

Arriva la birra a scuola, ma fatta dai ragazzi

Al della Rovere di Urbania si sta allestendo lo stabilimento di produzione. A gestirlo saranno gli studenti del corso di Agraria

URBANIA

L'Omnicomprendivo della Rovere avrà presto una propria etichetta di birra e una sua linea di cosmetici. Sono queste le principali novità che interessano il corso di Agraria, Agroalimentare e Agroindustria che seguono l'indirizzo della scuola, quello, cioè, di fornire competenze ai ragazzi nella trasformazione delle produzioni agroalimentari, dal campo alla distribuzione. L'Istituto Della Rovere avrà un suo birrifico, realizzato con il contributo, tra gli altri, anche di Intesa San Paolo: «Sarà un laboratorio per la produzione sperimentale di birra artigianale - dice la Dirigente Antonella Accilli, con tutti i macchinari necessari a implementare ogni fase di processo, dalla macinatura dei grani fino all'imbottigliamento e l'etichettatura, avvalendosi delle materie che l'azienda agraria coltiverà nei propri terreni. Solo nella nostra provincia ci sono oltre quindici birrifici e il dialogo



con questo mondo sarà sempre più importante».

Anche l'azienda agraria della scuola superiore è in fase di espansione: «Con le nuove donazioni da parte del Comune di Urbania e dell'Unione Montana Alta Valle del Metauro, siamo ar-

rivati a 8 ettari di terreno, per un'azienda agricola curata, moderna e funzionale. Qui realizzeremo impianti per la produzione di erbe officinali da cui ricaveremo oli essenziali con il processo di estrazione in corrente di vapore dai quali creeremo una li-

nea di cosmetici». La sede scolastica e i laboratori di Agraria saranno visitabili nell'Open Day di sabato dalle 15 alle 19 che sarà anche trasmesso anche online sulla pagina Facebook dell'Istituto Della Rovere così da permettere a ragazzi e famiglie di

seguirlo a distanza e prenotare poi uno spazio per le date di dicembre e gennaio: «Questo corso - conclude Accilli - fornisce competenze e conoscenze da spendere non solo negli studi universitari, ma soprattutto in uno dei settori più in sviluppo del nostro paese, quello dell'agroalimentare, che produce tante eccellenze del Made in Italy. Gli studenti sapranno gestire produzioni di qualità, legate anche al mondo del biologico creando figure professionali a tutto tondo che sappiano gestire tutte le fasi dei processi produttivi. In quest'ottica, fiore all'occhiello della scuola, sono i nuovi laboratori di chimica, fisica e trasformazione dei prodotti attrezzati in maniera completa e all'avanguardia. Questi laboratori rinnovati e funzionali sono il cuore dei tanti progetti che caratterizzano questo corso di studi».

Andrea Angelini