

Liceo Marconi Eleonora Agostinelli vince il premio letterario nazionale «Arte di parole»

La studentessa di 5^aB: «Sentivo il bisogno di scrivere, di esternare le mie emozioni in un momento così difficile in cui i miei genitori, entrambi medici, dovevano dare la loro disponibilità in ospedale»

ANTONELLA CORTESE

■ «Silenzio» è il racconto toccante ma affatto retorico, scritto in prima persona da Eleonora Agostinelli, studentessa di 5^aB del liceo scientifico Marconi di Parma, che ha vinto la IX edizione del Premio Città di Prato Arte di parole «Gianni Conti», premio letterario nazionale per le scuole superiori di II grado il cui tema era «Dentro/Fuori». Eleonora ci ha provato, sostenuta dalla sua prof Tiziana Barbieri, insegnante di Lettere che tiene anche corsi di scrittura creativa, e ha scritto delle lunghe e difficili giornate di sua madre Annalisa, medico al Maggiore in prima linea contro il Covid-19, e della sua famiglia. «Sentivo il bisogno di scrivere, di esternare le mie emozioni per capirle meglio in un momento così difficile in cui i miei genitori, entrambi medici, mamma anestesista e papà cardiocirurgo, dovevano dare la loro disponibilità in ospedale - racconta Eleonora -. Io e i miei fratelli, Federico che ha 17 anni e Francesca che ne ha 10, capivamo dalle conversazioni che la situazione era complicata. E' stato difficile spiegare loro cosa stesse succedendo



UN PREMIO IMPORTANTE Eleonora Agostinelli, a destra, e qui sopra con la famiglia.

ma questa condizione ci ha molto uniti e mi ha permesso di recuperare l'anno che ho trascorso in Canada per studio».

I tuoi genitori erano al corrente della tua partecipazione al concorso?

«Non subito, hanno letto il racconto quando ho saputo di essere tra i 12 finalisti. Gliel'ho inviato via mail a lavoro, la mamma lo ha letto nel suo studio e si è messa a piangere commossa. Mi ha mandato subito un messaggio scrivendomi che ero riuscita a capire

quello che aveva provato pur non avendolo mai detto. Mio papà, invece, lo ha letto a casa appartato in una stanza, si è commosso molto e mi ha confessato di essere molto orgoglioso di me e dei miei fratelli. Ci hanno detto che la fatica di questi mesi è stata sempre ripagata da noi tre che li aspettavamo e li sostenevamo».

Hai raccontato di una signora anziana...

«Sì, e l'ho chiamata come mia nonna: Maria Rosa. Mia mamma è abituata a vedere persone morire e mi sono



chiesta come si riesca a rimanere distaccati pensando che la persona che giace nel letto potrebbe essere tua mamma. Volevo mettere in luce l'umanità e il dolore che provano i medici e la scelta di usare il nome di mia nonna non è casuale».

Eleonora ha saputo di essere la vincitrice durante la cerimonia di premiazione che è stata trasmessa in diretta streaming dalla sala giunta del Comune di Prato. Il resto della famiglia, in un'altra stanza su un altro computer, a fare il tifo per lei.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il racconto «Silenzio»

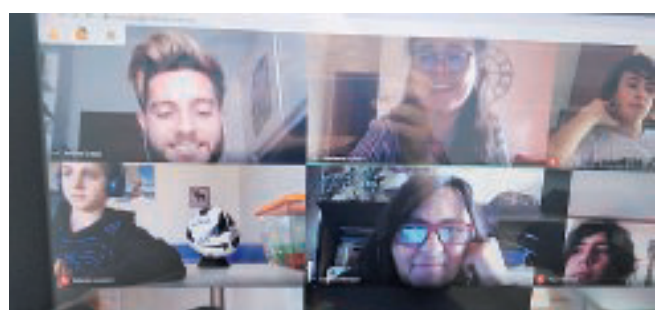
■ Esco di casa alle 7:45, come tutte le mattine, però oggi non c'è nessuno dei miei figli da accompagnare a scuola. È un martedì, un normale giorno infrasettimanale, ma fuori tutto è deserto. Nelle strade della città, dove normalmente a quest'ora c'è un concerto di motori e clacson, regna il silenzio. Quei rumori che trovavo così fastidiosi ora mi mancano. C'è silenzio anche in macchina, in cui io e mio marito percorriamo il tragitto da casa all'ospedale, quasi senza dire una parola. Arrivati alle porte del grande edificio bianco ci salutiamo, sapendo che probabilmente non ci vedremo fino a sera. Lui svolta subito a destra, nel Centro del Cuore, dove c'è il suo reparto di cardiocirurgia. Io invece mi avvio verso l'ala ovest, quasi dall'altra parte del plesso ospedaliero, fino al pronto soccorso. Non sarebbe il mio reparto normalmente, ma è lì che nelle ultime settimane ho organizzato un percorso riservato al triage respiratorio per i pazienti affetti di Coronavirus. In quanto anestesista hanno affidato a me il coordinamento della situazione di emergenza. Per questo nelle ultime settimane ho passato più ore al lavoro che a casa. E ormai anche quando sono a casa mi sembra di essere al lavoro, con il cellulare che non smette mai di suonare. Arrivo in pronto soccorso e mi dirigo nella stanza che abbiamo adibito a spogliatoio, per cambiarmi e mettermi mascherina e tuta protettiva. Le ho appena indossate e già mi sento soffocare. All'idea che dovrò indossarle per l'intera giornata mi sento male, ma scaccio questo pensiero in fretta. Entro nella sala d'attesa dove c'è una fila di pazienti che aspettano di venire visitati. Qui dentro, c'è una confusione incredibile, medici che corrono da tutte le parti, persone che vanno avanti e indietro per lamentarsi e richiedere attenzione. C'è così tanta gente che non so nemmeno da dove cominciare. Sono anche preoccupata perché non abbiamo più posti letto disponibili, sto già cercando di trovare una soluzione per aprire una nuova terapia intensiva, ma ciò significherebbe dover chiudere e isolare un'altra ala dell'ospedale.....

CONTINUA A LEGGERE IL RACCONTO SUL SITO www.gazzettadiparma.it

Fra Salimbene Lezione a distanza con i volontari di Parma Welfare

CHIARA POZZATI

■ Un ambiente protetto e conosciuto per riuscire a sfogarsi. E a confidare anche il dolore per la morte dei nonni, o confessare la paura del domani e la speranza che scaturisce dall'aiuto agli altri. Così la scuola Fra Salimbene va ben oltre il programma scolastico e invita in «cattedra», pardon su classroom, due volontari di Parma Welfare. Tutto per scoprire la solidarietà attraverso lo sguardo pulito e l'entusiasmo di Marianna Corbani, 22 anni, e Andrea Grassi, di tre anni più grande. Entrambi parte dell'esercito dei volontari che portano spe-



SOLIDARIETÀ Un momento della lezione con la 2^aB.

sa, farmaci e giornali ai nonni di quartiere. Ecco il grande traguardo raggiunto dalla 2^aB, che però ha alzato l'asticella e ha trasformato questa intervista online in un momento di scambio denso di

emozioni. Oltre all'esperienza dell'aiuto, i due ventenni hanno stimolato i preadolescenti ad aprirsi. E sono emersi temi importanti: dall'elaborazione del lutto alla paura del futuro, dal valore

del prendersi cura al sentirsi parte di una comunità.

Un'ora abbondante per volare alto, confrontandosi fra coetanei e con giovani adulti: ecco cos'ha vissuto la classe guidata da Marcella Gussoni e Cosetta Imbrogno, coordinatrici del progetto e insegnanti rispettivamente di lettere e religione.

Non un appuntamento casuale ma parte di quel sentiero di service-learnign imboccato dalla scuola già da un pezzo. «L'obiettivo è proprio quello di fornire strumenti ai nostri studenti per affrontare la vita a trecentosessanta gradi: in questo caso abbiamo voluto

aggiungere un tassello in più nelle competenze civiche», spiega la Gussoni che fa da portavoce dell'istituto. «Nei mesi scorsi, abbiamo già vissuto diverse esperienze di volontariato insieme alla 2^aB: e questo è un ulteriore momento di crescita. Quello che però era imprevedibile era l'alchimia che si è instaurata da subito fra i volontari e i nostri ragazzi, che hanno dimostrato una maturità davvero fuori dal comune. Ecco perché la nostra speranza, come scuola e come insegnanti, è quella che molti altri istituti ripropongano questa esperienza. L'obiettivo è quello di fornire

ai propri studenti una chiave di lettura diversa, grazie all'esperienza che fanno i volontari in prima linea contro il Coronavirus».

Esperienza particolarmente apprezzata anche dai due protagonisti: Marianna e Andrea: «E' stata davvero bella - spiega la prima - : vedere quei ragazzini così attenti e profondi è stato talmente emozionante che appena finita la lezione ho chiamato via skype la mia migliore amica ed ero entusiasta».

«Vengo dal mondo dei grest parrocchiali e io stesso ho fatto l'educatore, ma ho sempre avuto a che fare con fasce d'età diverse: o bimbi o studenti delle superiori - chiude il secondo -. Ho sentito discorsi autentici, commoventi e per nulla scontati che non pensavo di ascoltare da dei 12enni, ecco perché sono molto felice di aver partecipato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fraore Riapre la «bottega» di Food Farm In vendita i prodotti «Bontà di Parma»

■ Il progetto Food Farm, con le proprie produzioni a marchio «Bontà di Parma», dopo settimane di chiusura, è pronto, anche se in formato ridotto, in attesa della ripresa dell'attività prevista nel mese di settembre, a far conoscere parte dei suoi prodotti. In queste lunghe settimane in cui, oltre ad essere stata chiusa

l'attività di produzione, in quanto la stessa si basa sull'attività degli studenti in alternanza scuola - lavoro, è rimasto chiuso anche il punto vendita presente all'interno dell'unità di produzione in via Senerchia, 1 a Fraore (www.foodfarmparma.it), la struttura è pronta, dal lunedì ai giovedì, dalle ore 9 alle ore

13, a vendere le proprie Confezioni Extra (Mele, Pere, Sussine ed Arance) a particolari condizioni economiche. E' anche l'occasione per prendere visione del Food Farm; inaugurato nell'ottobre scorso, attraverso un innovativo rapporto fra mondo della scuola e mondo dell'impresa, ha saputo mettere i giovani del nostro

territorio al centro di un progetto che sta avendo riscontri ed apprezzamenti su tutto il territorio nazionale. Contattando la struttura alla seguente mail.foodfarm@poloagroindustriale.edu.it è possibile organizzare la consegna delle stesse confezioni previo pagamento sull'iban che verrà comunicato. E' bene precisare che l'u-

tile ricavato dalla vendita dei prodotti a marchio «Bontà di Parma» del Food Farm è totalmente reinvestito al fine di sostenere l'attività della struttura stessa. E' a tutti gli effetti una piccola azienda che nel tempo vuole sostenersi con la proprie gambe attraverso le proprie produzioni; in questo primo periodo non si nasconde il fatto che, oltre all'aiuto delle aziende ed associazioni e consorzi che hanno sostenuto il progetto, rappresenta una forte spinta anche l'acquisto dei prodotti. Oltre al punto vendita al Food Farm, i prodotti «Bontà di Parma» sono in vendita da

Paladini Otello, lo Spaccio Barilla, Enoteca Medici e la Bottega di Vicoferile. Di particolare interesse anche le confetture extra in quanto sono realizzate partendo solo da frutta fresca selezionata al giusto grado di maturazione senza aggiunta di pectina o addensanti: le confetture Bontà di Parma impiegano 150-170g di frutta per 100g di confettura. L'utile di Bontà di Parma di Food Farm sepa è totalmente reinvestito nelle scuole aderenti e nel laboratorio territoriale per l'occupabilità della rete di scuole.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA