

Un convegno a Pisa per sviluppare il settore toscano del food - PISANEWS

By Antonio Tognoli

PISA – Un convegno per sviluppare il settore toscano del food, partendo dalla formazione dei giovani in ruoli innovativi.



L'iniziativa è in programma alle 16 di **mercoledì 25 settembre presso la Camera di Commercio di Pisa** e rappresenterà un'occasione per attivare un sempre più forte collegamento tra il mondo imprenditoriale e i giovani diplomati in cerca di occupazione nel settore agrario, agroalimentare e agroindustriale. Il cuore del dibattito sarà infatti la nuova figura del **Gastronomo** che rappresenta una professionalità sempre più centrale per lo sviluppo delle aziende dell'agribusiness locale perché possiede competenze nella comunicazione, nel marketing e nella valorizzazione di prodotti e territori. In quest'ottica, la Fondazione ITS EAT – Eccellenza Agroalimentare Toscana ha attivato a Pontedera un corso di alta specializzazione post-diploma che, a partire dal mese di ottobre, fornirà una preparazione biennale a venticinque giovani tra i 18 e i 29 anni che si concluderà con l'assegnazione del diploma da Tecnico Superiore **Gastronomo**.

Il convegno sarà aperto dai saluti di Valter Tamburini (presidente della Camera di Commercio), di Laura Granata (responsabile del progetto "Terre di Pisa" della Camera di Commercio), di Matteo Giusti (presidente di Cna Pisa) e di Barbara Carli (direttore dell'agenzia formativa "Copernico" di Cna Pisa) che aiuteranno a comprendere la situazione e i bisogni del settore alimentare locale, proseguendo poi con gli interventi di Fabrizio Tistarelli (presidente di ITS EAT) e di Paola Parmeggiani (direttore di ITS EAT) in cui sarà presentato il corso "Gastronomo". Il valore di quest'ultimo percorso formativo è testimoniato dal cofinanziamento dal MIUR e dalla Regione Toscana a valere sul POR FSE 2014-2020 e dal suo inserimento nell'ambito del progetto **GiovaniSi** della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani.

Alle 16.30 diventeranno protagonisti gli imprenditori agroalimentari che racconteranno le loro attività e che condivideranno le loro esperienze, con un focus particolare sull'importanza di formare giovani capaci di saper analizzare i mercati nazionali e internazionali per proporre soluzioni per aumentare la competitività delle aziende, per pianificare la commercializzazione e per predisporre la promozione delle produzioni d'eccellenza. La conclusione del seminario sarà rappresentata dal *focus group* dal titolo "Esigenze formative e opportunità di crescita per il settore food" che riunirà in tre tavoli tutti i partecipanti (docenti, imprenditori, addetti dei centri per l'impiego e autorità) per proporre occasioni di confronto sui temi più rilevanti e delicati del mondo dell'agribusiness: "Le normative: da ostacolo ad opportunità", "Le soft skills: abilità e competenze" e "Selezione del personale: come trovare il profilo perfetto e competenze tecniche". *"Il seminario – commenta Parmeggiani, – vuol far emergere le esigenze delle imprese per arrivare a formare futuri professionisti pronti ad un inserimento lavorativo. Per questa ragione, la presentazione iniziale della nuova figura del Gastronomo sarà seguita da una seconda parte dedicata specificatamente agli addetti ai lavori per favorire una possibilità di confronto e di crescita del settore"*.