

Istituti agrari, boom di iscrizioni

Crescono i giovani che scelgono l'agricoltura. Viaggio da Piacenza a Ferrara, passando per Bologna per capire le ragioni di un interesse che si consolida

OLGA CAVINA

Gli istituti di agraria stanno vivendo un periodo decisamente positivo e da Piacenza a Rimini si registra un aumento medio delle iscrizioni al primo anno del 30-35%. Da una panoramica in alcune scuole della regione esce un quadro di grande fermento. A Piacenza, racconta il vicepresidente del campus agroalimentare Raineri Marcora, Roberto Belli: «Da cinque anni le iscrizioni sono quasi raddoppiate e quest'anno abbiamo 102 nuovi studenti al tecnico e 123 al professionale».

Gli indirizzi sono vitivinicolo, lattiero-caseario e un terzo legato al territorio e ai prodotti tipici. Nell'azienda didattica anche la cantina e la stalla con 60 bovine. Il campus riunisce in un unico polo agroalimentare gli istituti tecnico e professionale agrario e l'alberghiero. «Una vicinanza – continua Belli – che si traduce in una stretta collaborazione e scambio di esperienze su temi come l'agricoltura innovativa e l'educazione alimentare». Tra i progetti della scuola: «Assaporando s'impara», con studenti e oltre 800 bambini

delle primarie e la valutazione morfologica degli animali, indispensabile per individuare le caratteristiche che li rendono produttivi. Il Raineri Marcora ha poi vinto competizioni in importanti fiere zootecniche.

Anche il Vergani Navarra di Ferrara, con gli istituti agrari tecnico e professionale e un alberghiero, dà vita a un polo scolastico agroalimentare. Alle prime classi sono iscritti 160 ragazzi, un dato stabile mentre il boom delle iscrizioni si è verificato due anni fa. Maurizio Passerini, docente del Navarra, spiega: «C'è uno scambio continuo tra i ragazzi dell'agrario che producono le materie prime e quelli dell'alberghiero che le trasformano in piatti di alta cucina o in preparazioni più tradizionali. Si fa didattica insieme, ma anche studi su territorio e ambiente. C'è indubbiamente da parte di queste generazioni un'attenzione maggiore verso i temi dell'ecologia, dello sviluppo sostenibile, della sicurezza alimentare». Tra le attività anche la micro-vinificazione: una cantina tarata su piccole quantità che consente più sperimentazioni. I vini prodotti: Fortana, Cabernet, Trebbiano e Sauvignon sono in vendita, come per le altre scuole, nello spaccio e durante feste, fiere e sagre.

I rapporti con le imprese del territorio

Sugli sbocchi occupazionali i pareri sono concordi. La sintesi la fa Roberto Belli del Raineri Marcora: «Dalle classi terze in avanti i ragazzi fanno stages nelle aziende del territorio: il rapporto con il mondo del lavoro è molto stretto, sono le stesse imprese a rivolgersi alle scuole per la ricerca di manodopera e la gran parte dei ragazzi trova lavoro in circa 6-8 mesi». Coloro che non hanno alle spalle una famiglia di

*Ragazzi al lavoro
in un laboratorio
dell'Istituto Raineri
Marcora di Piacenza*



imprenditori agricoli (circa il 50% degli studenti), secondo Lucia Cucciarelli dirigente dell'istituto tecnico agrario Serpieri di Bologna «trovano occupazione nell'agroalimentare, nel verde ornamentale con la progettazione e gestione di aree pubbliche e private, nel settore agroambientale – ad esempio ingegneria naturalistica – e come consulenti tecnico-commerciali. Rari i casi di giovani “neo-rurali”, provenienti da famiglie non impiegate in agricoltura che progettino nuove imprese, probabilmente per il forte investimento iniziale richiesto». Passando in Romagna, a Cesena, l'istituto tecnico agrario Garibaldi quest'anno ha due prime classi in più, per un totale di dieci. La programmazione si concentra su viticoltura ed enologia per rispondere alla forte vocazione di questa provincia. «Vogliamo creare una sinergia – osserva il dirigente scolastico Camillo Giorgi – con il corso di laurea già presente a Cesena. Fra le nostre attività: la produzione di numerose varietà di peperoncino, al momento oltre 50 fra commestibili e decorativi. L'estate scorsa circa 140 allievi hanno fatto tirocini estivi ed esperienze di alternanza scuola lavoro». «Cosa fanno dopo il diploma? Oltre all'università, si orientano verso le aziende agroalimentari e agroindustriali. C'è anche un grande interesse per i prodotti tipici e il turismo enogastronomico».

Produzioni di qualità nelle aziende didattiche

Anche a Faenza al professionale agrario Persolino il bilancio è più che positivo. «Quest'anno – dice Eraldo Tura, docente dell'istituto – abbiamo un 35% di studenti in più, con 105 nuovi iscritti per 5 prime classi. Forti le richieste delle imprese, che spesso superano le disponibilità di diplomati. L'azienda didattica, di 13 ettari, è coltivata a frutteto e vigneto. La filiera viticola-enologica è completa: i ragazzi partono dalla coltivazione alla raccolta, alla trasformazione fino all'imbottigliamento. I vini sono soprattutto un'Albana, Sangiovese e un Albana passita Docg che è il fiore all'occhiello della scuola. Forse non a caso chiamata “Ultimo giorno di scuola” ha vinto due anni fa l'oscar della Douja d'Or di Asti, importante kermesse enogastronomica piemontese». Tra le sperimentazioni, le prove di miglioramento genetico di pesco, actinidia e le Caldesi, nettarine a polpa bianca regolarmente commercializzate.

Spostandoci nel capoluogo, crescono del 20% le iscrizioni al tecnico agrario Serpieri, in cui negli ultimi cinque anni si è passati da tre classi prime alle attuali sette con circa 150 nuovi studenti per



anno. Secondo la dirigente Lucia Cucciarelli, l'interesse verso il mondo agricolo e le attività legate alla terra «ha un valore corale, rivela una grande domanda di condivisione, di lavorare insieme». E fa alcuni esempi: «Tante famiglie avevano trascurato i piccoli poderi di proprietà e hanno invece riscoperto il valore di questi terreni, rispetto al futuro professionale dei propri figli e anche, perché no, delle attività economiche che ci si possono costruire sopra. Penso agli agriturismi, a coltivazioni in settori di nicchia come i piccoli frutti che danno ottimi risultati, ma anche agli orti verticali o in cassetta. Un piccolo esempio concreto è il successo che ha avuto nella nostra scuola l'idea degli orti 5x5 (appezzamenti di cinque metri per lato) da coltivare secondo gli insegnamenti della biodinamica. Tra le famiglie degli studenti sono andati a ruba».

«Tra breve anche in città, nei condomini, nasceranno piccole comunità di coltivatori. Noi intanto abbiamo lanciato la Serpieri City Farm: una community di alunni, genitori e sostenitori della scuola. Nata per favorire l'idea del vivere sostenibile, ama l'autoproduzione (orticole, formaggio, florovivaismo), si forma (imparando innesti, potature, sperimentazioni), stimola forme di agricoltura sociale, periurbana e di comunità, si interessa delle strategie antispreco e fa da collegamento con gli agriturismi e il mondo del lavoro». Tra i progetti di punta del Serpieri quest'anno c'è il corso di Permacultura che apre a un profilo apprezzato nel mondo del biologico, ma che nessuna scuola forma. Si tratta di progettazione e gestione ecosostenibile degli insediamenti umani e produttivi nel territorio, mantenendo la diversità, la stabilità e la flessibilità degli ambienti naturali. ■

*Lavori in serra
all'Istituto Navarra
di Ferrara*