Lunedì, 11 Settembre 2017

Dallapiccola agli studenti: “In questo meraviglioso Trentino le opportunità non mancano”

Prima campanella alla Fondazione Mach di S. Michele all'Adige

E' un messaggio carico di ottimismo quello che oggi l'assessore provinciale all'agricoltura, Michele Dallapiccola, ha lanciato agli studenti della Fondazione Edmund Mach in occasione della cerimonia di inizio anno scolastico. "Il Trentino - ha evidenziato - è carico di opportunità”. Accanto a lui il presidente Andrea Segrè, che ha esortato i ragazzi a “pensare locale e ad agire globale”.

“In un mondo difficile oggi, quello agricolo, ma ricco di opportunità, i giardinieri di questo territorio, ovvero i contadini, sono in grado grazie a questo istituto che li forma di competere col resto del mondo” ha sottolineato l'assessore **Michele Dallapiccola**. E' seguito poi un invito alla valorizzazione dell'agroalimentare trentino: “Sono quasi sei milioni i turisti che visitano ogni anno il nostro territorio: si tratta innanzi tutto dei nostri primi clienti. Insieme a loro ci sono i trentini. Mi auguro che attraverso la fiducia nei nostri prodotti, acquistino locale con grande dedizione, rendendo grande questa terra e il futuro di questi studenti”.
“Da quest’anno – ha detto il presidente **Andrea Segrè** davanti alla platea di studenti di quarta e quinta - i nostri ragazzi e le nostre ragazze hanno un motivo in più per essere fieri della scuola che frequentano. Con l’attivazione del Centro Agricoltura Alimenti Ambienti in collaborazione con l’Università di Trento, infatti, abbiamo chiuso il ‘cerchio’ della formazione, garantendo la possibilità di ottenere una laurea in viticoltura ed enologia completamente ‘made in Trentino’. Più in generale, dalle superiori al dottorato, ai nostri studenti basta mettere un piede fuori dalla classe per trovarsi in un laboratorio all’avanguardia o in un vitigno sperimentale.
Questa sinergia tra didattica, ricerca, consulenza e azienda agricola è un unicum a livello internazionale. Proprio sfruttando questo valore aggiunto, invito gli studenti dell’Istituto agrario, e più in generale i loro coetanei, a ribaltare il motto abbracciato dalla mia generazione ‘Pensa globale, agisci locale’ per farlo diventare ‘Pensa locale, agisci globale’. Con questo cambio di prospettiva intendo che ciò che fa bene al territorio, può servire anche al resto del mondo”.
Accanto all'assessore provinciale Michele Dallapiccola e al presidente FEM, Andrea Segrè, sono interventi in aula magna il direttore generale **Sergio Menapace**, il dirigente del Centro Istruzione e Formazione, **Marco Dal R**ì, e **Roberta Vergani** in rappresentanza del Dipartimento Conoscenza PAT Nel corso della cerimonia sono stati premiati 40 studenti meritevoli che hanno ottenuto nel precedente anno scolastico una votazione media superiore a 8,5.
Numeri e novità della scuola FEM. Sono 910 gli studenti impegnati ad affrontare un nuovo anno scolastico. Si tratta di 562 studenti all'Istituto Tecnico Agrario e 348 alla formazione professionale. Le gnovità di quest'anno sono rappresentate dal nuovo corso post diploma per tecnico delle bevande, dall'entrata a regime dell'alternanza scuola lavoro e dall'avvio del sistema duale per gli studenti della formazione professionale.
Corso bevande. Si tratta di un corso per tecnico superiore della produzione, trasformazione e valorizzazione della filiera agrifood - comparto bevande, in particolare distillati, sidro, birra e succhi di frutta. Come quello del verde anche questo rientra nell'ambito dell'alta formazione professionale. Le iscrizioni sono aperte e si concluderanno il 10 ottobre. La partenza è fissata il primo gennaio.
Alternanza scuola lavoro. Quest'anno va a regime l'alternanza scuola lavoro così come previsto dalla normativa scolastica con almeno 400 ore di attività pratica nel corso del quinquennio. L'esperienza dei tirocini in azienda, però, è consolidata alla FEM che oggi vanta un pacchetto di convenzioni con 500 aziende in tutta Italia.
Sistema duale. Come previsto dalla nuova normativa scolastica quest'anno viene sperimentato il sistema

duale per gli studenti del quarto anno della formazione professionale. Lo studente verrà assunto da una azienda con un contratto di apprendistato dove svolgerà oltre il 50 per cento dell'attività formativa. L'esperienza coinvolgerà quest'anno nove studenti in nove aziende trentine, nei settori della frutticoltura, viticoltura e orticoltura.
Percorso agrituristico. All'interno del percorso agroalimentare della formazione professionale si verrà dato risalto da quest'anno alla formazione in ambito agrituristico. Contestualmente al titolo di tecnico agroalimentare gli studenti potranno ottenere una certificare per avviare una attività agrituristica. Sarà adibita all'interno degli spazi scolastici una stube per le esercitazioni pratiche.
Corso periti agrari. Dopo il debutto di successo dello scorso anno con 21 partecipanti, parte a novembre anche la seconda edizione del corso post diploma di 400 ore che sostituisce il praticantato per i periti agrari: 18 iscritti da tutto il Triveneto, 800 ore di lezione, di cui 400 di praticantato. Si tratta del primo accordo nazionale con il Collegio Nazionale dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati che ha l'obiettivo di fornire una adeguata e solida preparazione tecnico-pratica per chi intende fare l'esame e abilitarsi come perito agrario.

Queste sono le novità che si affiancano al tradizionale percorso di studi. L'istruzione secondaria tecnica prevede, infatti, l'Istituto Tecnico Agrario con i tre indirizzi produzione e trasformazione, gestione ambiente e territorio e viticoltura ed enologia; l'istruzione e formazione professionale con i due indirizzi “allevamento, coltivazioni, gestione del verde” e “trasformazione agroalimentare” e i diversi livelli: la qualifica al terzo anno, il diploma di tecnico agricolo al quarto con eventuale concessione del brevetto e il quinto anno per gli studenti più volenterosi che vogliono iscriversi all'università. Poi c'è l'alta formazione professionale con la decennale esperienze del corso per tecnico del verde a cui ora si affianca quello delle bevande; i corsi di formazione e aggiornamento per agricoltori (circa 80 iniziative all’anno che coinvolgono più di 1500 persone); i corsi universitari nell'ambito del Centro agricoltura alimenti ambiente. sc

*** Fotoservizio Ufficio Stampa FEM e filmato Ufficio Stampa PAT**

Intervista assessore Michele Dallapiccola
Intervista Presidente FEM Andrea Segrè

CS cif inizio scuola