

Novità importanti all'Istituto Tecnico "Bonsignori" di Remedello

(Dirigente Scolastico Ermelina Ravelli)

L'AGRARIA, TRADIZIONI E INNOVAZIONI

LA MAIALATURA

Come si coniuga la tradizione di un territorio e la cultura scientifica? Una possibile risposta viene dal progetto "La Maialatura" che prenderà corpo quest'anno all'Istituto Tecnico Agrario Bonsignori di Remedello. Promossa dal prof. Testa, in collaborazione tecnica e strumentale con l'Ass. Lombarda Norcini, tale iniziativa ha il merito di tramandare la tradizione del maiale in casa, fornendo agli studenti competenze scientifiche attraverso un'attività pratica: gli alunni delle classi quarte e quinte studieranno infatti l'anatomia del maiale, conosceranno le implicazioni di tipo commerciale del prodotto e avranno modo di verificare l'adattabilità della pratica della norcineria alla loro azienda.

BIODIVERSAMENTE CONSAPEVOLI

La biodiversità è il concetto fondamentale dell'agricoltura del futuro, per questo nasce il progetto "Biodiversamente consapevoli", al quale aderisce, per la provincia bresciana, l'Istituto Tecnico Agrario di Remedello. Grazie a questa iniziativa, gli studenti di II - III e IV potranno comprendere a fondo il principio della biodiversità e tutti i suoi criteri. Inoltre, si renderà possibile la collaborazione tra gli studenti più motivati e diverse Aziende Agricole della zona con lo scopo di valutare e migliorare i metodi lavorativi, sempre con riguardo rispetto all'agricoltura sostenibile. Infine, ci sarà la possibilità di partecipare, durante il periodo estivo, ad un meeting presso l'Istituto San Michele dell'Adige, per favorire il confronto e stimolare nuove interessanti idee.

IMPRENDITORI DI SE STESSI

Grazie all'incontro con imprenditori della zona, gli alunni della classe V del corso B dell'Ist. Tecnico potranno conoscere da vicino l'esperienza di di coloro che si sono 'autoformati' divenendo appunto imprenditori. Così, alcune aziende del territorio, sia dell'imprenditoria agricola ma soprattutto della cosiddetta multifunzionalità, "entreranno in classe" per raccontare la propria storia. Alcuni esempi: Fattoria Sociale Sguazzarina e Lupolajo (Castel Goffredo); Azienda Agricola "La Margherita" (Gazoldo d/I); l'Azienda Bontàcaprina (Desenzano). A queste visite, farà seguito un incontro con il responsabile provinciale della Coldiretti all'interno del progetto "Campagna Amica", che illustrerà gli aspetti fiscali di un'operazione di autoimprenditorialità. Particolarità: quasi tutti i titolari delle aziende che si sono rese disponibili sono ex alunni dell'Istituto di Remedello.



L'ITIS IMPEGNATO TRA SALUTE E IMPEGNATO CONCORSO AIRC

Tra i 140 partecipanti al concorso AIRC (Associazione Italiana Ricerca Cancro) *Una metafora per la ricerca*, l'alunna Ana Maria Hanu 2^A ITIS, ha ricevuto la menzione speciale, per l'impegno, la creatività e la sensibilità dimostrate. "Scaliamo il Cancro con le corde dell'AIRC" questa è la frase con cui la futura programmatrice informatica del "Bonsignori" ha convinto la Giuria che le ha meritatamente consegnato un premio speciale. Non possiamo che esserne orgogliosi!

PROGETTO N@VIGARE SUL CHIESE

Gli studenti delle classi terze dell'Itis Informatico intanto continuano il loro impegno per la riqualificazione del Parco del Basso Chiese. Affrontano la quarta fase del progetto (cofinanziato dalla Fondazione Cariplo) con lo scopo di valorizzare l'Oasi del Gandino, che deve tornare ad essere Centro Visite del Parco, e approfondire le loro conoscenze trasmettendole al contempo (attraverso la modalità del *peer education*) alla scuola Primaria e Secondaria di Remedello, stimolando quindi la sensibilità degli alunni più piccoli verso tematiche ambientali.

ISTITUTO TECNICO 'BONSIGNORI'

**Corsi Tecnici: Informatica e Telecomunicazioni
- Agrario Agroalimentare e Agroindustria -
Costruzione ambiente e territorio**

Corsi professionali: Servizi socio-sanitari

Informazioni utili:

Via Avis n° 1 - 25010 Remedello Bs
Tel. 030/957227 - 957228 Fax 030/9953911
www.istitutobonsignori.it
remebonsi@provincia.brescia.it
PEC: bonsignori@pec.it