

IMPERIA, IERI AL RUFFINI LA PRESENTAZIONE DEI PRIMI CORSI POST DIPLOMA CHE PARTIRANNO IN AUTUNNO

L'Accademia agroalimentare nuova chance per i giovani

Le lezioni punteranno alla formazione di futuri professionisti nel settore oleario
Gli studenti saranno ospitati nel vecchio palazzo del liceo classico di piazza Galvi

Marco Vallarino/IMPERIA

Un'occasione unica di coniugare esigenze e ambizioni di studenti e aziende del territorio, favorendo l'afflusso di giovani, anziché il deflusso, e il consolidamento di realtà imprenditoriali strategiche anche per la promozione turistica. Così è stata definita l'Accademia agroalimentare, ovvero l'Istituto tecnico superiore che permetterà ai giovani diplomati delle scuole superiori, liguri e non solo, di accedere a un percorso formativo specializzato, orientato principalmente alla produzione e commercializzazione dell'olio di oliva.

«Si tratta di una realtà - ha dichiarato ieri a Imperia l'assessora regionale all'istruzione Ilaria Cavo, nella conferenza ospitata dall'Istituto scolastico Ruffini - che nelle altre cinque sedi già aperte in Liguria, e orientate ad altri importanti ambiti professionali - ha raggiunto un livello di occupa-



Un momento della presentazione dell'Accademia FOTO PEROTTO

zione superiore all'84%».

Nata grazie alla collaborazione di vari enti pubblici, tra cui l'Università di Genova e l'Ufficio Studi Regionale, l'Accademia accoglierà i suoi studenti in piazza Calvi, nel vecchio palazzo del liceo classico, attualmente in corso di riqualificazione. «L'Istituto - ha detto

Federico Delfino, rettore dell'Università - fornirà al territorio un servizio dall'alto valore sociale. L'auspicio è che possa agganciarsi sia alla produzione del valore sia alle esigenze delle imprese, portando alla creazione di realtà virtuose, grazie anche al progresso tecnologico compiuto no-



L'Istituto Ruffini

stro malgrado durante questa pandemia con la didattica a distanza». Alessandro Piana, vice presidente della Regione, ha ribadito la necessità di avere figure professionali da impiegare in un settore strategico. «Questo è un territorio particolarmente faticoso da lavorare, ma gli sforzi sono ripaga-

ti dalla qualità dei prodotti ottenuti. Alla passione e all'esperienza di chi è già del mestiere, ora occorre affiancare studi dedicati. L'olio di oliva è un caposaldo dell'economia ligure, per questo il progetto ha ricevuto anche il sostegno di aziende private». Luca Volpe, assessore ai servizi sociali del Comune di Imperia, ha rimarcato l'importanza di irrobustire l'offerta formativa in città. «Imperia - ha dichiarato - è la capitale della dieta mediterranea, l'Accademia permetterà di completare la formazione dopo la scuola superiore con un percorso che si sposa bene con le esigenze e aspirazioni del territorio».

Enrico Zelioli, presidente

Il rettore dell'Ateneo di Genova: «Fornirà al Ponente un servizio dall'alto valore sociale»

dell'Istituto, ha parlato di «momento importante per Imperia», aggiungendo che la nascita dell'Accademia «è una sfida da vincere anche in termini di coinvolgimento degli studenti».

Ettore Acerra, direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale, ha concluso dicendo che «dopo aver impostato il progetto formativo, occorrerà lavorare nell'orientamento per il coinvolgimento degli studenti, in un momento non facile per le prospettive economiche che per alcuni possono essere scoraggianti». —

