



NOTA SU
LABORATORI LIFE GRACE
SPAZI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE,
Latina, 15/01/2024; 22/01/2024; 24/01/2024; 29/02/2024;
03/06/2024

LIFE19 GIE/IT/000977-GRACE

Azione B1
Attività aggiuntiva B1



Fondazione Italiana
per la Ricerca
in Agricoltura Biologica
e Biodinamica

I LABORATORI GRACE: Innovazione e sostenibilità per gli allevamenti estensivi "grass fed"

Il progetto europeo LIFE GRACE ha messo in luce l'importanza di preservare e ripristinare i pascoli di interesse comunitario, evidenziando il legame tra sostenibilità ambientale e valorizzazione socioeconomica dei produttori. In particolare, il progetto si concentra sugli allevamenti estensivi "grass fed", basati sull'alimentazione a erba di bovini, ovicaprini ed equini, spesso situati in aree protette.

Per affrontare questa sfida, LIFE GRACE punta a rafforzare la cooperazione tra gli attori del settore agroalimentare, attraverso la creazione di reti territoriali e accordi di co-marketing. L'obiettivo è incrementare il valore dei prodotti derivati da questi allevamenti attraverso strumenti innovativi come i biodistretti, le strategie di sviluppo locale e i contratti di rete, favorendo al contempo una commercializzazione sostenibile. Tra le iniziative chiave vi è la facilitazione di accordi di rete, i cosiddetti **Business Network Accords**, per migliorare la distribuzione e l'accesso ai mercati.

Formazione e sensibilizzazione: il ruolo chiave delle scuole e dei professionisti

Un elemento centrale del progetto è l'educazione delle nuove generazioni e la formazione di figure professionali qualificate. LIFE GRACE si propone di promuovere la diversificazione dei canali di distribuzione dei prodotti grass fed, integrando filiere corte, gruppi di acquisto solidale (GAS), mercati locali, agriturismi e ristoranti. Per questo, il progetto ha avviato percorsi formativi nelle scuole professionali del settore agricolo e horeca.

Un esempio concreto è la collaborazione con l'**Istituto San Benedetto di Latina**, che ha portato all'attivazione di una **Unità Didattica di Apprendimento (UDA)** dedicata al settore carni. Grazie al supporto di professionisti e al patrocinio della **CCIAA di Latina e Frosinone**, di **FEDERCARNI** e **CONFCOMMERCIO**, gli studenti partecipano a laboratori di preparazione delle carni e sezionamento/macelleria.

Impatto sul territorio e sul comparto agroalimentare

Questa iniziativa non solo arricchisce il percorso educativo degli studenti, ma rafforza il collegamento tra formazione e mercato del lavoro, contribuendo alla sostenibilità e alla crescita del settore agroalimentare. Il progetto LIFE GRACE si configura così come un esempio virtuoso di integrazione tra tutela ambientale, sviluppo socioeconomico e innovazione formativa, a beneficio di comunità locali e produttori.

Formazione e valorizzazione delle competenze locali

Istituzione di un'Unità Didattica di Apprendimento (UDA) in collaborazione con l'Istituto 'San Benedetto' di Latina

L'Istituto d'Istruzione Superiore "San Benedetto" ha sostenuto gli scopi del progetto LIFE GRACE per favorire le iniziative di valorizzazione delle produzioni derivanti da sistemi di allevamento incentrati sul pascolo, promuovendo spazi di istruzione e formazione essenziali per lo sviluppo dell'economia locale, in equilibrio dinamico con il suo territorio.

La realtà dell'Istituto San Benedetto di Latina risponde a pieno alla dimensione proposta dai nuovi professionali, intesi come "scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica". Infatti, dalla sua fondazione il San Benedetto si è arricchito di numerosi laboratori, in diverse filiere produttive.

Inoltre, all'Istituto è annessa un'azienda agraria, operante anche in ambito zootecnico.

L'esigenza di inserire un percorso zootecnico nasce dalla forte tradizione imprenditoriale del territorio di Latina e provincia, che ha sempre avuto un rilevante tessuto produttivo in questo ambito, spesso caratterizzato da imprese medio piccole, o a conduzione familiare.

L'impegno dell'Istituto non si limita però nel mantenere attiva al suo interno l'intera filiera casearia, ma di integrarla con quella enogastronomica. Questa componente è essenziale, perché l'attuale istruzione superiore deve proporre un'offerta formativa attenta a dotare gli studenti di adeguate competenze per accedere con successo al mondo del lavoro.

Proprio per questo al San Benedetto si progettano percorsi di studio che integrano lo studio di soluzioni tecniche di produzione e trasformazione animale di qualità, accanto ad altri percorsi che valorizzano le competenze specifiche proprie dell'enogastronomia e della comunicazione con la clientela, in grado di formulare proposte di vendita in maniera professionale e di favorire la valorizzazione del territorio.





Figura 1 Alcune foto dell'Istituto San Benedetto di Latina. In alto, presentazione iniziale dell'UDA LIFE Grace. Da destra verso sinistra: il Dirigente Ugo Vitti, la rappresentante CCIAA LT FR Antonella Masocco, Alba Pietromarchi FIRAB, in rappresentanza di LIFE Grace, studenti dell'IIS, la vicepresidente Anna Re.

I laboratori LIFE GRACE

In questo contesto si inseriscono i "laboratori LIFE GRACE", con una Unità didattica dedicata, curata dal prof. Paolo Forzan nel percorso di istruzione e formazione per gli adulti.

L'UDA LIFE Grace ha previsto:

- spazio di istruzione e formazione nella scuola professionale del settore HORECA;
- l'impegno e la sensibilizzazione dei giovani;
- la preparazione professionale degli studenti per inserirli nelle macellerie, ristoranti e altri canali HORECA aderenti ai 'Business Network Accords', contribuendo al rilancio dell'intero settore.

Le caratteristiche principali di questa unità didattica includono:

- Laboratori di preparazione e sezionamento carni: condotti da professionisti eccellenti del settore, questi laboratori offrono agli studenti un'esperienza pratica e di alta qualità.
- Visita in azienda: gli studenti hanno l'opportunità di visitare aziende agrozootecniche, comprendendo meglio i processi produttivi e l'importanza della sostenibilità.
- Preparazione di menù degustazione: gli studenti preparano menù degustazione, come la tartare di Vitellone di Itri allevato al pascolo nella ZPS dei Monti Aurunci, acquisendo competenze culinarie specifiche.
- Partecipazione a mercati e show cooking: gli studenti partecipano a mercati per far conoscere e valorizzare le carni, e prendono parte a show cooking, sviluppando abilità di presentazione e marketing.

Questo modello di istruzione e formazione non solo prepara gli studenti per il mercato del lavoro, ma contribuisce anche a promuovere e valorizzare i prodotti locali, supportando così l'intero settore agroalimentare.

L'UDA LIFE Grace ha previsto:

- **Lezioni sulla carne da pascolo**, curate da docenti dell'Istituto San Benedetto di Latina, sulla qualità e le caratteristiche organolettiche e sugli aspetti di processo produttivo legato all'allevamento estensivo da pascolo, da gennaio a fine maggio, a chiusura dell'unità didattica.
- **Laboratori di preparazione carni**, curati dal prof. Paolo Forzan nei giorni 15 e 22 gennaio 2024, dalle ore 17.10 alle 20.00 presso lo stesso Istituto.
- **Preparazione di menù degustazione**: gli studenti hanno creato menù degustazione, come la tartare di Vitellone di Itri allevato al pascolo nella ZPS Monti Ausoni e Aurunci, acquisendo competenze culinarie specifiche.
- **Laboratorio di sezionamento carni**, condotto il 29 febbraio 2024 da professionisti eccellenti, Mara Labella e Orlando Di Mario, che da anni rappresentano un'eccellenza professionale nel loro settore.
- **Partecipazione a mercati e show-cooking**: gli studenti hanno partecipato a mercati per far conoscere e valorizzare le carni e hanno preso parte a show cooking, sviluppando abilità di presentazione e marketing. Un successo è stata la degustazione di tartare di manzo presso il mercato Campagna Amica di Coldiretti il giorno 24 gennaio 2024.
- **Visita all'azienda di Pelliccia**, il 5 marzo, dove gli studenti dell'Istituto hanno avuto l'opportunità di comprendere meglio la produzione zootecnica sostenibile in aree protette e quanto tale ricchezza ad alto valore ambientale possa rigenerare una economia locale così importante, anche per il ruolo di presidio di tali ambienti!
- **Consegna degli Attestati di partecipazione** per il riconoscimento dell'impegno e delle competenze acquisite durante le attività previste dall'UDA Life il 3 giugno presso l'Istituto.

Un'esperienza formativa ricca e di grande valore per tutti i partecipanti!

L'UDA LIFE Grace ha riscosso interesse da parte dei media

L'iniziativa dell'UDA LIFE ha riscosso interesse anche da parte dei media, contribuendo a sensibilizzare il pubblico sull'importanza della zootecnia sostenibile e delle produzioni di qualità.

Il 16 aprile, Alba Pietromarchi di FIRAB è stata ospite del programma "Lavoro e non solo" su Teleregione (canale 74), in una puntata dedicata alla professione dell'allevatore. Durante la

trasmissione si è discusso del ruolo cruciale degli allevatori di zootecnia estensiva al pascolo. In studio, alcuni studenti dell'Istituto d'Istruzione Superiore San Benedetto hanno raccontato la loro esperienza diretta nell'ambito del progetto LIFE Grace, mirato alla valorizzazione delle produzioni sostenibili legate a sistemi di allevamento basati sul pascolo.

Gli studenti hanno condiviso il percorso formativo svolto nell'ambito dell'Unità Didattica UDA LIFE Grace, che ha previsto laboratori di preparazione e sezionamento carni, mostrando come queste attività abbiano contribuito a sviluppare competenze specifiche e consapevolezza sull'importanza di preservare il territorio attraverso pratiche agricole sostenibili.

Un ringraziamento speciale è stato rivolto all'allevatore Massimo Pelliccia, che ha fornito la carne proveniente dalla ZPS Monti Ausoni e Aurunci, e agli allevatori coinvolti nella Business Network Grace. Grazie al loro impegno, è emersa con forza l'esigenza di giovani motivati a credere in una produzione zootecnica sostenibile, capaci di restare nei propri territori per generare nuova vitalità, contrastare lo spopolamento e valorizzare un patrimonio ambientale ed economico di inestimabile valore.

Alcune foto degli eventi



Figura 2 Laboratorio UDA LIFE GRace: lezione sull'allevamento estensivo a pascolo da parte dell'allevatore Pelliccia, testimonial del progetto. Istituto San Benedetto di Latina, 15 gennaio 2024



Figura 3 Laboratorio di preparazione carne. Istituto San Benedetto di Latina, 15 gennaio 2024



Figura 4 Laboratorio di preparazione carne. In foto tutta la classe di studenti con docenti, chef e al centro Alba Pietromarchi in rappresentanza di LIFE Grace. Istituto San Benedetto di Latina, 15 gennaio 2024



Figura 5 Laboratorio di preparazione carne. Istituto San Benedetto di Latina, 22 gennaio 2024



Figura 6 Laboratorio di preparazione carne. Istituto San Benedetto di Latina, 22 gennaio 2024



Figura 7 Laboratorio di preparazione carne. Istituto San Benedetto di Latina, 22 gennaio 2024



Figura 8 Laboratorio di preparazione carne. Istituto San Benedetto di Latina, 22 gennaio 2024



Figura 9 Laboratorio di preparazione carne. Istituto San Benedetto di Latina, 22 gennaio 2024



Figura 10 Partecipazione al mercato Campagna Amica di Coldiretti: gli studenti dell'UDA Life Grace hanno partecipato per far conoscere e valorizzare le carni, presentando un menù degustazione da loro preparato, sviluppando abilità di presentazione e marketing. Latina, 24 gennaio 2024



Figura 6 Laboratorio sezionamento Carne da pascolo. In foto: Orlando Di Mario, Presidente della Nazionale Italiana Macellai. Istituto San Benedetto di Latina, 29 febbraio 2024



Figura 7 Laboratorio sezionamento Carne da pascolo. In foto: Mara Labella, in basso a destra tra due aiuto chef e Orlando Di Mario, a sinistra; entrambi da anni rappresentano una eccellenza professionale nel loro settore. Istituto San Benedetto di Latina, 29 febbraio 2024



Figura 8 Preparazione di menù degustazione partendo da un quarto di vitellone. In foto la macellaia Di Mario della Nazionale Italiana Macellai. Istituto San Benedetto di Latina, 29 febbraio 2024



Figura 9 Visita in azienda F.lli Pelliccia e degustazione di alcuni prodotti. Itri, 5 marzo 2024



Figura 10 Visita in azienda F.lli Pelliccia. Pascoli nella ZPS Monti Aurunci e Ausoni, 5 marzo 2024



Figura 11 Consegna degli Attestati di partecipazione ad alcuni studenti per il riconoscimento dell'impegno e delle competenze acquisite durante le attività previste dall'UDA Life Grace. Istituto San Benedetto di Latina, 5 marzo 2024