

Il presidente: «C'è un dialogo con il Ministero»

I fondi del Pnrr per i corsi dell'Its Ma una sede ancora non c'è

Doveva essere ospitato nel polo di Rispeccia



Invito alla lettura

Per gli studenti del progetto Scuola 2030

di **Massimiliano Frascino**

Grosseto I soldi del Pnrr stanno per arrivare, ma il problema potrebbe essere come spenderli. Perché l'Istituto tecnico superiore (Its) "Eccellenza agroalimentare Toscana" (Eat), al pari di tutti i 136 Its italiani, non ha una sede propria. Si tratta di enti di formazione terziaria, anello di congiunzione tra la scuola superiore e l'università, riconosciuti dalla legge e governati da fondazioni mi-

«Poco conosciuto nonostante l'80% dei diplomati trovi lavoro qualificato solo dopo un anno»

ste pubblico/privato, a maggioranza pubblica: insomma, uno dei grovigli tipici della burocrazia italiana.

Originariamente l'Its Eat avrebbe dovuto essere ospitato nei locali del Polo per l'innovazione agroalimentare di Rispeccia, all'ex Enaoli. Che stando alle dichiarazioni politiche del passato avrebbe dovuto essere inaugurato già due o tre volte, ma del quale si sono perse le tracce. Poi è finita che l'Istituto tecnico superiore si è accasato in affitto presso i locali del fu incubatore d'impresa di Grosseto Sviluppo, in via Giordania. *Refugium peccatorum* che accoglie diverse realtà che nulla hanno a che vedere con le startup. A ogni modo i soldi del Pnrr arriveranno: i primi 500 milioni

del miliardo e mezzo previsti dalla "Missione 4. Componente 1" per lo sviluppo della formazione professionale terziaria Its. Lo ha recentemente sancito un accordo tra governo e conferenza delle Regioni e delle province a statuto autonomo. Quattorni sonanti che andranno a finanziare la realizzazione di laboratori, aule e infrastrutture per la didattica. Dei 450 milioni assegnati alle Fondazioni esistenti (50 per quelle in fieri), il 60% (270 milioni) andranno agli istituti presenti nel Centro nord - 79 in tutto, per oltre 38mila studenti - assegnati a ciascuna Fondazione di gestione nella misura del 60% in base al numero degli studenti iscritti, con una quota fissa del 40% a istituto.

«Si tratta di un buon risultato frutto di una lunga trat-

Il punto

L'aula di Grosseto dell'Its nelle foto in alto e in basso a sinistra. A destra uno dei laboratori del corso



tativa - spiega Fabrizio Tistarelli, presidente di Its Eat -. Rimane ancora in sospeso il problema di dotare la rete dei nostri istituti di sedi adeguate allo svolgimento delle lezioni in aula e nei laboratori. C'è tuttora un'interlocuzione in corso con il ministero dell'istruzione, per cercare di utilizzare i fondi residui del Pnrr con questo obiettivo. Tenendo fermo che gli Its dovranno avere sedi istituzionali a un prezzo "politico" in virtù della loro missione formativa, perché non

possono costare più le sedi dei corsi stessi».

Nata nel 2015 con l'apporto di aziende importanti dell'agroalimentare maremmano come Olma, Latte Maremma, Cantina dei vignaioli di Scansano, Conserve Italia, Caseificio di Manciano o Pescatori di Orbetello, solo per citare i più noti, l'Its Eat ha già concluso 15 corsi biennali di alta formazione con classi di 25 studenti e ne ha in svolgimento altri 4. «La Fondazione - spiega la direttrice Paola Parmeggiani -

Scenari e i commenti degli addetti ai lavori

«In zona non abbiamo tanti colossi agroalimentari»

«Quest'anno solo cinque dei nostri studenti hanno scelto di proseguire i propri studi iscrivendosi all'Istituto tecnico superiore Eat». A confermare che c'è un problema di numerosità dei diplomati che escono dalle scuole superiori, è la professoressa Cinzia Machetti, dirigente scolastica dell'istituto di istruzione superiore "Leopoldo II di Lorena". «Al nostro Istituto fanno riferimento praticamente solo cinque quinte, classi compatibili con l'Its Eat: due che afferiscono all'istituto agrario, due all'indirizzo chimico-biologico-sanitario, e una al professionale agrario. Diciamo che ogni anno si diplomano 60-70 ragazzi. Di questi un 25% decide di iscriversi all'università, la gran parte ha nel proprio retroterra familiare un'impresa agricola a cui dedicarsi, ne rimangono pochi che guardano alle opportunità offerte dall'Its. E devo dire che è un peccato, perché si tratta di corsi di specializzazione che offrono qualifiche e competenze elevate. Subito spendibili nel mondo del lavoro. Credo dovremmo lavorare di più tutti

quanti sull'orientamento post secondaria superiore per valorizzare un sistema agroalimentare che ha grandi potenzialità».

Fabrizio Tistarelli, da parte sua, condividendo le argomentazioni della professoressa Machetti, mette l'accento su una ulteriore questione. «Nel nostro territorio - spiega - non sono tante, come a esempio in alcune aree dell'Emilia Romagna, le aziende agroalimentari di una certa dimensione in grado di assorbire annualmente tutti i ragazzi e le ragazze potenzialmente formati. Certo, nel resto della Toscana ci sono altre e numerose realtà. Ma in generale non raggiungono le dimensioni dei colossi emiliano romagnoli come Barilla, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Grana Padano o Granarolo. Per dirla alcune. Dobbiamo lavorare sulle aggregazioni».

M.F.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

opera sia a Grosseto che a Firenze, dove svolgiamo tre degli attuali quattro corsi. Qui in città, a Grosseto sviluppo, abbiamo realizzato un'aula per la didattica, un laboratorio di agricoltura digitale che rielabora le immagini catturate dai droni, e una serra indoor dove valutiamo i parametri di luce acqua e temperatura per le diverse colture. L'ostacolo maggiore al decollo della nostra offerta formativa su Grosseto, che è ancora poco conosciuta nonostante l'80% dei nostri diplomati trovi lavoro qualificato a un anno dalla conclusione del corso, è il numero esiguo di diplomati che escono dalle scuole superiori. Collaboriamo con gli istituti secondari di secondo grado e con l'università, ma c'è ancora tanta strada da fare per far conoscere le grandi opportunità date dalla formazione terziaria. Che, fra le altre cose, può costituire un canale di recupero degli studenti universitari *drop out*. Quanto alle risorse del Pnrr - conclude Parmeggiani - stiamo iniziando ora a valutare che tipo di investimenti finanziari, cercando di capire se il nostro futuro sia o meno al polo dell'innovazione agroalimentare di Rispeccia. Nel fiorentino, invece, abbiamo a disposizione il lascito di una grande azienda agraria a Campiano (Impruneta). Dove la Fondazione Opera Madonnina del Grappa ha realizzato alcuni laboratori grazie a un finanziamento della Fondazione Cassa di risparmio di Firenze».

© RIPRODUZIONE RISERVATA