

## Focus Scuola



Istituto "Righi" La dirigente Daniela Musarella e due incontri web: sul Brazilian jiu jitsu con Francesco Fragalà e sul tema del benessere psico-fisico con Chihiro Tanaka



**L'Istituto trasformato sempre più in un efficace laboratorio formativo**

# Il "Righi" vicino ai suoi studenti per gestire le grandi sfide della vita

La preside Musarella: la scuola è chiamata a offrire ai giovani strumenti idonei affinché assumano atteggiamenti propositivi

Si è svolta all'Is "Righi", dal 21 al 26 febbraio, la Settimana della Cultura. Per il secondo anno consecutivo, l'obiettivo è stato ampliare le esperienze delle nostre studentesse e dei nostri studenti, per la costruzione di nuove competenze (hard skills), ma anche competenze trasversali, relazionali e sociali (soft skills o skills for life).

La scuola, sempre di più, è chiamata ad offrire ai giovani strumenti idonei e far loro assumere atteggiamenti positivi, per affrontare efficacemente le sfide poste dalla vita quotidiana e professionale e in tale contesto le skills for life svolgono un ruolo fondamentale nella promozione del benessere delle nuove generazioni.

L'Organizzazione mondiale della Sanità afferma che i luoghi deputati ad insegnare ai giovani le skills for life sono le scuole e altri luoghi di apprendimento e ha definito un nucleo fondamentale di competenze mirato alla promozione dello "star bene" degli adolescenti e costituito dalle aree emotiva, relazionale e cognitiva. Attraverso stimoli interdisciplinari, i ragazzi hanno potuto

sperimentare la profonda connessione che c'è tra il sapere teorico, il saper fare pratico, il problem solving e la gestione delle emozioni.

La finalità prioritaria della scuola è stata quella di guardare il mondo con gli occhi dei nostri studenti/ragazzi, con la consapevolezza che le abilità e le competenze che la vita richiede devono integrarsi pienamente con le conoscenze scolastiche. Il "Righi" ha cercato di realizzare questo ambizioso risultato attraverso la settimana della cultura, brillantemente organizzata e gestita, con competenza e professionalità, dai professori Tina Bruzzese e Stefano Costantino, che è l'animatore digitale della scuola. Il programma della settimana della cultura o, ancora meglio, del benessere psico-fisico, è stato caratterizzato da una serie di incontri con esperti an-

che di rilevanza internazionale, del psychological well-being, della medicina olistica, della professione, dello sport.

Tra le personalità internazionali, la scuola ha avuto l'onore di ospitare la dott.ssa Chihiro Tanaka e il prof. Dione Mifsud. La Tanaka, presidente della Human Skills Academy con sede a Tokio e Milano, svolge attività di formazione in tre lingue e si occupa, tra l'altro, di stress zero tecniche, comunicazione interculturale, gestione dei talenti attraverso stili di pensiero, strategie di innovazione. Per gli allievi del "Righi" ha relazionato sulla tematica "Vincere lo stress con lo Zen", insegnando esercizi e tecniche idonee a gestire le emozioni, anche quelle fisiche, in situazioni di disagio e difficoltà. Il prof. Mifsud, past president dell'International Association of Counselling e direttore del Dipartimento di Counseling e del Dipartimento di Psicologia dell'Università di Malta, si è invece soffermato magistralmente su "Pensiero creativo ed emozioni" al fine di far comprendere nel miglior modo i complessi percorsi della psiche.

"Pensieri e Parole" e inoltre il titolo degli incontri tra studenti e psico-

logi che hanno approfondito, tra le altre, la tematica dei disturbi legati all'alimentazione, purtroppo sempre più diffusi nel mondo giovanile, traendo spunto dalla visione del film "Fino all'osso".

Il ricco programma culturale ha previsto, inoltre, incontri dei ragazzi con gli atleti mondiali del Paratriathlon, con esperti della travel medicine e con i protagonisti del progetto "Happiness" sulla ricerca della felicità. Non sono mancati dibattiti su temi di attualità e, in particolare, a seguito degli ultimi dolorosi eventi, sulla guerra in Ucraina, con profonde riflessioni sull'art. 11 della nostra Costituzione. Il "Righi" si è così trasformato in un grande laboratorio formativo, in cui sono stati particolarmente curati e privilegiati aspetti legati a molte problematiche che caratterizzano il percorso di crescita.

Concludo citando una riflessione del filosofo e aforista francese Joseph Joubert: "La vera felicità, la sola felicità, tutta la felicità è nel benessere di tutta l'anima".

**Daniela Musarella**  
Dirigente scolastico  
dell'Is "Righi"

**Nella settimana del benessere psico-fisico ospiti internazionali la dott. Chihiro Tanaka e il prof. Dione Mifsud**

## Francesco Barreca professore alla "Mediterranea" La sperimentazione? «È indispensabile esercitare la fantasia»

**Daniela Gangemi**

Il punto di osservazione di chi si è diplomato parecchio tempo fa, ma ricorda ancora, con grande emozione, quel bel periodo dell'adolescenza e il rapporto con i coetanei, che negli anni si è intensificato. Il professore Francesco Barreca, 55 anni, si è diplomato nel 1985 all'"Righi" e nei suoi ex compagni trova ancora oggi un importante riferimento.

«Qual è stato il suo percorso dopo la Maturità?»

«Ho partecipato alle selezioni per accedere alla Facoltà di Geologia dell'Università della Calabria, ma dopo essermi posizionato in graduatoria in un posto utile utile per conseguire la borsa di studio ho deciso di iscrivermi alla Facoltà di Ingegneria civile dell'Università Mediterranea di Reggio laureandomi in corso con la votazione di 110/110. Poi, ho svolto per circa dieci anni l'attività di progettista coadiuvando la conduzione di un'impresa di costruzioni di famiglia. Contestualmente ho intrapreso la mia collaborazione scientifica con la sezione di Ingegneria agraria della Mediterranea. Nel 1998 ho conseguito il dottorato di ricerca all'Università di Catania e nel 2001 ho vinto il concorso di ricercatore a tempo indeterminato sempre alla Mediterranea, dove attualmente insegno con il ruolo di professore associato. Nel 2018 ho conseguito l'abilitazione scientifica nazionale a professore ordinario in Ingegneria agraria, foresta e dei biosistemi».

«Perché ha scelto questo campo per la sua attività?»

«Ho deciso di intraprendere la carriera accademica per interesse che nutro verso la scienza, la ricerca e la sperimentazione in cui è indispensabile l'esercizio continuo della fantasia, nonché per lo stimolo

che ricevo dagli studenti a cui insegno».

«Lei ha fatto una scelta precisa ed è rimasto in Calabria. Crede che i giovani oggi possano avere la stessa opportunità?»

«Mi rendo conto che le condizioni locali e regionali attuali, rispetto ai miei tempi, siano cambiate ma è anche cambiato il modo di lavorare, basti pensare allo smart working con cui è possibile, per alcuni tipi di lavoro, prestare la propria opera intellettuale nel mondo, godendo del privilegio di vivere in una terra bella e ospitale come la nostra».

«Quali ricordi ha della sua scuola e in cosa le è stata utile?»

«Certamente l'aver frequentato l'Istituto tecnico per geometri Righi, mi ha consentito di acquisire un'ottima preparazione di base, non solo nelle discipline più tecniche ma, grazie ai valenti docenti, anche in quelle umanistiche; e soprattutto mi ha consentito di acquisire una mentalità pragmatica che mi ha permesso di programmare al meglio il mio percorso professionale e affrontare le inevitabili difficoltà che si sono presentate con una spiccata propensione al problem solving. I rapporti con i miei compagni di scuola si sono rafforzati con il passare del tempo, forse per la nostalgia comune della giovinezza, ma soprattutto per una maggiore consapevolezza del valore dell'amicizia che deriva dalla maturità. Con la maggior parte ho contatti abbastanza frequenti e so di poter contare su di loro».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**«La preparazione di base mi ha fatto acquisire una mentalità pragmatica, utile a programmare al meglio il mio percorso»**



Ex studente del "Righi" il docente Francesco Barreca è laureato in Ingegneria civile

**L'indirizzo di Biotecnologie sanitarie durante il triennio ha come materie cardine Igiene, Chimica e Microbiologia**

## Dallo studio della celiachia... alla produzione di una birra "per tutti"

L'indirizzo di Biotecnologie sanitarie durante il triennio ha come materie cardine: Igiene, Chimica e Microbiologia. La classe VA ha trattato la tematica sulla celiachia che, analizzata da più punti di vista, ha consentito agli alunni di comprendere la complementarietà delle tre discipline grazie agli aspetti teorici, all'attività laboratoriale e, in ultimo, alla produzione di una birra senza glutine.

La celiachia è una patologia autoimmune e, nello specifico, l'introduzione di glutine con gli alimenti determina una risposta immunitaria che provocherà uno stato infiammatorio dell'intestino tenue con conseguente appiattimen-

to dei villi intestinali, quindi una diminuzione nell'assorbimento dei nutrienti. Ad oggi l'unica cura è la totale eliminazione, del glutine dalla propria dieta. Componente che ricordiamo è presente in tutti i comuni cereali: grano, orzo, segale, farro. Siccome "normalità" vuol dire anche stare insieme a chiacchiere e scherzare ecco l'idea: produrre una birra senza glutine adatta a tutti.

La birra si ottiene dalla fermentazione alcolica di un malto di cereali normalmente contenenti glutine con aggiunta di luppolo, acqua e sua maestà "Saccharomyces cerevisiae". Il primo obiettivo quindi è stato trovare un malto ottenuto da "cereali deglutinati" ed un luppolo



Una birra "ricercata" Gli studenti della VA, indirizzo Biotecnologie sanitarie

che fosse garantito da totale assenza di contaminazione da glutine, anche una infinitesima presenza di questo complesso proteico sarebbe dannosa per il celico.

Analizzata la composizione chimica della materia prima e dopo aver proceduto alla sanificazione del fermentatore si passa alla fase microbiologica con la semina del nostro lievito che, messo nelle con-

**Primo step: trovare un malto ottenuto da "cereali deglutinati" e un luppolo non contaminato da glutine**

dizioni ambientali ideali (pH, temperatura, microaerofilia) ha trasformato, dopo circa 10 giorni, il nostro substrato di partenza in una birra senza glutine pronta per essere imbottigliata, ma non bevuta.

Infatti, il prodotto creato è una birra "ad alta fermentazione" rifermentata in bottiglia che, dopo l'aggiunta di alcuni grammi di saccharo, continuerà il processo di fermentazione per 1-2 mesi esaltando, in tal modo, le caratteristiche amaricanti del luppolo e gli aromi tipici del ceppo di S. cerevisiae utilizzato.

Che dire: veramente un'esperienza inebriante... Prossiti!

**Gli studenti della classe VA Biotecnologie sanitarie**