

L'Istituto di Istruzione Superiore "G.Ruffini" di Imperia

è anche

ISTITUTO TECNICOAGRARIO

(Istituto Tecnico settore Tecnologico Indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindustria)

nell'ambito dell'orientamento didattico

ha promosso un incontro per scoprire le nuove professioni nel settore agricolo, in collaborazione con l'Ufficio Regionale per l'Agricoltura, , rivolto agli studenti dell'Istituto ed agli alunni delle scuole medie inferiori.

Mercoledì 9 novembre 2011

Ore 11.00

I.I.S. Ruffini Imperia

Aula Magna

Incontro di orientamento sulle nuove professioni in agricoltura

A raccontare i nuovi sbocchi professionali in Agricoltura, intervengono

Giovanni BARBAGALLO 'Assessore Regionale all'Agricoltura

Elio DIVERSI Presidente dell'Ordine dei Periti Agrari,

Gianni ANSELMO Dirigente Ufficio produzioni florortovivaistiche Regione Liguria

Al centro del convegno, una nuova idea di benessere basata su un'economia di sviluppo sostenibile, ma anche su aspetti sociali e culturali tipici dei nostri luoghi.

La terra cerca giovani con una nuova visione dell'agricoltura, in grado di abbracciare l'interesse per la natura e la tutela ambientale: nuove professioni si affermano in campagna.

Dal butterfly wedding all'ideatore dell'orto sul tetto, dalla fornitura di piume di struzzo per il Burlesque all'agriwellness ma anche il mago della birra 100% italiana, l'affinatore di formaggio , l'artista del bergamotto e la filatrice di lana che trasforma un costo aziendale in guadagno. Sono queste alcune delle straordinarie esperienze di giovani imprenditori italiani .

E' boom di assunzioni in agricoltura con un aumento del 6% del numero di lavoratori dipendenti impegnati in campagna a fronte di una sostanziale stagnazione dell'intero sistema economico, dove gli occupati crescono solo dello 0,4%(dati Istat relativi al primo trimestre del 2011).

Fare agricoltura in Italia è una strada vincente per incentivare l'occupazione e per mantenere i presidi ai territori rurali del nostro paese. I giovani agricoltori, oltre a produrre i prodotti per i quali la dieta mediterranea è famosa, rinnovano stagionalmente quei paesaggi italiani famosi in tutto il mondo.

Ogni prodotto agricolo crea un' occupazione in agricoltura e grazie al clima ed al territorio italiano possiamo offrire una gamma di opportunità molto più che in altri paesi.

Continuare questa tradizione richiede molti più giovani di quelli attualmente

impiegati in questo settore, che si possono avvalere di nuove tecnologie che aiutano a svolgere il lavoro al meglio.

Le figure professionali più ricercate sono quelle dei settori trainanti e di successo dell'impresa agricola, tutte quelle legate al settore enologico, caseario, oleario ecc.

La professionalità, la conoscenza del territorio e del settore in cui si opera sono fondamentali nel determinare il successo nella propria area lavorativa.

Il corso di studi dell'IIS G.Ruffini consente di ottenere il diploma di Perito Agrario, dando accesso a numerosi concorsi privati e pubblici, consente di lavorare già al termine degli studi, consente l'accesso a tutte le Facoltà Universitarie e, dopo il superamento dell'esame di Stato, alla libera professione di Perito Agrario .

**BUTTERFLY WEDDING: Volo di farfalle durante le nozze. Le farfalle utilizzate sono di tipo autoctono e perfettamente capaci di sopravvivere nell'ambiente circostante una volta liberate. La moda nasce negli Stati Uniti ma ora - riferisce la Coldiretti - sta prendendo piede anche in Italia. L'Azienda Di Cola ha avviato anche il progetto "adotta una farfalla "e sottolinea che l'evento del butterfly wedding serve a seminare farfalle che in natura sono sempre più rare.
allevamento di farfalle: <http://vimeo.com/12450406>**

L'ORTO SUL TETTO: Realizzazione di tetti verdi, vere e proprie coperture fatte di piante, ma anche erbe aromatiche che non solo migliora l'efficienza energetica degli immobili ma funge anche da riduttore delle onde elettromagnetiche emesse dai cellulari e limita l'inquinamento acustico. Inoltre garantisce un migliore deflusso delle acque piovane, evitando l'allagamento delle strade oltre a rendere esteticamente più gradevoli le case.

<http://www.metropolnews.it/attualita/2010/studio-999.htm>

PIUME DI STRUZZO PER IL BURLESQUE: Dall'allevamento di 300 struzzi si ricavano piume

colorate che dopo essere state lavate, asciugate e vaporizzate vengono dipinte da mani sapienti per diventare dei meravigliosi ventagli per spettacoli di burlesque.

http://www.struzzo2000.it/galleria_foto/index.php?album=10+cat.piume

AGRI WELLNESS: L'agriturismo che diventa centro benessere utilizzando per i massaggi prodotti di stagione argilla locale ed olio extravergine di oliva a km0 in un vecchio fienile tra panorama mozzafiato e olivi secolari dove è stata realizzata un'accogliente zona relax dotata di piscina riscaldata, idromassaggio, nuoto controcorrente, getti cervicali, letti ad acqua, musicoterapia, cromoterapia e zona fitness. oscar agriturismo <http://www.casapicchiata.it/>

BIRRA ITALIANA AL 100%: La birra del borgo nasce nel 2005 a Borgorose, in provincia di Rieti,

dalla brillante idea di uno studente universitario di biochimica attraverso anni di esperienza in giro per l'Europa cerca di rendere il più possibile italiano un prodotto che normalmente non lo è.

<http://www.birradelborgo.it/it/>

<http://www.mondobirra.org/videoborgo.htm>

L'AFFINATORE DI FORMAGGI: Affinare un formaggio significa renderlo più fine, così durante il tempo passato in cantina, il formaggio viene girato regolarmente,

inseminato di muffe o lavato. Più i formaggi sono affinati, più i loro caratteri si differenziano divenendo così unici e inconfondibili.

http://www.adnkronos.com/IGN/Lavoro/Professioni/Affinatore-di-formaggi-un-mestiere-tradizioni-e-tipicita_870677767.html

L'ARTISTA DEL BERGAMOTTO: Realizzazione di meravigliosi manufatti profumati interamente fatti e decorati a mano utilizzando solo la buccia riversa di bergamotto. Gli oggetti artistici realizzabili con la buccia di bergamotto sono tanti, si va dalle composizioni floreali, alle bomboniere per laurea, matrimoni e battesimi fino alla famosa tabacchiera per aromatizzare il tabacco.

<http://www.repertorioimprenditricicna.com/repertorio/component/repertorioprofile/?task=showprofile&member=100>

LA FILATRICE DI LANA: Trasformazione del costo aziendale per lo smaltimento della lana a guadagno reale con la lavorazione della lana delle proprie pecore per la realizzazione di diversi capi come abiti in stile tirolese, ma anche cappelli, borse, pantofole e pupazzi per le boutique della zona.

<http://www.marronaia.com/azienda-agricola-san-gimignano-produzione-vendita-vino-san-gimignano.asp?idCanale=7&idArea=81>