

Cronache

Istruzione

# Nasce il Comitato Cesano città universitaria

A sostegno del connubio con l'ateneo Vita-Salute San Raffaele, lunedì la presentazione della laurea triennale in Filosofia

**CESANO MADERNO**  
di Gabriele Bassani

Il ritrovato legame tra la città di Cesano Maderno e l'Università Vita-Salute San Raffaele, sarà celebrato nell'incontro pubblico in programma lunedì sera, durante il quale verranno presentate alcune novità legate all'anno accademico che sta per cominciare, finalmente anche in presenza. Sarà l'occasione anche per presentare il neonato Comitato Cesano Città Universitaria nato a sostegno del connubio tra la città e l'ateneo. L'accordo per il ritorno dell'Università San Raffaele a Cesano Maderno, è stato firmato esattamente un anno fa, nel settembre 2020, a 10 anni dalle ultime lezioni a Palazzo Borromeo, dove il corso di laurea in Filosofia aveva fissato la sua prima sede nel 2002.

In questo anno, l'utilizzo degli spazi di Palazzo Borromeo è stato di fatto ridotto al minimo, a causa delle limitazioni per la pandemia, ma con l'inizio del



Il sindaco Maurilio Longhin con il filosofo Massimo Cacciari

nuovo anno accademico si torneranno a rivedere gli studenti tra le aule ricavate nello storico edificio seicentesco. Appuntamento lunedì 4 ottobre alle 20,30 in Sala Aurora o nell'auditorium Paolo e Davide Disarò, a

**IL SINDACO LONGHIN**

«Una ricchezza formativa ma anche culturale e sociale»

seconda delle adesioni. Tra i partecipanti ci saranno il magnifico rettore, professor Enrico Gherlone, e il preside della Facoltà di Filosofia, professor Roberto Mordacci. Interverrà il sindaco di Cesano Maderno, Maurilio Longhin. La serata è organizzata anche con la collaborazione del «Comitato Cesano Città Universitaria», per il quale interverranno Federica Iorno, Alfredo Anzani e Sergio Cazzaniga. L'incontro sarà moderato dal giornalista Luigi Losa.

«La presenza in città dell'Università è una ricchezza sotto l'aspetto dell'offerta formativa, quindi dal punto di vista culturale e sociale. Ma è anche un'occasione di crescita economica» - spiegano dall'Amministrazione comunale. «Tra gli obiettivi dello stesso Ateneo c'è quello di dialogare ed interagire con le attività produttive locali». Alle lezioni del consolidato corso di Laurea triennale in Filosofia, si aggiungeranno a Cesano quelle della nuova laurea magistrale in Teoria e storia delle arti e dell'immagine, che affiancherà la magistrale in Filosofia del

mondo contemporaneo. «Questo appuntamento - spiega il sindaco Maurilio Longhin - si sarebbe dovuto tenere all'indomani del ritorno dell'Università. L'emergenza sanitaria ci ha obbligati a rimandare, ma ora è arrivato il momento di questo incontro di apertura alla città e di conoscenza con l'Università.

«Questa serata rappresenta il punto di arrivo di un lungo lavoro che ha riportato l'Università a Cesano e, nello stesso tempo, il punto di partenza del nostro impegno per cogliere le grandi opportunità che questo ritorno rappresenta per la comunità». Tra i servizi avviati in queste settimane per gli studenti dell'Università Vita-Salute anche la creazione di una bacheca on-line per la raccolta di offerte di alloggi. I proprietari di case e le agenzie immobiliari che intendono aderire all'iniziativa possono compilare un'apposita scheda che verrà utilizzata per creare un elenco delle disponibilità a cui potranno accedere studenti, docenti o personale amministrativo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**MONZA**  
di Cristina Bertolini

L'Istituto alberghiero Olivetti di Monza, diventa «università dei cuochi». In collaborazione con il Ristorante Il Moro, insieme a «A Trattoria», ma anche con gli Hotel gruppo Mariott, B&B di Monza, Hotel de la Ville e diversi altri (circa 10 in tutta la penisola) si apre il nuovo corso post diploma, per studenti e giovani cuochi, fino a 29 anni, residenti o abitanti in Lombardia. Si tratta dei corsi Ifts (Istruzione e formazione tecnica superiore) sponsorizzati da Regione Lombardia in vari settori formativi, in questo caso attraverso la cordata di ristoranti Ho.Re.Ca Business, totalmente gratuito.

«Pensiamo che le imprese debbano aiutare il loro territorio e farne parte, per farlo crescere - commenta Vincenzo Buttice, titolare de "Il Moro" e promotore dell'iniziativa - Proprio in questo momento in cui si assiste a un cambio generazionale nel settore della ristorazione, è fondamentale interfacciarsi con gli istituti di formazione del territorio, come l'istituto Olivetti, per dare la possibilità ai giovani, di approcciarsi al mondo della ristorazione in maniera reale, con esempi concreti con cui confrontarsi».

Il corso offre una disponibilità massima di 30 posti (ora sono

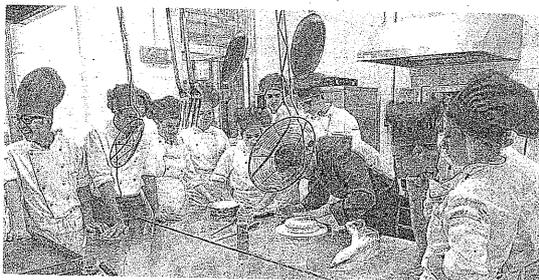
## Un corso post diploma per studenti e giovani chef

L'iniziativa in collaborazione tra Istituto Olivetti, ristoranti Il Moro e 'A Trattoria. Disponibilità massima 30 posti, un iter di mille ore fino a luglio 2022

**INCONTRO CON ALLEVI**

«Chiediamo ancora gli spazi esterni»

Nel giorni scorsi il sindaco Dario Allevi e l'assessore al commercio Massimiliano Longo hanno incontrato una trentina di rappresentanti della ristorazione. Spiega Vincenzo Buttice: «Chiediamo di poter proseguire con spazi esterni strutturati, a pagamento, anche da gennaio in avanti». Fino a dicembre infatti, vige la normativa varata dal Governo, poi bisognerà coinvolgere la Sovrintendenza alle belle arti per gazebo coperti o altre strutture in centro, in cui garantire il riscaldamento, senza intralciare la viabilità.



20 gli iscritti), a partire dai prossimi giorni, fino a luglio 2022. Il progetto prevede un iter formativo totale di 1000 ore, suddiviso in 500 di aula, all'Olivetti e 500 di tirocinio curriculare, presso le aziende della filiera Ho.Re.Ca. L'Olivetti è l'unico istituto alberghiero statale della provincia di Monza e Brianza; conta 44 classi al corso diurno, 11 al serale e 2 corsi per cuochi, nell'ambito dell'istruzione carceraria, per un totale di 1250 stu-

dent. Con i limiti imposti dal Covid19 ha sempre svolto le esercitazioni di laboratorio in presenza; la scorsa primavera ha organizzato i tirocinii per l'indirizzo di Enogastronomia.

«Alcune aziende contattate non riescono più a garantire gli standard di qualità che rendono prezioso il tirocinio - osserva la dirigente scolastica Renata Cumino - perciò dovremo fare una seria selezione e scegliere i partner affidabili. Grazie a questi percorsi gli studenti, oltre a po-

tenziare le competenze professionali, sperimentano lavoro di squadra, problem solving, capacità di autovalutarsi, per un miglioramento continuo».

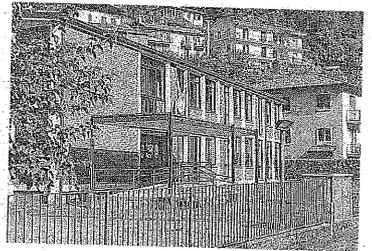
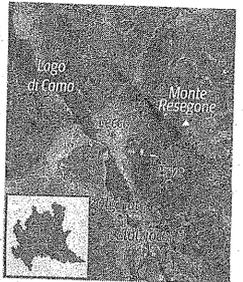
Durante gli stage i ragazzi riescono a capire se hanno intrapreso la strada giusta e con coraggio capire quali siano le loro reali inclinazioni. Le esperienze di alternanza tra scuola e lavoro servono a crescere». Gli scorsi anni la scuola ha inviato centinaia di studenti in numerosi ristoranti e strutture alberghiere italiane ed europee per imparare il mestiere. Per un paio di stagioni ha proposto anche l'esperienza del ristorante didattico «Olivettando», aperto due volte alla settimana alla città, a pranzo o a cena, trasformando le cucine della scuola in un vero e proprio ristorante. Veniva scelto un direttore, con tanto di scala gerarchica e mansionario, dall'approvvigionamento delle derrate alimentari, alla cucina, al servizio a tavola. «Quest'anno - spiega la dirigente - aspettiamo a far partire ristorante didattico e percorsi Erasmus, in attesa di capire come va il rientro al 100%: non vorremmo avviare percorsi complessi da dover chiudere da una settimana all'altra». Mancano ancora alcuni spezzoni di cattedre e gli insegnanti stessi manifestano ansia e perplessità nel rientro completo, ben diverso dalla didattica a distanza a cui tutti si erano abituati.

**LECCO** La campanella suona alle otto. Tutti in classe, oggi si studia inglese. Seduti in cerchio si ascolta una canzone, poi i più piccoli iniziano a colorare un libretto, *dad, mum, sister*. La maestra scrive le parole alla lavagna, i più grandi devono copiarle. C'è una bimba seduta in fondo all'aula, se ci fossero le sezioni frequenterebbe la seconda, ha qualche difficoltà, l'insegnante le si avvicina e l'aiuta, andando incontro ai suoi tempi e alle sue necessità.

Siamo a Erve, una manciata di case e un panorama mozzafiato ai piedi del monte Resegone: 700 abitanti, 600 metri di quota, ci si arriva percorrendo una strada scavata nella roccia a strapiombo di un precipizio. Il più piccolo comune della Valle San Martino, nel



**A lezione**  
A fianco, la classe di Erve, sopra la maestra Rosanna, sotto la scuola, in basso due cocci



# Nella classe della scuola di Erve Da 6 a 10 anni tutti in una sola aula

Il piccolo comune che si autofinanzia con i «cocci»: così la nostra sede rimane aperta

Leccese. La scuola fa parte dell'istituto comprensivo di Calolziocorte, una dozzina di tornanti più a valle.

## I primini

C'è la materna con dieci piccoli iscritti e le elementari, una quindicina di alunni dai sei ai dieci anni, frequentano tutti la stessa classe. I primini quest'anno sono quattro, poi ci sono i bimbi più grandi, si studia e si impara insieme. Come accadeva una volta, subito dopo la fine della guerra, quando il tasso di scolarizzazione era ancora molto basso e le scuole spesso monoclasse. Un salto indietro nel tempo per consentire al paese di non perdere il plesso didattico considerato vitale per la stessa sopravvivenza della comunità, ma anche una realtà diventata negli ultimi anni attrattiva persino per chi viene da fuori, tanto che dei quindici alunni iscritti alle elementari di Erve, otto sono di Brivio, Cisano, Galbiate. Non esattamente vicino, più di mezz'ora di auto tutte le mattine. Ma la scuola monoclasse piace, soprattutto da quando lo scorso anno sono stati inseriti alcuni elementi del metodo Montessori. Una docente a tempo pieno e altre quattro part-time. Si alternano con gli alunni che solo per alcune materie vengono divisi in due gruppi.

«Il segreto è la continuità didattica con i piccoli della materna — spiega Anna Rosa

Cusumano (maestra Rosanna, come la chiamano tutti) —. Fin dall'infanzia proponiamo laboratori di inglese, musica e scienze e momenti di condivisione tra i bimbi dell'asilo e quelli delle elementari. Questo consente ai più piccoli di accrescere la loro indipendenza e ai più grandi di diventare responsabili. Come nelle famiglie con tanti figli, dove i

fratelli maggiori aiutano gli altri. Spetta a noi insegnanti poi programmare l'attività quotidiana, lavorando per obiettivi e non per classi o per età. L'introduzione di elementi legati al metodo Montessori ci sta aiutando molto. Non abbiamo iniziato questa nuova sperimentazione solo per salvare la scuola, ma semplicemente perché crediamo

in quello che facciamo».

## I vasi

Resta il fatto che mentre paesi anche più grandi sono rimasti senza elementari, qui la politica dei piccoli numeri si è dimostrata vincente. Insieme alla forza della comunità. L'acquisto di materiale didattico nell'ambito del progetto montessoriano «Diamogli il mon-

do» e la programmazione di laboratori, alcuni rivolti anche ai genitori, è stata resa possibile grazie alla mobilitazione dell'intero paese. I fondi sono stati raccolti con la vendita dei «Cocchi solidali», vasetti in terracotta con occhi, braccia, gambe e sorrisi. Ornano ogni balcone del borgo e sono così richiesti da essere stati spediti in tutta Italia e oltre confine: in due anni sono stati raccolti quasi trentamila euro. Donati all'oratorio e a diverse realtà del territorio calolziense, ma parte delle risorse servono proprio per la scuola, i cui arredi sono appena stati rimessi a nuovo. Sono una cinquantina i volontari che lavorano quasi ininterrottamente per colorare i vasi di terracotta. «C'è chi forna i cocci, chi prepara le basi, chi li decora, chi si occupa della vendita. Io per esempio disegno i volti. Abbiamo iniziato a maggio del 2019, un laboratorio per far passare un pomeriggio diverso ai ragazzi dell'oratorio e poi la cosa ci è sfuggita di mano — racconta Stefania Bolis —. Abbiamo spedito i nostri vasetti in Sicilia, Sardegna, Alsazia, abbiamo realizzato alcune bomboniere per sposi pugliesi. I nostri cocci sono diventati virali, tanto da convincerci a costituire un'associazione e a finanziare la scuola del paese. Senza i bambini che tutti i giorni riempiono le aule accanto al Comune, Erve sarebbe un borgo fantasma». Una battaglia portata avanti dal sindaco Giancarlo Valsecchi, che si è battuto perché le elementari restassero in paese ed è il primo ambasciatore dei vasetti fioriti. «Stiamo cercando di dimostrare quanto possa fare la forza di una comunità. Abbiamo investito tanto sulla scuola e continueremo a farlo», le sue parole.

**Barbara Gerosa**  
© RIPRODUZIONE RISERVATA