

SCUOLA » NELLE VALLI LADINE

di Sofia Forni
VALLI LADINE

La scuola paritetica funziona: lo si vede anche dalla percentuale del superamento degli esami di bi- e trilinguismo nelle statistiche della provincia. L'Astat non ha fatto un'analisi solo per le valli ladine e ha messo la Gardena nel comprensorio Salto-Sciliar e la Badia nel comprensorio Val Pusteria. I migliori risultati per il livello B1 (ex liv. C) sono stati raggiunti proprio dai candidati della Val Pusteria con il 50,8% e dalla zona Salto-Sciliar con il 50,3% di promossi. Ma anche negli altri livelli i risultati sono positivi: il B2 è stato superato dal 36,2% e il C1 dal 35,8% degli appartenenti al comprensorio Salto-Sciliar. Per quanto riguarda l'altro esame, cioè quello di ladino, è stato superato dal 78,6% dei ladini.

Una delle finalità delle scuole in Val Gardena e Val Badia è quella di conservare e promuovere la lingua ladina, cercando di raggiungere una competenza paritetica in tedesco e italiano. L'insegnamento viene svolto per lo stesso numero di ore nelle due lingue maggioritarie. Oltre alle due ore settimanali, il ladino viene usato in caso di problemi di comprensione.

Bruno Senoner, ex-direttore dell'Ite Raetia di Ortisei, ritiene che si tratti di un modello che funziona bene, soprattutto da quando è stata introdotta anche la quarta lingua nelle scuole elementari: l'inglese. Senoner cita - nella sua analisi - il confronto con scuole tedesche e italiane e i risultati dimostrano che i ladini raggiungono un buon livello di competenza nelle lingue.

L'ex sindaco e preside ha constatato che «gli alunni delle superiori in Val Gardena, reputano più prestigioso e utile l'insegnamento dell'inglese rispetto alle altre due lingue. Le insegnanti sono dell'avviso che bisognerebbe fare qualcosa di più per promuovere un maggiore interesse per l'italiano. In alcuni casi si registra addirittura un livello più alto dell'inglese rispetto alle altre due lingue. L'insegnamento del plurilinguismo con il passare degli anni è migliorato, oggi si guarda con interesse questo modello scolastico, che è aperto all'incontro con diverse realtà socio-linguistiche».

L'intendente scolastico delle scuole delle località ladine Roland Verra, che in autunno passerà il testimone, sottolinea che «l'uso costante di più lingue comporta non solo un'agilità interlinguistica, ma anche un'apertura interculturale. I bambini entrano in relazione con più lingue a partire dalla scuola materna». Imparano dunque a confrontarsi con realtà diverse sin da piccoli. «L'aspetto forse meno rassicurante - prosegue Verra - è che nelle scuole la lingua ladina rischia di passare in secondo piano. Si tende a privilegiare l'uso delle lingue maggioritarie».

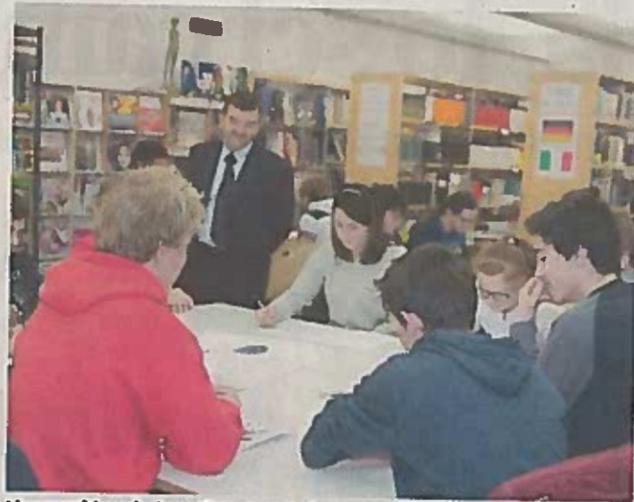
In Val Gardena e Val Badia non tutti sono di madrelingua ladina, molte famiglie decidono di parlare con i propri figli italiano o tedesco, per agevolare l'apprendimento a scuola. Alcuni genitori invece decidono di rivolgersi ai figli in tutte e tre le

Patentino, tra i più bravi ci sono gardenenesi e badioti

Il modello paritetico consente ai ragazzi di fare più ore di italiano e tedesco
L'ex preside Senoner: «In inglese, spesso, i nostri ragazzi sono ancora più bravi»



Esami di bi- e trilinguismo (Provincia di Bolzano)



L'ex preside e sindaco di Santa Cristina Bruno Senoner tra i ragazzi

lingue, per farli entrare in confidenza con i vari idiomi, sin da piccoli. Molte famiglie si sono trasferite in Val Gardena e Val Badia per motivi lavorativi e i figli frequen-

no la scuola plurilingue. Le situazioni sono molto diversificate e dunque diventa complesso riuscire a fare un quadro completo delle competenze raggiunte.

Verra sottolinea che «è molto frequente il passaggio involontario da un codice all'altro ed è compito delle istituzioni scolastiche riuscire a trovare un equilibrio otti-

male nell'apprendimento e nell'uso delle lingue». Di sicuro per molti è un modello di successo come dimostrano anche i dati sull'esame di bilinguismo.

I risultati Astat in tutti i Comprensori

I candidati bolzanini hanno la percentuale più alta in assoluto di promossi, pari al 43,7% per il livello C1, mentre per il livello B2 sono i residenti in Oltredige-Bassa Atesina ad essere in testa alla classifica con il 37,8% di promossi. I migliori per il livello B1, invece, sono i candidati della Val Pusteria con il 50,8% e del Salto-Sciliar con il 50,3%, mentre la comunità comprensoriale Alta Valle Isarco registra la quota più alta di promossi per il livello A2 con il 95,8 per cento. Nel corso degli anni l'esame di bi- e trilinguismo ha subito numerose riforme, l'ultima nel 2014. A partire da giugno 2017 la denominazione dei precedenti livelli A, B, C e D ha assunto la codifica europea C1, B2, B1 e A2. Agli esami per il conseguimento dell'attestato di bilinguismo nel 2017 si sono iscritte 8.802 persone; di queste, 2.661 non si sono presentate. Vale a dire che quasi un iscritto su tre non si sottopone all'esame. Per tutti i livelli nell'anno 2017 la percentuale dei promossi è aumentata rispetto al 2016.

SFILATA E BRINDISI

Selva festeggia i pompieri nel loro 125° compleanno

SELVA GARDENA

È stata festa a Selva di Val Gardena nei giorni scorsi per celebrare il 125° anniversario dei vigili del fuoco volontari del paese. Nel corteo storico, turisti e gente del posto hanno potuto ammirare i costumi gardenesi, le bande musicali e i vigili del fuoco, che hanno presentato i mezzi in uso una volta e oggi per i loro interventi. Vigili volontari del fuoco provenienti da Colle Santa Lucia, Canazei, Bolzano, Cardano, Ortisei, Roncadizza, Santa Cristina, Alpe di Siusi, Cornaiano, Tires, Pinzolo, Innsbruck, Chiusa e altri centri si sono riuniti con quelli di Selva e la musica delle bande di Selva, San Pietro e Ora ha fatto da cornice alla festa.

La banda musicale di Selva si è poi esibita in piazza e sono stati venduti i biglietti della lotteria, organizzata da 5 associazioni di Selva, banda musicale, associazione cultura e folclore, Hockey Val Gardena, vigili del fuoco e Schützen.

Ha avuto successo poi il «Mercatino delle Dolomiti» nel centro del paese, all'insegna del gusto, dell'artigianato e delle tradizioni ladine. È il secondo anno che il mercatino viene organizzato anche nei mesi estivi: alberghi, ristoranti e negozi vendono i loro prodotti come Strauben, Krapfen, vino, prodotti artigianali: «È apprezzato dai turisti e dalla gente del posto, perché ravviva il pae-



È stato un giorno di festa a Selva di Val Gardena per il 125° anniversario del locale corpo dei vigili del fuoco volontari. Alla sfilata per le strade del centro hanno partecipato molti residenti e turisti (foto Sofia Forni)

se», sottolinea Heidi Fistill-Platzgummer, proprietaria dell'hotel Dorfer di Selva Gardena, che ha preso in affitto una delle casette in legno per vendere i suoi prodotti. Molto intrattenimento

dunque nel centro del paese a Selva, in occasione della festa dei pompieri, che ha permesso a grandi e piccoli di trascorrere un giorno all'insegna del divertimento e della spensieratezza. (s.f.)

ALTA BADIA

Il museo diventa una cucina gourmet



Cena gourmet al museo Ursus ladinicus

SAN CASSIANO

Venerdì, dalle 19, al museo Ursus ladinicus di San Cassiano si svolgerà una cena gourmet. Le portate verranno servite nelle sale del museo, così da dare la possibilità ai partecipanti di ammirare i reperti esposti nel museo e di visitarlo accompagnati da geologi e storici. Il museo è dedicato all'orso preistorico delle Dolomiti - una specie sconosciuta fino al 1987 - battezzato con il nome di «Ursus ladinicus», in onore dei ladini. L'esperienza che gli amanti della buona cucina potranno fare non sarà dunque solo culinaria, ma anche visiva.

Il contesto della serata è stato fonte di ispirazione dei sei chef gourmet, tra cui due chef stellati dell'Alta Badia, nella creazione del menù della cena itinerante. La cena inizierà con la specialità dello chef tre stelle Michelin Norbert Niederkofler, che pre-

senterà una «tartare di coregone», mentre l'altro antipasto è servito dallo chef Giuseppe Gravela, che per l'occasione delizierà gli ospiti con un piatto a base di trota. Il primo verrà servito dallo stellato Nicola Laera che proporrà dei «ravioli di burrata, pumpernickel, calamaretti spillo e chorizo». Lo chef Andrea Irsara farà assaggiare il piatto «Salmerino della Val Passiria, cipolla rossa della Val Pusteria, maionese all'olio d'oliva e cips di sedano» e gli amanti dei secondi a base di carne potranno degustare la «spalla d'agnello brasata, polenta di storo, yogurt al timo e crumble di pane pücia», creazione dello chef Simon Tirel. Il dolce verrà servito dallo chef Alois Comploi e si tratta di una variazione di lamponi. La prenotazione è obbligatoria all'ufficio turistico di La Villa e San Cassiano (0471 847037). Il costo di 75 euro include i sei piatti con le bevande e l'entrata al museo. (e.d.)