

## CASTEL SAN PIETRO

**PAOLA MAMBELLI**  
LA PRESIDE: «SODDISFAZIONE  
PER AVERE MESSO A PUNTO  
IL PROGETTO IN POCHI MESI»

**POST DIPLOMA**  
LE LEZIONI SARANNO  
FREQUENTABILI DOPO  
I CINQUE ANNI DI STUDI

# L'Alberghiero preparerà gli studenti a lavorare nel mondo di Fico

*Lo Scappi ospiterà un istituto di formazione superiore per diplomati*

di **CLAUDIO BOLOGNESI**

— CASTEL SAN PIETRO —

UN ISTITUTO di formazione superiore collegato all'Istituto Alberghiero 'Bartolomeo Scappi' per sfornare quelle figure professionali che serviranno alla bolognese Fico, la Fabbrica Italiana Contadina che diventerà il più grande centro al mondo dedicato all'agro-alimentare italiano.

E' l'ambizioso progetto che proprio negli ultimi giorni è stato approvato e che coinvolgerà, appunto, l'Istituto alberghiero castellano, che da marzo ha iniziato a lavorare all'idea incontrando sia la Regione Emilia Romagna che l'Università di Bologna.

«E' una grande opportunità di crescita per noi — ha commentato la Preside dell'Istituto 'Scappi' Paola Mambelli —, e soprattutto è una grande opportunità da cogliere per il futuro dei nostri alunni. In un momento storico così delicato da un punto di vista economico e lavorativo, progetti come questi offrono un contributo reale e concreto per il futuro dei giovani che scelgono questo ramo».

**SODDISFAZIONE** che diventa doppia se si pensa che, ammette la preside Mambelli, «abbiamo avuto il primo incontro con la Regione a marzo, poi ci sono stati incontri con l'Università di Bologna per sviluppare il progetto che, di fatto, in così pochi mesi ha



La Fabbrica italiana contadina diventerà il più grande centro al mondo dedicato all'agro-alimentare italiano

**LA PRESIDE**  
«In un periodo storico così  
questo progetto offre  
una cosa concreta ai giovani»

trovato approvazione, e questo appunto è un ulteriore motivo di soddisfazione visto che spesso i tempi di progetti come questi rischiano di dilatarsi molto».

**ORA** ci saranno da definire i dettagli del progetto di un Istituto di

formazione superiore che, ospitato dallo Scappi, sarà frequentabile dagli alunni dell'Alberghiero «una volta diplomati, e dunque concluso il normale ciclo dei cinque anni di studio».

**E SE APPUNTO** i dettagli verranno resi noti in corso d'opera, dunque nei prossimi mesi, di certo si conoscono comunque gli aspetti più importanti del progetto, ovvero che proprio attraverso l'Istituto si andranno a formare

quelle figure professionali che poi entreranno nel mondo del lavoro negli 80mila metri quadrati della Fabbrica Italiana contadina che conterrà in un'unica, immensa struttura, una parte museale, un'altra dedicata alla spesa, e poi ancora alla degustazione e alla didattica.

Un ventaglio di possibilità lavorative si apriranno dunque nella struttura ospitata dall'edificio del Caab Mercato Ortofrutticolo, già definita dagli ideatori la Disneyland del cibo *made in Italy*.