

SCUOLA. Innovativo percorso formativo con la rinomata "Poli" e la cantina "B. Bartolomeo"

Lezioni di chimica in distilleria per gli alunni dello "Scotton"

La chimica esce dai laboratori ed entra in azienda. Per gli studenti dell'Ipsia Scotton di Bassano le formule imparate sui libri assumono la concretezza, l'aspetto, il colore e l'odore di vini e distillati. Prenderà presto il via per la classe seconda S dell'indirizzo chimico-biologico dell'istituto professionale cittadino un progetto sperimentale che coinvolgerà la celebre distilleria Poli di Schiavon e la cantina Beato Bartolomeo di Breganze e che punta da un lato ad avvicinare i giovani studenti di chimica alla realtà imprenditoriale locale e dall'altro a renderli sempre più consapevoli sulle caratteristiche dell'alcol. Un prodotto che i ragazzi tendono consumare molto ma a conoscere poco.

Nei giorni scorsi sono stati siglati gli accordi tra la scuola e le due ditte coinvolte e già a partire da dicembre, dopo un'adeguata preparazione in classe, gli studenti cominceranno a far lezione all'interno della distilleria e della cantina.

«Da tempo - sottolinea Ivana Dissegna, l'insegnante di chimica promotrice dell'iniziativa - si avvertiva l'esigenza di modificare il modo di studiare e insegnare la chimica; gli studenti hanno la necessità di immagazzinare conoscenze poco teoriche e immediatamente "spendibili" nella pratica».



La classe seconda S dell'istituto professionale ad indirizzo chimico-biologico dello Scotton. FOTOCECCON

E così, sfruttando la sua lunga esperienza nel mondo della scuola, la docente ha cercato una collaborazione aziendale per calibrare un progetto ad hoc denominato "Dalla chimica dell'alcol al bere-non bere con intelligenza".

Le lezioni tradizionali saranno quindi strutturate anche in funzione dei programmi sperimentali e, prima della fine dell'anno, gli allievi, a turno, svolgeranno un periodo di "praticantato" nei laboratori di queste industrie. In distilleria i piccoli chimici avranno come insegnante Andrea Poli, che vanta una notevole competenza nei processi chimici di distillazione, mentre nella cantina

del Beato Bartolomeo saranno seguiti da Luca Tessaro, ex studente della professoressa Dissegna e ora responsabile del laboratorio e delle cantine di Breganze.

«I ragazzi andranno prima in cantina e poi in distilleria - prosegue - e lì impareranno come la molecola alcol sviluppa il suo chimismo. Avranno inoltre la possibilità di verificare in modo immediato le nozioni apprese e di confrontarsi con dinamiche differenti di insegnamento. Anche gli operatori delle due aziende però si trasferiranno per qualche tempo a scuola per improntare le lezioni teorico-pratiche».

Questa esperienza farà acqui-

sire ai giovani la responsabilità richiesta dal mondo del lavoro e potrà costituire uno spunto per un futuro percorso occupazionale. E non è detto che simili iniziative, accolte con interesse ed entusiasmo dal mondo imprenditoriale, non possano allargarsi anche ad altri indirizzi. «Ho altri progetti in mente, che coinvolgeranno anche il mio collega di biologia - conclude Dissegna -. Tutto questo ad ogni modo è stato possibile perché il nostro dirigente Antonio Parise è aperto ai cambiamenti innovativi e vuole che la qualifica chimico-biologico sia sinonimo di qualità». † CZ

© RIPRODUZIONE RISERVATA