

Dall' Istituto Superiore "V. Dandolo"**BLOG**

Cornano fraz. Bargnano (BS) • Tel: 030 9718132 - 03 09718227 Fax: 030 9719062
pascerino@tiscali.it - ipascerini@tin.it

Il fiume racconta leggende per una guida del turismo ecosostenibile Il primo "Quaderno" dell'IIS "V. Dandolo" di Bargnano



La Comunità Educativa dell'IIS "V. Dandolo" di Bargnano, all'insegna dell'educazione con la bellezza, è giunta alla terza importante pubblicazione con il primo dei "Quaderni" dal titolo *Il fiume racconta leggende: per una guida del turismo ecosostenibile che si affaccia su un momento di stravagamento epocale, con una pandemia che ha fulciidato esseri umani e porta il nome di Coronavirus: Covid-19.* Sebbene il tempo sia rimasto come sospeso, l'evento è stato accolto con entusiasmo e "orgoglio" dal Prof. **Giacomo Bersini**, Dirigente Scolastico, e dal Collegio dei Docenti.

I due volumi precedenti, Progetto Atlante 1 e 2, sono stati richiesti da Istituti di vario ordine e grado, per tesi di dottorato tra l'Università Sorbonne Nouvelle de Parigi 3 e l'Università di Torino, Biblioteche, Soprintendenze, Studiociali, Ricercatori. L'iniziativa, ideata e curata dal Prof. **Roberto Consolandi** con il coinvolgimento di docenti delle varie discipline, Musei, Istituzioni pubbliche e private, vede come protagonisti gli studenti delle classi Quarte e Quinte degli indirizzi Turistico, Alberghiero, Agrario-Caseario dell'Istituto.

Questo progetto si è potuto concretizzare grazie anche alla collaborazione con l'Ufficio Scolastico Territoriale di Brescia, ai Petrocini della Provincia di Brescia, del Parco Regionale Oglio Nord, dei Comuni di Corzo-

no, Orzinuovi, Orzivecchi, Verolanuova, Villachiaro, agli sponsor ed alla Compagnia della Stampa Massetti Rodella Editori.

L'evento è no profit, non ha scopo di lucro e non commerciale e ha una finalità pedagogica e didattica, etica e morale. Ha altresì come obiettivo la ricerca, la promozione, la conservazione, in tutela dei beni artistici, storici, architettonici, paesaggistici ed Ambientali, la conoscenza agro-alimentare e la valorizzazione del patrimonio umano del territorio bresciano. Nasce, quindi, sulla base dell'apprendimento cooperativo (Cooperative Learning) e dell'apprendimento-servizio (Service-Learning). Il Concept del progetto si incentra sui quattro elementi: acqua, aria, terra e fuoco, comuni alle civiltà dell'Oriente quanto dell'Occidente.

La connessione consiste nel trovare un possibile equilibrio tra il microcosmo umano e il macrocosmo naturale, ossia il rispetto e la cura per l'ambiente e per il "Cosmo", soprattutto per il Pianeta Azzurro, la conservazione del quale dipende dalla specie umana e dalle energie ecosostenibili. Le quattro tematiche dell'Istituto V. Dandolo, Turistico, Alberghiero, Agrario-Caseario — le Quattro A: Ambiente, Arte, Alberghiero, Agrario — per la prima volta hanno creato all'unisono un movimento sinergico: i ragazzi sono stati attori di saperi

diversificati e di conoscenze e competenze rinnovabili nel mondo del lavoro. Le dimore del territorio ed i musei sono stati spiegati attraverso speciali indicazioni degli alunni del Turistico seguiti dalle Prof. **s.s. Stefania Bozchi e Stefania Ferri**. Gli studenti dell'Agrario, invece — coadiuvati dal Prof. Salvatore Agliata — hanno mappato alcune zone del Parco dell'Oglio, scegliendo e catalogando le specie autoctone della flora e descrivendole tramite didascalie. Essi hanno avuto l'opportunità di fare ricerche direttamente dalle fonti e dagli studi sull'agricoltura rinascimentale.

In tal modo, attraverso il patrimonio immateriale, hanno conosciuto le basi teoriche del Rinascimento bresciano per nuovi e rivoluzionari sistemi agricoli che sono stati portatori di vantaggiose trasformazioni delle tecniche agronomiche dei secoli successivi. Sono state altremodo suggestive e coinvolgenti le mansioni dell'Alberghiero — seguite dal Prof. **Roberto Ruotolo** — e del Caseario — curate dal Prof. **Mario Silini** —, per la loro cooperazione. I ragazzi hanno esplorato la flora e la fauna e le principali specie commestibili e non protette del territorio ed hanno interpretato, poi, alcune ricette del Cinquecento e del Rinascimento: attraverso una fase performativa hanno realizzato punti e probabilità documentando, descrivendo e fotografando i

segue...

processi culinari.

Alla stessa stregua gli studenti del Caseario hanno conosciuto le antiche modalità della trasformazione e dei derivati dal latte. Come sostiene il Prof. **Giacomo Bersini** "il principio che ha animato questo importante progetto è il rispetto dell'ambiente, del territorio, della natura e del paesaggio, conciliando innovazione e tradizione, che nella loro complementarietà si armonizzano nel concetto di sostenibilità, intesa nelle sue diverse articolazioni, come è ben sintetizzato nel nostro PTOF:

Sostenibilità ambientale: rispettosa del patrimonio naturale, attraverso pratiche agricole moderne, ma coscienti, ed interventi di risanamento ecologico del territorio.

Sostenibilità alimentare: rispettosa della salute, identificando e proponendo un modello di alimentazione attento ad evitare sprechi inutili, coniugando innovazione e tradizione.

Sostenibilità turistica: rispettosa di un turismo con-

saevole del valore del patrimonio culturale, territoriale, nazionale e internazionale.

Studentesse e studenti uscendo da scuola per incontrare dal vivo le bellezze artistiche, architettoniche, paesaggistiche e culinarie della nostra Bassa Bresciana hanno raccolto materiale vario e prezioso, che poi ha dato forma e spessore a questo bel volume, frutto di un apprendimento cooperativo e di servizio".

Sotto l'attenta regia del prof. Roberto Consolandi i docenti hanno guidato e sorretto le loro classi in questo itinerario storico-culturale,

facendo maturare nei loro studenti non solo competenze tecnico-professionali, ma soprattutto senso civico e valori di cittadinanza attiva. Infatti, il volume costituisce un'utile guida che potrà essere utilizzata dai cittadini dei comuni della Bassa Bresciana e di quelli lambiti dal fiume Oglio coinvolti nel progetto.

Sostenibilità alimentare: rispettosa della salute, identificando e proponendo un modello di alimentazione attento ad evitare sprechi inutili, coniugando innovazione e tradizione.

Sostenibilità turistica: rispettosa di un turismo con-

te di vita, lungo le sue sponde sono nate e si sono sviluppate fin dai tempi antichi le nostre civiltà contadine.

Il fiume, muto testimone, ne custodisce le tradizioni e le altre vicende storiche, scandite dal ritmo delle sue acque, ora lente e placide, ora impetuose e torrenziali. Il fiume ci ha forgiato il carattere e levigato lo spirito, ed è per questo che merita rispetto e venerazione. La straordinaria esperienza ha consentito di porre gli studenti di fronte a dei compiti ben precisi di esplorazione, di scoperta delle tradizioni, di ricerca storico-artistica, ambientale e naturalistica, basata sul sapere, sul fare consapevole e sull'agire, ma soprattutto è stata data ai ragazzi, assoluti protagonisti, la possibilità di inserirsi nel mondo del lavoro con autonomia e responsabilità attraverso una solida preparazione professionale.

Nella foto a pagina 28 il fiume Oglio a cavallo tra i comuni di Orzinuovi e Soncino.