

Its ponte tra scuola e impresa del Made in Italy

Presentati i risultati del progetto "I 5 sensi" nel settore agroalimentare rivolto agli studenti del Di Poppa

TERAMO - Ieri nella Sala New York dell'Hotel Sporting di Teramo, si è svolta la seconda edizione del progetto "I 5 sensi del Made in Italy". L'iniziativa è stata fortemente voluta dalla Fondazione "Istituto Tecnico Superiore Nuove Tecnologie per il Made in Italy, Sistema Agroalimentare" e sostenuta dalla Fondazione Tercas, per implementare la propria vocazione, ovvero erogare una formazione basta sul lavoro, una formula che consente ai ragazzi coinvolti di accrescere il proprio bagaglio culturale e di sperimentarlo nel mondo del lavoro.

La dottoressa **Miriam Tullii** ha presentato il progetto che "risponde al fabbisogno di orientamento verso l'Istruzione Tecnica Superiore (ITS) e nasce dal desiderio di stimolare relazioni costruttive e virtuose tra le Scuole Secondarie di II grado della Regione Abruzzo, l'Istituto Tecnico Superiore (ITS) Agroalimentare di Teramo e le industrie agroalimentari della nostra Regione. Questa seconda edizione pone l'accento sull'importante tema della biodiversità come unica forma di assicurazione naturale per l'adattamento al cambiamento climatico nonché espressione di un patrimonio collettivo, vero e proprio punto di riferimento per l'identità culturale, sociale ed agricola del territorio abruzzese".

La parola è, poi, passata al presidente dell'ITS, **Giovanni Di Giosia**: "Il fascino, la forza dei 5 sensi del made in Italy sta nel fatto che realizza concretamente quella rete molto teorizzata, spesso mitizzata, tra il mondo della scuola secondaria superiore, le risorse del nostro territorio, il mondo delle imprese con al centro l'esperienza formativa dell'Its che interviene come collante e soggetto attuatore. È anche un modo per cercare concretamente di far conoscere le potenzialità del percorso formativo dell'Its. In Italia ce ne sono circa 90, circa 10 di questi si interessano in vario modo dell'agroalimentare e noi siamo tra i primi. Le Istituzioni che li hanno fortemente voluti, Ministero della Pubblica Istruzione e Regioni dovrebbero sì controllarli, ma anche sostenerli finanziariamente in maniera adeguata alle aspettative ed ai risultati attesi".

Tanta soddisfazione ed orgoglio anche da parte dell'Assessore Regionale **Marinella Scocco** che continuerà a sostenere e supportare con entusiasmo le iniziative degli ITS.

Gli studenti coinvolti, appartenenti alle classi V e VI dell'Istituto IIS "Di Poppa-Rozzi" di Teramo, con il supporto dei loro tutor, hanno avuto modo di frequentare laboratori dedicati, con la presenza di esperti esterni, affrontando ed analizzando la promozione commerciale e turistica delle produzioni tipiche locali, considerando anche l'impatto potenziale delle strategie per ridurre gli sprechi alimentari e le produzioni agroalimentari tipiche lo-



L'incontro di ieri all'Hotel Sporting a Teramo

cali: genziana, olio d'oliva. I neo-diplomati dell'ITS di Teramo hanno, inoltre, contribuito a far conoscere, in particolare, due realtà del territorio abruzzese, incentrando le loro strategie sulla tipicità e sulla tradizione: l'Oleificio Matalucci Ortensia e l'Azienda Scuppoz.

Infine, gli allievi in corso dell'ITS hanno svolto dei laboratori sul marketing, sperimentando le tecniche per la realizzazione dei materiali informativi e divulgativi.

Presenti all'evento anche il consigliere provinciale **Mirko Rossi** e **Ortensia Matalucci** dell'Oleificio Matalucci e **Anna Iannetti** della ditta Scuppoz: due esempi di passione professionale, intuito imprenditoriale, capacità ed amore per il proprio lavoro. «Due donne - ha detto Di Giosia - a testimoniare come qui si fa imprenditorialità femminile senza parlarne».