

**Il progetto coinvolgerà otto scuole siciliane e del resto d'Italia**

## L'eredità di Expo per la scuola, sinergia tra Istituto Italiano Fernando Santi e Istituto Superiore Duca Abruzzi di Palermo

**MILANO** - Chiudere in bellezza l'esperienza milanese di "Coltivare la Cultura" e, auspicabilmente, darle un seguito anche al termine dell'Esposizione Universale. È con queste premesse che è nata un'importante collaborazione tra l'Istituto Santi e l'I.T.C.G. Duca Abruzzi di Palermo nell'ambito di un progetto interscolastico a livello nazionale che, promosso dalla dirigente scolastica, Claudia Corselli, risponde all'avviso del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca intitolato "L'eredità di Expo per la scuola". Nel quadro del progetto, l'Istituto Italiano Fernando Santi, in seguito ad una riunione tra la coordinatrice nazionale, Marisa Lo Verde, affiancata dal collega Dario Di Bartolo, e lo staff progettuale del Duca Abruzzi, ha dato piena disponibilità per aprire alle studentesche gli eventi culturali del 25 ottobre presso la Cascina Triulza - convegno "Quali sviluppi e prospettive per la cooperazione lombarda", del 30 - seminario sulla Sicurezza alimentare e salute dei consumatori - e del 31 ottobre - seminario in tema di Cooperazione transfrontaliera e programmi di ricerca e innovazione Horizon 2020 e ENI CBC Med 2014-2020 -, entrambi presso il Cluster Bio Mediterraneo. Tale avviso si pone il "fine di promuovere una corretta educazione alimentare [...] e si rivolge a "progetti di eccellenza presentati dalle istituzioni scolastiche e volti a promuovere la valorizzazione dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita [...]". Oltre al Duca Abruzzi, il progetto coinvolgerà l'Istituto Tecnico per il Turismo Marco Polo, due istituti palermitani e quattro scuole superiori del resto d'Italia, con l'intento di far partecipare quanti più studenti possibili all'esperienza di Expo, generando dei momenti di

crescita e di apprendimento al di fuori delle mura scolastiche ed in un contesto internazionale. Nel quadro del progetto, l'Istituto Italiano Fernando Santi, in seguito ad una riunione tra la coordinatrice nazionale, Marisa Lo Verde, l'apprendista Dario Di Bartolo e lo staff progettuale del Duca Abruzzi guidato dalla professoressa Corselli, ha dato piena disponibilità per aprire alle studentesche gli eventi culturali del 25 ottobre presso la Cascina Triulza - convegno "Quali sviluppi e prospettive per la cooperazione lombarda", del 30 - seminario sulla Sicurezza alimentare e dei consumatori - e del 31 ottobre - seminario in tema di cooperazione transfrontaliera e programmi di ricerca e innovazione Horizon

2020 e ENI CBC Med 2014-2020 -, entrambi presso il Cluster Bio Mediterraneo. L'Istituto metterà, quindi, al servizio dei giovani anche la propria esperienza per far loro da cicerone all'interno di Expo Milano, della Cascina e del Cluster, ma anche quella delle proprie reti partenariali. Al termine del mese di ottobre e, dunque, della manifestazione, le scolaresche coinvolte nel progetto potranno godere della loro "eredità di Expo" attraverso la partecipazione a dei laboratori, curati dall'Istituto Santi, dedicati ai sempre più attuali temi dell'igiene, della sicurezza alimentare e della lotta alla falsificazione, adulterazione e sofisticazione degli alimenti.

### La scheda Istituto Superiore "Duca Abruzzi"



*L'Istituto nasce nell'Agosto 2000 dall'accorpamento dell'I.T.C. "Luigi di Savoia Duca degli Abruzzi" e dell'I.T.G. "Filippo Juvara". L'I.T.C. "Luigi di Savoia Duca degli Abruzzi" è nato nel 1903 da un'idea della Camera di Commercio di Palermo che voleva preparare i ragazzi al mondo degli affari. La sede attuale dell'istituto si trova nel quartiere Monte Pellegrino, in via Fazio 1. Insiste su un territorio che può definirsi di "cerniera" tra aree della città diversamente caratterizzate: posto al centro di un vasto quadrilatero, che dalla direttrice di viale della Libertà si estende a nord fino al mare, accoglie utenza proveniente dai quartieri residenziali e da antiche borgate come via Montalbo, Arenella, Vergine Maria.*

### Da S.Stefano di Camastra a Milano "Le Ceciliane" si esibiscono all'Expo

**MILANO** - Trasferita a Milano, destinazione EXPO, per le majorette di Santo Stefano di Camastra. Il gruppo, denominato "Le Ceciliane" (in omaggio a Santa Cecilia, protettrice della musica ndr), fa parte della scuola musicale Vincenzo Cecere ed è composto da quaranta tra ragazze e bambine che, grazie al presidente dell'ente Parco dei Nebrodi, Giuseppe Antoni, avranno così l'opportunità di esibirsi all'esposizione universale. La responsabile del gruppo è Grace Volo che, con la coreografa Maria Luciana Mingari, ha già portato le Ceciliane a San Pietro dove al cospetto di Papa Bergoglio hanno improvvisato un balletto al termine del quale hanno regalato al Santo Padre la bacchetta della capo majorette.



**Gocce di...**



**All'Expo, tradizioni popolari siciliane con la compagnia Sikilia**



**MILANO** - Balli, canzoni e costumi medioevali, dame di corte che si muovono a passo di violoncello, mandolino e fisarmonica. Un gruppo di artisti uniti dall'Associazione Culturale Sikilia - Teatro, Musica, Danza, nata nel 1997 a Santa Teresa di Riva in provincia di Messina, hanno presentato spaccati di alcuni spettacoli tradizionali per la prima volta in Expo Milano 2015. Con la sua finalità principale di tramandare, conservare e divulgare le autentiche tradizioni popolari siciliane, la compagnia Sikilia si è esibita sul palco del Cluster Bio-Mediterraneo.

**Nuovi talenti, tre aziende siciliane tra le migliori startup**

**MILANO** - Al fine di dare un riconoscimento ai nuovi talenti, il ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina premierà a Expo venticinque startup italiane, tre delle quali sono siciliane. Si tratta di Squisilia, Kore e Italeatbox. Squisilia è un'azienda di Catania ideata da Niccolò Santocchini che ha valorizzato la tradizione del padre Marcello, chef da trent'anni, creando una serie di pasta secca, sughi pronti e salse. Premiata anche l'azienda Kore di Marsala, consorzio di produttori di melograno nato nel maggio 2014. Per finire, la catanese Italeatbox, nata da un'idea dei fratelli Mirko e Fabio Platania. Si tratta di una scatola contenente cibo italiano, facile da trasportare e soprattutto esportare, che contiene prodotti artigianali di qualità e ricetta ad hoc. Ogni start up riceverà trentamila euro.