

Lei (25 anni) due mesi dopo il diploma è assunta a Latte Maremma. Lui (29) all'Unione Italiana Vini: «Qui occasione di crescita teorica e pratica»

Eleonora e Jacopo, dalla formazione al lavoro «Ecco perché consigliamo questo percorso»

TESTIMONIAL

LINA SENSERINI

Diventare esperti nel campo delle produzioni agroindustriali e agroalimentari, avviare un percorso professionale che spalanchi le porte del mondo del lavoro si può. E con successo. Sono le storie di due ragazzi diplomati all'Istituto tecnico superiore Eat - Eccellenza Agroalimentare Toscana, a dimostrarlo. **Eleonora Capecchi**, di Castiglione della Pescaia, e **Jacopo Parrini**, fiorentino, ce l'hanno fatta e hanno coronato il loro sogno professionale grazie alla formazione con l'Istituto Its-Eat, che a sua volta ha raggiunto l'obiettivo di preparare tecnici altamente specializzati in grado di inserirsi fin da subito nel lavoro in azienda, grazie anche alla collaborazione con le imprese del territorio regionale e nazionale.

Eleonora Capecchi ha 25 anni, ha conseguito la maturità commerciale e ha frequentato il corso Food Identity management nel biennio 2017-2019. Da sette mesi lavora al Consorzio produttori Latte Maremma dove entra due mesi dopo il diploma: prima donna, dal 1961, assunta nel reparto commerciale.

Come sei entrata in contatto con l'Istituto?

«Mi sono rivolta al Centro per l'impiego, dopo un periodo di lavoro in una pasticceria. Avevo deciso di cambiare

mestiere e di investire sul mio futuro. Lì mi hanno parlato dei corsi dell'Its, ho visto che erano previsti anche i tirocini, che le lezioni erano improntate in maniera diversa dall'università e ho pensato che facesse proprio per me. Ho lasciato il lavoro di pasticceria e ho deciso di provare. Certo è stato un sacrificio, perché in quel momento rinunciavo a uno stipendio, facevo un salto nel vuoto. Ma ho creduto nell'Its e ho sfruttato al meglio le opportunità che mi ha dato».

In particolare?

«Gli stage, i contatti, le esperienze pratiche. Per esempio, abbiamo partecipato a Maker Fair, a Roma, il più grande evento europeo sull'innovazione e le tecnologie. Ho coordinato un gruppo di lavoro che ha presentato un'applicazione sulla realtà aumentata applicata alle etichette dei prodotti agroalimentari. Più in generale, il percorso formativo è il giusto connubio tra imparare e proporsi alle aziende. Consideriamo che il 65% delle ore di lezione sono svolte da professionisti».

Consigli Its-Eat ai neodiplomati?

«Lo consiglio a tutti coloro che hanno voglia di affrontare un corso altamente professionalizzante, a chi ha voglia di investire in una formazione che possa portare subito a risultati importanti. La forza di Its-Eat è mettere in contatto gli studenti col mondo del lavoro. È stato un percorso soddisfacente, dalla logistica della sede di Grosseto, a come è concepito l'esame fina-

le. Certo Its dà tante opportunità, ma bisogna saperle cogliere, ci vuole impegno e testa. Io ci ho creduto fin dall'inizio, avevo le idee chiare. E questa è una *conditio sine qua non* per avere successo».

Di cosa ti occupi per Latte Maremma?

«Coordino le attività delle vendite, il marketing, seguo e gestisco i clienti già esistenti e nuovi, seguo la problematica delle vendite, attuo i piani di vendita, cerco nuovi canali e nuovi clienti cui presentare il prodotto».

Jacopo Parrini, 29 anni, diplomato all'Istituto tecnico agrario, ha frequentato il corso Its-Eat denominato Agri. Mktg. 4.0 per la formazione di tecnici addetti al controllo, alla valorizzazione e al marketing delle produzioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali. Subito dopo il diploma Its, nel 2018, ha iniziato a lavorare per l'Unione Italiana Vini, l'associazione che raccoglie 500 aziende vitivinicole italiane, che a loro volta rappresentano 150 mila viticoltori in tutto il territorio nazionale. Prima a tempo determinato, poi da aprile il contratto è stato trasformato a tempo indeterminato.

Come sei entrato in contatto con l'Istituto?

«Il mio è stato un percorso particolare. Lavoravo già in una ditta che si occupa di materiali plastici, ma il calo del fatturato ha costretto a dimi-

nuire il personale e sono stato licenziato. A quel punto ho deciso di sfruttare il periodo di disoccupazione per investire

nel mio futuro professionale. Avevo 26 anni e desideravo confrontarmi con una professione diversa da quella che avevo svolto. Così, mi sono rivolto a un centro per l'impiego dove ho trovato la risposta che cercavo nell'Its-Eat».

Che obiettivi ti eri dato?

«Volevo entrare nel mondo del lavoro attraverso un percorso di specializzazione non usuale. Ho trovato interessante l'aspetto del contatto con le imprese, dei tirocini e gli stage fuori regione, senza spese aggiunte, peraltro. Un'opportunità da cogliere piuttosto che provare a fare queste esperienze "al buio", in proprio e soprattutto senza la solida base teorica che invece Ita-Eat fornisce. Mi sono potuto muovere e farmi conoscere, appena diplomato, ho iniziato a lavorare per l'Unione Italiana vini a Verona. Poi sono stato trasferito a Tavarnelle per un anno e dal primo aprile sono operativo di nuovo Verona dove mi occupo essenzialmente di accettazioni campioni in entrata nel laboratorio e materiale per le esportazioni».

Consigli Its-Eat ai neodiplomati?

«Al 100 per cento, perché è una vera possibilità di crescita, teorica e pratica, che si può cogliere in ogni momento della vita professionale, non necessariamente subito dopo il diploma. Nel mio caso è stata una scelta azzeccata. L'importante è avere idee chiare e obiettivi precisi fin dall'inizio, per sfruttare al massimo le potenzialità che questo modello formativo offre». —



Eleonora Capecchi



Jacopo Parrini



SOPRA, IL LOGO DELL'ITS EAT
ECCELLENZA
AGROALIMENTARE TOSCANA

Esperienze sul campo,
stage, partecipazione
a eventi europei
su innovazione
e tecnologie alla fine
fanno la differenza



Da sinistra: Mirco Cinelli (presidente Collegio Periti agrari), Riccardo Breda, Paola Parmeggiani (direttrice Its-Eat), Leonardo Marras, Fabrizio Tistarelli, Olga Ciaramella, Cinzia Machetti (preside Leopoldo di Lorena)

Due giovani usciti
dalla scuola grossetana
raccontano il valore
della loro esperienza