

Conoscersi, confrontarsi e scegliere il proprio futuro scolastico con un poco di consapevolezza in più. Serve a questo la giornata dell'Orientamento scolastico 2025-2026 che si terrà sabato 25 ottobre presso l'Istituto Comprensivo n.7 «L. Orsini» di Imola. L'appuntamento, divenuto oramai tradizione e promosso dal Distretto per l'Istruzione, la Formazione e il Lavoro del Territorio Imolese - Ciss/T, è pensato per accompagnare studenti e famiglie nella scelta della scuola superiore.

Dalle 15 alle 20, negli spazi della scuola, saranno allestiti numerosi «punti-incontro» per permettere a ragazze e ragazzi in uscita dalle scuole secondarie di primo grado di conoscere e scoprire l'offerta formativa degli istituti superiori presenti. Non solo quelli del Circondario imolese, ma anche altre scuole provenienti da Faenza, Forlì, Riolo Terme e comuni limitrofi. L'apertura ad altre realtà scolastiche

Sabato a Imola l'open day per gli studenti delle medie
Tutti alla scuola Orsini per fare la scelta giusta



del territorio attribuisce all'evento il ruolo di vero e proprio open day territoriale che, attraverso un dialogo diretto tra famiglie, studenti e istituti, permetterà di conoscere da vicino ogni indirizzo per orientarsi nella scelta del percorso scolastico futuro. Ogni studente potrà accedere accompagnato da un massimo di due adulti con le visite aperte, a partire dalle 18, anche a chi frequenta ancora la seconda media in vista di una scelta da prendere l'anno prossimo.

«L'appuntamento è diventato una tradizione consolidata - sottolineano Francesca Mar-

chetti, sindaca delegata del Circondario al coordinamento del Ciss/T, e Gianna Gambetti, assessora alla scuola del Comune di Imola - ed è segno dell'impegno costante nel sostenere studenti e famiglie in un momento cruciale del percorso formativo. La scelta della scuola superiore rappresenta una tappa fondamentale nella crescita dei ragazzi, un momento che coinvolge non solo gli studenti, ma anche famiglie e docenti, in un'alleanza educativa per il futuro dei giovani e del nostro territorio: scegliere significa progettare il proprio domani, conoscendo le opportunità che il territorio sa offrire. Per questo l'iniziativa rappresenta un'occasione preziosa per rafforzare il legame tra scuola, comunità e istituzioni, confermando la volontà di investire sull'educazione e sul futuro dei nostri giovani».

© riproduzione riservata

La giornata di Orientamento scolastico alla scuola Orsini (foto d'archivio)

I 69 «super» maturati imolesi premiati da Bcc e Confartigianato

Sessantanove studenti e studentesse imolesi con il massimo dei voti alla maturità sono stati protagonisti di «100/100 - Diamo valore ai giovani», l'evento organizzato sabato 11 ottobre da La Bcc ravennate, forlivese e imolese e da Confartigianato Imprese Bologna Metropolitana, con la collaborazione della Fondazione Giovanni Dalle Fabbriche Multifor Ets.

«Seguite i vostri sogni e le vostre ambizioni», ha detto Gabriele Flaminii, capo area territoriale di Imola de La Bcc, aprendo la cerimonia. Ai ragazzi sono state consegnate borse di studio e agevolazioni per l'avvio d'impresa, riconoscimenti che premiano l'impegno e incoraggiano nuovi progetti di vita.

Guidati dall'esperto di formazione Marco Bassetti, i maturati hanno condiviso esperienze, consigli e aneddoti con gli studenti presenti.

© riproduzione riservata



BACCANALE

CLAI
COOPERATIVA DI IMOLA DAL 1962

CLAI protagonista del Baccanale



Torna il Baccanale, la rassegna enogastronomica e culturale organizzata dal Comune di Imola, sostenuta fin dalle prime edizioni da CLAI, che animerà anche quest'anno l'autunno imolese con numerose iniziative ricche di gusto. Si parte domenica 26 ottobre (ore 16.30) con lo **Showcooking** alla Macelleria del Contadino di Vico Inferno a Imola, dove lo staff del punto vendita racconterà i segreti per utilizzare le spezie in cucina, valorizzando ogni piatto (eventualmente gratuito con posti limitati). Lo showcooking potrà essere seguito, in differita, collegandosi alla pagina Facebook delle Macellerie del Contadino.

Sabato 8 novembre (ore 15.30, sala polivalente di Villa La Babi-

na a Sasso Morelli), sarà invece il momento del **Convegno «La mortadella del Tanara - 1644»**, nel quale si descriverà la ricetta della mortadella ritornata in produzione nel salumificio CLAI di Imola. Seguirà degustazione a cura dello chef Massimiliano Mascia (costo 20 euro, prenotazione obbligatoria entro il 31 ottobre).

Sabato 15 novembre (ore 15.30, Villa La Babina) si terrà la **Conversazione in Villa tra giardini storici e salumi speziati**. In chiusura, degustazione di salumi CLAI aromatizzati alle spezie (costo 15 euro, prenotazione obbligatoria entro il 10 novembre).

Info e prenotazioni:
segreteria@clai.it

Premiata la classe 2A del Malpighi di Castel San Pietro

Le tre studentesse dal futuro vincono la borsa studio di Nuti



Tre studentesse che incontrano le loro versioni adulte per scoprire se i sogni di oggi sono diventati realtà.

È questa l'idea, semplice e potente, al centro del video «Through our future» (*Attraverso il nostro futuro*), con cui la classe 2A dell'Istituto Visitandine Malpighi di Castel San Pietro ha conquistato la sesta edizione della Borsa di studio «Roberto Nuti - Sabo».

Nel cortometraggio, Stella Buriani, Ginevra Gherardi e Nadia Mischi mettono in scena un viaggio nel tempo che diventa metafora di crescita, fiducia e scoperta. Un racconto poetico e pieno di speranza, capace di emozionare la giuria del Roberto Nuti Group, storica azienda bolognese che

produce e commercializza sistemi di sospensione, principalmente per veicoli pesanti e che, ogni anno, premia le scuole più creative e attente ai temi della responsabilità sociale.

«Il cortometraggio ci ha profondamente colpiti e commossi - hanno commentato dall'azienda -. Le tre protagoniste hanno raccontato con autenticità il valore dei sogni e dell'impegno, mostrando la forza e l'entusiasmo delle nuove generazioni». Il premio consiste in un contributo economico destinato alla scuola, da utilizzare per materiali didattici o nuovi progetti educativi.

© riproduzione riservata

La classe 2A dell'Istituto Malpighi di Castel