

RASSEGNA STAMPA TI RACCONTIAMO IL NOSTRO OLIO

TRENDING NOW Rapina aggravata, furto e lesioni: molisano torna in carcere



isNews
è notizia

Home Politica Cronaca Cultura Sport Lavoro Necrologi Tutte le sezioni ▾

Home > Notizie > CULTURA & SPETTACOLI > Campobasso, l'istituto Biotecnologico racconta le qualità dell'olio molisano

Notizie CULTURA & SPETTACOLI

Campobasso, l'istituto Biotecnologico racconta le qualità dell'olio molisano

29 Gennaio 2025



venerdì 31 gennaio 2025

**TI RACCONTIAMO IL
NOSTRO OLIO**

Dalle ore 16:00 - 18:00 presso CNA MOLISE,
C.DA COLLE DELLE API.

RIFERIMOLISE

<https://www.isnews.it/2025/01/29/campobasso-listituto-biotecnologico-racconta-le-qualita-dellolio-molisano/>

Agroalimentare, gli studenti del "Pertini-Montini-Cuoco" abbracciano il territorio

Da Redazione - 30 Gennaio 2025 - 309

venerdì 31 gennaio 2025



**TI RACCONTIAMO IL
NOSTRO OLIO**

Dalle ore 16:00 - 18:00 presso CNA MOLISE.



<https://futuromolise.com/agroalimentare-gli-studenti-del-pertini-montini-cuoco-abbracciano-il-territorio/>

Home » Attualità Molise » Agroalimentare, gli studenti del "Pertini-Montini-Cuoco" abbracciano il territorio

Attualità Molise Campobasso

Agroalimentare, gli studenti del "Pertini-Montini-Cuoco" abbracciano il territorio

Da Redazione - 30 Gennaio 2025

39



CAMPOBASSO – Il 31 gennaio 2025 segnerà l'inizio di un'entusiasmante esperienza per gli studenti dell'Istituto Biotecnologico "Pertini-Montini-Cuoco". Con una collaborazione stimolante con l'Ambito Territoriale Permanente di Campobasso e la cooperativa sociale Cibele, l'Istituto ha progettato un percorso di PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento) che promette di avvicinare i giovani

venerdì 31 gennaio 2025

TI RACCONTIAMO IL NOSTRO OLIO

Dalle ore 16:00 - 18:00 presso CNA MOLISE, C.DA COLLE DELLE API.

I ragazzi dell'Istituto Biotecnologico effettueranno analisi chimiche riferite alla composizione e qualità dell'olio, in collaborazione con l'azienda Serra del parco.

RIFERIAMOCI

3803608005

Serra del Parco
il bio del Molise

<https://www.moliseneews24.it/agroalimentare-gli-studenti-del-pertini-montini-cuoco-abbracciano-il-territorio-117595.html>

Gli studenti del "Pertini-Montini-Cuoco" esplorano il settore agroalimentare del Molise

CAMPOBASSO. La data di domani segnerà l'inizio di un'entusiasmante esperienza per gli studenti dell'Istituto Biotechologico "Pertini-Montini-Cuoco". Con una collaborazione stimolante con l'Ambito Territoriale Permanente di Campobasso e la cooperativa sociale Cibeles, l'Istituto ha progettato un percorso di Pcto (Percorsi per le competenze trasversali

e per l'orientamento) che promette di avvicinare i giovani al mondo delle aziende agroalimentari locali. Quattro incontri presso la CNA (Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa) di Campobasso permetteranno agli studenti del corso di Biotechnologie Sanitarie di immergersi nella realtà lavorativa di aziende consolidate ed emergenti del settore. Non si tratterà solo di un'esperienza teorica: i ragazzi saranno coinvolti in analisi chimiche su campioni di olio, vino, prodotti caseari e da forno, acquisendo competenze di fondamentale importanza per la loro formazione professionale. Si uscirà, dunque, dalle canoniche aule e dai laboratori scolastici per apprendere attraverso un nuovo strumento didattico: il territorio. Territorio che diventa, così, un'aula a cielo aperto, un'opportunità unica per apprendere in modo pratico ed efficace.

«Questa iniziativa non è solo un momento di crescita per gli studenti, ma rappresenta anche un passo importante verso l'integrazione tra cultura, scienza e praticità. L'approccio educativo dell'Istituto mira a fondere saperi

umanistici e competenze tecnico-scientifiche, creando una formazione completa e professionalizzante. È l'esempio di come la scuola possa favorire un'educazione integrata, vicina alle necessità del mercato del lavoro e alle aspettative dei giovani - fanno sapere i docenti della scuola guidata dal dirigente Umberto Di Lallo coinvolti nel progetto -.

In una dimensione di comunità, le famiglie degli studenti svolgeranno un ruolo attivo, partecipando agli incontri e sostenendo i loro figli in questo percorso di crescita. La loro presenza è fondamentale per costruire un legame forte tra scuola e territorio, promuovendo scelte consapevoli e progetti di vita che guardano al futuro.

Iniziativa che offrono una nuova visione della scuola, dove l'apprendimento si attua in un contesto concreto e stimolante, capace di valorizzare le tradizioni locali e l'impegno degli studenti. Attraverso il contatto diretto con le aziende, i ragazzi non solo acquisiranno competenze pratiche e teoriche, ma potranno anche riscoprire e valorizzare la loro terra, il Molise, come un luogo ricco di opportunità e pieno di potenzialità.

Di seguito il calendario degli incontri che si svolgeranno sempre dalle ore 16.00 alle ore 18.00 presso la CNA di Campobasso: domani, venerdì 31 gennaio 2025: "Ti racconto il nostro olio"; venerdì 28 febbraio 2025: "Ti racconto il nostro vino"; venerdì 26 marzo 2025: "Ti racconto i nostri caseifici"; venerdì 9 maggio 2025: "Ti racconto il nostro pane".



<https://www.primopianomolise.it/attualita/142856/ledizione-completa-di-primo-piano-molise-del-30-gennaio-3/>



TGR

Molise

Campobasso

Isernia

Termoli e basso Molise



Scuola e imprese

L'olio del Molise sotto esame

A eseguire il controllo qualità, gli studenti del Biotecnologico di Campobasso. Un progetto in collaborazione con Cna

31/01/2025 Filippo Bernardi, montaggio Celeste Picciano

<https://www.rainews.it/tgr/molise/video/2025/01/olio-molise-studenti-montini-campobasso-laboratorio-analisi-cna-9c1a2c34-f8c4-4c2f-a3f3-8ec0069598d1.html?nextp>