

Istituti agrari, la nuova era: 1.500 iscritti nel Salernitano

Con le adesioni del 42 per cento di studenti il territorio si conferma leader in Campania

IL REPORT

Gianluca Sollazzo

Per anni è stato considerato un settore del passato. Oggi, invece, rappresenta uno dei laboratori più avanzati dell'innovazione italiana. L'agricoltura cambia pelle e, insieme ad essa, cambia anche la scuola. Droni, intelligenza artificiale applicata alle colture, agricoltura di precisione, sostenibilità ambientale, sicurezza alimentare, economia circolare e valorizzazione delle produzioni tipiche stanno riportando migliaia di ragazzi verso gli istituti agrari. E il cuore di questa trasformazione, in Campania, batte soprattutto nel Salernitano. L'organico di diritto del Provveditorato per l'anno scolastico 2026-2027 certifica un primato che va oltre il semplice dato numerico. La provincia di Salerno conta 1.463 studenti iscritti agli indirizzi agrari, tra istituti tecnici e professionali, confermandosi la prima realtà regionale e concentrando oltre il 42% dell'intera popolazione scolastica agraria campana, stimata in circa 3.480 iscritti.

I NUMERI

In pratica, più di quattro studenti agrari campani su dieci frequentano una scuola del Salernitano. Mentre la popolazione scolastica continua a diminuire per effetto della denatalità, gli indirizzi agrari registrano un andamento opposto, segno di un cambiamento culturale ormai evidente: la terra non è più percepita come un ripiego, ma come un settore ad alta specializzazione, capace di offrire competenze spendibili e concrete prospettive occupazionali. Il Profagri Salerno, guidato dalla preside Carmela Santarcangelo, con le sue sedi di Salerno, Angri, Battipaglia, Castel San Giorgio, Capaccio Paestum, Sarno e Fisciano, oltre ai corsi serali di Salerno e Castel San Giorgio, raccoglie complessivamente 1.163 studenti, rappresentando da solo quasi l'80% dell'intera popolazione scolastica agraria provinciale. A questi si aggiungono i 200 studenti dell'Istituto tecnico agrario «G. Fortunato» di Eboli, polo storico della Piana del Sele ed i 100 iscritti dell'indirizzo agrario dell'Istituto «Marco Tullio Cicerone» di Sala Consilina, presidio formativo del Vallo di Diano.

LA GEOGRAFIA

Anche osservando le singole sedi emerge una geografia perfettamente coerente con le vocazioni produttive del territorio. Guida la graduatoria l'Ita «G. Fortunato» di Eboli con 200 studenti, seguito dalla sede di Battipaglia del Profagri con 171 iscritti, Angri con 132, Salerno con 123, Fisciano con 122, Castel San Giorgio con 119, Sala Consilina con 100, Capaccio Paestum con 90, Sarno con 82, mentre i corsi serali di Salerno e Castel San Giorgio contano rispettivamente 63 e 61 studenti. Il primato provinciale si inserisce in un contesto regionale in crescita. Dopo Salerno si colloca Napoli con circa 1.050 studenti, seguita da Avellino con circa 680, Caserta con circa 350 e Benevento con circa 145.

LA NUOVA FILIERA

A rafforzare questo cambio di paradigma contribuisce anche la nuova filiera tecnologico-professionale 4+2 che punta a collegare direttamente scuola, Its Academy e imprese. In Campania si stimano 93 classi 4+2 con circa 1.650 studenti negli indirizzi agrari, mentre il Salernitano parte da una posizione di assoluto rilievo con 21 classi e 363 studenti, confermandosi tra i territori più dinamici nell'attuazione della riforma. Una strategia condivisa anche dalla direttrice generale dell'Ufficio scolastico regionale per la Campania, Monica Matano, che negli ultimi mesi ha più volte indicato il rafforzamento dell'istruzione tecnico-professionale come leva decisiva per ridurre il disallineamento tra scuola e mercato del lavoro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Produco olio e fichi in Cilento, è un investimento sul futuro

Ha scelto di rimettersi in gioco quando molti avrebbero pensato di arrendersi. Dopo la chiusura dell'agriturismo che aveva gestito per 25 anni, si è diplomato all'istituto Profagri, ha trasformato la passione in competenza e ha deciso di ricominciare da dodici ettari di terra abbandonati nel cuore del Cilento. Oggi Luigi Buccino, 48 anni, produce olio extravergine biologico e fichi lavorati, dimostrando che l'agricoltura può essere innovazione, impresa e riscatto personale. Dopo venticinque anni alla guida di un agriturismo, la sua vita cambia improvvisamente. Che cosa è successo?

«Quando l'attività ha chiuso mi sono trovato davanti a un bivio. Potevo cercare un'altra strada oppure ripartire da quella che era sempre stata la mia vera passione. Ho scelto la terra».

Lei, però, non ha trovato un'azienda già pronta. Ha trovato una boscaglia.

«Esattamente. Dodici ettari completamente abbandonati da oltre quarant'anni a Prignano Cilento. Dove oggi ci sono ulivi curati e filari di fichi, allora c'erano soltanto rovi e vegetazione. Molti vedevano un terreno perso. Io vedevo un patrimonio da recuperare».

Qual è stata la prima emozione?

«Quando dalla boscaglia sono riemersi gli ulivi secolari e i muri a secco. È stato come incontrare le persone che avevano lavorato quella terra decenni prima di me. Ho sentito di avere una responsabilità: riportare tutto alla vita senza cancellarne la storia».

In quel periodo ha preso anche un'altra decisione importante: tornare a scuola.

«Sentivo il bisogno di dare basi solide al mio progetto. Per questo mi sono iscritto all'istituto agrario e mi sono diplomato. Avevo bisogno di studiare agronomia, economia aziendale, tecniche colturali e valorizzazione delle produzioni. Ogni lezione diventava uno strumento concreto da utilizzare il giorno dopo in campagna».

Quanto è stata importante quella formazione?

«È stata decisiva. Oggi un agricoltore deve essere anche imprenditore, conoscere i mercati, la sostenibilità, le certificazioni, la trasformazione dei prodotti. Il diploma mi ha dato una visione più moderna dell'agricoltura».

Perché ha scelto il biologico?

«Perché credo che il futuro passi da un'agricoltura che rispetti il territorio. Ho aderito fin dall'inizio al percorso di conversione biologica. È più impegnativo, ma produce qualità e tutela l'ambiente. È un investimento sul futuro, non soltanto dell'azienda ma del Cilento».

Oggi cosa esce dalla sua azienda?

«Produco olio extravergine d'oliva e fichi lavorati del Cilento. Ho recuperato ulivi che sembravano destinati a scomparire e ho realizzato un nuovo impianto di Fico Bianco del Cilento Dop. Sono prodotti che raccontano questa terra attraverso il lavoro quotidiano».

Lei parla spesso di sacrificio. È davvero questo il volto dell'agricoltura?

«La terra ti insegna l'umiltà. Non puoi comandare il tempo, il clima o le stagioni. Puoi soltanto lavorare con costanza, rispettarla e aspettare. Ti mette continuamente alla prova, ma quando arrivano i risultati la soddisfazione è enorme».

gi.soll.

© RIPRODUZIONE RISERVATA