PIANO SULCIS

The role of local institutions in enhancing youth entrepreneurship and help students develop and increase their skills and create job opportunities for their own future.

(...) (**Laura Tuveri**)

Siamo stati chiamati a intervenire in questo convegno, in quanto coordinatori per la Provincia di Carbonia Iglesias, di un piano straordinario di sviluppo denominato PIANO SULCIS, che tra le sue finalità prevede l'incentivazione della formazione scolastica d'eccellenza, volta alla piccola imprenditoria giovanile.

Il Piano straordinario per il Sulcis delinea una strategia di sviluppo aggregante per il territorio, che mette a sistema diversi strumenti della programmazione regionale all'interno di una visione unitaria e integrata.

La gestione del Piano per il Sulcis avviene attraverso Accordi di programma con i vari enti locali e il supporto di un' Agenzia nazionale che agisce su mandato del Governo per attrarre nuovi investimenti dall'estero, sostenere l'innovazione e la crescita del sistema produttivo, valorizzare le potenzialità dei territori.

Il Piano Sulcis, ha una dotazione finanziaria di svariati milioni di euro, complessiva di risorse pubbliche a valere su fondi europei, nazionali, regionali e provinciali.

All'interno del programma sul Piano Sulcis e dalla volontà di produrre crescita e sviluppo per l'area del Sulcis, offrendo nuove prospettive socio-economiche al territorio, si è svolto anche il Concorso internazionale di idee "**Un'idea per lo sviluppo sostenibile del Sulcis**", volto a favorire la nascita di nuove piccole imprese.

La Commissione di valutazione ha decretato le 6 idee vincitrici e le 10 meritevoli di menzione fra 160 proposte.

In linea con gli intenti del Piano, le proposte sono state sviluppate in vari settori tesi alla salvaguardia e valorizzazione del nostro territorio a partire dalla ricerca e sperimentazione di metodiche innovative ed eco-compatibili, per il risanamento ambientale, strutture ricettive realizzate secondo i principi della bioarchitettura e attività di promozione dell'enogastronomia locale.

Per quanto riguarda i contenuti del Piano Sulcis questo è articolato in una pluralità di interventi suddivisi in Ambiti omogenei:

1. Salvaguardia del tessuto produttivo;
2. Ricerca e Sviluppo tecnologico;
3. Infrastrutture;
4. Risanamento ambientale;
5. Sostegno filiere produttive;
6. Call for Proposal;
7. Aspetti occupazionali;
8. Fiscalità di vantaggio.

All'interno dell'ambito sugli "**aspetti occupazionali"** si inserisce l'asse di intervento denominato "Potenziamento delle dotazioni per lo sviluppo delle competenze (scuole di eccellenza e formazione)", per il quale La Giunta Regionale ha deliberato un programma da 5 milioni di euro.

(...) (**Alfonso Sanna**)

La Provincia è stata chiamata a coordinare le proposte progettuali degli Istituti scolastici, in quanto Ente responsabile e gestore degli Istituti superiori del territorio
Il programma, finanziato interamente con i fondi del Piano Sulcis, è stato definito sulla base del lavoro fatto fra settembre e ottobre di concerto fra le scuole, la Provincia di Carbonia Iglesias e l'ufficio di Coordinamento per l'attuazione del Piano Sulcis della Regione Sardegna, con il supporto della su citata Agenzia Nazionale.
In coerenza con gli indirizzi del Piano Sulcis, il programma crea ex novo ovvero, ammoderna e rafforza, le dotazioni delle scuole specializzate nella formazione di competenze nei settori dell'agroalimentare, nautico, turismo, ambiente, artigianato e servizi.
Gli Istituti scolastici coinvolti nel programma sono 9, per un totale di 12 plessi.
Oggi siamo qui a parlare dell'istituto Beccaria, nel quale, in estrema sintesi, sono stati previsti, nella scuola agraria di Villamassargia il potenziamento della linea formativa sulla trasformazione del latte ovicaprino e una linea per la filiera delle carni; in quella di Santadi il rafforzamento del vitivinicolo e una linea formativa specializzata nella produzione dell'olio, risorsa tipica del comune di Santadi.
Nella sede di Carbonia, che è quella che oggi ci ospita, prevarrà l'attività formativa dedicata alla valorizzazione e commercializzazione delle produzioni agricole delle due sedi agrarie, con specificità legate alla tradizione locale, al fine di proporre sui mercati sia il prodotto finale che il territorio di produzione come meta del turismo culturale ed enogastronomico.
Concludiamo mettendo in evidenza che, la linea formativa dedicata al turismo, è potenziata in diverse scuole del territorio anche con laboratori per la simulazione di impresa.