

L'inaugurazione all'Istituto agrario

Un laboratorio per insegnare l'arte casearia

RIETI

■ E' stato inaugurato il mini caseificio dell'IIS Luigi di Savoia, presso la sede Ipsasr (Professionale per l'Agricoltura) di Cittaducale. Un evento di valore alla quale hanno presenziato il vescovo di Rieti, monsignor **Pompili**; il sindaco di Cittaducale, Leonardo Ranalli; l'assessore regionale, Luigi Di Bernardino. Gli onori di casa li ha resi la preside dell'Istituto, Raffaella Giovannetti che ha poi ceduto la parola alla preside "storica" del Savoia, Maria Rita Pitoni la quale è "il reale dominus" dell'intera evoluzione di questo istituto e, in specie, del Tecnico Agrario di Rieti come del Professionale di Cittaducale. "Il micro caseificio nasce grazie ad un progetto finanziato dal ministero -. E' un arricchimento per la scuola professionale nella quale i laboratori sono essenziali affinché gli alunni acquisiscano competenze spendibili nel mondo del lavoro". "Abbiamo in progetto di costruire in questa scuola un altro laboratorio - ha affermato il sindaco di Cittaduca-

le Ranalli -. Sarà relativo ai cereali, ma vi è l'intenzione anche di ristrutturare a l c u n e stanze del vecchio convitto". "Considerata la rilevanza di questa nostra scuola - ha detto l'assessore regionale Di Bernardino - è importante che venga realizzato un ITS relativo al settore agrario, anche al fine di sfruttare le risorse provenienti dal Pnrr e utilizzabili nei prossimi 7 anni". Il vescovo di Rieti, monsignor **Pompili**, ha dato la sua benedizione al micro caseificio. Poi, in conclusione, gli alunni della scuola agraria hanno fornito una simulazione casearia con la produzione del caio. Il caseificio è il corollario di più innovazioni produttive, tecno-

logiche e didattiche che hanno avuto luogo negli ultimi due lustri in questo istituto. La coltivazione di olivi, per la produzione di olio extra vergine; 12 ettari di seminativo nella Piana dove si producono mais, farro, lenticchie, patate; il laboratorio-cantina adiacente al vigneto per la produzione e la vinificazione di più qualità di uva che viene prodotta con macchinari di assoluta avanguardia; il birrificio - autentica perla - adiacente alla cantina e la fattoria didattica.

L. S.



Micro caseificio Opportunità professionale per gli studenti



Peso:23%