

Progetto di sviluppo del Territorio. dell'Alta Val di Cecina, che comprende i Comuni di Volterra – Pomarance- Montecatini Val di Cecina – Castelnuovo Val di Cecina.

CONTESTO : la situazione del Territorio dell'Alta Val di Cecina è molto critica. Due anni fa è stato soppresso il presidio ospedaliero, uno dei migliori centri della provincia di Pisa. La situazione lavorativa è critica. Molte sono le famiglie che hanno problemi economici. Tre anni fa il licenziamento di 200 persone alla Smith Bits di Saline, ha lasciato a casa, in breve tempo , i genitori di molte famiglie degli studenti delle scuole di Volterra che da un giorno all'altro si sono trovate senza stipendio.

Tutti gli anni le scuole rischiano la chiusura dei corsi in essere, perché i ragazzi iscritti sono in numero decrescente che non riescono a soddisfare i parametri attuali di formazione della classi prime e terze

La situazione trasporti è molto critica pertanto, anche pensare di trasferire i nostri ragazzi nei poli scolastici vicini di Pontedera e /o Cecina, che sono comunque a più di un'ora di autobus da Volterra e praticamente irraggiungibili da alcune altre nostre località, non farebbe altro che far aumentare il tasso di abbandono scolastico che è già parecchio alto (15%).

Anche gli immigrati, che negli anni 80/90 sono arrivati numerosi, se ne stanno andando concentrandosi nelle zone più popolate e che loro ritengono possano offrire maggiori possibilità di lavoro.

Il trend è questo: i dati sono ricavati dalle relazioni della Società della Salute per gli anni 2010 e 2017 e dall'Osservatorio per le politiche sociali della provincia di Pisa per l'anno 2003

COMUNE	2003	2010	TREND	2017	TREND
VOLTERRA	11498	11084	-414	10334	-750
CASTELNUOVO	2453	2351	-102	2192	-159
MONTECATINI	1942	1869	-73	1685	-184
POMARANACE	6190	6053	-137	5728	-325
Totali	22316	21357	-959	19939	-1418

Il progetto dunque tende ad affrontare queste problematiche che sembrano diverse, ma che fanno parte invece di un unico quadro in cui ogni ambito è irrimediabilmente collegato all'altro.

D'altra parte questo territorio ha un ruolo importante nella nostra Regione:

1. per la geotermia, che produce circa il 18% del fabbisogno di energia elettrica della Toscana;
2. per le sue ricchezze storiche ed artistiche, che costituiscono uno dei principali poli di attrazione regionale (e che con la scoperta e la valorizzazione dell' "anfiteatro dei gladiatori", di dimensioni non inferiori al Colosseo, potrebbe affermarsi maggiormente come polo di rilevanza internazionale);

3. per la sua agricoltura che, rimasta marginale per quasi quarant'anni, ha prodotto eccellenze enogastronomiche che iniziano ad avere un importante peso economico;
4. per il suo territorio non eccessivamente antropizzato, che offre ancora un paesaggio molto piacevole che attira turisti da ogni parte del mondo;
5. per il suo artigianato (alabastro, oreficeria, etc) che negli anni si è fatto conoscere a livello internazionale.
6. Per le iniziative legate alla **nutraceutica** , settore in forte sviluppo che richiede alte professionalità e offre molte opportunità lavorative: in area geotermica è nata una collaborazione tra ENEL, COSVIG e uno SPIN OFF della facoltà di microbiologia di Firenze che ha portato all'avvio di un impianto pilota per produrre Alga spirulina sfruttando le emissioni naturali di CO₂. Sempre nella nostra zona è stato presentato un progetto per costruire un prototipo di frantoio per studiare l'applicazione di un brevetto della facoltà di Agraria di Pisa , per produrre olii di oliva nutraceutici. Il progetto si chiama SUPEROLIO, però al momento non sono stati trovati i finanziamenti necessari per la realizzazione di questo frantoio che incrementerebbe le possibilità lavorative su questo territorio.

Segnaliamo questo per evidenziare le opportunità che queste zone hanno per produzioni di alta qualità biologica e nutraceutica che giustificano anche **la nascita di una scuola tecnica nutraceutica** che non esiste a livello di secondaria superiore in tutto il territorio nazionale.

Che cosa abbiamo pensato:

Creiamo nuove attività lavorative nel settore Primario e potenziamo le presenti, creiamo rete con gli agricoltori e imprenditori della zona e gli agriturismi, creiamo filiere nutraceutiche complete sul territorio sfruttando il fatto che ci sono già realtà importanti e di successo:

Ci siamo riuniti con Stefano Berti, direttore CIA di Pisa (Confederazione Italiana Agricoltori) Anna Silvia Citernesi e Claudio Volpi di Confagricoltura, Francesco Falchi di Coldiretti Volterra, Goriano Traversari e Mauro Provvedi Copagri Livorno e alcuni imprenditori della zona, presentando le idee che concorrerebbero a risanare la situazione esposta.

Riconoscendo l'elevato potenziale del Settore Primario, legato al valore ambientale e storico culturale del nostro territorio, si ritiene che esso possa avere grandi margini di sviluppo, sia in termini di reddito che di occupazione, soprattutto applicando le innovazioni che nel tempo sono state introdotte nel campo tecnologico e colturale. Per questo la nostra Scuola si propone di realizzare attività di informazione e sensibilizzazione, da attuarsi attraverso una serie di convegni, visite in aziende di eccellenza, dimostrazioni in campo e di corsi tesi a riportare in primo piano il tema dell'ammodernamento e dello sviluppo del Settore agricolo.

L'idea è quella di intraprendere un percorso che, una volta dimostrato che "è possibile fare" mediante opportuni casi di studio, possa stimolare su questo tema il territorio, porti ad un **approfondimento** delle nuove tecnologie, delle colture innovative e ad alto valore aggiunto, alla loro **valorizzazione** ed infine alla **definizione** delle opportune forme attuative.

Dopo un primo confronto con il gruppo di operatori sopra elencato, abbiamo individuato i seguenti argomenti da sviluppare.

1. **Casi di studio sulle migliori pratiche**, anche con visite guidate ad aziende di eccellenza locali e nazionali;
2. **Nuove tecnologie**;
3. **Sistemi di coltivazione naturale**;
4. **Colture ad alto valore aggiunto**;

5. **La valorizzazione;**
6. **Forme di attuazione;**
7. **Corsi professionalizzanti**, utilizzando anche lo strumento dell'Agenda Formativa presente nella nostra Scuola.

Inoltre è importante ricordare che **questa potrebbe essere l'opportunità di dare evidenza** alle capacità della Scuola e di sfruttare asset, a costo zero e già disponibili, del sistema formativo sia dei Licei che degli Istituti Tecnici. Ed in particolare:

1. Promuovere e diffondere la cultura (storica, artistica, archeologica, culinaria etc.) e l'ambiente;
2. Produrre di manufatti di pregio / pezzi unici da utilizzare per le operazioni di marketing;
3. Studiare di loghi ed etichette;
4. Orientare le esercitazioni di informatica alla creazione di siti internet e/o *e-shop*, per rendere disponibili i prodotti del territorio;
5. Utilizzare il corso di finanza e marketing per collaborare con le aziende:
 - Ad avvicinarsi al mercato (anche estero),
 - A capire come si costruiscono bussines plan o bussines model, per la pianificazione e l'eventuale accesso al credito,
 - A capire le opportunità di finanziamento e di aiuto offerte da bandi regionali, nazionali ed europei.
6. Utilizzare del Corso Geometri per evidenziare le caratteristiche del territorio, le loro peculiarità e il loro possibile sviluppo;
7. Utilizzare la Scuola tecnica come sostegno all'innovazione;
8. Utilizzare l'Istituto Alberghiero per organizzare "viaggi di istruzione all'estero", per promuovere con corsi di cucina finalizzati i prodotti locali e la cucina italiana;
9. Aprire un Istituto **Professionale Agrario all'interno della Sez. Graziani già dall'a.s. 2019 /20.**
10. **Aprire un nuovo corso tecnico agrario nutraceutico al Niccolini di Volterra per l'a.s. 2020 /21**

Abbiamo per questo organizzato una serie di conferenze, che dovrebbero svolgersi da maggio 2018 per tutto l'a.s. scolastico 2018 /19 per dare informazione e creare rete di collaborazione con gli attori del territorio agricoltori e imprenditori, associazini di categoria ed enti locali. È nostra determinazione avviare un percorso che dia la possibilità ai giovani di non emigrare in cerca di lavoro, di costruire qui il loro futuro e le loro famiglie, con un tenore di vita adeguato, in un contesto di sviluppo e modernizzazione.

A questo proposito stiamo anche lavorando sulla possibilità di incrementare, nei numeri, il progetto finanziato dal Comune di Volterra "Studiare e vivere a Volterra ", perché abbiamo una struttura, il Seminario S. Andrea, che ci ha dato la disponibilità di usufruire di un'ala dell'edificio ad uso gratuito per 30 anni, in cambio di una ristrutturazione interna che ci permetterebbe di avere 60 posti letto in camere da uno, due, tre, quattro persone. Abbiamo i finanziatori della ristrutturazione (circa 1 200 000 euro). Questo permetterà agli studenti interessati al campo nutraceutico di stabilirsi qui, di trovare lavoro qui e quindi andare a incrementare il ripopolamento della zona.

Per le materie che dovremmo studiare in questo nuovo Tecnico agrario nutraceutico, premesso che il biennio resterebbe tale e quale quello del settore tecnico – tecnologico previsto dal DPR 88/2010, abbiamo un incontro il 27 aprile 2018 con il Direttore della facoltà di Nutraceutica di Napoli e il 3 maggio 2018 con la direttrice del Centro di Ricerca nutraceutico di Pisa, per capire quali sono le specifiche competenze che un tecnico agrario dovrebbe dare in questo settore.

Sommariamente riepilogando, le varie iniziative del progetto hanno molteplici obiettivi collegati strettamente fra loro:

- creare posti di lavoro in questo settore specifico, con la sinergia di tutti gli stakeholders
- creare una scuola che fin da subito operi con le aziende , sia in contatto con i centri di ricerca e le università, creando i tecnici che sono necessari per lo sviluppo e la crescita delle iniziative e perché no, anche start up di impresa,
- conseguente ripopolamento del territorio.

La scuola e i Comuni potranno offrire l'opportunità di risiedere qui a Volterra, agli studenti che arrivano da altre province, da altre regioni. Abbiamo già creato un logo, e l'intenzione è anche quella di sviluppare un e-commerce dei prodotti nutraceutici che vanno dagli alimenti alla cosmesi, per far conoscere e commerciare questi prodotti, la richiesta dei quali sale esponenzialmente, non solo in Italia ma anche all'estero.

Intanto abbiamo a maggio le prime due conferenze (16 maggio la prima del settore lattiero – caseario con la presenza di GRANAROLO- Fattoria del Lischeto- fattoria Carai – Formaggi Busti – Azienda Tanda particolarmente interessante perché produce formaggi sfruttando il calore della geotermia , e 24 maggio la seconda del settore viticolo con la partecipazione di FERRARI – Azienda Lunelli – Azienda Il La Regola e l'associazione Vignaioli di Volterra)

Certo chiediamo anche consiglio su come muoverci per la richiesta di questo nuovo tecnico sperimentale di cui a breve potremmo dare un quadro delle discipline e della struttura, che vorremmo fosse ,almeno nel triennio, sul modello duale tedesco. (Le aziende ci confermano la loro disponibilità per questa nuova struttura di istruzione/ formazione)

Ti chiedo di farmi sapere cosa ne pensa anche Valeria.

Allego alla presente anche l'articolo di giornale che abbiamo pubblicato sul settimanale locale e il Logo del progetto .

Abbiamo avuto l'immediato sostegno con patrocinio da :

- Il Consiglio Regionale della regione Toscana
- Comune Pomarance
- Comune Volterra
- Comune Castelnuovo V.d.C.
- Comune Montecatini V.d.C.
- Unione colli montanti Pisani
- Comune Guardistallo
- Comune Peccioli
- Comune Terricciola
- Comune Casciana Terme-Lari
- Comune di Casale Marittimo
- Camera di Commercio Pisa
- Confagricoltori Pisa
- APOT (associazione produttori oli toscani)
- Coldiretti Pisa

- Confagricoltura
- Fondazione Volterra Ricerche ONLUS
- SIAF Scuola di alta formazione Volterra

In merito a Fondazione Volterra Ricerche ti allego la loro carta dei servizi . Fanno parte del team del progetto perché attraverso di loro , potremmo dare completamento al progetto SUPEROLIO e avere supporto sull'analisi delle proprietà organolettiche dei prodotti del nostro territorio e avendo all'interno della Fondazione l'Auxilium Vitae Volterra S.p.A. avremmo anche il supporto tecnologico di ingegneri provenienti dalla Scuola S. Anna di Pisa , specializzati nell'automazione e nella Robotica coinvolta anche nelle nuove tecnologie agrarie.

Volterra 24 aprile 2018

La Dirigente Scolastica

Ester Balducci

Firma autografa omessa ai sensi
dell'art. 3 del D. Lgs. n. 39/1993