



Una serra per l'agricoltura digitale: e' quella di Its eat. La formazione passa dall'innovazione

Grosseto

GROSSETO - Il futuro, anche in agricoltura e nell'agroalimentare, passa dall'innovazione e dal digitale. Non a caso si parla con sempre maggiore frequenza di agricoltura 4.0 o di agricoltura "di precisione" in riferimento alla tecnologia più avanzata e innovativa applicata al settore primario.

Lo sanno bene gli esperti dell'Istituto tecnico superiore Eccellenza agroalimentare toscana, che hanno dotato il polo formativo di via Giordania a Grosseto di sofisticatissimi laboratori (per l'agricoltura digitale e la serra indoor), dove gli studenti possono imparare ad applicare le nuove tecnologie, le scuole del territorio possono trovare supporto per le attività laboratoriali e le imprese del settore hanno un punto di riferimento per la ricerca e l'innovazione. Tanto più ora che si sta concretizzando il Polo per l'industria e la trasformazione agroalimentare toscana, destinato a diventare il fulcro regionale per la promozione e il sostegno delle attività di ricerca e innovazione, di processo e prodotto nel settore. Dunque, un partner "naturale" per Its Eat, che in Toscana forma tecnici altamente specializzati proprio in agricoltura, nella trasformazione dei prodotti, nel marketing e nella commercializzazione.

di 10

Galleria fotografica Serra Its Eat

Se Its-Eat rappresenta il pilastro formativo post diploma e le imprese di settore lo "sbocco" professionale per i diplomati Its, il percorso che porta gli studenti ad accedere all'alta formazione tecnica passa necessariamente dalla scuola superiore. Ecco dunque l'altro "partner" della filiera, ovvero l'Istituto di istruzione superiore Leopoldo di Lorena, dove all'uscita dalla scuola media, i ragazzi possono iniziare il percorso che li porta in sette anni (cinque di scuola superiore e due di Its) al diploma equivalente al quinto livello europeo (EQF).

«Its Eat è stato fortemente voluto dal nostro istituto - spiega Cinzia Machetti, dirigente dell'Isis Leopoldo di Lorena di Grosseto - che ha condotto la costruzione del partenariato sul territorio. Rappresenta, infatti, il naturale completamento del percorso formativo post diploma, che parte dalla nostra scuola e porta alla formazione di figure professionali altamente qualificate da inserire nelle imprese del settore. Oggi, la sinergia tra il Leopoldo di Lorena e Its costituisce un fattore di forte innovazione per l'intero comparto produttivo».

Un percorso virtuoso, dunque, «che fa parte della filosofia stessa degli Its - spiega il presidente di Its Eat, Fabrizio Tistarelli - ovvero formare e fare rete con altre realtà per la diffusione della formazione e della conoscenza. Infatti sono stati pensati come anello di congiunzione tra domanda di lavoro e offerta di tecnici altamente specializzati». Non a caso l'80 per cento dei diplomati Its trova impiego nel settore di interesse a un anno dal diploma e il governo ha pensato una riforma per potenziare la rete, nella quale ha investito 1,5 miliardi di euro del PNRR, spalmati in 5 anni.

«Le sfide dell'agricoltura, dei settori agroindustriale e agroalimentare toscano nei prossimi decenni - dichiara Edoardo Passalacqua in rappresentanza del Polo per l'agroalimentare - riguardano, da un lato, il consolidamento e il potenziamento di alcuni ambiti di eccellenza, prodotti e marchi riconosciuti a livello mondiale, sinonimo ed espressione di qualità, tradizione e sicurezza; dall'altro, lo sviluppo di nuove opportunità, necessarie ad invertire il processo di abbandono e degrado che sta investendo le aree più marginali della regione».

«La formazione è un fattore strategico nell'agroalimentare - aggiunge Francesco Pugliese direttore di Ibf Servizi e dirigente area R&D del Gruppo BF SpA - uno dei più dinamici settori produttivi e nel quale interagiscono profili professionali di diversa specializzazione, orientati sempre più alla ricerca e all'innovazione. Con questa logica, collaboriamo ormai da anni con Its Eat. Attraverso Ibf Servizi, società del Gruppo BF la più importante realtà agroindustriale italiana, abbiamo avviato un percorso formativo che intende individuare figure professionali in grado di cogliere le sfide dell'agritech e dell'agricoltura di precisione».

LEOPARD: il laboratorio di agricoltura digitale e la serra indoor

LEOPARD (Laboratorio tErritOriale aPerto per l'AgRicoltura Digitale) è l'acronimo del progetto che comprende il laboratorio di agricoltura digitale e la serra indoor, realizzati all'interno del polo formativo grossetano di Its Eat, in via Giordania, 227, grazie a un finanziamento regionale di 142 mila euro.

Il laboratorio di agricoltura digitale è dotato di attrezzature per realizzare lo studio di immagini satellitari o che derivano dalle riprese dei droni, per l'acquisizione di competenze nell'uso di hardware e software per lo sviluppo di analisi, progettazione e trasferimento di tecnologia digitale al mondo agricolo, zootecnico e forestale.

La serra indoor, messa a punto in collaborazione con i ricercatori dell'Enea è un vero e proprio "gioiello" di



innovazione e tecnologia, un modello in scala di quelle già utilizzate in alcune realtà avanzate. «È una struttura per la coltivazione di vegetali in un ambiente chiuso, in cui tutto ciò che serve alla vita delle piante viene dato dall'uomo attraverso un computer. È la macchina che analizza i "bisogni" della pianta e regola luce (artificiale, a led), acqua, temperatura e nutrienti», spiega Nicola Colonna, ricercatore dell'Enea nel campo dell'agricoltura e della sostenibilità delle produzioni agricole, membro del comitato tecnico scientifico di Its-Eat, che collabora al progetto insieme al collega Luca Nardi, anima "tecnica" della serra indoor.

«È a tutti gli effetti una coltivazione idroponica - aggiunge - in cui i semi vengono appoggiati su un substrato all'interno di vassoi uno sull'altro a varie altezze, in verticale in modo da moltiplicare la superficie a disposizione. Quindi, attraverso un sistema computerizzato, viene programmato l'intero ciclo di produzione, creando artificialmente l'ambiente naturale, compresa l'alternanza giorno-notte».

Info su attività e percorsi formativi Its Eat sul sito <http://fondazione-eat.it>, ai numeri 0564.1791224 e 333.1328663 (dal lunedì al venerdì orario 9-13, 15-18), alla mail info@fondazione-eat.it

Più informazioni su