

Innovazione e conoscenza, i Gruppi Operativi scommettono sulla formazione digitale

terra.psr Sicilia.it/innovazione-e-conoscenza-i-gruppi-operativi-scommettono-sulla-formazione-digitale

25 Ottobre 2022



di Alessia Maranzano

Favorire il trasferimento di innovazione e conoscenza scientifica tramite la formazione digitale. Due sono i progetti che, in accordo con le finalità della **Misura 16 del Psr Sicilia** e il ruolo dei Gruppi operativi, hanno scelto di utilizzare una piattaforma *e-learning* per trasferire e divulgare conoscenze e *best practices* adottate. Sviluppato dalla startup siciliana GemmaLab (agenzia di comunicazione agroalimentare), questo strumento costituisce un valido supporto alle attività di divulgazione e comunicazione in linea con le finalità della **Sottomisura 16.1 del Psr Sicilia**. Una modalità di fruizione, questa, disponibile non solo per le aziende, ma anche per tutti gli stakeholder al fine di coinvolgere un pubblico sempre più ampio.

Ne è un esempio il progetto Fisipro “La Filiera dei frumenti antichi Siciliani: dalla Produzione alla realizzazione di prodotti nutraceutici” promosso dal Gruppo Operativo Sicilian Quality Food. La piattaforma consente di promuovere l'attività svolta dal Gruppo operativo nell'ambito del progetto finanziato e di adottare uno strumento di comunicazione efficace per dare ampia diffusione alle conoscenze scientifiche e innovazioni prodotte in seno allo stesso. Tra gli argomenti trattati, focus su biodiversità e aspetti agronomici del grano duro antico siciliano, sul processo di molitura, di produzione della pasta e dei prodotti trasformati.

Anche il progetto FI.SI.CA, “Creazione in Sicilia di filiere corte per la produzione di oli e farine di canapa” promosso dal Gruppo Operativo Kibbò Hemp Community ha arricchito la propria piattaforma di contenuti e moduli formativi sulla coltura della canapa, inclusi i materiali prodotti in occasione dei convegni divulgativi, grazie anche al contributo apportato dai partner scientifici FIRAB – Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica di Roma, CREA – Centro di Ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali, sede di Acireale e Istituto per la BioEconomia di Catania – Consiglio Nazionale delle Ricerche.



Alessia Maranzano

Vinificata in purezza nel 1988 e affinata sotto il sole di Palermo, ha come filosofia di vita “Il bicchiere è sempre mezzo pieno”. La comunicazione e il marketing sono il suo lavoro, il vino la sua passione più grande. Dopo essersi laureata in Comunicazione d’impresa, ha conseguito il Master di II livello in ‘Manager delle aziende del settore vitivinicolo’ presso UniPa e un Master specialistico in ‘Hospitality & wine experience’. E’ anche sommelier presso l’Associazione Italiana Sommelier e ha ottenuto la certificazione WSET Level 2 Award in Wines. Infine, è socio dell’Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli di Unione Italiana Vini.