

## GROSSETO IL FUTURO DELL'AGROALIMENTARE PASSA DALL'ALTA SPECIALIZZAZIONE TECNICA.

L'Istituto Tecnico Superiore – Eccellenza Agroalimentare Toscana presenta la programmazione 2021-2023. A Grosseto il percorso “Enofood 4.0” per esperti di marketing ed export dell'agroalimentare. A Firenze, invece, avrà sede il percorso “Agrifuture” dedicato all'innovazione nelle produzioni agrarie e nelle trasformazioni agroindustriali. Le iscrizioni scadono il 12 ottobre. “Il futuro è unico”, recita lo slogan per la presentazione dei due percorsi di alta specializzazione tecnica organizzati dall'Istituto Tecnico Superiore Eat – Eccellenza Agroalimentare Toscana, con sede a Grosseto, per esperti nel campo delle produzioni agroindustriali e agroalimentari. Si potrebbe aggiungere “il tuo futuro è qui”, all'interno dei percorsi formativi, al termine dei quali il ministero dell'Istruzione rilascia il diploma di tecnico superiore, equivalente al quinto livello europeo (Eqf). Dunque un secondo pilastro dell'istruzione post diploma, come lo ha definito lo stesso premier Draghi, parallelo a quello universitario, rivolto ai giovani tra 18 e i 29 anni, che hanno completato il ciclo di istruzione superiore, interessati alla formazione nel marketing, nell'enogastronomia e nell'agricoltura di precisione. La scelta è tra “Enofood 4.0”, con sede a Grosseto (organizzato in collaborazione con il consorzio Grosseto export), per la formazione di tecnici superiori specializzati nella gestione dei processi di commercializzazione dei prodotti agroalimentari made in Italy, nell'export, nelle strategie di marketing e di comunicazione delle imprese agroalimentari, e “Agrifuture 4.0”, per tecnici superiori che operano nelle filiere di produzione e trasformazione agroalimentare, con riferimento alle nuove tecnologie dell'agricoltura di precisione e alle innovazioni digitali, che invece si svolgerà a Firenze. Il percorso è organizzato in collaborazione con la società lbf Servizi, specializzata nella “precision farming”, e Sfera Agricola, l'azienda che gestisce una serra idroponica a Gavorrano. In entrambi i casi, le lezioni partiranno nel mese di ottobre.

E qui arriva la prima importante peculiarità di Its – Eat e, in generale, del modello formativo degli Its: la stretta collaborazione con le aziende, che entrano a pieno titolo nella programmazione, che partecipano alle policy dell'istituto, richiedendo esse stesse l'organizzazione di corsi per le figure professionali strategiche nei loro processi aziendali e produttivi, mettendo a disposizione esperienza e know-how con gli stage per gli studenti e partecipando alle docenze. L'obiettivo di questo sistema è preparare tecnici altamente specializzati in grado fin da subito di inserirsi nel lavoro in azienda, grazie alla collaborazione con le imprese del territorio regionale e nazionale, innovative nel campo specifico dell'Istituto, ovvero l'eccellenza agroalimentare in tutte le sue declinazioni. «I nostri corsi sono una grande opportunità per i ragazzi che vogliono proseguire gli studi dopo il diploma, per chi cerca una specializzazione in un campo in crescita come l'agroalimentare, ma anche per le imprese che hanno bisogno di tecnici altamente qualificati», spiega il presidente di Its-Eat, Fabrizio Tistarelli. «In Maremma, dove peraltro sta nascendo il Polo dell'agroalimentare a sottolineare la vivacità e la forza del settore, c'è bisogno di queste figure professionali, sia per le attività di trasformazione, che di promozione e marketing. Sono le imprese a chiederle. Ma perché il percorso sia efficace occorre fare sistema tra rete imprenditoriale, associativa e istituzionale, cogliendo l'opportunità che Its – Eat offre come punto di raccordo e di sintesi tra esigenze occupazionali da una parte, produttive e di mercato dall'altra», conclude Tistarelli.

Che la rete degli Its sia uno strumento formidabile per “ammodernare” le competenze e le professioni, lo dimostra la forte presa di posizione del Governo che ha avviato una riforma per ampliare il raggio d'azione degli Its (ribattezzati Its Academy) destinando loro oltre 1 miliardo di euro in 5 anni, dei quali 68 milioni per il 2021 e 48 dal 2022 in poi. «A luglio la Camera ha approvato il testo unificato delle proposte di legge

sulla ridefinizione del sistema di istruzione e formazione tecnica superiore, per consolidare il canale di formazione biennale post diploma, parallelo a quello universitario quale è la rete degli Its», aggiunge la direttrice di Its-Eat, Paola Parmeggiani. «L'obiettivo è ampliarne il raggio di azione, consolidando il loro collegamento con il mondo imprenditoriale, il soggetto di riferimento degli Its, che avranno il compito di formare le competenze necessarie alle aziende per affrontare i percorsi di innovazione e di transizione digitale, necessari per essere oggi competitivi sul mercato. La riforma riconosce, dunque, il ruolo strategico degli Its come canale di specializzazione per le imprese e come porta verso il mondo del lavoro per gli studenti», conclude.

«La formazione tecnica superiore sta prendendo sempre più campo e rappresenta un'eccellenza nel panorama dell'offerta formativa italiana; gli Istituti Tecnici Superiori vengono infatti promossi dal Ministero dell'Istruzione, e dalle Regioni come scuole di alta formazione per facilitare lo sviluppo economico dei settori nazionali più competitivi – commentano il sindaco Antonfrancesco Vivarelli Colonna e il vice sindaco e assessore alla cultura Luca Agresti – L'obiettivo di questo tipo di formazione, in particolare nel campo specifico dell'Its-eat l'eccellenza agroalimentare in tutte le sue declinazioni, è preparare tecnici altamente specializzati in grado fin da subito di inserirsi nel lavoro in azienda, grazie alla collaborazione con le imprese del territorio regionale e nazionale. Il nostro territorio è ricco di aziende che operano nel settore agroalimentare, peraltro sempre più in espansione, e i corsi proposti sono finalizzati proprio alla formazione di tecnici altamente specializzati».

**Laboratori e innovazione**

Its, mette a disposizione dei corsisti spazi di studio e di lavoro all'avanguardia, in parte in collaborazione con le aziende, in parte all'interno dei propri poli formativi. È questo il caso di Grosseto, dove nella sede di via Giordania, nei mesi scorsi, in collaborazione con l'Enea è stata allestita una serra indoor per le coltivazioni idroponiche e un sofisticato laboratorio per l'agricoltura digitale, a disposizione degli studenti e in futuro anche delle aziende e delle università. A Firenze, il corso "Agrifuture 4.0" svolge le lezioni in aula presso la Società di Mutuo Soccorso Rifredi, mentre le attività laboratoriali si terranno a Impruneta, nella Fattoria di Campiano, che ospita al suo interno laboratori tecnologici avanzati per l'agricoltura di precisione, serre e impianti di viticoltura, olivicoltura e di trasformazione.

**Come sono organizzati i corsi di Its-Eat** I corsi sono aperti ai diplomati, tra 18 e 29 anni. Le lezioni sono tenute sia da docenti universitari ed esperti dei vari settori, sia da tecnici che già lavorano nelle aziende (oltre il 65 per cento del totale). I corsi durano due anni, si articolano in 1.200 ore di lezione, tra attività d'aula, laboratori e visite didattiche, cui si aggiungono 800 ore di stage in azienda. Sono previste esercitazioni pratiche nelle linee produttive delle imprese e settimane di stage all'estero.

**La riprova della validità del sistema formativo Its sono i numeri:** oltre l'80 per cento degli studenti trova impiego nel suo settore a un anno dall'esame. Its-Eat in particolare, dalla nascita (nel 2015) ad oggi, ha portato a termine sette percorsi formativi, cinque sono in corso per il biennio 2019-2021, due i nuovi in partenza per il biennio successivo. Its Eat ha formato circa 100 tecnici superiori specializzati, ha coinvolto oltre 150 aziende toscane e italiane, ha messo in campo più di 100 docenti provenienti dalle imprese, dal mondo delle professioni e della consulenza aziendale, dalle Università e dalla scuola.

**I termini per le iscrizioni ai due corsi "Enofood 4.0" e "Agrifuture 4.0" scadono il 12 ottobre.** Tutte le informazioni sul sito di Its-Eat, al link <https://www.fondazione-eat.it/iscriviti-corso-formazione-eccellenze-agroalimentari.html>

**Gli Open day** Per illustrare i percorsi formativi, Its-Eat ha organizzato un programma di open day on line e incontri informativi in presenza in diverse città della Toscana. Per gli appuntamenti in presenza, si comincia l'8 settembre, alle 17, alla fattoria Le Prata a Pisa. Il successivo incontro è il 15 settembre, sempre alle 17, a Grosseto, nella sede della cantina Vini di Maremma, in località Il Cristo. Si chiude il 22 settembre alla stessa ora, a Firenze, all'Istituto Agrario di via delle Cascine. Per iscrizioni e informazioni, consultare il sito di

Its-Eat al link <https://fondazione-eat.it/ricieste/index.php/openday> Alla conferenza stampa hanno partecipato oltre al presidente e alla direttrice di Its-Eat, Fabrizio Tistarelli e Paola Parmeggiani, il vicesindaco di Grosseto, Luca Agresti, la consigliera provinciale con delega all'Istruzione, Olga Ciaramella, la dirigente scolastica dell'Istituto di istruzione superiore "Leopoldo II di Lorena", Cinzia Machetti.

[ GROSSETO IL FUTURO DELL'AGROALIMENTARE PASSA DALL'ALTA SPECIALIZZAZIONE TECNICA. ]