



## Roma, l'economia civile arriva a scuola grazie all'Istituto Tecnico Agrario Giuseppe Garibaldi

L'economia civile arriva a scuola! Durante la 6ª edizione del Festival Nazionale dell'Economia Civile, tenutosi a Firenze nel Salone dei Cinquecento di Palazzo Vecchio, è intervenuto sul palco Andrea Pontarelli (Dirigente scolastico dell'Istituto Tecnico Agrario Giuseppe Garibaldi di Roma), presente all'aperitivo in compagnia di alcuni studenti.

Il Dirigente scolastico ha confermato che l'istituto romano, a partire dal prossimo anno scolastico, proporrà la materia dell'economia civile nel suo piano di studi. «Da sempre – ha detto Pontarelli – l'ITA Garibaldi è impegnato nell'insegnamento e nell'educazione dei ragazzi a valori come sostenibilità e inclusione, oltre che ovviamente all'economia sociale e civile che in questo modo portiamo alla società reale».

Il Dirigente dell'ITA Garibaldi ha poi dichiarato: «La scuola ha il compito di fornire risposte formative alla società e questo deve avvenire attraverso l'attivazione di una vera e propria attività educante che integri il momento scolastico con l'apertura al territorio, alle esigenze dell'ambiente, al rispetto dell'altro. Il modello dell'economia civile si profila concretamente nell'agire dell'ITA G. Garibaldi di Roma, l'Istituto che dirigo da cinque anni, un vero e proprio campus che, oltre a vantare la presenza di un convitto, offre tutta la filiera formativa, dall'istruzione secondaria di secondo grado a quella universitaria (collaborazione con l'Università della Tuscia di Viterbo e con il Campus Biomedico di Roma) e degli ITS».



Pontarelli ha spiegato: «La finalità educativa specifica è quella di sostenere l'educazione ecologica, l'economia circolare e la sostenibilità ambientale».

Proprio la sostenibilità è stata il fulcro delle scelte nella ristrutturazione del laboratorio frantoio domestico, dove si attiva la trasformazione delle olive raccolte dalle 1.100 piante presenti nell'azienda agraria annessa all'istituto, e anche nella scelta delle attrezzature collocate nella cantina, recentemente ristrutturata, dove si procede alla lavorazione delle uve raccolte nei 3 ettari ca. coltivati a vigna. In questa realtà ricca di progetti di alta formazione è incluso il 40% di studenti BES, perfettamente integrati a seconda delle singole specificità ed esigenze, per i quali sono stati pensati nei laboratori passaggi di produzione profilati per loro.

Queste attività si configurano come cura della persona e si riflettono nella cura dell'ambiente, ben ricordate dall'enciclica Laudato si, che ha ispirato l'attivazione negli spazi dell'azienda del "Museo a cielo aperto permanente" nel quale è evidenziata la mission della scuola: attraverso la cura dell'aspetto agrario e il rispetto dell'ambiente ci si oppone al suo impoverimento, sottolineando invece una particolare cura verso i paesi "sfruttati" e le piccole realtà abbandonate, con l'individuazione di buone pratiche che siano di esaltazione delle caratteristiche locali sia ambientali che sociali»

[Read More](#)