

Lollobrigida: "Dobbiamo rendere di moda gli studi agrari, 8 studenti su 10 trovano lavoro subito"

Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida a Barcellona con gli studenti

Il ministro dell'Agricoltura al Seafood Expo Global a Barcellona: "I ragazzi degli alberghieri siano testimonial del made in Italy nel mondo". E sulla pesca: "Dobbiamo usare di più il pesce italiano, anche nel mercato interno"

26 Aprile 2023 alle 13:25

5 minuti di lettura

"Oggi noi dobbiamo rendere di "moda" gli istituti alberghieri, gli studi agrari, che sono istituti di grande qualità, di grande potenzialità. I ragazzi che vengono dall'alberghiero, per capirsi, e quelli che vengono dall'agrario, 8 volte su 10 il lavoro lo trovano subito e credo che quel 20% non lo cerchi, perché mi è venuto questo tipo di sospetto, verificando all'interno della ristorazione, per esempio, quanta richiesta c'è all'interno del mondo delle produzioni agricole di altissimo livello. Quanta richiesta c'è!". Così il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida al Seafood Expo Global a Barcellona, per l'inaugurazione dello Stand Italia a cura del Masaf, nella più grande fiera al mondo sul settore Pesca e Prodotti Ittici.

Il ministro ha incontrato gli studenti ai quali si è rivolto spronandoli a coltivare la passione per la ristorazione e per i prodotti del mare. "Oggi anche in Italia abbiamo usato poco il pesce italiano - ha detto Lollobrigida - Molte delle imprese che stanno qui fanno export e basta. Io pensavo che noi esaurissimo il nostro pesce nazionale, invece mi è stato spiegato che ci sarebbe grandissimo spazio anche per il mercato interno. Come si fa ad aprire questo mercato? Si deve avere tanti professionisti come Alessandro Cerciello (portavoce della nazionale cuochi, ndr) che dicono e spiegano perché usano il pesce dell'Adriatico, perché usano il pesce italiano: la qualità è superiore, i suoi piatti così si vendono di più, si guadagna di più. E tutti sono felici e contenti".

Poi il ministro è tornato sul tema strategico della formazione: "Gli studenti degli alberghieri di San Benedetto e di Giulianova stanno qui facendo un servizio, ma imparando anche in dimensione di carattere internazionale, crescono loro e valorizzano un nostro modello. Ringrazio i loro docenti che ovviamente gli trasmettono passione. Lo faccio a loro che sono presenti, ma anche agli studenti dei due istituti agrari che ci stanno seguendo. Poc'anzi ragionavamo di come promuovere insieme ad Alessandro Cerciello, che è il portavoce della nazionale cuochi, i prodotti italiani utilizzando la migliore rete vendita che c'è. I prodotti di eccellenza, i migliori a venderli sono i nostri cuochi nel mondo, in Italia e nel mondo. In questo caso spiegando perché utilizzare prodotti italiani rispetto ad altre produzioni. Ce ne sono tante nel mondo di qualità, non è che uno deve mangiare solo e per forza italiano, ma noi ci rapportiamo con tutti e quindi è utile che in questa competizione ci raccontiamo al meglio, cucina italiana fotografia grazie al ministro San Giuliano e al ministero della Cultura che ha proposto la candidatura. Coinvolgendoci fin da subito".

Lollobrigida sfiora anche il tema della salute che si lega imprescindibilmente al cibo: "Uno non può guardare l'alimentazione senza tener conto della salute, della cultura, dello sport. E quindi noi lo facciamo tutti insieme". Un progetto che non può prescindere da una comunicazione sana ed efficace. "Casa Artusi, Pellegrino Artusi è uno degli scrittori italiani più rilevanti anche in termini di linguistici - riflette il titolare dell'Agricoltura - La sua opera principale descrive la cucina italiana. Oggi abbiamo un altro livello di comunicazione. All'epoca il suo libro fu stravenduto, quindi è un po' quello che oggi corrisponde ai mass media. E credo che il ruolo che oggi anche in tv, anche sui social, anche il nostro investimento, tra virgolette, di una collaborazione che immediatamente abbiamo realizzato con Alessandro. E questo riuscire a trasmettere i nostri cuochi in tv e nei luoghi di comunicazione, permette anche ai ragazzi di intravedere, e mi permetto, oltre che ai ragazzi anche le loro famiglie e alle famiglie dei tanti che non hanno avuto la saggezza di verificare se i loro figli avevano volontà di andare in una nell'altra scuola, ma li hanno indirizzati su una scelta più per soddisfare le loro esigenze che in quella di prospettiva dei loro figli. Il liceo del made in Italy, che vale per l'agroalimentare ma che vale anche con qualsiasi produzione italiana, ha bisogno di una cinghia di trasmissione con il resto del mondo".

Notevole l'interesse per questi temi degli studenti che hanno poi "intervistato" Lollobrigida ponendo domande sull'attualità e curiosità sul territorio. Come una ragazza, che ha chiesto quali siano le prospettive per le scuole alberghiere in vista della candidatura della Cucina italiana patrimonio Unesco. "Nei due anni che ci separano dal verdetto "se la cucina italiana verrà inserita nel patrimonio immateriale Unesco", cioè una cosa da proteggere e che deve essere raccontata a tutto il resto del mondo, perché votano tutte le nazioni, bisogna raccontare, noi vorremmo avere tanti testimoni, vorremmo avere i nostri ristoratori, i nostri chef nel mondo, perché narrino le motivazioni, anche tutti quei nostri imprenditori che possono spiegare il valore della cucina riassunto anche qui: monumenti, arte, trasformazione e produzione, insomma, tutto insieme, che dà l'idea di che cosa possiamo fare. Spero che gli studenti degli istituti alberghieri e degli studi agrari siano protagonisti anche di questa campagna,

Lollobrigida: "Dobbiamo rendere di moda gli studi agrari, 8 studenti su 10 trovano lavoro subito"

utilizzando poi la rete di scuole che noi proveremo anche a metterle in contatto con altre scuole del mondo con molti gemellaggi. L'altro giorno sono andato in Giappone, ovviamente potevo portare a medaglie, magliette eccetera. Ha portato parmigiano, olio, vino. I colleghi ministri erano contenti di poter assaporare i prodotti italiani e devo dire che mi ha colpito molto il sindaco di Miyazaki, 400.000 abitanti, medico, professore che ha messo pubblicato su una foto di un olio italiano, "il migliore del mondo". Quella foto rappresenta un nostro prodotto regalato al mondo attraverso una persona del territorio che è testimone autorevole, e questo lo possono fare anche gli studenti".

Cosa consiglia a noi studenti per essere testimoni attivi? Quale futuro intravede per noi? Incalza un altro studente. "Uno deve avere cultura per riuscire a fare a lavorare bene in agricoltura, la ristorazione - fa notare Lollobrigida - Una delegazione del Sereni (una scuola, ndr) è appena tornata dalla Nuova Zelanda dall'altra parte del mondo e mi hanno mandato l'immagine di prodotti dal sapore italiano che non avevano nulla di italiano, dal parmesan ad altri latticini. Sanno bene che non sono produzioni che vengono fatte con nostri disciplinari, con la nostra cura, con la nostra attenzione che nei secoli si è andata stabilizzando ed è per quello che è diventata patrimonio comune. Quello che noi dobbiamo fare è mettere in condizione di conoscere verso il mondo, di capire che forza hanno i nostri alimenti cardini. Su questo noi dobbiamo lavorare. Dobbiamo pensare all'Italia, fare una strategia che investa su qualcosa di cui, come in agricoltura, oggi seminiamo, domani raccogliamo e dobbiamo avere una visione di quello che facciamo".

Ma poter intraprendere studi agrari bisogna anche avere una prospettiva professionale interessante, soprattutto dal punto di vista economico e degli investimenti. E gli studenti questo lo sanno. Ed ecco la domanda molto preagmatica di uno di loro: come intende il governo proporre soluzioni per favorire la nascita di imprese agricole giovanili e andando a valorizzazione l'eccellenza per il territorio italiano? "Stiamo investendo su due livelli - è la risposta del ministro - Con Ismea, in particolare con Generazione Terra, mettiamo a disposizione finanziamenti a tasso zero per acquisire terre che possono essere coltivate per i giovani imprenditori, sotto i 40 anni, con una defiscalizzazione di quelli che sono i livelli occupazionali in agricoltura, per permettere di entrare e accedere al mondo del lavoro con modalità incentivanti e un'altra serie di progetti che rientrano nel Pnrr e sull'innovazione tecnologica di cui finanziamo gli strumenti. Noi abbiamo in agricoltura strumenti che fanno invidia ai film di fantascienza, vedi il trattore che va da solo, i droni che pongono i fertilizzanti con un consumo minimo sostenibile per l'ambiente, vedi tipologie, per esempio, che possono eliminare nelle risaie eccessi di erbe negative. Insomma, abbiamo un grande lavoro e un grande investimento che peraltro raddoppieremo nei prossimi giorni, portando da 25, per esempio, in Generazione Terra, a 53 milioni, quindi disponibili per i giovani, perché, per quanto che riguarda il ritorno ai giovani in agricoltura passa dalla possibilità di sostenerli. Ci sono giovani che dalla famiglia hanno la terra che viene lasciata, in altri casi, in altri casi tanti vorrebbero farlo ma non hanno i soldi. Per questi c'è un problema anche di accesso al credito, perché i tempi della vita spesso non seguono i tempi della finanza".

A colpire i ragazzi anche l'abbinamento fra eccellenze enogastronomiche e opere d'arte. Da questo punto di vista, come intende il governo, attraverso la multifunzionalità delle aziende agricole giovanili, valorizzare percorsi archeologico eno gastronomici delle aree interne del territorio italiano? È l'ultima domanda rivolta al ministro, il quale risponde dicendo che col ministro della Cultura, Gennaro Sangiuliano già sta lavorando su questo tema, Come? "Cercando di immaginare: ci sarà una Pompei, ci saranno i musei che verranno coinvolti, bisogna abbinare le cose, come abbiamo fatto a Vinitaly, opere d'arte che raccontano la storia dei nostri prodotti".