



COLTIVIAMO IL FUTURO, L'AGRARIO DI PRATOLA PELIGNA SI SVELA IN UN CONVEGNO

9 Gennaio 2018 

PRATOLA PELIGNA – “Coltiviamo il futuro...Agricoltura? Un’alternativa concreta” è il titolo del convegno che l’istituto agrario “Serpieri” di Pratola Pelligna (L’Aquila) ha organizzato per il 13 gennaio alle 10 presso il teatro di Pratola.

Il convegno, sottolinea in una nota la dirigente scolastica **Paola Angeloni**, “vuole essere l’occasione per far conoscere le opportunità lavorative che offre l’Istituto Agrario, opportunità preziose per il territorio della Valle Peligna, come dimostra la vicinanza al nostro istituto del Collegio nazionale degli Agrotecnici e di giovani imprenditori che non sono voluti mancare a questo importante appuntamento”.

“Il profilo del diplomato dell’Istituto Serpieri”, continua la dirigente, “è una figura che pur conservando le proprie radici nel rispetto della tradizione e dell’ambiente, come dimostrano le attività svolte, nella nostra azienda, alla ricerca di culture di semi antichi, nella tutela della conservazione della biodiversità e nella coltivazione in regime biologico, è pronto all’utilizzo delle nuove tecnologie innovative proprie dell’Agricoltura 4.0, grazie alla quale si realizza l’integrazione della filiera agroalimentare attraverso l’analisi dei dati”.

“Si coglie l’occasione per comunicare che l’Istituto è stato autorizzato al progetto Pon sull’alternanza scuola lavoro grazie al quale gli studenti verranno avviati al settore dell’informatica per l’agricoltura”.

La giornata si aprirà con i saluti del sindaco di Pratola Pelligna **Antonella Di Nino**, del presidente della Provincia **Angelo Caruso** e del presidente nazionale del Collegio Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati **Roberto Orlandi**.

Alle 11,30 premiazione del concorso “Vesti ...il vino” che ha visto la partecipazione degli alunni delle scuole medie del territorio ai quali ci siamo rivolti per la realizzazione di un’etichetta da vino che verrà riportata in una serie speciale di bottiglie di Favassero Vino Rosato Biologico ottenuto dalle uve della nostra azienda e vinificate nel laboratorio enologico dell’Istituto.