

## **ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "S. Pertini -L. Montini -V. Cuoco" CAMPOBASSO**

Cod. Fisc.: 92071950700 - Cod. Mecc.: CBIS02600G – Cod. Fatt. UFUTB2 – Cod. IPA isispmc  
Tel.: 0874/96958 Indirizzi e-mail: CBIS02600G@ISTRUZIONE.IT - CBIS02600G@PEC.ISTRUZIONE.IT

Sede centrale: **Liceo Linguistico "Pertini"** - Via Principe di Piemonte n.2/C  
(indirizzo di studio: Linguistico)

Sede staccata: **Istituto Biotecnologico "Pertini"** - Via Scardocchia – Tel.: 0874/92946  
(indirizzo di studio: Biotecnologie Sanitarie E Ambientali)

Sede associata: **I.P.I.A. "Montini"** - Via San Giovanni 100 – Tel.: 0874/49581  
(indirizzo di studio: Manutenzione E Assistenza Tecnica)

Sede associata: **I.P.C. "Cuoco"** - Corso Bucci, 28 M – Tel.: 0874/411978 –  
(indirizzi di studio: Commerciale - Socio-Sanitario - articolazione Odontotecnico)

Sede associata: **I.P.A.** - Viale A. Manzoni, 22 - Tel.: 0874/413306

(indirizzo di studio: Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane)



### **Gli studenti dell'Istituto Professionale Agrario in visita al pastificio La Molisana, un viaggio che parte dalla terra**

Conoscere da vicino il processo di produzione della pasta, dalla selezione delle materie prime al confezionamento del prodotto finito. E' quanto hanno avuto modo di fare gli studenti dell'Istituto Professionale Agrario di Campobasso ospiti per un giorno del pastificio La Molisana del capoluogo.

Fiore all'occhiello del Molise e simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo, lo storico pastificio "La Molisana", si distingue non solo per la qualità dei suoi prodotti ma anche per il suo impegno verso la sostenibilità ambientale, alimentare e sociale. L'azienda ha infatti avviato negli ultimi anni una serie di iniziative volte a ridurre l'impatto ambientale della produzione, come l'utilizzo di energia rinnovabile, la riduzione degli sprechi idrici e il riciclo dei materiali.

Un impegno che va oltre la sostenibilità ambientale. L'azienda è radicata nel territorio molisano e contribuisce attivamente allo sviluppo economico e sociale della regione. Il dott. Antonio Felice, responsabile produzione e guida aziendale, è convinto che la collaborazione con le scuole locali sia un esempio concreto di questo impegno. Attraverso visite guidate e progetti educativi, La Molisana avvicina i giovani al mondo della produzione alimentare, sensibilizzandoli sull'importanza della qualità, della tradizione e del rispetto per l'ambiente.

Stessi valori trasmessi ai ragazzi dalla scuola, che nell'azienda di contrada Colle delle Api ha trovato un esempio virtuoso, una storia di sfide e successi. Grande interesse e forte curiosità da parte degli studenti, che hanno potuto toccare con mano una realtà storica solida e proiettata con slancio nel futuro, che concilia business ed impegno sociale nel rispetto di persone e territorio.

*"Un'esperienza formativa completa – ha commentato il docente Domenico Pizzacalla- che ha permesso agli studenti di approfondire le proprie conoscenze sul settore agricolo, comprendendo il legame tra impresa e territorio, stimolando la passione per questo mondo. L'introduzione all'Industria 4.0 ha evidenziato come l'innovazione tecnologica possa migliorare le performance lavorative senza sostituire l'elemento umano, come avviene anche nell'Agricoltura 4.0, che permette di ottimizzare le risorse, ridurre gli sprechi e aumentare la produttività, affiancando gli agricoltori nel loro lavoro".*

