



**Viola Fuschi**  
di anni 18  
di Noale (Ve)



In collaborazione  
con IIS 8 Marzo—K. Lorenz  
di Mirano (Ve)

Questo non è un negozio che nasce a scopo di lucro, l'obiettivo didattico è un'educazione sostenibile che vorrebbe coinvolti proprio gli studenti dell'istituto, altro obiettivo è che le famiglie cominciassero ad ordinare mediante il nostro sito qualcosa e poi i ragazzi andassero a ritirarlo al punto vendita



La Wigwam  
Local Community  
Miranese - Italy

## LA SCUOLA E I SUOI PRODOTTI SOSTENIBILITA E INNOVAZIONE

*Ecco Agrishop 2.0, il nuovo laboratorio didattico-formativo dell'Istituto ad indirizzo agrario 8MarzoLorenz di Mirano (Ve)*

**I**l giorno 27 Gennaio 2022, noi studenti della 4<sup>a</sup> B dell'indirizzo Turistico del I. I. S. 8 Marzo - K. Lorenz, abbiamo avuto l'onore di intervistare la Dirigente dell'Istituto, Roberta Gasparini, in merito ad un nuovo promettente progetto avviato lo scorso Dicembre: Agrishop 2.0. La collaborazione, il lavoro di squadra e la sostenibilità sono i cardini di questo laboratorio didattico-formativo sorto a seguito della pandemia.

Entriamo nel vivo, per scoprire quali sono le qualità di Agrishop 2.0.

*Viola: come è nato e in che cosa consiste il progetto dell'Agrishop 2.0?*

**Dirigente Gasparini:** premetto che da quando sono in questa scuola ho sempre cercato di mettere insieme le competenze dei diversi indirizzi, perché credo che il valore aggiunto dell'istituto sia questo, cioè che chi frequenta il turistico possa imparare dai rag-

azzi dell'indirizzo agrario o dell'AFM (sigla per Amministrazione Finanza & Marketing che interessa uno degli indirizzi formativi offerti dalla scuola) e viceversa.

Abbiamo sempre cercato in collegio docenti di creare progetti così, poi, accanto a questa idea sempre presente, ci sono state delle situazioni contingenti: abbiamo eliminato il bar d'istituto e si è creato questo spazio, in più i prodotti della nostra azienda sono





**sempre arrivati a scuola all'interno di sacchetti che poi noi, del personale scolastico, andavamo a ritirare. Allora ho pensato: perché non utilizzare uno spazio vuoto per creare un laboratorio didattico-formativo? Perché di fatto non si tratta di un vero e proprio negozio, bensì di uno spazio dove i ragazzi possano imparare delle cose.**

È stato reso possibile anche grazie alla pandemia: se il bar fosse ancora lì, probabilmente non sarebbe partito questo progetto. Anziché aprire un nuovo bar, ho pensato di valorizzare quello spazio, costruendo un negozio che vende i prodotti della nostra azienda agraria, affinché i ragazzi possano acquisire competenze relative all'apertura di un punto vendita (al magazzino, al carico-scarico delle merci, alla promozione, al marketing, alla conoscenza dei prodotti del territorio, ecc.), mentre agli studenti dell'indirizzo agrario viene data la possibilità di vedere che con la loro attività possono anche diventare imprenditori di sé stessi e non soltanto coltivare... ci sono degli aspetti, molti dei quali sono ancora in fase di sviluppo, che coinvolgono vari indirizzi.

**Il negozio si chiama Agrishop 2.0 perché esiste un sito online su cui sta lavorando un altro indirizzo ancora, il SIA (acronimo per Sistemi Informatici Aziendali),**

che sta costruendo questo sito dove ad un certo punto sarà possibile ordinare online. Perciò si può dire che questo progetto sia nato da un'idea che è sempre permanente (cioè mettere insieme le anime che compongono la nostra scuola) ma aiutata da un'opportunità.

***Viola: quali sono i prodotti che possiamo trovare all'interno dell'Agrishop 2.0?***

**Dirigente Gasparini:** abbiamo tutti prodotti che coltiviamo e che quindi sono prodotti nella nostra azienda agricola (circa un ettaro di terreno): sono prodotti stagionali, in questo momento sono radicchio, cavolfiore, cavolo cappuccio... poi con il passare del tempo arriveranno i carciofi o gli asparagi; e poi abbiamo la parte del vivaio con le piante: i ciclamini, le stelle di natale, i pansé. Quindi all'interno del punto vendita si possono trovare sia ortaggi che prodotti florovivaistici, ma adesso, con l'avvento di un nuovo progetto introdotto con il Piano Estate, produciamo anche saponi e li vendiamo nel punto vendita: abbiamo creato un laboratorio di trasformazione, grazie al quale gli agrari impareranno a trasformare i propri prodotti, perciò potremmo vendere marmellate, passate di pomodoro o oli essenziali. È un progetto che andrà avanti per molto e per il momento siamo solo agli inizi!

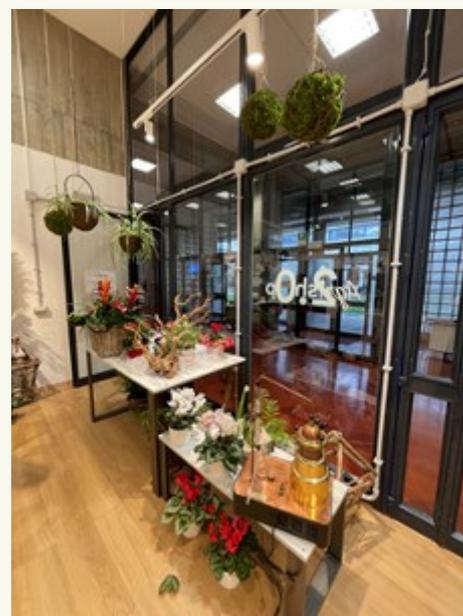
***Viola: tornando a quello che riguarda il prodotto, quali sono le fasi di produzione e per quali motivi il consumatore dovrebbe comprare dal negozio?***

**Dirigente Gasparini:** per quanto riguarda le fasi di produzione, in primo luogo avviene la raccolta dalla terra dei prodotti che l'azienda agraria decide di coltivare, in base al terreno che ha e in base anche un po' alla richiesta del consumatore, il quale fino ad ora si è sempre recato direttamente in azienda per acquistare i prodotti.. tornando alle fasi: c'è dunque la produzione, poi avremo più avanti la trasformazione di cui spiegavo poco prima.

Questo non è un negozio che nasce a scopo di lucro, l'obiettivo didattico è un'educazione sostenibile che vorrebbe coinvolti proprio gli studenti dell'istituto, altro obiettivo è che le famiglie cominciasse ad ordinare mediante il nostro sito qualcosa e poi i ragazzi andassero a ritirarlo al punto vendita. Ripeto, questo progetto nasce sia per far fare agli studenti alternanza scuola-lavoro su diversi livelli e sia per educare al consumo sostenibile. Anziché andare a comprare direttamente presso la nostra azienda agraria, gli studenti possono rimanere all'interno della scuola e acquistare da lì.

***Viola: quali sono le mansioni affidate ai gestori?***

**Dirigente Gasparini:** il direttore dell'azienda agraria sono io e faccio le scelte sui prodotti da coltivare. Poi ci sono degli addetti all'azienda agraria, che raccolgono il materiale e lo portano in negozio, e i ragazzi che vengono qui e si mettono a disposizione per la vendita dei prodotti, seguiti da un bel gruppo di docenti che li affiancano. Quello che è importante sottolineare è che qui non c'è una persona che lavora, qui ce ne sono tante. Quest'idea è nata da me, poi, se sono riuscita a portarla avanti, è stato perché un gruppo ristretto di persone ci ha creduto: per fare un esempio, il logo è stato predisposto da un ragazzo





che lavora nell'ufficio contabilità come assistente amministrativo, tutto l'aspetto legato al negozio, la scelta degli addobbi, ha coinvolto altre persone che non c'entravano niente, ma che si sono fatte prendere dall'entusiasmo.

Il restauro dello spazio è stato fatto l'anno scorso da un collaboratore scolastico che era nell'Organico Covid e con lui abbiamo dipinto, abbiamo messo a terra il parquet... questo per far capire quanta importanza ha avuto questo lavoro di squadra. È giusto che si capisca: adesso che le cose si vedono, la gente comincia ad apprezzare e a capire, mentre all'inizio tutto è partito da un ristretto gruppo di persone che ci hanno creduto. Si è trattato di ristrutturare un bar che era stato all'interno della struttura per non so quanti anni e renderlo presentabile: abbiamo anche dovuto chiedere delle autorizzazioni al comune, all'ASL... Tutto questo per imparare: il senso della storia della nascita di questo Agrishop 2.0 deve essere motivo di studio per voi studenti per capire che cosa si deve fare quando si apre un'impresa di questo tipo. Ho imparato io per prima molte cose che non sapevo.

*Viola: considerata l'emergenza Covid, quali problematiche avete riscontrato e come le avete risolte? Se ce ne sono state...*

**Dirigente Gasparini:** dal punto di vista della ristrutturazione nessuna, perché è stato proprio pensato in un momento in cui non c'era nessuno a scuola, quindi si poteva lavorare abbastanza facilmente. Adesso, nel momento in cui c'è un accesso alla struttura, abbiamo previsto l'entrata dei clienti da un lato, e l'uscita dall'altro. Ci si allinea a tutte le linee guida che adottano tutti i negozi. Funziona come quando si va al supermercato: si entra da una parte, seguendo un percorso preciso e si esce dall'altra... il tutto è stato studiato sia per il Covid, che come strategia di marketing. Comunque per il momento non sono stati riscontrati grossi problemi.

*Viola: nell'immediato quali sono gli obiettivi che si vogliono raggiungere con l'Agrishop e quali sono, se ci sono, le prospettive per il futuro?*

**Dirigente Gasparini:** come vi dicevo siamo solo all'inizio. Gli obiettivi sono i seguenti: a livello di produzione, sui prodotti trasformati, che al momento non abbiamo perché abbiamo appena aperto il laboratorio di trasformazione. Quando avremo modo di produrre marmellate, allora nel punto vendita venderemo anche marmellate. Perciò si può dire che l'obiettivo sia incrementare la varietà dei prodotti, sia freschi che trasformati.



Un secondo obiettivo è quello di costruire dei percorsi di PCTO (alternanza scuola-lavoro) stabili per il triennio dell'indirizzo agrario, del SIA, dell'AFM, che avranno la possibilità di ricoprire dei ruoli molto tarati sul proprio indirizzo per imparare quello che serve per acquisire competenze legate all'apertura e alla gestione di un'impresa di questo tipo. Si tratta di esperienza a livello formativo, all'interno di questo spazio che è un laboratorio didattico-formativo. E, oltre a tutto quello che ho menzionato finora, a me sarebbe piaciuto anche lasciare un piccolo spazio del negozio per i prodotti di qualcuno che ha la sua azienda agraria, in maniera da valorizzare anche le altre aziende presenti sul territorio: alcuni dei ragazzi che studiano al tecnico agrario hanno l'azienda, per cui magari producono qualcosa che noi non produciamo e potrebbero, visto che l'obiettivo della nostra scuola è valorizzare e conoscere il territorio, venderlo presso il nostro punto vendita... magari, chissà, tra un paio d'anni.

Da cosa nasce cosa, uno non ha mai in mente tutto! Quando quest'estate il Prof. Montagner (insegnante dell'indirizzo SIA) mi ha detto "se facciamo questa cosa del sito online, sarebbe bene che i ragazzi imparassero a fare delle fotografie professionali" io ho risposto va bene, allora nel Piano Estate inseriamo il corso di fotografia... e così abbiamo fatto. Poi il Professor Simonetti: "mi sono venuti bene dei saponi, cosa ne dice se ci facciamo certificare per la produzione dei saponi?" ... va bene! Piano Estate: produzione di saponi. Abbiamo usato anche il Piano Estate per dare a tutti gli studenti che hanno partecipato delle competenze aggiuntive, che adesso ci servono per questo progetto. Adesso facciamo saponi, i ragazzi del SIA vanno in azienda e fanno delle fotografie professionali.

**E dietro c'è tutto un team di ragazzi che sta lavorando al sito online, che per il momento deve**

**ancora entrare pienamente in funzione. Questo progetto sarà necessario anche per includere i ragazzi che hanno delle difficoltà motorie e che potranno acquisire competenze in termini di autonomia, oppure per far fare loro delle esperienze di PCTO all'interno della scuola. In questo caso, ci sarà un insegnante di sostegno oppure, altra ipotesi di sviluppo futuro, i ragazzi dell'indirizzo socio-sanitario in PCTO, che accompagnano, come farebbero nel loro lavoro, qualcuno che è in difficoltà a fare la spesa.**

***Viola: per quanto riguarda i mesi estivi, l'attività proseguirà o sarà sospesa?***

**Dirigente Gasparini:** rimane sempre aperta l'azienda agraria, ma il negozio no perché è un laboratorio, perciò se non sono presenti gli studenti a scuola, non ha senso di rimanere aperto. Per darvi un'idea: quando siamo andati a comprare le luci, ci è stato chiesto "ma le vetrine dovete illuminarle anche di notte?". E la risposta è stata no, perché il negozio non è in una strada dove si passa per osservare le vetrine, il punto vendita è all'interno della scuola e rientra negli orari previsti dalla scuola.

***Viola: quali sono gli orari e i giorni in cui è possibile accedere al punto vendita? Dove si trova?***

**Dirigente Gasparini:** l'accesso al negozio è presente presso la seconda entrata dell'istituto, in Via G. Matteotti al numero 42 A/3. Per il momento, siamo aperti il mercoledì dalle ore 9:00 alle ore 12:30, il venerdì sempre dalle ore 9:00 alle ore 12:30 e il sabato dalle ore 9:00 fino alle ore 13:00, con l'idea strategica di dare la possibilità ai genitori che vengono a prendere i figli in macchina di arrivare un po' prima e fare la spesa qui da noi.

***Viola: il ricavato delle vendite, dove va?***

**Dirigente Gasparini:** parliamo di questo: questa scuola in particolare ha 3 gestioni economiche separate. Una è quella della scuo-



la, una è quella dell'azienda agraria (c'è una contabilità separata) e una è del laboratorio prove materiali. A tutti gli effetti, per il comune di Mirano, il negozio è collegato all'azienda agraria e pertanto rientra in questa contabilità.

**La scuola continua a mantenere in piedi l'azienda agraria, comprando sementi, strumenti, materiali e tutto il necessario per l'azienda agraria, ma le due anime si compenetrano anche a livello di risorse: ad esempio, quando le due scuole (8 Marzo e K. Lorenz) si sono unite, l'autobus di proprietà del Lorenz è diventato di proprietà di tutta la scuola.**

Al termine dell'intervista, la Dirigente Gasparini comunica un messaggio importante diretto agli alunni di tutti gli indirizzi: *"Il mio invito per voi studenti è quello di comunicare tra voi. Informatevi, andate a vedere questo sito, perché come dicevo prima: da cosa nasce cosa. E magari chissà cos'altro viene fuori dagli studenti!"*

**Con questo augurio finale della Dirigente si conclude la nostra intervista, nella speranza che questo progetto abbia lunga vita e che possa essere fonte di ispirazione per tutte le personalità in esso coinvolte ■**

© Riproduzione riservata