

Presentato l'olio extravergine «Bio Campus»

Il primo frutto del lavoro degli allievi dell'Its di Borgo Piave

In linea con le prerogative stesse del progetto formativo, concentrato sull'offerta di un percorso votato all'applicazione pratica, il lavoro presentato si inserisce nel quadro di un project work curato dal dottor Paolo Mastrantoni e seguito dagli studenti del primo anno del percorso in Tecnico Superiore delle Filiere Agrarie, Agroalimentari e Agroindustriali. Studenti che, avendo sviluppato competenze inerenti l'intero ciclo di vita del prodotto, potranno - al completamento del biennio - collocarsi in imprese che producono, trasformano e commercializzano generi agroalimentari. L'intervallo tra il sistema dell'istruzione ed il mondo del lavoro vede così abbreviare la propria durata. Alla produzione dell'olio extravergine di oliva «Bio Campus» hanno contribuito: la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Latina, uno dei membri originari della Fondazione Bio Campus, che ha partecipato alla realizzazione di degustazioni atte ad affinare negli studenti le capacità valutative dei prodotti olivicoli; il Frantoio Iannotta che ha supportato gli allievi nella fase di molitura; l'Ipercoop del Centro Commerciale "Aprilia2" che ha illustrato le tecniche di merchandising e le strategie di posizionamento dei prodotti nel punto vendita; la società di consulenza e progettazione web "Max Soft Net" che ha curato la realizzazione grafica dell'etichetta.