

A scuola si produce l'extravergine d'oliva

BIO CAMPUS

I ragazzi del primo anno del Bio Campus di Borgo Piave a Latina hanno prodotto un olio extravergine di oliva molto apprezzato da tutti coloro che lo hanno potuto assaggiare nel corso della presentazione che si è svolta all'interno dello stesso istituto.

Gli studenti hanno seguito l'intera procedura: dalla raccolta delle olive, fino alla produzione vera e propria del prodotto, con tanto di analisi per attestarne la qualità. Il progetto è stato fortemente voluto dal dirigente dell'Istituto Tecnico Superiore Bio Campus di Latina perché si inserisce in un quadro di formazione

che manca in provincia di Latina. Grazie al progetto, infatti, molti alunni si sono potuti formare seguendo l'intero percorso e studiando metodi che hanno applicato sul campo, cosa che nella maggior parte delle scuole italiane non accade.

Il lavoro, infatti, si inserisce nel quadro di un project work curato da Paolo Mastrantoni e voluto dai docenti per l'istruzione dei ragazzi del primo anno del percorso in "Tecnico Superiore delle Filiere Agrarie, Agroalimentari e Agroindustriali" con l'obiettivo di contribuire a rilanciare quei prodotti del made in Italy che ci pongono al vertice del settore agroalimentare.

In questo modo i ragazzi hanno

potuto sviluppare competenze sull'intero ciclo di vita del prodotto e dopo il biennio potranno essere assunti da imprese che producono, trasformano e commercializzano generi agro-alimentari.

«L'intervallo tra il sistema dell'istruzione e il mondo del lavoro si accorcia – spiega il dirigente dell'Istituto di Borgo Piave, Nicola Di Battista - coltivando attivamente esperienza, competenza e professionalità i nuovi tecnici saranno in grado di colmare immediatamente quel gap di figure specializzate generalmente sofferto dal tessuto imprenditoriale».

Fra.Ba.