



Reggio Emilia, 8 aprile 2022
Comunicato 3/2022 post

COMUNICATO STAMPA

MAKE IN CHIOSTRI - IMPARARE FACENDO

Presentato il progetto di Laboratorio Aperto che prevede workshop formativi per bambini e insegnanti per acquisire competenze digitali e sociali e diventare i nuovi Cittadini europei

E' stato presentato questa mattina, nel corso di una conferenza stampa nell'antica Sala delle Colonne dei Chiostrì di San Pietro, il progetto **"Make in Chiostrì - Imparare Facendo"**, ideato e realizzato da **Laboratorio Aperto di Reggio Emilia**, in collaborazione con l'architetto e designer **Francesco Bombardi** e Pause Atelier dei Sapori rappresentato da **Paola Cavazzoni**.

"Make in Chiostrì - Imparare Facendo" è un percorso educativo e formativo che coinvolge **265 bambini e bambine di 12 classi della Scuola primaria "Giosuè Carducci"**, insieme a **tutti i 27 insegnanti della scuola che hanno condiviso** l'opportunità di sperimentare esperienze in grado di unire bellezza, arte, scienza, tecnologia, inclusione sociale.

"Il nostro obiettivo – ha spiegato **Antonietta Serri**, presidente del Consorzio Cooperative Sociali Quarantacinque – è offrire ai bambini e alle bambine e ai loro insegnanti l'opportunità di conoscere e approfondire tematiche contemporanee, attraverso la sperimentazione di strumenti nuovi, favorendo l'acquisizione di competenze digitali e sociali (STEAM - Science Technology Engineering Art Mathematics) e diventare i nuovi Cittadini europei".

La project manager di Laboratorio Aperto Chiostrì di San Pietro **Valentina Ammaturo** ha quindi illustrato i laboratori "basati su 5 argomenti diversi, fortemente connessi ai temi sociali di fondamentale importanza per la formazione dei futuri cittadini: **la promozione della sostenibilità ambientale, l'economia circolare, la cultura del gusto e il valore del cibo, la valorizzazione del territorio e del patrimonio culturale, affrontati attraverso modalità ludiche e originali**".

Partner scientifico del progetto, l'architetto e designer **Francesco Bombardi**, che ha ideato e coordinato il progetto insieme a Laboratorio Aperto e Pause Atelier dei Sapori, ha spiegato: "I laboratori sono basati sul making digitale e il design come opportunità di apprendimento di competenze trasversali e competenze digitali. Prevedono l'utilizzo di materiali familiari come creta, plastica, elementi naturali, utilizzati in maniera inedita, abbinati cioè a strumentazioni tecnologiche nuove, come la stampante 3D, la termoformatrice, la lasercut, la termopressa ed altri, per favorire l'apprendimento attraverso la sperimentazione pratica. La metodologia utilizzata è quella del *"project based learning"*: partendo da un tema reale, i ragazzi sperimentano una fase creativa e una fase "digitale" di co-progettazione e modellazione 3D, utilizzando tecniche grafiche, compositive e di manipolazione insieme a tecniche digitali di disegno e modellazione 3D".

"Il progetto favorisce lo sviluppo delle cosiddette **"competenze non cognitive"** – ha sottolineato **Elisabetta Fraracci**, dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "Leonardo Da Vinci" di Reggio Emilia, accompagnata dall'insegnante **Lucia Puccioni** della classe 4°B della Scuola primaria



IN CHIOSTRI

IMPARARE FACENDO

“Giosuè Carducci”, in rappresentanza di tutto il corpo insegnanti – ossia quelle abilità che portano a generare comportamenti positivi e di adattamento e, attraverso il confronto con l'altro, rendono l'individuo capace di affrontare efficacemente le sfide attuali. I laboratori lavorano in particolare sullo sviluppo di alcune aree specifiche, come il **pensiero creativo e critico, la capacità di prendere decisioni in modo collaborativo, la capacità e la flessibilità di paragonarsi con i cambiamenti e di confrontarsi con l'innovazione, di dialogare per arrivare in modo condiviso alla risoluzione dei problemi.** Abilità difficili da apprendere tramite processi meccanici di apprendimento, che si possono acquisire più facilmente attraverso esperienze di collaborazione e dialogo, in grado di generare una dinamica positiva di socializzazione”.

“Il progetto “Make in Chiostri - Imparare Facendo” riflette pienamente l'idea di *abitabilità della città* promossa dalla Commissione Europea con il New European Bauhaus (NEB): rendere gli ambienti in cui viviamo belli, sostenibili e inclusivi, mettendo al centro le persone senza distinzioni tra età diverse e tipi di conoscenza differenti – ha aggiunto la project manager **Ammaturo** – l'esperienza di “**scuola diffusa**”, avviata ai Chiostri di San Pietro nel 2020 per rispondere al fabbisogno di spazi scolastici aggiuntivi in periodo di pandemia e ancora attiva, ha messo a disposizione gli spazi del Laboratorio Aperto a due classi di scuola media ogni giorno. L'opportunità per gli studenti di “abitare” luoghi solitamente riservati alla cultura o al design dei servizi ha rappresentato l'occasione per sperimentare nuove forme di didattica e di interagire direttamente con gli ambienti, le iniziative e le competenze proprie del personale del Laboratorio Aperto e della sua rete (designer, pedagogisti, operatori culturali, artisti, cuochi ed esperti di sostenibilità alimentare)”.

La presidente del Consorzio Cooperative Sociali Quarantacinque **Serri** ha quindi concluso l'incontro ribadendo che “il progetto “Make in Chiostri - Imparare Facendo” supera il concetto di temporaneità della “scuola diffusa” ed eleva il **Laboratorio Aperto a luogo stabile di apprendimento** – in linea con quanto indica la Commissione Europea – **in grado di gettare ‘un ponte tra un luogo concreto e dei metodi pedagogici innovativi o nuove modalità di creazione di conoscenze, coinvolgendo la comunità locale’**”.

I Laboratori

Il progetto “Make in Chiostri - Imparare facendo” coinvolge **12 classi di scuola Primaria** (della Scuola primaria “Giosuè Carducci” di via Campo Samarotto, 1) di Reggio Emilia, per un totale di **265 bambini e bambine frequentanti**.

La scuola scelta è afferente all'Istituto Comprensivo “L. Da Vinci”, già presente ai Chiostri con due classi di scuola media all'interno del progetto “La Scuola diffusa”. Il progetto proposto è stato subito condiviso dagli insegnanti che hanno compreso l'opportunità di sperimentare esperienze in grado di unire bellezza, arte, scienza, tecnologia, inclusione sociale.

Anche **27 insegnanti** hanno partecipato attivamente ai laboratori, insieme ai bambini e alle bambine, e usufruito di attività formative specifiche. **Per loro, nel mese di marzo, si sono svolti cinque incontri di formazione**, volti ad illustrare i contenuti e le modalità di svolgimento di ogni laboratorio, al fine di facilitare il collegamento con le attività didattiche e favorire la replicabilità dell'esperienza.

I laboratori sono dedicati a esplorazione del gusto e cultura del cibo, economia circolare, scienza dei materiali, sostenibilità.

Tutti i moduli sono ideati e coordinati dal Laboratorio Aperto insieme all'architetto e designer **Francesco Bombardi**, docente di Industrial Design a Reggio Emilia presso il Dipartimento di Ingegneria di UniMoRe e co-direttore del Master in Design for Food del Politecnico di Milano. Dal



IN CHIOSTRI

IMPARARE FACENDO

2020 Francesco Bombardi collabora con il Laboratorio Aperto per la sperimentazione delle metodologie del design e della fabbricazione digitale, progettando opportunità di apprendimento sui temi della sostenibilità ambientale, della scienza e della scienza in cucina.

L'attività è iniziata il **24 marzo** e si concluderà a dicembre, per un totale di **21 workshop**. Ogni bambino e ogni insegnante vivrà due esperienze laboratoriali ai Chiostrì di San Pietro, per un totale di 6 ore complessive per ciascuno.

I 5 moduli

“Design con Gusto” ed “Edible City”: coniugare l'arte e il valore del cibo. (2 Workshop)

I bambini e le bambine, in questi workshop, hanno la possibilità di scegliere una sfida e lavorare alla creazione di uno stampo alimentare, partendo dalla realizzazione di un loro disegno. Oltre a conoscere diversi tipi di tecnologie, i ragazzi saranno accompagnati a riflettere sul valore del cibo, sul fattore culturale del gusto, sperimentando diversi tipi di spezie o aromi; approfondiranno temi quali la salute, nella connessione con il cibo, e lo spreco alimentare. Il cibo diventa anche strumento e opportunità per costruire un percorso virtuale per la scoperta e la valorizzazione dei Chiostrì di San Pietro, uno dei beni monumentali di maggiore prestigio della città (“Edible City”), ancora poco conosciuto dai bambini di questa fascia di età.

Per la progettazione e la realizzazione di questi due moduli legati al cibo, il Laboratorio Aperto si avvale anche dell'esperienza e della competenza dei cuochi atelieristi di **Pause - Atelier dei Sapori**, che da aprile 2020 è partner nella gestione di Food in Chiostrì, lo spazio che unisce ristorazione, co-progettazione, educazione e ricerca sul cibo.

“Space STEAM”: rafforzare l'apprendimento di alcuni concetti legati alle scienze. (1 Workshop)

Attraverso il racconto di un viaggio nello spazio, i bambini vengono stimolati a ragionare e a risolvere i problemi, coniugando competenze cognitive ed elementi immaginativi. Saranno inoltre affrontate altre tematiche, come ad esempio la percezione del gusto in assenza di gravità e il rapporto uomo-macchina.

(STEAM, acronimo di Science Technology Engineering Art Mathematics, è un metodo di apprendimento interdisciplinare sviluppato dal 2000 negli Stati Uniti con l'obiettivo di avvicinare gli studenti di ogni provenienza sociale alle discipline matematiche e scientifiche. L'educazione STEAM si realizza in un laboratorio, inteso come spazio in cui si progetta, si costruisce, si riflette, si rielaborano le proprie conoscenze in funzione di un obiettivo. Le attività STEAM mettono in gioco contemporaneamente capacità intellettive e riflessive, manuali e creative, stimolano al confronto con gli altri e sviluppano lo spirito critico, competenze indispensabili per un inserimento attivo nella società attuale).

“Fabulous Plastic”: conoscere e rispettare l'ambiente. (1 Workshop)

I bambini e le bambine saranno indotti a riflettere sulle tematiche ambientali, facendo loro vivere l'intero processo di riciclo della plastica, dalla raccolta, alla triturazione, alla realizzazione di oggetti con un valore estetico ed emotivo. Conoscere la plastica e trasformarla in fiocchi colorati, per dare vita a nuovi oggetti aiuterà i bambini a comprendere il valore fondamentale e il potenziale del riciclo di questo materiale, restituendo valore alle azioni di ogni singolo cittadino all'interno della collettività e generando processi virtuosi. In particolare i bambini realizzeranno, con plastica riciclata, gli alberi che andranno ad abbellire il modello in scala del giardino della loro scuola. Questo workshop si pone



IN CHIOSTRI

IMPARARE FACENDO

in stretta relazione con il programma curriculare di educazione civica che i bambini svolgono a scuola in forma teorica, aggiungendo la componente del "Learning by doing".

"Architetti per un giorno": l'apprendimento outdoor. (1 Workshop)

I bambini e le bambine vivranno un'esperienza di apprendimento in un contesto outdoor, coniugando elementi di progettazione, misurazione, calcolo, geometria e orientamento spaziale.

Pensato come un "mini progetto", i ragazzi lavoreranno attraverso il modello del "Planning for Real", protagonisti di una vera e propria esperienza di progettazione partecipata insieme a insegnanti e personale scolastico.

Il modulo in chiusura prevede la possibilità di creare un modello in scala del giardino della propria scuola a cui aggiungere elementi architettonici ideati dai bambini, al fine di favorire lo sviluppo di creatività e immaginazione legate ad un compito di realtà.

Il Laboratorio Aperto a Reggio Emilia

Il Laboratorio Aperto nasce dall'importante opera di rigenerazione urbana dei Chiostrì di San Pietro, finanziata con fondi Por Fesr, che ha consentito di restituire il bene monumentale alla città come centro culturale di rilievo internazionale, proiettato nella contemporaneità.

Luogo di partecipazione e confronto, di socialità e innovazione aperta e diffusa per cittadini, gruppi informali e organizzazioni del territorio, dal 2019 il Laboratorio Aperto favorisce la creazione di soluzioni innovative ai bisogni della Comunità, in particolare su temi come welfare, educazione e cultura, costruendo circuiti virtuosi di produzione e scambio di conoscenza per innovare l'offerta di welfare e di imprenditorialità sociale a Reggio Emilia.

Uno spazio abilitante che, grazie alla interconnessione con le scuole, crea opportunità di educazione, formazione e sviluppo di competenze per i giovani, promuovendo un'idea di educazione aperta, integrata, creativa e flessibile e una nuova idea di cittadinanza. Le più innovative linee di educazione, infatti, vedono nell'integrazione con la città e le sue molteplici possibilità formative, un'occasione di crescita orientata alla contemporaneità e alle peculiarità che il territorio può offrire.

Per info e contatti:

Valentina Ammaturo, project manager Laboratorio Aperto Chiostrì di San Pietro

Email: lab@chiostrisanpietro.it

Comunicazione e Relazioni esterne

Valeria Braglia

M. +39 335 6552491

Email: valeriabraglia@valeriabraglia.com