

Roma | I prodotti creati dagli studenti parmigiani nel catalogo del Ministero firmato dal marchio «Made in Mim»

Le marmellate del Galilei Bocchialini promosse dal ministro Valditara

Giorno di grande rilevanza per l'Isiss Galilei Bocchialini di Parma, che ha partecipato a Roma nel palazzo di via Trastevere alla cerimonia ufficiale di presentazione del marchio «Made in Mim» e del Piano di valorizzazione delle eccellenze degli istituti agrari e alberghieri, promossi dal ministero dell'Istruzione e del Merito.

L'evento, presieduto dal ministro Giuseppe Valditara, ha visto la partecipazione di scuole da tutta Italia, selezionate per l'impegno nella promozione della qualità agroalimentare, delle competenze tecnico-professionali e della sostenibilità.

Il progetto ha l'obiettivo di rilanciare gli indirizzi dell'istruzione tecnica e professionale e del Made in Italy, che rappresentano un volano per l'economia e lo sviluppo del Paese.

«Questa iniziativa è un riconoscimento all'eccellenza dei nostri studenti, dei nostri docenti e del sistema imprenditoriale. Credo che sia un messaggio straordinario rivolto ai giovani e alle loro famiglie, chiamati a individuare il proprio percorso formativo. Esempi come questo dimostrano che esistono scelte capaci di valorizzare il talento e garantire un solido futuro professionale. Oggi si realizza un progetto ambizioso, articolato in diverse tappe, di cui la filiera 4+2 costituisce l'asse portante, che attribuisce massima importanza alla ricerca e all'innovazione», ha dichiarato il ministro Giuseppe Valditara.

Tra i partner che sostengono l'iniziativa, Aeroporti di Roma (è intervenuto il presidente, Vincenzo Nunziata), Lagardere Travel Retail (con l'amministratore delegato Alberto Niero), Terranostra-Campagna Amica e Coldiretti (con la presidente Dominga Cotarella), Federdistribuzione (con il presidente Carlo Buttarelli), Sogemi Spa, società che gestisce i mercati agroalimentari del Comune di Milano (con il responsabile relazioni istituzionali Ermanno Tritto). Le scuole presenti, in rappresentanza degli istituti di tutta Italia



Food Farm 4.0 In alto, la preside Anna Rita Sicuri con il ministro Giuseppe Valditara. Qui sopra, la preside Sicuri con Chiara Molinari e gli studenti Viola Pisaroni e Filippo Cabrini.

(alcune delle quali hanno vinto premi importanti nei concorsi nazionali dedicati al settore enologico e alberghiero), hanno presentato e illustrato i propri prodotti enogastronomici. Il Piano ha, infatti, l'obiettivo non solo di valorizzare quanto viene realizzato dalle scuole, ma anche di favorirne la commercializzazione. Sono intervenuti, durante la mattinata, Patrizia Marini, presi-

dente della Rete nazionale degli istituti agrari (ReNISA) e Luigi Valentini, presidente della Rete nazionale degli istituti alberghieri (ReNAlA). È stato presentato, inoltre, il catalogo Made in MIM, con i primi 77 prodotti selezionati dagli istituti agrari e alberghieri italiani. Il ministro Valditara, dopo aver consegnato una menzione di riconoscimento ad alcune delle scuole presenti, vincitrici di

importanti competizioni, ha firmato un Protocollo d'intesa Mim-Aeroporti di Roma per l'implementazione di attività formative ed educative dedicate agli studenti e per la promozione del Made in Italy.

A rappresentare l'istituto parmense erano presenti la dirigente scolastica Anna Rita Sicuri, la direttrice di Food Farm 4.0 Chiara Molinari e due studenti: Viola Pisaroni e Filippo Cabrini. Il gruppo ha illustrato al ministro il lavoro svolto all'interno del laboratorio agroindustriale Food Farm 4.0, un centro di trasformazione e innovazione che unisce formazione, territorio e imprenditorialità giovanile. Durante la visita agli spazi espositivi, il ministro Valditara si è fermato con interesse al banco del Galilei Bocchialini, dove ha potuto assaggiare una composta di zucca prodotta dagli studenti: «Ottima!», ha commentato. Colpito dalla qualità e dalla passione dei ragazzi, il ministro ha annunciato l'intenzione di visitare personalmente il Food Farm a Parma nei prossimi mesi.

Nel corso dell'incontro è stato presentato anche il catalogo nazionale dei prodotti agroalimentari realizzati dagli istituti agrari e alberghieri d'Italia, una pubblicazione curata dal ministero per dare visibilità alle produzioni scolastiche che uniscono tradizione, innovazione e competenza. L'Isiss Galilei Bocchialini figura nel catalogo con cinque marmellate prodotte all'interno del Food Farm, simbolo dell'eccellenza formativa e produttiva raggiunta dall'istituto.

«Questo riconoscimento è motivo di grande soddisfazione per tutta la comunità scolastica - ha dichiarato la dirigente Anna Rita Sicuri -. È la conferma che una scuola tecnica e professionale, se ben strutturata, può essere laboratorio di futuro e motore di sviluppo per il territorio». Un risultato che premia l'impegno quotidiano di studenti, docenti, tecnici e partner aziendali: una vera sinergia educativa al servizio dell'innovazione e della qualità agroalimentare italiana.

r.s.