

Lecco

REDLECCO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 0341 357411 Fax 0341 368547

Vittorio Colombo v.colombo@laprovincia.it, Mario Cavallanti m.cavallanti@laprovincia.it, Gianluca Morassi g.morassi@laprovincia.it, Guglielmo De Vita g.de.vita@laprovincia.it, Lorenza Pagano l.pagano@laprovincia.it, Enrico Romano e.romano@laprovincia.it

Scuola e lavoro, alternanza a rischio

Il caso. Con le nuove regole sul Covid sarà molto più difficile proseguire i percorsi dentro uffici e fabbriche «Con il contagio che viene equiparato a infortunio professionale, molte aziende non vogliono preoccupazioni»

PAOLA SANDIONIGI

Dalle mostre d'arte alle attività nelle scuole materne, passando per il Cnr, le università, le grandi aziende e i laboratori artigianali.

I Pcto, i percorsi per le competenze trasversali e orientamento, nati dai progetti di alternanza tra scuola e lavoro uno dei fiori all'occhiello della scuola lecchese, non partiranno subito con l'inizio delle lezioni.

L'Ufficio scolastico provinciale va cauto, fermo restando l'autonomia di ciascuna scuola superiore, che può seguendo i protocolli in vigore avviare dei Pcto con le proprie aziende referenti.

«L'obiettivo di portare avanti i Pcto c'è, ma andiamo cauti visto che sono necessari dei dettagliati protocolli per le normative anti Covid19 – spiega **Raffaele Cesana**, docente referente per i Pcto, percorsi per le competenze trasversali e orientamento, dell'Ufficio scolastico provinciale - Non dobbiamo dimenticare che nel decreto "Salva Italia" il contagio da coronavirus viene equiparato ad infortunio sul lavoro, e molte aziende chiaramente non vogliono rischiare».

Un paio d'anni fa le attività dette di alternanza tra scuola e lavoro sono state sostituite dai Pcto riducendo il monte ore obbligatorio per ciascun studente.

Per il triennio dei licei si è passati dalle 200 ore dell'alternanza tra scuola e lavoro alle 90 dei percorsi per le competenze trasversali e orienta-

mento, per il triennio degli istituti tecnici da 400 ore si è passati alle attuali 170, e per i professionali da 400 ore a 210 ore, ma con i Pcto si punta maggiormente sulle competenze trasversali declinando l'esperienza su più materie di studi.

Le scuole lecchesi sono sempre state un'isola felice sul fronte dell'alternanza tra scuola e lavoro a differenza di altre zone d'Italia dove i progetti sono stati lenti, e di conseguenza anche i nuovi percorsi sono partiti con slancio.

Ora però ci sono le nuove regole dell'emergenza sanitaria, e non tutte le aziende se la sentono di attivare queste iniziative.

«Avvieremo dei progetti diversi con il coinvolgimento degli studenti in rete, con classi che si trasformano in aziende ed insieme, coordinati da degli esperti, lavorano per ottenere un obiettivo prefissato», aggiunge Cesana.

Attività che già sono state sperimentate in varie scuole dal Fiocchi all'istituto Maria Ausiliatrice di Olate, con classi che si sono trasformate in vere e proprie aziende, dove ciascun studente con un proprio incarico ha contribuito al raggiungere l'obiettivo.

Da un lato la necessità di attivare dei progetti e dall'altro quella del rispetto delle regole dell'emergenza sanitaria, fermo restando che i Pcto vanno poi a decretare il credito per l'ammissione all'esame di maturità e allo stesso tempo sono materia di colloquio.



Studenti impegnati in azienda nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro ARCHIVIO

Classi quarte e quinte In bilico le "soft skills"

Il 21 febbraio con la chiusura delle scuole e delle lezioni in presenza, anche i Pcto sono stati bloccati; così come erano state cancellate molte attività per gli studenti delle terze e delle quarte (a differenza dei colleghi delle quinte superiori, che in previsione della maturità, avevano concentrato i percorsi nel primo quadrimestre).

Ora il rischio che le future classi quarte e quinte a settem-

bre abbiano una nuova riduzione delle iniziative, con un taglio delle loro competenze.

Tra gli obiettivi dei Pcto c'è quello di fare acquisire agli studenti le cosiddette competenze trasversali o soft skills, cioè le "abilità" applicabili a diversi contesti.

Tra queste si possono elencare quelle più richieste ai giovani in ambito lavorativo: l'autonomia, creatività, innovazio-

ne nel gestire il compito assegnato, capacità di risolvere i problemi quel "problem solving" che è ormai all'ordine del giorno; e poi, ancora, comprensione della complessità dei vari linguaggi, comunicazione, organizzazione, capacità di lavorare e saper interagire in un gruppo il più noto "team working", flessibilità e adattabilità, precisione e resistenza allo stress.

Competenze che poi entreranno a far parte del curriculum di ciascun studente, e che faranno parte della valutazione delle materie toccate dai progetti, e come dicevamo pri-

ma influiranno anche sull'attribuzione del credito scolastico accumulato dai ragazzi, fondamentale biglietto di presentazione all'esame di maturità.

Alla base dei Pcto c'è la necessità di far uscire i ragazzi dalla scuola e portarli nel mondo del lavoro per un'attività che dia dei risultati duraturi capaci di andare ad implementare il bagaglio delle proprie esperienze e che siano poi spendibili su più fronti, in modo trasversale.

Oggi però uscire dalla scuola diventa molto complicato, e per questo si attiveranno, là dove possibile attività in rete.

P.San.

LA STORIA IL LOCALE DI VIA NAZARIO SAURO

Il ristorante Larius non c'è più Svanisce il sogno di Wanda Pagani

Game over. «Il ristorante Larius chiude per sempre». La notizia arriva da un post su Facebook che certifica quanto appariva ormai evidente da qualche settimana, viste le serrande abbassate dello storico locale di via Nazario Sauro a cui tantissimi

lecchesi erano affezionato. «Chiuso non per mani nostre – continua il testo – ma per mano di qualcuno non fa del lavoro la propria passione, non dedica 15 ore al giorno per il proprio lavoro. Non lo ama. Non mette radici come gli alberi».

E il pensiero che chiude questa comunicazione va a Wanda Pagani, colei che era anima e volto del

locale e che ci ha lasciato il 7 marzo del 2015. La signora Wanda era stata capace di trasformare un lavoro non facile in una passione contagiosa, che sapeva trasmettere anche ai suoi clienti.

La storia del Larius è andata di pari passo con quella della famiglia Pagani, che alla fine degli anni Sessanta lasciarono Magenta e

presero in gestione l'albergo-ristorante Cremeno, in Valsassina.

E agli inizi degli anni Ottanta, che Wanda Pagani si trasferisce a Lecco ed inizia la sua avventura al ristorante Larius, aiutata dalle figlie Raffaella e Laura con la collaborazione dell'insostituibile Massimo e di un affiatato staff di sala e di cucina. Andare al Larius significava trovare il sorriso della signora ed anche tutte le sue passioni, come l'attenzione per quei trionfi floreali che sempre caratterizzarono il locale. Oggi la storia è finita. Quelle serrande abbassate sono il segnale manifesto di un pezzo di storia lecchese che non ritroveremo più.

Gianfranco Colombo



Wanda Pagani, scomparsa il 7 marzo 2015