

LE CERTIFICAZIONI CHE SERVONO

Its Eat, il 75% dei diplomati ha trovato un lavoro

Sono i giovani che si sono specializzati un anno fa. E intanto a ottobre partono due nuovi corsi: ecco l'offerta nel dettaglio

Stefano Fabbroni

GROSSETO. Partiranno a ottobre due nuovi corsi promossi dall'Its-Eat, l'Istituto Tecnico Superiore-Eccellenza Agroalimentare Toscana, cioè la scuola di alta specializzazione biennale in agroalimentare costituita nel 2015.

Il primo percorso formativo è Farmer 4.0 in cui verrà studiata l'innovazione delle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali. L'altro è invece Gastronomo, che sfornerà esperti nel campo del marketing e del valore delle filiere di qualità della Toscana. Nei prossimi mesi, inoltre, vi si aggiungerà

Whot&Food (ancora da definire nei dettagli), che offrirà invece una preparazione incentrata sugli sbocchi turistici garantita dalle eccellenze locali come vino e cibo.

Its Eat è un istituto di formazione post-diploma (di ogni scuola secondaria superiore) e dal 2016 prepara ragazzi attraverso piani di studio, articolati in lezioni in aula e laboratori, mirati a creare figure spendibili sul mercato di lavoro come richiesto dalla variegata gamma di imprese agroalimentari presenti in Maremma: si studia dall'area commerciale fino a quella linguistica, legale, organizzativo e tecnico-produttivo. Alla fine del biennio viene rilasciato, dopo

il superamento di un esame, un diploma di tecnico superiore.

I corsi sono finanziati in parte dalla Regione Toscana (attraverso il Fondo sociale europeo) e il ministero dell'Università e della Ricerca e organizzati in tutta la Toscana; la sede di Its Eat si trova in via Giordania a Grosseto.

L'incontro di presentazione dell'offerta formativa per il prossimo biennio ha fornito alcuni importanti risultati dei primi quattro anni di attività didattica: tre percorsi conclusi, quattro in corso di svolgimento (due sono al primo anno ed altrettanti al secondo); e nel prossimo biennio, partiranno i tre sopra citati. «Per i primi

due attivati nel 2016, uno a Grosseto e uno a Firenze – dice Paola Parmeggiani, direttore di Its Eat – il 75% dei diplomati ha trovato subito un'occupazione in aziende locali e nazionali e anche nel terzo, svolto anche questo nel capoluogo regionale, la metà dei promossi è stata assunta».

Durante l'anno, tutti i ragazzi hanno affrontato lo stage, fondamentale per acquisire un confronto con altre realtà in cui l'agroalimentare è una parte fondamentale dell'economia del paese. «Su oltre duemila ore complessive – continua Parmeggiani – ottocento sono previste per lo stage».

Due ragazzi hanno raccontato la loro esperienza. Niccolò

STAGISTI 4.0

Un prototipo di etichetta a realtà aumentata

Gli stagisti del corso Food Identity Management di Grosseto nell'ambito del progetto Its 4.0 hanno realizzato un prototipo avveniristico di etichetta a realtà aumentata che permette di risalire a dati come la natura del prodotto e la fase di realizzazione. «Abbiamo impiegato cinque mesi per ottenerla» dice soddisfatto lo stagista Matteo Baronti.

Mangini, per esempio, diplomato all'istituto professionale linguistico, ha conseguito il titolo di esperto agroalimentare e ha affrontato lo stage in Spagna. «A Barcellona mi avevano proposto di restare a lavorare per un'industria del caffè – racconta – ma ho preferito tornare qui per contribuire allo sviluppo del nostro territorio e attualmente mi occupo di coordinamento delle attività in un'area di Latte Maremma». «Il progetto – osserva Fabrizio Tistarelli, presidente di Its Eat – rappresenta un'opportunità di sviluppo da non perdere se si pensa che molte aziende che operano nell'agroalimentare ci chiedono figure professionali ben preparate». –