scuola oltre la classe

scuola oltre la classe

un progetto di
a project by

Centro Formazione Professionale
CFP
COMO

con il contributo di
with the contribution of

Fondazione CARIPLO

PROVINCIA DI COMO

sommario
contents

5
6
10
14
16
20
22
24
27

il CFP — *CFP*

il progetto — *the project*

la sperimentazione — *the experimentation*

le serre idroponiche — *the hydroponic greenhouses*

i cubi e i tavoli — *the cubes and the tables*

gli orti nelle vasche — *the vegetable gardens in tubs*

il giardino — *the garden*

esotiche, buone, strane — *good, strong, exotic plants*

colophon — *colophon*

il CFP

Il Centro di Formazione Professionale nasce nell'ottobre 1972 contemporaneamente alla formazione professionale della Regione Lombardia nel Comune di Como.
A partire dall'anno formativo 2001/2002, la Provincia di Como assume la proprietà dell'attuale sede di Monteolimpino e la gestione diretta delle attività di formazione.
La Provincia costituisce un'Azienda Speciale: "Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro" che diventa operativa a partire dal 1° gennaio 2008.
Il CFP ospita oltre 600 studenti inseriti nei diversi corsi di prima formazione, apprendistato, formazione continua e riqualificazione.
Oltre 400 Aziende del territorio collaborano per la gestione di tirocini formativi in contesti lavorativi.
La dimensione Europea della formazione al CFP è un dato qualificante, riconosciuto anche nell'ambito del Programma Europeo ERASMUS Plus attraverso l'assegnazione della "Carta della Mobilità Europea della Formazione Professionale".
Il CFP mette a disposizione dei propri studenti/clienti moderni e funzionali Laboratori didattici, tecnologicamente avanzati nei diversi settori di attività.

CFP

The Vocational Training Centre was established in October 1972 at the same time as the vocational training programmes initiated by the Lombardy Region in the City of Como. Starting from the 2001/2002 school year, the Province of Como took over the ownership of the current headquarters in Monte Olimpino, directly managing the training activities.
The Province constituted a Special company, the "Agenzia per la Formazione, l'Orientamento e il Lavoro" (Training, Guidance and Work Agency), which became operational as from January 1st, 2008.
CFP hosts over 600 students enrolled in the various first-training, apprenticeship, continuous training and retraining courses. Over 400 local businesses collaborate to manage training apprenticeships in working environments.
The European dimension of the training at CFP is a qualifying element, also recognized within the ERASMUS Plus European Programme through the assignment of the "European Charter for Mobility in the field of Vocational Training".
The CFP students/customers have at their disposal modern and functional educational laboratories that are technologically advanced in the various business sectors.

il progetto

Nel 2015 il CFP coglie il messaggio di Expo “Nutrire il pianeta, energia per la vita” e si pone l’obiettivo di valorizzare a scopo didattico e produttivo lo spazio a verde retrostante l’edificio scolastico.
L’area, prevalentemente incolta, vede nel 2015 l’elaborazione di un progetto per la valorizzazione colturale dei terrazzamenti e la sperimentazione didattico formativa.
Il progetto è condiviso dalla Fondazione CARIPLO e parzialmente finanziato in due lotti esecutivi: “La ristorazione a km zero anche al CFP, impariamo da Expo 2015 - realizzazione di due serre idroponiche” e “La scuola oltre le mura della classe”.

Nella suddetta area vengono realizzati: elementi cubici, tavoli integrati con elementi vegetali, specifiche postazioni di lavoro in un contesto verde, grandi vasche per le diverse coltivazioni e valorizzate le rive esistenti con arbusti ornamentali, piante da frutta e da fiore.

the project

In 2015 CFP endorsed the message of Expo "Feeding the planet, energy for life" with the goal of enhancing the green area behind the school building for educational and productive purposes.
In 2015, in this largely uncultivated area, a project for enhancing cultivations in the terraces and initiating an educational and training experimentation was drawn up.
The project was shared by the CARIPLO Foundation and partially financed in two executive lots: "Catering with locally grown ingredients also at the CFP, learning from Expo 2015 - construction of two hydroponic greenhouses" and "The school beyond the classroom walls".
The area now features cubic elements, tables containing plants, specific workstations in a green context, large tubs for the different crops and enhancement of the existing slopes with ornamental shrubs, fruit and flowering plants.

la sperimentazione

Le opere realizzate consentono un utilizzo didattico di tutti gli spazi favorendo un approccio più coinvolgente, libero ed aperto che si sostituisce alla classica lezione frontale in aula. Si propone un ambiente di apprendimento più stimolante e meno strutturato, diminuendo la distanza tra esperienza scolastica teorica e meccanismi di apprendimento pratico, favorendo anche gli studenti che presentano difficoltà di acquisizione delle competenze specifiche e caduta di attenzione.
I Formatori e gli studenti sono direttamente coinvolti nella definizione dei prodotti da seminare/piantumare, ne seguono la crescita ed il loro utilizzo nei diversi laboratori pratici, hanno inoltre la possibilità di vedere direttamente sul campo una diversa varietà di coltivazioni. “Imparare facendo” è l’ipotesi didattica condivisa per facilitare gli apprendimenti in un contesto reale ed ambientale coerente con la tipologia di lavoro che gli studenti hanno scelto, attraverso il coinvolgimento diretto dei formatori pratici nella scelta dei prodotti da piantare/seminare, una “vera officina” strettamente legata al contesto scolastico.

the experimentation

The realised works ensure an educational use of all the spaces, favouring a more involving, free and open approach that replaces the classic lecturing in the classroom.
A more stimulating and less structured learning environment is thus proposed, reducing the distance between theoretical educational experience and practical learning mechanisms; this also helps support students having difficulties in obtaining specific skills and experiencing loss of attention.
Trainers and students are directly involved in the definition of the products to be sown/planted, they follow their growth and use in the various practical laboratories and also have the opportunity to see different varieties of crops directly on the field.
"Learning by doing" is the shared teaching hypothesis aimed at facilitating learning in a real and environmental context that is consistent with the type of work chosen by the students; the practical trainers are directly involved in the choice of the products to be planted/sown making this a "real workshop" closely linked to the school context.

le serre idroponiche

Spazi trasparenti, percepiti in continuità con il contesto, dove l'acqua diventa l'elemento principe e in cui la produzione non avviene più "in terra" ma attraverso la coltivazione idroponica.
Le piante vengono irrigate con una soluzione di acqua e di composti che apportano gli elementi indispensabili alla normale nutrizione.
Il mantenimento climatico ideale e le operazioni agronomiche sono gestiti tramite sensori e software che tengono in considerazione la situazione ambientale e climatica all'interno e all'esterno della serra.
Questo tipo di coltivazione permette di avere una disponibilità di prodotti in tutto il periodo scolastico e di diversificare le qualità al fine di consentirne la conoscenza agli studenti.
Con l'idroponica si migliora inoltre la sicurezza alimentare, in quanto l'utilizzo della fertirrigazione e del substrato di crescita escludono l'uso del terreno e degli inquinanti in esso contenuti.
Gli studenti assistono al processo di crescita dei prodotti e assieme ai formatori scelgono il necessario per gestire il ricettario.

the hydroponic greenhouses

Transparent spaces, consistent with the context, where water becomes the main element and production no longer takes place "in the land" but through hydroponic cultivation.
The plants are irrigated with a solution of water and compounds providing elements that are essential for normal nutrition.
The ideal climate and the agronomic operations are managed by sensors and software packages considering the environmental and climatic situation inside and outside the greenhouse.
Thanks to this type of cultivation, products are available throughout the school period and through the quality diversification the students get to know them.
As a result of hydroponics, food safety is also improved, as fertigation and growth substrate exclude the use of the land and the pollutants contained in it.
The students can follow the growth process of the product and together with the trainers they choose what is necessary to manage the recipe book.

i cubi e i tavoli

I Cubi: dentro questo spazio definito hanno posto sedute e tavoli dove gli studenti possono trovare un luogo attrezzato per lo studio, lo svago, la formazione e l'aggregazione oltre lo spazio confinato delle mura della classe.
Ogni singolo cubo didattico fa proprio uno dei colori rappresentativi del CFP, arancione, blu e verde, sono aperti su tutti i lati, con copertura piana metallica in doghe lievemente distanziate tra loro, con funzione di frangisole, per delimitare un confine tra lo spazio definito e lo spazio aperto.
Le forme aperte utilizzate richiamano alla libertà, in questo modo si vuole aiutare i ragazzi a superare quel senso di costrizione e obbligatorietà che li può accompagnare nei momenti dell'impegno scolastico, di fatto riducendo la loro voglia di apprendere.
A corollario dello spazio definito, sia come arredi, sia come punti di aggregazione e studio, i Tavoli didattici, in acciaio corten, ospitano erbe aromatiche e fiori eduli.
Le forme essenziali dei tavoli aiutano gli studenti a incontrarsi e a vivere anche la formazione scolastica oltre qualsiasi sovrastruttura.

the cubes and the tables

The Cubes: inside this defined space seats and tables have been put where students can find a place equipped for study, leisure, training and aggregation beyond the confined space of the classroom walls.
Each educational cube is painted in one of the colours of CFP - orange, blue and green; they are open on all sides, with a metallic flat cover in slightly separated staves acting as sunshade, to delimit a boundary between the defined and the open space.
The open forms recall freedom; this is how we wish to help students overcome the possible constraint and compulsion that they may experience at school, in fact reducing their desire to learn.
Complementing the defined space, both as furnishings and meeting points where one can also study, the Corten steel teaching tables contain aromatic herbs and edible flowers.
The essential shapes of the tables help the students meet and also experience school education beyond any superstructure.

gli orti nelle vasche

Da sempre l'orticoltura è stata uno degli ambiti preferiti per l'introduzione di specie e varietà esotiche nella ristorazione.
Tra i prodotti più consumati che caratterizzano la cucina mediterranea, la gran parte è stata introdotta da altri paesi.
L'orto in vasca, una occasione per produrre ortaggi, aromatiche e fiori da reciso in uno spazio ridotto ma reso fruibile, con una migliore e più facile manutenzione.
Vasche che segnano i terrazzamenti, li scandiscono e rendono ben fruibili le zone piane.
Rialzate per facilitare la coltura, dalla piantagione alla raccolta con copertura di teli per il periodo più freddo.
Vasche che entrano a far parte del giardino e lo arricchiscono con colori e profumi, rendendo interessante il percorso tra le varie balze.
Questi orti dalla valenza didattica oltre che paesaggistica, hanno come valore aggiunto l'opportunità di produrre ortaggi che vengono raccolti dagli studenti ed utilizzati per la preparazione di piatti.
Un vero orto a km zero. Non solo ortaggi ma anche aromatiche in diverse varietà, fiori eduli da gustare e per abbellire la "Mise en place" e da reciso per rallegrare le tavole ed il luogo della ristorazione.

the vegetable gardens in tubs

Horticulture has always been one of the favourite areas for introducing exotic species and varieties in catering. The majority of the most consumed products marking the Mediterranean cuisine come from other countries.

Vegetable garden in tubs: an opportunity to produce vegetables, aromatic and cut flowers in a small yet usable space, with a better and easier maintenance.

The tubs mark the terracing, define them and make the flat areas well usable; they are raised to facilitate the cultivation, from planting to harvest, and covered by sheets in the cold season.

They become part of the garden and enrich it with colours and scents, making the path between the various cliffs very attractive.

These gardens are valuable both from an educational and landscape point of view, their added value being given by the opportunity to produce vegetables that are collected by students and used for the preparation of dishes.

A real zero-mile vegetable garden. Not only vegetables but also aromatic plants of different varieties, edible flowers to taste and to embellish the Mise en place, and cut flowers to brighten the tables and the place of supply of restaurant and catering services.

il giardino

Il punto di forza di questo progetto è la commistione tra aspetto paesaggistico, didattico e ricreativo, idea innovativa quanto efficace per il benessere di chi la scuola la vive. Un ambiente bello da vivere è un punto di partenza essenziale per garantire qualità nelle relazioni, efficienza ed efficacia nella riuscita di un progetto.

Attraverso il rinverdimento delle scarpate con tappezzanti, ricadenti e rampicanti, la messa a dimora di piante da frutta dimenticate e l'utilizzo di arbusti ornamentali, che con i loro colori e profumi creano punti di vista focali sempre interessanti in tutte le stagioni, questa area è un vero giardino, luogo di delizia dove stare, apprendere, raccogliere i frutti della terra, assaporare i fiori eduli delle vasche al centro dei tavoli e soprattutto coltivare il sapere e la bellezza.

Questo progetto pilota è un format che potrà essere esportabile e riproducibile in altre realtà scolastiche e formative, tenendo sempre in considerazione le caratteristiche a sé stanti di ogni luogo di realizzazione.

the garden

The strength of this project is the combination of landscape, educational and recreational aspects, an innovative and effective idea for the well-being of those who experience school.
A beautiful environment is an essential starting point for ensuring quality in relationships, efficiency and effectiveness for the success of a project.
By greening the slopes through ground cover, cascading and climbing plants, by planting forgotten fruit plants and using ornamental shrubs, which with their colours and perfumes create focal points of view always interesting in all seasons, this area turns out to be a real garden, a place of delight where one can stay, learn, harvest the fruits of the earth, taste the edible flowers of the tubs at the centre of the tables and above all cultivate knowledge and beauty.
This pilot project is a format that can be exported and reproduced in other schools and educational contexts, always taking into account the characteristics of each place of realization.

esotiche buone, strane

L'idea di inserire nel progetto un genere di piante poco conosciute nasce dalla volontà di diffondere la conoscenza di nuovi ortaggi "strani", ma che nella nostra cucina quotidiana stanno avendo un largo consenso.
E non solo in cucina! Questi ortaggi sono anche utilizzati per realizzare aiuole decorative per giardini ed arredi floreali per eventi.
Ne è esempio il Cavolo riccio, ortaggio leggero e saporito, ricco di vitamine e di sali minerali, soprattutto di potassio, ma che messo a dimora in una aiuola si esprime in tutta la sua bellezza.
La Mizuna, o senape giapponese, cresce velocemente, le foglie tenere si mangiano crude in insalata e sono molto aromatiche, quelle più sviluppate induriscono e vanno saltate in padella.
Il Gombo, più comunemente conosciuto come Okra, un tempo considerato alimento per i poveri e per questo ignorato da molti, ora ha trovato posto nelle preparazioni culinarie e utilizzato dai diabetici.
Sono alcuni esempi di piante esotiche che ben si adattano al nostro ambiente.
Il processo di contaminazione ed integrazione colturale e culturale passa anche da qui.

good, strong exotic plants

The idea of adding a species of little known plants to the project derives from the desire to spread the knowledge of new "strange" vegetables that are nonetheless reaching a broad consensus in everyday cooking.
And not just in the kitchen! These vegetables are also used to make decorative flower beds for gardens and floral arrangements for events.
An example is the Kale, a light and tasty vegetable, rich in vitamins and mineral salts, especially potassium, that when planted in a flower bed expresses itself in all its beauty.
Mizuna, or Japanese mustard, grows fast; its tender leaves can be eaten raw in salads and are very aromatic, while the more developed ones harden and are suitable for stir-frying.
Okra, once considered food for the poor and therefore ignored by many, has now found its place in culinary preparations and is used by diabetics.
These are just some examples of exotic plants that are well suited to our environment.
The process of contamination and cultural and cultivation integration also involves these aspects.

colophon
colophon

Presidente Provincia di Como
President of the Province of Como
Maria Rita Livio

Amministratrice Unica dal 2016
Sole Administrator since 2016
Carmela Falsone

Direttrice CFP dal 2018
Director of CFP since 2018
Antonella Colombo

Amministratore Unico dal 2013 al 2016
Sole Administrator from 2013 to 2016
Guido Monti

Direttore CFP dal 2008 al 2017
Director of CFP from 2008 to 2017
Silvio Peverelli

Progetto architettonico
Architectural project by
Eleonora Figini
Architettura FF

Progetto paesaggistico
Landscape project by
Carla Testori
Studio Verde e Paesaggio

Progetto grafico
Graphic project by
Anna Rapisarda Visual Designer

Fotografia
Photos by
Luciano Movio

Si hortum in bibliotheca habes, deerit nihil

Marco Tullio Cicerone