

SCUOLA E LAVORO | REGIONE

Già occupati nove diplomati su dieci. Il preside Franzese: «Stage in tutto il mondo»

«Così impariamo un mestiere»

Its di Macomer, 40 allievi nei corsi di marketing e bioedilizia

Piera Serusi

INVIATA

MACOMER. Reduce dalla trincea di contratti a progetto, stage, borse di studio in cui s'incagliano per anni i laureati, **Antonello Cattide** sta imparando a fare il formaggio. «Al giorno d'oggi in Italia è difficile trovare un lavoro, e non solo per chi, come me, ha una formazione di tipo umanistico». È la specializzazione che invece conta, dice. Il saper fare «che la laurea non ti dà. L'Università ti forma sulla teoria, non ti insegna un mestiere». Così lui si è appassionato alle tecniche di caseificazione e in futuro gli piacerebbe trovare un impiego all'estero.

Trentuno anni, nuorese, dottore in Lettere classiche con studi a Bologna, è uno dei sei studenti con laurea dei quaranta che frequentano i corsi dell'Istituto tecnico superiore di Macomer, scuola post diploma riconosciuta dal Ministero dell'Istruzione che - nei due indirizzi biennali - forma tecnici specializzati in marketing agroalimentare e in bioedilizia. «Settori in cui c'è bisogno di competenze», sottolinea **Raffaele Franzese**, dirigente scolastico in pensione e presidente della fondazione Its che - unica in Sardegna - è sostenuta da



Il dirigente dell'Istituto **Raffaele Franzese**. A sinistra, sopra: **Antonello Cattide**; sotto, **Federica Corrias**. In alto, **Maria Giovanna Cottu**

[FOTO MANUELA MURONI]

comuni, aziende, associazioni d'impresa. Aperta nel 2011 col solo corso di bioedilizia (quello dell'agroalimentare è stato avviato lo scorso anno), la scuola è in via Milano, zona Sertinu, nelle aule di un edificio che era stato progettato per le Elementari. Tassa d'iscrizione di 300 euro all'anno (dispende e spese per gli stage sono a carico dell'istituto), finora i diplomati sono stati cinquanta e la maggior parte (nove su dieci) hanno già trovato un lavoro. Un risultato che piazza la scuola di Macomer ai primi posti fra

tutti gli 86 Its italiani. È per questo - sul punto della qualità della didattica e della percentuale di occupati a un anno dal diploma - che la scorsa primavera il Ministero ha assegnato all'Istituto sardo un premio di risultato, un bonus in denaro che rimpolperà il budget, la cassa sostenuta per il settanta per cento da contributi statali e per il restante trenta per cento dalla Regione.

«Abbiamo portato a casa un riconoscimento importante superando anche istituti della Lombardia, del Tri-
veneto, del Piemonte dove ci

sono molte grandi aziende in cui far fare stage ai ragazzi», racconta Franzese. In Sardegna magari le industrie grosse sono poche, ma l'alleanza tra la scuola e le imprese ha come orizzonte il mondo. «I nostri ragazzi fanno stage non solo qui ma anche nella penisola e all'estero, e molti - sottolinea il dirigente - hanno trovato lavoro proprio nelle aziende dove avevano fatto un'esperienza di formazione». Sono le opportunità della rete FriSaLi, di cui la scuola di Macomer fa parte, che offre agli studenti e agli insegnanti op-

portunità di scambi internazionali. «Il che è fondamentale, soprattutto per i nostri ragazzi che non hanno molte possibilità di formazione all'estero», spiega Raffaele Franzese che già nel 2001, quand'era preside dell'Istituto Satta di Macomer, iscrisse alla rete la sua scuola, prima in Sardegna.

Cina, Russia, Australia, Argentina, Polonia, Malta, Turchia, Germania, Spagna, Portogallo. Le pareti dell'ufficio del preside sono tappezzate di ritratti in cui lui stringe la mano ad ambasciatori e super manager.

«Da poco - dice - abbiamo firmato un accordo con diverse aziende enologiche del Portogallo». È stato lui, che dirige l'istituto dal 2013, a inaugurare il corso dell'agroalimentare. A maggio 2017 i primi diplomati. «In un'Isola che deve puntare sui prodotti d'eccellenza - spiega Franzese - servono figure professionali in grado di curare promozione e marketing».

La pensa così pure **Giorgio Fara**, dipendente di un'azienda produttrice di formaggi a Macomer e docente di tecniche di caseificazione. «Servono tecnici specializzati, non c'è dubbio. I nostri ragazzi - racconta - imparano come si lavora il latte, ma anche tutto ciò che riguarda i controlli analitici e di qualità del prodotto». È il futuro che vede per sé **Maria Giovanna Cottu**, 39 anni, di Macomer, laurea in Giurisprudenza. «Perché ho fatto questa scelta? Mi interessa il settore dell'agroalimentare. Cercavo un modo per inserirmi nel mondo del lavoro con competenze adeguate». Inutile dire che pure lei è una delusa dalla formazione universitaria. «Se ho lavorato finora? Ho fatto il vigile urbano».

Federica Corrias, invece, studia per migliorare l'azienda di famiglia. È di Bonarcado, ha 32 anni e un diploma di tecnico di laboratorio. «Mio padre ha sempre fatto il formaggio, ma io sto imparando come si migliora la produzione e come si vendono i nostri prodotti». È il valore aggiunto che arriva dalle nuove generazioni, dice. «Noi, figli di pastori, stiamo guardando lontano».

RIPRODUZIONE RISERVATA