



L'ISTRUZIONE

Dal campo alla tavola col super diploma

di Francesca Chiamenti

Eccellenze agroalimentari, mondo del marketing e comunicazione e promozione del territorio. Il tutto legato da un'offerta formativa post diploma che mette in contatto diretto sul territorio studenti e imprese. Questo il progetto della fondazione Its Eat Academy – Eccellenza Agroalimentari Toscana che per il biennio 2022-2024 ha presentato quattro nuovi percorsi formativi finanziati dalla Regione Toscana (che ha stanziato 5 milioni in fondi destinati a 30 progetti di Its) e dal ministero dell'Istruzione destinati allo sviluppo del settore agroalimentare. Corsi che estenderanno il loro raggio da Firenze anche a Pisa, Arezzo e Grosseto e per i quali sono aperte le iscrizioni.

Come spiega Fabrizio Tistarelli, presidente di Its Eat Academy: «serviranno a valorizzare meccanismi della produzione agricola legati al marketing, alla produzione e all'agricoltura di precisione, unendoli alle innovazioni tecnologiche. I ragazzi e le ragazze saranno inoltre messi in contatto diretto sul territorio con le imprese». Saranno 1000 le ore di frequenza in aula arricchite da 800 ore di stage in azienda e 160 in uscite formative. «Come ci indica il monitoraggio annuale di Indire, oltre l'80% di chi completa il corso entro un anno trova lavoro e il 90% di questi in modo coerente col percorso

**Presentati i nuovi corsi dell'Its Eat Academy
L'assessora Nardini:
"L'80% di chi va in questi istituti trova lavoro entro un anno"**

formativo», aggiunge Alessandra Nardini, assessora regionale all'istruzione formazione professionale Università ricerca e lavoro.

Si parte a fine ottobre da Firenze con "Agrifuture 4.0: Tecnico per l'innovazione delle produzioni agrarie e delle trasformazioni agro-industriali". Attraverso un laboratorio a Campiano di agricoltura digitale, una serra a circuito chiuso e diversi strumenti tecnologici gli studenti potranno imparare a proporre soluzioni tecnologiche e innovative nel processo di produzione della filiera.

Secondo percorso è "Food Innovation Management: tecnico per la qualità, lo sviluppo e l'innovazione dei prodotti agro-alimentari made in Italy e la gestione dei processi produttivi" con sede a Grosseto. Obiettivo quello di formare tecnici del comparto agrario e di trasformatio-

ne agro-industriale in grado di migliorare i processi produttivi e creare nuovi prodotti in base alle richieste del mercato.

"Food Identity Management: Tecnico per la valorizzazione e il marketing delle filiere agroalimentari di qualità" è il corso dedicato a marketing, export e comunicazione di Montevarchi (Arezzo). Analisi della domanda, conoscenze degli strumenti di marketing digitale i mezzi per imporre a proporre soluzioni innovative per il marketing dei prodotti "Made in Italy".

Infine a Pisa "Enofood Experience: Tecnico per la comunicazione, il marketing per l'esperienza enogastronomica e turistica" che mira a formare la figura dello storyteller dei prodotti del territorio oltre che gestire l'ospitalità (azienda agricola, agriturismo, ristorazione).

«È una risposta importante in un momento di crisi in cui la difficoltà di reperimento di queste figure è quotata al 41% – spiega Gabriele Gori, direttore generale della Fondazione Cassa di Risparmio Firenze – in una regione poi che è la prima d'Italia per Dop e Docg».

I corsi saranno composti da 26 alunni a cui carico vi sarà solo il pagamento di una quota simbolica di "non abbandono" di 500 euro. Sono inoltre previste, grazie al contributo di CR Firenze, borse di studio e Erasmus.

© RIPRODUZIONE RISERVATA