

Il futuro nel cibo

Percorsi di studio post diploma nel settore alimentare

di Valentina Vannini

azienda. Ilary, invece, aveva 28 anni e un contratto a tempo indeterminato quando, nel 2018, ha deciso di iscriversi a uno dei corsi Its Eat. Lavorando e studiando, ha portato a termine il biennio, ha lasciato il vecchio lavoro e oggi cura la rete commerciale di una piccola impresa del settore ortofrutta. A Matteo, 28 anni, manca solo l'esame finale, ha da poco concluso lo stage in un'azienda dolciaria della provincia

fiorentina e ora lavora a un progetto per organizzare eventi enogastronomici.

All'Eat si può diventare tecnici per l'innovazione delle produzioni agrarie e delle trasfor-

mazioni agro-industriali, esperti nello sviluppo e l'innovazione dei prodotti agroalimentari, professionisti nel marketing delle filiere di qualità o ancora nella comunicazione per l'esperienza enogastronomica e turistica.

«Oltre il 65% dei nostri docenti proviene dalle imprese. Lo sforzo è di far conoscere ai giovani le potenzialità lavorative che l'agro-alimentare può offrire - dice Paola Parmeggiani, direttrice della Fondazione Its Eat -. La crisi economica, quella climatica e ora energetica hanno messo in rilievo l'importanza di produrre in sostenibilità. La tecnologia di precisione può essere un grande aiuto, ma per questo c'è bisogno di figure tecniche specifiche, così come avremo bisogno di specialisti nel settore della trasformazione e della commercializzazione, che sappiano valorizzare, raccontare e vendere i prodotti del nostro territorio».

ITS: COSA SONO?

Sono percorsi post diploma che mettono i giovani in stretto contatto con il mondo del lavoro: dalla moda all'informatica, dall'edilizia all'agro-alimentare.

Complessivamente in Toscana sono 34 i percorsi formativi per 800 posti disponibili.

[i giovanisi/its](https://www.giovanisi/its)

L'80% dei diplomati trova lavoro entro un anno: è quello che può offrire ai propri studenti la Fondazione Its Eat Academy, l'Istituto Tecnico Superiore di Eccellenza Agroalimentare Toscana di Grosseto, nato nel 2015, che propone corsi biennali post-diploma per tecnici altamente qualificati nel settore agro-alimentare. Lo conferma anche Indire, l'Agenzia del Ministero dell'Istruzione: quasi il 50% dei ragazzi che frequenta gli Istituti tecnici superiori (da non confondere con i percorsi tecnici della scuola secondaria di secondo grado) riesce a ottenere un contratto o una promessa di assunzione nell'azienda in cui ha svolto il tirocinio, ancor prima di aver sostenuto l'esame finale.

Esperienze di successo

È successo ad Alberto, 22 anni, al primo anno di corso: conclusa la fase iniziale di stage, ha ricevuto un'offerta per un contratto di apprendistato di terzo livello in un'importante società vitivinicola. Potrà così concludere gli studi e proseguire l'esperienza in

Un percorso anche con Coop

I percorsi previsti per il biennio 2022-2024, in partenza a fine ottobre, si svolgeranno a Firenze, Grosseto e Montevarchi. Da quest'anno si registra anche la partecipazione di Unicoop Firenze. «Da sempre la nostra cooperativa opera per valorizzare i prodotti del territorio e le imprese locali. Per questo abbiamo accolto con piacere la proposta di collaborare con la Fondazione Its Eat, dando il nostro sostegno e la piena disponibilità non solo per le docenze, ma anche per ospitare gli studenti nei percorsi di stage, e in futuro progettare insieme un percorso formativo dedicato alle professioni e alle aree di innovazione della di-



stribuzione alimentare» spiega Rossella Molinari, responsabile progetti di sviluppo risorse umane di Unicoop Firenze.

Le iscrizioni terminano il 10 ottobre 2022. I corsi sono a numero chiuso e sono previste borse di studio. Alla fine del biennio, dopo un esame, viene rilasciato un diploma di Tecnico Superiore di V livello Eqf (riconosciuto nell'Ue). Ciascun percorso prevede 1800 ore di formazione, 800 ore di stage e 160 ore di uscite formative.

[fondazione-eat.it](https://www.fondazione-eat.it)
05641791224; 3331328663