



Quotidiano - Dir. Resp.: Pierluigi Magnaschi Tiratura: 14757 Diffusione: 13711 Lettori: 82000 (Data Stampa 0006901)



Cibo e vino degli studenti diventano filiera. E brand

Nasce una nuova filiera produttiva di prodotti enogastronomici, sotto il marchio Made in Mim. Sono i prodotti degli istituti agrari ed alberghieri che potranno essere commercializzati presso i mercati, piuttosto che negli aeroporti. Il deposito del marchio, e dunque la piena operatività del progetto, è stata annunciata dal ministro dell'istruzione e del merito, Giuseppe Valditara, al Salone Nazionale dello Studente di Roma.

L'iniziativa del ministero dell'istruzione ha raccolto già l'adesione di una trentina di istituti, che hanno superato il vaglio tecnico circa il rispetto dei protocolli di sicurezza e di qualità e che dunque sono pronti a sbarcare sul merca-

to. Una ottantina le specialità tra vini, spumanti, riso, pasta, miele, olio, verdure, frutta, confetture, realizzate nelle aziende agricole e nei laboratori degli istituti. Prodotti che puntano a valorizzare le tipicità del territorio e la qualità di prodotti magari poco conosciuti ma che hanno l'ambizione di competere con marchi più no-

«Verranno portati negli aeroporti, nelle stazioni, nei mercati verranno fatti conoscere anche agli stranieri per far capire bellez-

za, qualità e innovazione della nostra scuola e del Made in Italy», ha spiegato Valditara

L'obiettivo è di ampliare la filiera, puntando anche alla cosmetica e all'artigianato, col supporto delle associazioni di categoria e dello stesso ministero, anche per rendere più forte quel connubio con il mondo del lavoro che è un'esigenza primaria soprattutto per gli istituti tecnici e professionali, oggetto della riforma del 4+2. Tra i partner che sostengono l'iniziativa, Aeroporti di Roma, Lagardere Travel Retail, Terranostra-Campagna Amica e Coldiretti, Federdistribuzione, Sogemi Spa.

Partner strategici per lo sviluppo della rete trasversale di scuole e per la promozione del marchio Made in MIM sono la Rete nazionale degli Istituti agrari, Renisa, e la Rete nazionale degli Istituti alberghieri, Renaia. «Stiamo lavorando al fianco del ministero per ampliare la rete del Made in Mim», commenta Patrizia Marini, dirigente scolastico dell'istituto agrario Sereni di Roma e presidente di Renisa, «e dare valore e visibilità al lavoro di istituti che sono vere scuole-laboratorio, in cui la tradizione e la cultura di un territorio si coniugano con l'innovazione e la ricerca e dove i ragazzi possono trovare risposte concrete e valide al loro desiderio di futuro»

Sabrina Miglio



