benedetto Di Rienzo, Presidente dell’Agenzia formativa, realtà che ha collaborato per rendere possibile questa iniziativa – **Gli studenti del Tosi di Busto** hanno già potuto sperimentare negli anni passati l’importanza di queste giornate e hanno partecipato ad alcuni residenziali, però sempre fuori la nostra provincia. Poterlo fare qui a Varese, in un luogo come Santa Caterina, credo sia una cosa straordinaria per i nostri giovani, ma anche per le scolaresche, che in futuro decideranno di cogliere questa opportunità».

Il Consigliere Bertocchi esprime la soddisfazione dell’amministrazione provinciale: «Stiamo parlando di un grande progetto che apre molte prospettive senza snaturare il contesto religioso dell’Eremo di Santa Caterina. In questo modo, infatti, si toccano molteplici aspetti al centro di importanti dibattiti d’attualità. Mi riferisco alla formazione, ai giovani studenti che sono i veri protagonisti dell’iniziativa, alla valorizzazione di uno dei luoghi più amati e conosciuti della nostra provincia e alla promozione di un turismo non invasivo e che ben si armonizza con l’intero

complesso di Santa Caterina».

Proprio dell'aspetto formativo parla invece Angela Viola, Presidente della Strada dei sapori:

«Il ristoro dell'Eremo è ormai anche uno spazio formativo consolidato e apprezzato dagli studenti. In questi mesi abbiamo avviato una serie di collaborazioni con molte realtà scolastiche e che si occupano di formazione. Oltre all'Agenzia Formativa, abbiamo coinvolto l'Isis di Gavirate, il Liceo Artistico e il De Filippi di Varese, il Falcone di Gallarate, l'Enaip di Busto Arsizio e il Sereni di Luino. Con il Tosi sperimentiamo un progetto pilota, totalmente nuovo nel panorama provinciale e connotiamo ancor di più questi spazi, in sintonia con il contesto, come luogo certamente di richiamo turistico, ma anche formativo e didattico per i giovani. Gli studenti che avranno la fortuna di partecipare a questi progetti formativi, una volta concluso il soggiorno, torneranno a casa più "ricchi" sotto l'aspetto didattico e nell'anima».

This entry was posted on Thursday, November 26th, 2015 at 2:01 pm and is filed under [Lombardia](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.