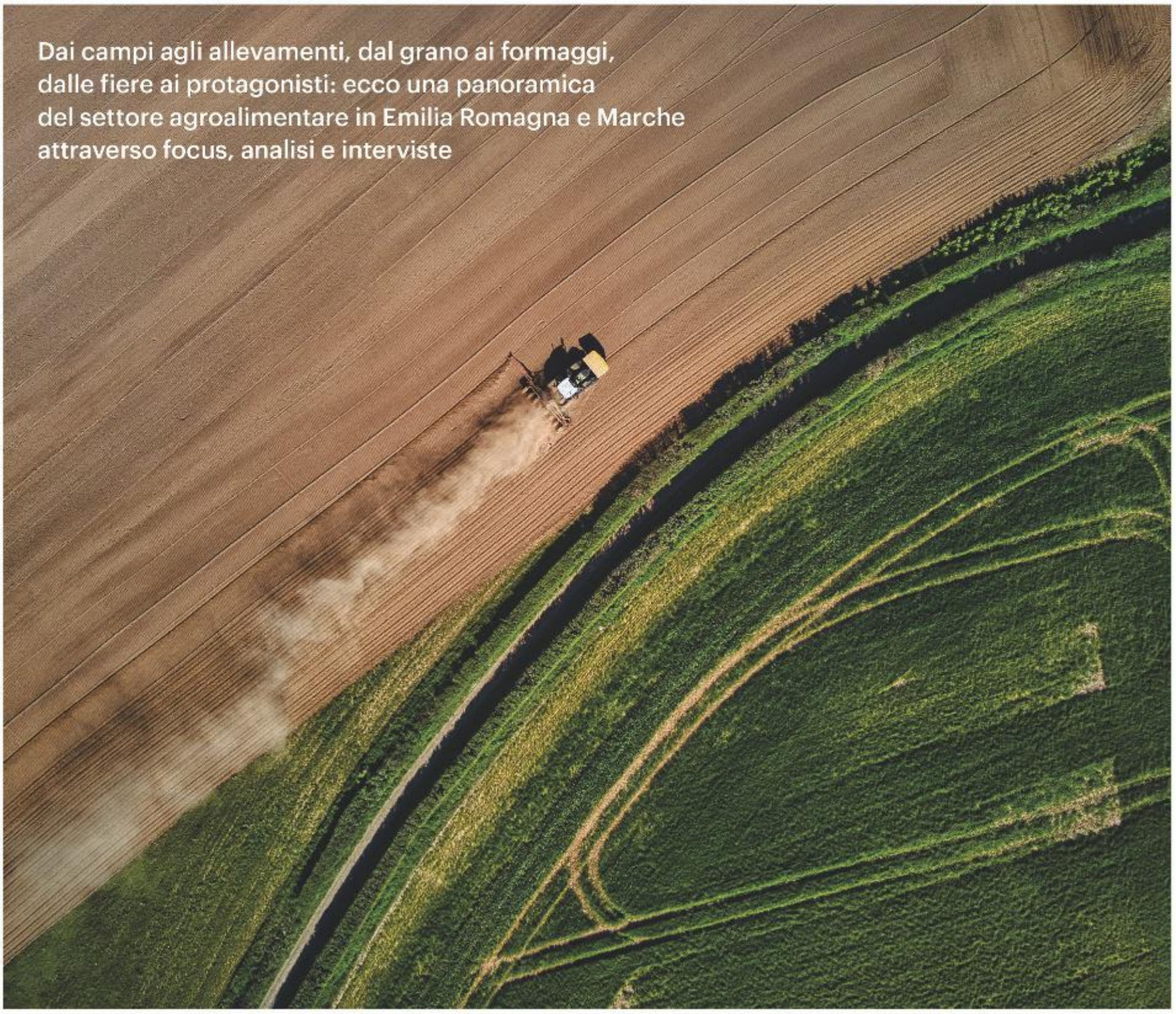
AGRO ECONOMY

Dai campi agli allevamenti, dal grano ai formaggi, dalle fiere ai protagonisti: ecco una panoramica del settore agroalimentare in Emilia Romagna e Marche attraverso focus, analisi e interviste



SUPPLEMENTO
AL NUMERO ODIERNO DI

QN Quotidiano Nazionale | IL GIORNO il Resto del Carlino LA NAZIONE

Agroalimentare **Speciale**

«I nostri tecnici subito pronti»

I corsi post diploma organizzati dall'Its Tech&Food La coordinatrice Caiulo: copriamo settori strategici

di **Francesco Moroni**

«Siamo un its, un Istituto tecnico superiore che offre percorsi di formazione post diploma e che ha come compito quello di erogare corsi in grado di generare tecnici immediatamente pronti per il mercato del lavoro in settori strategici». Francesca Caiulo **(nella foto)**, coordinatrice generale dell'ITS Tech&Food racconta le attività e la nuova offerta formativa della Fondazione, con il quarto corso specializzato pronto a partire.

Caiulo, il food è uno di quei settori strategici di cui parla?

«Ovviamente. Oggi con l'emergenza climatica in atto, l'agenda per lo Sviluppo sostenibile, e ovviamente anche guardando alla pandemia portata dal Covid, food e sostenibilità ambientale vanno sempre più a braccetto. Questo si riflette ancora di più nel sistema agroalimentare,



IL FOOD «Proposta formativa in evoluzione per adattarsi alle nuove esigenze»

per tutta una serie di cambiamenti, e così la nostra proposta formativa è fortemente in evoluzione per adattarsi alle nuove esigenze emergenti».

Evoluzione di che tipo?

«Siamo partiti con un corso in Agroindustria nel 2011, con sede a Parma. Poi nel 2015 è arrivata l'opportunità su Reggio Emila, che guarda gli aspetti di marketing e di valorizzazione del Made in Italy: dal Parmigiano all'aceto, fino al vino. Abbiamo dato vita a un corso che voleva potenziare l'aspetto commerciale, con un focus su e-commerce, digital marketing, social media strategy. Successivamente, nel 2019, è nato il terzo percorso incentrato sullo sviluppo di nuovi prodotti e nuovi packaging. È in quel momento che abbiamo iniziato a capire l'importanza fondamentale della sostenibilità ambientale, ma anche la sostenibilità nei consumi».

In che modo avete deciso di puntare su questo aspetto?

«L'obiettivo è quello di abbracciare tutti quei consumatori che oggi fanno scelte etiche quando si parla di acquistare il cibo, senza consumare prodotti d'origine animale o in imballaggi di plastica, o ancora senza recarsi nei supermercati delle grandi catene. Oggi per le nostre aziende è fondamentale offrire prodotti che sostituiscano ingredienti di origine animale: ad esempio il Parmigiano, che per essere esportato in alcuni mercati - come quello dei Paesi ebraici - non deve essere fatto con determinati ingredienti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL VALORE AGGIUNTO

Figure professionali qualificate

I corsi dell'ITS Tech&Food ricevono finanziamenti statali e regionali anche in virtù di un determinato tasso di occupazione: quello dell'istituto è pari all'80%. Il valore aggiunto deriva dal generare figure professionali qualificate che l'impresa ha intenzione di assumere immediatamente.



Il quarto corso



Formazione per gli agrari

L'ITS Tech&Food sta per dare il via al quarto di formazione. «Si tratta di un corso con sede a Finale Emilia – spiega Francesca Caiulo –, in un territorio di confine importante e a forte vocazione agricola: sappiamo che l'ultima frontiera del 4.0 riguarda l'agricoltura, ecco perché abbiamo deciso di proporre un percorso di formazione in questo ambito per studenti agrari, che possono trovare lavoro nella realtà del settore primario, come società di consulenza o enti certificatori. Ma vogliamo trasferire anche tutte le competenze che riguardano la transizione al biologico e biodinamico». Che altro? «Troviamo inoltre il tema delle biotecnologie agrarie e, non da ultimo – prosegue Caiulo –, una parte che riguarda l'industria di trasformazione: ci stiamo rendendo conto che le certificazioni dei fornitori stanno diventando un requisito fondamentale. Oggi la stessa Barilla chiede ai propri fornitori di essere certificati in merito a coltivazioni sostenibili. Ripercorrendo la filiera, infatti, aumenta la consapevolezza di come dal lato dell'industria diventino sempre più importanti alti standard di qualità e sostenibilità ambientale».