

Regione Toscana - Comuni di Bagno a Ripoli - Barberino Val d'Elsa - Comune di Greve in Chianti  
- Comune di San Casciano in Val di Pesa - Comune di Tavarnelle Val di Pesa

Il corso professionale della durata di due anni è rivolto a ragazzi tra i 16 e i 18 anni non compiuti al momento dell'iscrizione

Lezione di vita in vigna, una nuova edizione della scuola per giovani contadini

Il corso è stato attivato grazie ai finanziamenti ministeriali nell'ambito del progetto regionale Toscana Garanzia Giovani in Toscana. L'obiettivo dei Comuni del Chianti è quello di contrastare il fenomeno dell'abbandono scolastico. Iscrizioni aperte dal 25 novembre

San Casciano in Val di Pesa, 18 novembre 2015. Lezioni in aula e in campagna, negli spazi adiacenti alla scuola media di San Casciano in via della Libertà, tra le vigne e gli uliveti dell'azienda agricola Montepaldi, sede decentrata della Facoltà di Agraria dell'ateneo fiorentino. Dopo il successo riscontrato lo scorso anno, riparte la prima scuola italiana gratuita che si propone di allontanare i giovani dalla noia e dal disagio attraverso un sano ritorno alla terra. Grazie ai finanziamenti erogati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali, nell'ambito del progetto della Regione Toscana Garanzia Giovani in Toscana - Giovani Sì, per un investimento complessivo pari a 130mila euro, prende corpo la seconda edizione del progetto dei Comuni del Chianti di formare i contadini del futuro fornendo un'alternativa scolastica e professionale ai giovani drop out; ragazzi nella fascia di età compresa tra i 16 e i 18 anni (non compiuti al momento dell'iscrizione) che hanno abbandonato la scuola e non sono inseriti in alcun percorso formativo e occupazionale. Promossa dalle amministrazioni comunali di Barberino Val d'Elsa, Bagno a Ripoli, Greve in Chianti, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa, la scuola è attivata da Chiantiform in collaborazione con le agenzie formative specializzate Coop 21, Istituto Isis Vasari di Figline e Toscana Formazione e il contributo di ChiantiBanca. La prima campanella suonerà il 15 febbraio 2016. Le iscrizioni aprono il 25 novembre 2015 e si chiudono il 15 gennaio 2016. Il corso si concluderà nel 2018.

Scuola per contadini, combattere la dispersione scolastica con la pratica agricola

I Comuni del Chianti si mettono ancora una volta in rete con l'obiettivo di arginare un fenomeno che sta gradualmente prendendo campo nel territorio. E' l'abbandono scolastico, il disinteresse per gli studi e la volontà di interrompere il percorso scolastico obbligatorio manifestati da un numero sempre più consistente di adolescenti residenti nei Comuni del Chianti. Secondo i dati forniti dal Centro per l'Impiego di San Casciano la percentuale, relativa all'area fiorentina, sfiora il 20 per cento. Adolescenti che per le ragioni più diverse, legate nella maggior parte dei casi a situazioni di disagio, di carattere sociale ed economico, interrompono gli studi a soli 16 anni o poco più. "L'apertura di una scuola professionale nel settore dell'agricoltura – dice il sindaco di San Casciano Massimiliano Pescini – è la risposta con la quale le amministrazioni comunali puntano a ridimensionare il fenomeno, purtroppo sempre più diffuso anche nel Chianti, invito tutti i ragazzi interessati a farsi avanti, la scuola diplomerà una quindicina di studenti e sarà articolata su un intenso programma di lezioni teoriche e pratiche che si svolgeranno negli spazi aperti e nei laboratori di Villa Montepaldi che rappresenta un valore aggiunto per il nostro progetto e potrà consentire ai giovani di imparare e conoscere il mestiere in maniera diretta al fianco di competenze

qualificate”.

L'appello dei sindaci del Chianti ai giovani: “voi, la nostra scommessa sul futuro”

Per Giacomo Trentanovi, sindaco del Comune di Barberino Val d'Elsa, “i giovani hanno un compito importante: rispettare e allo stesso tempo portare avanti e innovare una tradizione propria del Chianti legata al rapporto armonioso tra terra e uomo, in cui l'intervento di chi lavora la terra produce bellezza e qualità del paesaggio, il valore di questa iniziativa è lo stretto rapporto tra cultura e tradizione, una tradizione che non può e non deve disperdersi”. Il sindaco di Greve in Chianti Paolo Sottani attribuisce alla scuola il merito “di offrire agli studenti l'opportunità di apprendere l'Abc dell'agricoltura e valorizzare il rapporto umano e professionale con essa, come nella tradizione delle nostre terre, grazie all'agricoltura i giovani apprenderanno un mestiere che può essere garanzia per il loro futuro e quello del nostro territorio, al fianco di competenze specifiche gli allievi impareranno ad essere protagonisti della cultura del fare”. Per il sindaco di Tavarnelle Val di Pesa David Baroncelli si tratta di un'occasione unica di formazione legata al settore agricolo “verso la quale si aprono le istituzioni, come attesa l'erogazione del finanziamento ministeriale finalizzato ad una prospettiva formativa di grande valore sociale, la scuola permetterà una conoscenza approfondita e qualificata delle pratiche agricole”. “Il progetto è frutto di un attento lavoro di condivisione tra le amministrazioni comunali – prosegue il sindaco di Bagno a Ripoli Francesco Casini – è la dimostrazione di una rinnovata attenzione verso i bisogni del territorio in un campo fondamentale come quello della formazione permanente”.

Un'opportunità formativa e professionale riconosciuta a livello europeo

Il percorso formativo della durata di due anni offrirà ai giovani un'opportunità di qualificazione professionale in grado di favorire le condizioni di una nuova occupazione in un settore di importanza strategica per lo sviluppo dell'economia locale. Il corso di formazione professionale “Operatore nel settore agricolo” si rivolge a minorenni, nella fascia di età 16-18, che hanno abbandonato il percorso scolastico. Il progetto si propone di avviare gli allievi ad una professione in campo agricolo mettendo a disposizione insegnanti, agronomi e tutor con l'obiettivo di tenere unita la classe e motivare gli alunni a frequentarla. La scuola accoglierà un numero massimo di 15 allievi, prevede complessivamente 2100 ore spalmate in due anni tra lezioni teoriche e laboratori, uno stage di 600 ore in azienda e al termine sarà rilasciato un diploma professionale di operaio agricolo specializzato, giuridicamente riconosciuto a livello europeo. Le materie di studio comprendono botanica e fisiologia vegetale, agronomia e sostenibilità in agricoltura, economia agraria, tecniche di coltivazione orto-floro-vivaistica, tecniche di coltivazione di piante arboree ed erbacee, uso e manutenzione impianti macchine e attrezzature agricole e conservazione e trasformazione dei prodotti agroalimentari, oltre a matematica e informatica, italiano, storia e geografia. La scuola sarà attivata in collaborazione con Coop 21, l'Istituto Isis Vasari di Figline e Toscana Formazione.

Operatore agricolo, partecipazione e gradimento alla prima edizione

L'obiettivo della prima edizione della scuola di coniugare agricoltura, formazione e finalità sociali è nel pieno del suo svolgimento. A nove mesi dall'apertura il bilancio che traccia Franco Agnoletti, presidente di Chiantiform è positivo in termini di partecipazione e gradimento da parte dei ragazzi. “A fronte di un numero massimo di iscritti pari a 17 unità – spiega - alla sede di Chiantiform si sono

rivolti, da febbraio ad aprile 2015, almeno un centinaio di ragazzi provenienti da tutta Italia. Anche la modalità, scelta per attirare e stimolare ragazzi che non credono più nell'impostazione tradizionale della scuola, si è rivelata quella giusta. La scuola piace ed alimenta curiosità, desiderio di conoscenza, passione per la terra. "Piaccono le lezioni - precisa Agnoletti - che si alternano con equilibrio tra le aule e i campi di Montepaldi, teoria e pratica sapientemente mescolate è la formula sulla quale ripunteremo, apprezzati anche gli insegnanti e i tutor di cui gli allievi riconoscono le capacità professionali e umane". Per il presidente di Chiantiform sono concrete le opportunità di lavoro offerte dal corso. "Negli ultimi cinque anni - precisa - è cresciuta sensibilmente la richiesta da parte delle aziende agricole del nostro territorio di figure specializzate come operatori agricoli, trattoristi, potini, addetti alla vendita di prodotti tipici, cantinieri, si parla di un 10 per cento in più; per questo tipo di figure le garanzie occupazionali salgono al 71 per cento".

Spunta un orto davanti a scuola, coltivare un sogno e vederlo crescere...

Tra i primi 'frutti' dell'esperienza formativa la realizzazione di un orto, coltivato davanti a scuola dagli aspiranti contadini di San Casciano. In via della Libertà, accanto alla scuola media, ha messo radici la prima scommessa sulla vita e sul lavoro di campagna lanciata dai ragazzi. Con i pomodori, le melanzane, il sedano, il prezzemolo, il cavolo nero e il radicchio rosso coltivati in un fazzoletto di terra, proprio a distanza di qualche metro alle aule, ogni ragazzo iscritto al primo corso ha riposto la speranza di riuscire a realizzare un sogno e affermare un'identità professionale attraverso le potenzialità della terra e del settore agricolo. "Considero questa scuola una vera e propria conquista - conclude il sindaco Massimiliano Pescini - a tutti i ragazzi che hanno perso la bussola o hanno trovato difficoltà nei percorsi scolastici tradizionali il corso saprà aprire le strade; è importante sapere cosa si vuole o non si vuole fare da grandi, aver trovato una via e provare a percorrerla".

Il corso è gratuito. Le iscrizioni si possono effettuare presso i Centri per l'Impiego dell'area metropolitana. Info: Chiantiform, via della Libertà San Casciano - tel. 055 8294624 - 338 1461865. [info@chiantiform.it](mailto:info@chiantiform.it).

Per immagini e contatti:

Cinzia Dugo

Ufficio Stampa Associato del Chianti Fiorentino

Comuni di Barberino Val d'Elsa, Greve in Chianti, San Casciano Val di Pesa, Tavarnelle Val di Pesa

cell. + 39 335 1601893

[mailto: cinziadugo@gmail.com](mailto:cinziadugo@gmail.com)