

Serre modernissime per i laboratori di cucina Il Cfp cresce ancora

L'inaugurazione. Coronato ieri con l'apertura ufficiale un progetto didattico nato nel 2015 sulla scia di Expo. Anche il presidente di Fondazione Cariplo alla cerimonia

Serre, orti, giardini e arredi per un progetto in grado di valorizzare a scopo didattico un'area verde prima incolta. Ieri, al Cfp di Monte Olimpino, è arrivata l'inaugurazione di "La scuola oltre le mura della classe", un progetto nato nel 2015 sulla scorta del messaggio di Expo. «Qui avevamo uno spazio abbandonato - spiega l'ex direttore **Silvio Peverelli** - abbiamo pensato di valorizzarlo per le nostre attività. Per quanto mi riguarda, è un sogno diventato realtà».

Progetto in due fasi

Gli interventi, realizzati anche grazie al contributo di Fondazione Cariplo, si sono realizzati in due fasi: la prima ha riguardato la realizzazione di due serre idroponiche, così da produrre materie prime destinate ai laboratori di cucina e pasticceria. La seconda, invece, comprende la realizzazione degli spazi didattici e degli orti esterni, dei giardini a terrazze, valorizzate con arbusti ornamentali, piante da frutta e da fiore. «È un progetto d'assoluta eccellenza - commenta il presidente di fondazione Cariplo

Giuseppe Guzzetti - il Cfp non forma solo i giovani, dando loro una qualifica importante per il mondo del lavoro. Mette a punto una sperimentazione innovativa che lo rende unico in Lombardia. Poi è nel circuito Erasmus, è importantissimo».

L'area è stata attrezzata con gazebo, tavoli con elementi vegetali, postazioni di lavoro e grandi vasche per la coltivazione. In questo spazio, i ragazzi possono trovare un posto per lo studio, lo svago, la formazione e l'aggregazione. Le forme aperte utilizzate richiamano la libertà di apprendere e di vivere la formazione oltre qualsiasi sovrastruttura. «L'idea - aggiunge **Eleonora Figini**, architetto progettista e responsabile dei lavori, prendendo la parola dopo la presidente **Carmela Falsone** - è stata realizzare uno spazio didattico che fosse utilizzabile oltre le mura della classe, per una concezione più ampia dell'insegnamento». La collega **Carla Testori** ha sottolineato l'importanza delle piante coltivate.

Nelle serre, gli arbusti sono irrigati con una soluzione di acqua e di composti nutritivi. Il

mantenimento climatico e le operazioni agronomiche sono gestiti tramite sensori e software per tenere monitorata la situazione ambientale e climatica all'interno e all'esterno. Questa coltivazione permette di avere una disponibilità in tutto il periodo scolastico. Gli studenti assistono al processo di crescita e, con i formatori, scelgono i prodotti per i loro ricettari di cucina. Oltre alle serre, la produzione di ortaggi, erbe aromatiche in diverse varietà e fiori eduli si realizza nei diversi terrazzamenti attrezzati di vasche di coltivazione, utili a livello didattico e paesaggistico.

«Orgogliosi di questa scuola»

«Abbiamo pensato di portare i ragazzi fuori, così da contribuire ad aprire la mente. Vogliamo collaborare con gli alunni delle elementari e medie», ha specificato la direttrice **Antonella Colombo**. «Siamo molto orgogliosi di questa scuola - ha concluso la presidente della Provincia **Maria Rita Livio** - è davvero un'eccellenza che aiuta, una volta terminata, a trovare lavoro».

A. Qua.



Le serre realizzate al Centro di formazione professionale di via Bellinzona



Il presidente della Fondazione Cariplo Giuseppe Guzzetti, al centro, con le autorità intervenute all'inaugurazione