

La scuola non può non essere al passo con i tempi. Anzi, per certi versi, dovrebbe saper percepire e riconoscere quali nuove dinamiche si stanno mettendo in moto. Come se ciò non bastasse, essa dovrebbe per di più essere un punto di riferimento per il suo territorio, già "con un piede nel futuro". Gli adulti di domani chiedono una scuola capace di prepararli ad un mondo sempre più complesso e fortemente dinamico. E' per questo che

l'Istituto "Cipriani" ha deciso di offrire ai propri studenti un nuovo modo di fare scuola, con percorsi formativi innovativi, per fare in modo che le capacità (meglio: le competenze) di tutti trovino spazio per emergere e consolidarsi. La "sfida" è partita l'anno scorso con percorsi formativi che puntavano alla conoscenza del territorio e che poi toccavano tutti gli ambiti, da quello storico a quello culturale, da quello prettamente turistico a quello della ristorazione. Ciò

consente allo studente di sviluppare interazioni tra la didattica e le realtà economiche e produttive presenti in ambito locale, attraverso uno scambio di risorse utili per il completamento della formazione professionale degli allievi, così che possano trasmettere saperi legati alla tradizione del territorio. Il Dirigente Scolastico Daniele Stoppa se ne fa interprete nel presentare la prima edizione della rassegna "Polesine, cultura da gustare", svoltasi nell'arco

Nella foto il ristorante didattico dell'Istituto Alberghiero di Adria

