

Istituto Dalmasso e Cascina Govean per il 'cibo a Km0'

di MARCO GIAVELLI

PIANEZZA - L'eco-ristorazione spiegata dagli studenti: al microfono in veste di relatori sono saliti, sabato scorso alcuni ragazzi dell'Istituto agrario Giovanni Dalmasso, ospiti di Cascina Govean ad Alpiagnano all'interno del corso di formazione per manager delle strutture extra-alberghiere promosso nell'ambito del progetto Ecco, acronimo di "Economie circolari di comunità" per la rigenerazione sociale, ambientale e culturale, finanziato dal ministero del lavoro e delle politiche sociali. Un ciclo gratuito di sei incontri, per un totale di 40 ore, fatto di momenti pratici e teorici in videoconferenza per esplorare la nuova frontiera del turismo sostenibile: il corso, iniziato il 13 febbraio, si concluderà sabato 20 marzo con l'ultimo dei sei moduli in calendario.

Il quarto di questi, andato in scena due settimane fa, ha appunto visto protagonisti Agnese Covi, Sara Di Giovanni e Samuele Perla, tre studenti di tre diverse classi quinte del Dalmasso, che hanno relazionato ai presenti sulla sostenibilità della filiera agro-alimentare. Il coinvolgimento dell'Istituto agrario pianese nasce dal protocollo d'intesa stipulato di recente con Cascina Govean di Alpiagnano, centro di educazione ambientale di

Legambiente immerso nel Parco Belagarda, parte integrante della cascina e posto nei pressi del bosco del Ghiaro, che conduce sino al fiume Dora. La struttura svolge la propria opera in tre direzioni: ospitalità extralberghiera, mettendo a disposizione otto stanze e 30 posti letto per gruppi, famiglie e attività di formazione; eco-ristorazione, basata sul concetto di economia circolare e sui prodotti del territorio; attività educative outdoor per i bam-



Il dirigente scolastico del Dalmasso, Valter Careglio, nella serra dell'Istituto



bini nella fascia d'età dai 3 ai 12 anni e le loro famiglie.

Le varie iniziative della cascina confluiscono all'interno del progetto Ecco, che offre l'opportunità di rafforzare le attività di sensibilizzazione e diffusione dei temi dell'economia circolare

sul territorio, rivolgendoli sia alle generazioni presenti che a quelle future. Esso si sviluppa lungo due distinte filiere (abitare collaborativo e gestione strutture extralberghiere) poggiando su alcune collaborazioni che puntano sull'inclusione sociale: quella con l'as-

sociazione Acuarinto, che gestisce ad Alpiagnano l'ex hotel Parlapa, un centro di accoglienza per migranti, con la ong Lvia, che collabora a diverso titolo con Legambiente, e appunto quella con il Dalmasso, partner con il quale è recentemente iniziato uno scambio relativo all'utilizzo dei prodotti della sua azienda agricola, gestita dai docenti e dai ragazzi dell'Istituto.

«A cascina Govean - spiega il dirigente scolastico Valter Careglio - ci accomuna l'idea di un'agricoltura verde e sostenibile, che noi cerchiamo di insegnare a mettere in pratica ai nostri studenti, l'idea della filiera corta, che noi abbiamo il piacere di condividere con loro, perché i nostri prodotti vengono coltivati qui e cucinati là, e infine l'idea che i nostri ragazzi possano seguirla dalla terra alla tavola, nei percorsi di alternanza scuola-lavoro». Guidati dalle professoresse Rossella Dughera e Sandra Sacchi, i tre studenti sono appunto intervenuti come relatori sul tema della sostenibilità della filiera agroalimentare, ponendo l'accento anche sulle possibili collaborazioni tra la struttura di Cascina Govean e il Dalmasso, ad esempio in merito allo scambio di prodotti e servizi.

”
Accordo
tra la scuola
e il centro
ambientale per
i prodotti bio