

PROGRAMMA ANNUALE 2020
RELAZIONE ILLUSTRATIVA RELATIVA ALL'AZIENDA AGRARIA
DELL'ISTITUTO "L. Spallanzani"

(Artt. 5 e 25 del Decreto 129/2018)

L'azienda agraria dell'Istituto di Istruzione Superiore "L. Spallanzani" è costituita da n. 5 poderi con orientamento produttivo diversificato in funzione delle caratteristiche climatiche, orografiche, economiche e didattiche delle sedi di riferimento, come di seguito descritto:

1. Sede di riferimento: Castelfranco Emilia

Podere "COLOMBARO"	
Caratteristiche topografiche, orografiche e pedologiche	
Ubicazione	Via Solimei,23
Distanza dalla sede	attiguo alla sede
Superficie totale in ha	0,6
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	argillosa
Sistemazioni idrauliche	efficienti
Destinazione prevalente	orticola-floricola
Proprietà	ha 0,2 del Comune di Castelfranco e ha 0,4 della Provincia di Modena

Fino al mese di maggio 2018 il terreno a disposizione dell'Istituto era di circa ha 2,00 di cui 0,4 ha di proprietà della Provincia di Modena e ha 1,6 di proprietà del Comune di Castelfranco Emilia che lo cedeva all'Istituto con una convezione.

Nel maggio 2018 il Comune ha ripreso il terreno di sua proprietà per costruire un centro diurno per anziani. Su richiesta della scuola, il Comune ha deciso di lasciare all'Istituto un appezzamento di ha 0,2 da destinare a 3 o 4 tunnel freddi per la coltivazione di ortaggi da vendere presso il punto vendita. Nel 2020 la coltivazione sarà limitata a due tunnel freddi e ad un'area a pieno campo a causa della presenza del cantiere del Comune, dal 2021 saranno realizzati e messi in produzione saranno tutti i tunnel.

La superficie complessiva attualmente in uso all'Istituto è quindi di ha 0,6 di cui ha 0,5 di SAU che così destinata:

n. 4 serre calde di superficie complessiva pari a 1160 m²: la serra H (del 1980) è in policarbonato, riscaldata, la serra I è più grande, composta da due parti, in vetro, con aperture automatiche superiori e manuali laterali, le serre L ed M hanno la copertura in plastica e sono riscaldate con ventilatori ad aria calda.

n.1 serra letti caldi di piccole dimensioni, in plexiglas con aperture laterali, telo ombreggiante e banconi riscaldati per la germinazione.

Le serre sono destinate alla coltivazione di piante orticole (es. insalata, pomodoro, melanzana, peperone e zucchini), floricole (es. geranio, petunie, begonie, fiori di vetro, tagete, ciclamino), officinali (basilico, rosmarino), piante da appartamento (es.

Stelle di Natale, Ficus spp., Yucca, Clorofito, Filodendro, Singonio, Clivia, Crassulacee), alcune piante da giardino (es. Aspistra, Tradescantia).

I tunnel freddi e l'area a pieno campo sono utilizzati per la coltivazione di orticole a ciclo autunnale-primaverile e primaverile-estivo. Si intende inoltre coltivare specie da fiore per fornire polline e nettare per le api presenti nelle vicine arnie della scuola.

Le attività produttive presenti presso la sede centrale comprendono anche:

Caseificio aziendale dove si prevede di ottenere le seguenti produzioni:

- Forme di Parmigiano Reggiano circa 750 annue
- Panna destinata alla produzione di burro q 100
- caciotte n. 1.500 di circa kg 0,50
- ricotta circa 8 q

La trasformazione della panna in burro non avviene all'interno del caseificio in quanto la normativa vigente prevede che la panna venga pastorizzata e l'istituto non ha il pastorizzatore, quindi presso il nostro caseificio viene prodotto "lo zangolato" che viene poi venduto ad una ditta privata che lo pastorizza e lo confeziona. L'Istituto poi compra il burro prodotto e lo vende nello spaccio aziendale.

Cantina dove si prevede di eseguire le seguenti lavorazioni:

Uve per vino bianco 18 q pari a 12 hl di vino.

Uve per il vino rosso 6,5 q pari a 4,5 hl di vino

Uve per il vino rosato 7,5 q pari a circa 5 hl di vino

Uve per il rosso Spallanzani 6 q pari a 4 hl di vino (persi per incidente in cantina)

Uva da trasformare in mosto cotto presso la sede di Vignola q 8 + 4 hl di mosto.

Inoltre avremo sottoprodotti da destinarsi allo spandimento agronomico sulle superfici aziendali pari a q 9 di vinacce

n.1 Acetaia per la produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena dove si prevede di ottenere circa 5 litri di prodotto invecchiato minimo 12 anni come prescrive il disciplinare di produzione.

L'acetaia è composta da tre batterie di botticelle di legni e volumi diversi. Una batteria è partita nel 1980, mentre le altre sono del 2009. A differenza degli altri aceti quello tradizionale viene prodotto solo con mosto cotto, quindi occorrono almeno dodici anni di invecchiamento e cure particolari per ottenere risultati soddisfacenti.

Apiario

Sono presente materiali apistici (alveari, telaini, indumenti, attrezzi da apicoltore) nel magazzino attrezzi. Come sala di smielatura viene impiegato, una volta all'anno, il laboratorio di pasticceria.

n.150 barattoli di miele da 500 g

Trasformazione

la trasformazione viene eseguita presso conto terzi, fornendo la materia prima (la frutta). Nel 2020 si intende procedere alla trasformazione di albicocche, in quanto al punto vendita questo articolo sta finendo:

400 barattoli di confettura di albicocche

Podere "PALAZZO"
Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche
Ubicazione via Prati – loc. Gaggio di Piano – Comune di Castelfranco E

Distanza dalla sede	6 km
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Sistemazioni idrauliche	efficienti

Gli elementi che determinano la gestione da parte della scuola di questo podere sono piuttosto complessi, considerato che esso è diviso in 4 corpi adiacenti, che chiameremo A, B, C, D, con storie molto diverse.

Corpo A - Palazzo

È la porzione di terreno che costituisce il nucleo del podere, è in gestione dell'Istituto dal 1° novembre 1978, da quando cioè l'Istituto ha rinunciato all'uso del Fondo denominato "Colombara" adiacente all'istituto, in favore del Comune di Castelfranco Emilia. Il Comune ha acquistato dall'Opera Pia "Coniugi Cavazza" un appezzamento di terreno da concedere in uso all'Istituto per scopi didattici. In base alla normativa attuale (legge 11/01/1996 n. 23, art.8 comma 1 norme per l'edilizia scolastica), il Comune di Castelfranco Emilia ha ceduto in comodato ad uso gratuito sia il terreno che i fabbricati alla Provincia di Modena, la quale li cede all'Istituto per le attività didattiche.

La superficie agricola utilizzabile inizialmente di ha 46,0848, nel gennaio del 1990 ha subito una variazione in diminuzione di ha 1,3386 ceduti gratuitamente all'Istituto per la costruzione di una nuova stalla, la cui proprietà è stata poi trasferita alla provincia di Modena.

Nelle vicinanze della stalla si trova una casa colonica di proprietà del Comune di Castelfranco Emilia che è ceduta in comodato gratuito come abitazione al bovaro della stalla dell'Istituto. Per diverse circostanze, attualmente l'abitazione non è in comodato al bovaro che segue la stalla dell'istituto, ma a quello che l'ha seguita in precedenza, fino al 2016; questi dovrà lasciare l'abitazione entro il 15 gennaio 2020, data stabilita con una proroga dal Comune.

Attualmente il CORPO A ha una superficie di ha 44,7462.

Nel centro aziendale esistono due vecchi fabbricati rurali, uno di questi ha attualmente le seguenti destinazioni:

Al piano terra

- una sala ad usi vari
- uno spogliatoio per aiutanti tecnici e studenti
- una cantina adibita ad ambiente per la preparazione delle patate e ad acetaia per aceto forte

Al primo piano

- diversi locali per usi vari utilizzati dagli assistenti tecnici

n.1 Acetaia per la produzione di aceto forte

L'acetaia è formata da tredici botti di rovere da 220 litri. La capacità netta complessiva è di circa 26 ettolitri di aceto. Si prevede di ottenere circa 4 q di prodotto.

Viene prodotto anche aceto balsamico di Modena, circa 500 bottiglie da 250 cc all'anno.

Le produzioni sono ottenute utilizzando esclusivamente aceto di vino e mosto cotto prodotto nella nostra azienda di Gaggio.

Tutte le fasi produttive sono seguite e realizzate dai nostri tecnici con l'aiuto dei nostri studenti.

Il secondo fabbricato è una stalla a stabulazione fissa con poste groppa a groppa in disuso perché non più rispondente alle moderne tecniche di allevamento.

Al piano superiore si trova un fienile tradizionale in pessimo stato di manutenzione soprattutto per quel che riguarda il tetto. Tutto il fabbricato è stato dichiarato inagibile.

Di seguito si elencano in dettaglio le colture con le relative superfici e le produzioni previste.

RIPARTO DELLA SUPERFICIE

SUPERFICI	Ha	a	Ca
SUPERFICIE TOTALE	44	74	62
TARE	7	99	57
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	36	75	05

RIPARTO COLTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE ARBOREE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE IN q
pere	1,4000	450
mele	0,3100	300
mele e pere antiche varietà	0,1500	7
Pere Carmen	0,1200	35
Cotogno	0,0500	15
Kaki	0,0500	10
<i>Frutteto varietale di drupacee (150 p.) e pomacee (60 p.) del 2013 (1,2500 ha):</i>		
albicocche	0,1300	20
susine	0,0900	15
ciliegie	0,1680	10
pesche gialle	0,1600	30
pesche piatte	0,0300	3
pesche bianche	0,0600	10
nettarine gialle	0,1200	21
nettarine bianche	0,0100	2
pere c.portinnesti	0,4600	100
mele c.portinnesti	0,0500	10
Vigneto Lambrusco	0,4550	27

Vigneto Lambrusco (con Pignoletto)	0,2000	8
Vigneto Trebbiano	0,3500	18
Vigneto Pignoletto	0,2710	14
Vigneto Cabernet	0,1000	7
Vigneto Merlot	0,1100	8
Vigneto antiche varietà	0,2600	10
Vigneto impianto 2019	0,1500	0
Vigneto Trebbiano	0,3500	18
Vigneto Montuni	0,1515	8
Vigneto Pignoletto	0,2710	14
Vigneto Pinot	0,1510	8
Vigneto Alionza	0,1510	8
<i>totale colture arboree</i>	<i>6,3285</i>	

COLTURE ERBACEE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE IN q
Erba medica	17,1000	2130
Barbabietola	9,8260	6900
Frumento tenero	1,4330	100
Sovescio	0,3270	0
Zucche	0,3390	60
Patate	0,7000	150
Cipolle	0,1250	15
Aglione	0,1000	10
Pomodoro da conserva	0,2000	80
2 tunnel per orticole varie	0,2000	produz. mista
Cavoli	0,0720	5
<i>totale colture erbacee</i>	<i>30,4220</i>	

Corpo B - stalla

Il corpo B, come detto in precedenza, ha una superficie di ha 1,3386 ed è stato donato dal Comune di Castelfranco Emilia all'Istituto con il preciso scopo di costruire una stalla moderna la cui proprietà è poi stata trasferita alla Provincia di Modena.

Attualmente, in questo terreno si trova:

- una stalla a stabulazione libera con zona di riposo a lettiera permanente che attualmente contiene 108 capi bovini di cui 55 vacche in lattazione dove si prevede di produrre circa 4500 quintali di latte.
- un fienile per il ricovero di rotoballe di fieno e paglia
- una sala di mungitura con 6 poste a tandem
- una sala latte
- una concimaia per liquami
- un lagone in terra battuta impermeabilizzato con film plastico per raccogliere le acque di lavaggio della sala di mungitura e della sala latte.
- una vasca circolare destinata allo stoccaggio di liquame denso

La maggioranza dei bovini allevati sono della razza frisona Italiana regolarmente iscritti al libro genealogico, 2 capi sono di razza bianca modenese, 2 capi di razza reggiana e 2 capi di razza pezzata rossa.

L'anagrafe bovina viene seguita con il supporto dell'Associazione Regionale Allevatori Emilia-Romagna, sede di Modena.

Periodicamente vengono i tecnici dell'APA per controllare e verificare le produzioni e fare poi le medie produttive per ogni singolo capo e complessive di allevamento.

Corpo "C" - Villa Sorra

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Prati – loc. Gaggio di Piano – Comune di Castelfranco E
Distanza dalla sede	6 km
Superficie in ha	16,3968
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Sistemazione idrauliche	efficienti
Destinazioni prevalente	seminativo

Questo terreno è di proprietà del Comune di Castelfranco Emilia che lo ha affittato all'Istituto con un contratto della durata di 7 annate agrarie con termine il 31/12/2025. Il canone di affitto è stato pattuito nella misura globale di € 1.250,00 annui da versare in un'unica soluzione entro e non oltre il 30 luglio di ogni annata agraria.

RIPARTO DELLA SUPERFICIE

<i>SUPERFICI</i>	<i>Ha</i>	<i>a</i>	<i>Ca</i>
SUPERFICIE TOTALE	16	39	68
TARE	00	89	68
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	15	50	00

RIPARTO DELLA SAU COLTURE	SUPERFICE ha	PRODUZIONI PREVISTE q
FRUMENTO TENERO	9,5000	480
MEDICA	4,0000	500
PRATO STABILE	2,0000	200

<i>totale</i>	15,500
---------------	--------

Corpo "D" - Fattoria, Punta, Provane collegamento

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Prati – loc. Gaggio di Piano – Comune di Castelfranco E
Distanza dalla sede	6 km
Superficie in ha	30,6154
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Sistemazione idrauliche	efficienti
Proprietà	Fondazione "Coniugi Cavazza"

Questo terreno è di proprietà della Fondazione Coniugi Cavazza che lo ha ceduto in affitto all'Opera Pia Bianchi la quale lo ha subaffittato al nostro Istituto con un contratto della durata di 6 anni e scadenza il 10/11/2023.

Da un punto di vista economico, è stato molto importante avere questo nuovo terreno in quanto la scuola ha potuto raggiungere quasi l'autosufficienza per quanto riguarda il foraggio per l'alimentazione dei bovini.

Si deve tenere presente che il prezzo del foraggio è molto variabile da un anno all'altro in quanto dipende dalla produzione legata all'andamento climatico, per questo risulta sempre molto difficile fare delle previsioni di spesa.

Ciò è rinvenibile nei precedenti bilanci ove risulta che per alcuni anni l'Istituto ha dovuto sostenere somme piuttosto elevate che hanno messo a dura prova l'economicità dell'allevamento bovino.

RIPARTO DELLA SUPERFICIE

<i>SUPERFICI</i>	<i>Ha</i>	<i>a</i>	<i>Ca</i>
SUPERFICIE TOTALE	30	61	54
TARE	1	04	54
ELEMENTI NATURALI (<i>nota 1</i>)	1	69	00
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	27	88	00

(nota 1) Gli elementi naturali sono dati da siepi previste dalla normativa CE del biologico e l'Istituto riceve annualmente un contributo pari a circa € 1.700,00

RIPARTO CULTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE q
MEDICA	19,3000	1.7500
FRUMENTO TENERO	6,0800	350
FRUMENTO FORAGGERO	2,5000	150
<i>totale</i>	<i>27,8800</i>	

2. Sede di riferimento: Vignola

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via per Sassuolo 2158
Distanza dalla sede	attiguo alla sede
Superficie in ha	1,2330
Giacitura	leggero declivio
Esposizione	est
Tessitura del terreno	tendenzialmente argilloso
Sistemazioni idrauliche	efficienti
Proprietà	Comune di Vignola

Il terreno è di proprietà della Provincia di Modena che lo cede all'Istituto in uso gratuito.

I terreni della sede di Vignola sono coltivati rispettando la normativa sul biologico e sono assoggettati a controllo dall'Organismo di Controllo CCPB.

RIPARTO DELLA SUPERFICIE

Destinazione	Ha	a	ca	Produzione in kg
n. 1 Serra		02	80	
n. 1 Fabbricato		05	00	
n. 1 Tunnel		01	50	
Tare		41	80	
Totale superficie fabbricati/tare		51	10	
Vigneto Cultivar Trebbianina		05	60	870
Vigneto Cultivar Trebbiano Modenese		18	40	
Area cassoni di coltivazione orticole		01	50	---
Susino		09	00	250
Orticole		22	50	-----
Giardino con piante arbustive e arboree		15	20	-----
Superficie Agricola Utilizzata (Ha 0,7220)		72	20	
Superficie Totale	1	23	30	

In questo podere è presente 1 serra di 280 m² dove vengono coltivate colture orticole (es. pomodoro, insalata, cetriolo, melone) e colture floricole annuali (es. begonie, fiori di vetro, gerani) inoltre vengono fatte esercitazioni con gli alunni, ad esempio, di semina, trapianto, innesti.

La serra è condivisa al 50% con l'ASL di Vignola che la utilizza per esercitazioni pratiche con ragazzi portatori di Handicap esterni alla Scuola.

Per quel che riguarda le colture orticole è in previsione di produrre Cipolle, Aglio, Spinaci, Ravanelli e Fave.

Adiacente alla serra è presente un'area con cassoni di coltivazione a scopo didattico dove vengono coltivate colture orticole.

Nel podere Barlete si trova anche un tunnel in via di ristrutturazione della superficie complessiva di 150 m² costituito da archi metallici coperti con rete ombreggiante destinato alla coltivazione di piante orticole

In questo podere si trova un fabbricato di 500 m² adibito a:

- Magazzino ricovero attrezzi
- Acetaia
- Aula Magna
- Punto vendita prodotti dell'Istituto
- Laboratorio di trasformazione dei prodotti agricoli
- Aula di sostegno

- Acetaia :

<i>n° Botti</i>	<i>Capacità</i>	<i>Tipo di Prodotto</i>	<i>Quantità</i>
n° 6	litri 200 cadauno (1200 totali)	Mosto giovane in via di fermentazione alcolica e acetica	litri 790

Produzione Aceto Extra Vecchio

<i>Anno</i>	<i>Quantità venduta</i>
2019	45 bottigliette da 40 cc 30 bottigliette da 90 cc

N B.: 1 litro equivale 1,2 Kg

ACETAIA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

<i>Batterie</i>		<i>Tipologia Aceto</i>
BATTERIA 1	1° botte	Affinato di 12 anni
	2° botte	Affinato di 12 anni
BATTERIA 2	1° botte	Extra Vecchio
	2° botte	Extra Vecchio
BATTERIA 3	1° botte	Affinato di 12 anni
	2° botte	Affinato di 12 anni
BATTERIA 4 Bio	1° botte	in via di maturazione

- *Laboratorio di Trasformazione*

Il laboratorio è strutturato su una superficie di circa 50 m² ed è adibito, attualmente, alla trasformazione dell'uva nella filiera dell'aceto balsamico tradizionale. I finanziamenti previsti per il suo completamento, con lo scopo di produrre marmellate, confetture e salse trasformando i prodotti delle aziende agricole delle sedi, non sono stati infatti sufficienti a completare il progetto iniziale.

Il laboratorio é dotato di una caldaia per la cottura a fiamma libera del mosto, di un sistema di aspirazione dei fumi e delle attrezzature previste per l'ammontamento: torchio e diraspatrice.

Inoltre è presente una cisterna refrigerata in acciaio inox di 1 tonnellata per la conservazione del mosto cotto in attesa dell'impiego.

Sono inoltre presenti un lavello ed un tavolo da lavoro in acciaio inox.

Le pareti ed il pavimento sono piastrellati. Sono inoltre presenti un locale per lo stoccaggio dei prodotti finiti ed un magazzino per le materie prime.

Produzione di Mosto Cotto

Uva dalla sede di Vignola	Produzione Mosto Cotto	Mosto cotto che si produce
870 Kg	320 kg	
Mosto dalla sede di Castelfranco	Produzione Mosto Cotto	500 kg
400 kg	180 kg	

Podere "Barlete 2"

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via per Sassuolo
Distanza dalla sede	attiguo alla sede
Giacitura	leggero declivio
Esposizione	Est
Tessitura del terreno	tendenzialmente argilloso
Sistemazioni idrauliche	efficienti

Adiacente al podere Barlete esiste un altro appezzamento di terreno di m² 6561 di proprietà della Provincia di Modena che lo ha ceduto in comodato gratuito all'Istituto

RIPARTO DELLA SUPERFICIE	Ha	a	Ca
SUPERFICIE TOTALE	00	65	61
TARE	00	15	56
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	00	50	05

Riparto della Superficie Agricola Utilizzata

Destinazione	Ha	a	ca	Produzione kg
· Amarene		25	00	500
· Visciole		01	30	50
· Marasche		01	10	50
· Duroni (varie cultivar)		01	65	50
· Orticole		05	00	-----

· Olivo		08	00	50
· Albicocche		08	00	250
<i>Superficie Totale</i>	<i>0</i>	<i>50</i>	<i>05</i>	

L'incidenza elevata delle tare sul terreno dato in comodato dalla Provincia di Modena è da mettere in relazione al fatto che su questo terreno è in progetto la costruzione di una ciclabile lungo il canale della Bonifica che funge da confine, per cui la scuola è rimasta, per la coltivazione, ad una distanza di sicurezza di circa 10-12 metri dal canale per lasciare lo spazio per una futura ciclabile.

3. Sede di Riferimento: Montombraro (Zocca)

Podere "Campazzo"	
Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Lamizze
Distanza dalla sede	1 km
Superficie	5,9705
Giacitura	moderatamente declive
Esposizione	nord-ovest
Altezza slm	700 m
Tessitura del terreno	argillosa
Sistemazione idraulica	efficienti

Questo podere è di proprietà dell'Istituto Diocesano per il sostentamento del clero dell'Arcidiocesi di Modena Nonantola.

La Provincia di Modena settore patrimonio, per conto dell'Istituto, ha stipulato un regolare contratto di affitto della durata di anni 6 con scadenza il 07/09/2023.

Sul podere sono presenti:

- Una stalla a stabilizzazione fissa attualmente utilizzata come ricovero attrezzi
- Un fabbricato rurale in condizione fatiscenti ed attualmente non utilizzato
- Una tettoia utilizzata come ricovero mezzi agricoli
- Un impianto per la distillazione delle piante officinali per ottenere olii essenziali

I terreni della sede di Montombraro sono coltivati rispettando la normativa sul biologico e sono assoggettati all'Organismo di Controllo CCPB.

RIPARTO DELLA SUPERFICIE

Descrizione	Ha	a	ca	Produzioni q
Superficie totale	5	97	05	
Superfici improduttive				
Tare e zone incolte	1	77	05	
Superficie Agricola Utilizzata	4	20	00	
Colture annuali				
Cereali antichi		50	00	10
Orticole		20	00	5
Zucchine		50	00	10
Erbacee pluriennali				
Erba medica		90	00	30
Officinali varie		50	00	10
Lavanda vera		40	00	15
Prova officinali		15	00	2
Colture arbustive o arboree				
Luppolo		10	00	0,50
Ciliegio (impianto 2019)		50	00	1
Progetto frutteto didattico		20	00	2,00
Castagneto e bosco incolto		18	00	
Campo catalogo		5	00	

Le piante officinali per circa 1/3 vengono vendute fresche e per i 2/3 distillate in proprio per ottenere gli oli essenziali.

Utilizzando l'impianto di distillazione in corrente di vapore presente nella sede aziendale, vengono trattati quantitativi considerevoli di diverse piante officinali (lavande, salvia, rosmarino, ecc) di coltivatori del territorio e dell'intera regione.

Nel laboratorio di erboristeria presente presso la sede scolastica vengono preparati cosmetici sia per la vendita all'interno dei punti vendita dell'Istituto, sia per farmacie e aziende agricole del territorio.

CONSIDERAZIONI RELATIVE ALLA CONDUZIONE ED AGLI INDIRIZZI PRODUTTIVI

Le attività produttive delle aziende vengono eseguite avvalendosi della manodopera fornita da:

- 6 assistenti tecnici di azienda agraria;
- 4 collaboratori addetti all'azienda agraria di cui uno per la sede di Montombraro ed addetto anche alle attività di coltivazione delle piante officinali e di distillazione, uno per la sede di Vignola, 2 per la sede di Gaggio;
- 2 assistenti tecnici di analisi agrarie;
- 1 assistente tecnico di meccanica con patentino per conduzione di caldaie a vapore impiegato nel caseificio e nella manutenzione delle attrezzature meccaniche;
- 1 assistente tecnico di meccanica con patentino per conduzione di caldaie a vapore impiegato nella serre;
- 2 assistenti tecnici conduzione e manutenzione autoveicoli utilizzati solo parzialmente per l'azienda agraria;
- 2 salariati a tempo pieno con contratto a tempo determinato addetti alla conduzione della stalla;
- 1 esperto casaro addetto al caseificio con contratto part time a tempo determinato;
- 1 aiutante casara con contratto part time a tempo determinato.

Notevole importanza assume anche l'apporto di manodopera fornita dagli studenti in attività di Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO, ex alternanza scuola lavoro), in quanto è stato deciso che una parte delle ore previste dalle disposizioni ministeriali per questa attività vengano svolte presso l'azienda dell'Istituto.

Gli assistenti tecnici svolgono soprattutto attività di supporto alla didattica seguendo i gruppi di studenti impegnati nelle esercitazioni pratiche; collaborano inoltre alla gestione dei punti vendita operanti nelle sedi.

L'azienda si avvale dell'apporto lavorativo di prestatori d'opera conto terzi per l'esecuzione delle lavorazioni meccaniche come aratura, mietitrebbiatura, fienagione, che richiedono l'impiego di macchine particolari e di costo fisso economicamente incompatibili con la dimensione e la struttura delle aziende dell'Istituto.

Gli indirizzi produttivi delle aziende sono il frutto di un compromesso tra le necessità di bilancio e le finalità didattiche dell'Istituto: si è cercato di proporre all'osservazione ed

alla sperimentazione degli studenti pratiche agricole caratteristiche del territorio, che possano offrire opportunità di lavoro in tutti i periodi dell'anno e anche in grado di garantire la remunerazione dei fattori economici immessi nella produzione.

Strategica, al fine di garantire la massimizzazione delle entrate, è la presenza dei punti vendita aziendali attraverso i quali passa la commercializzazione della maggior parte della produzione aziendale, consentendo di realizzare ricavi notevolmente superiori a quelli realizzabili sui mercati all'ingrosso a fronte di un costo di commercializzazione estremamente ridotto grazie all'impiego e la valorizzazione di personale comunque in carico all'Istituto.

Gli ultimi bilanci dell'Azienda agraria hanno dato risultati modestamente positivi.

Con l'entrata in produzione del corpo D del podere di Gaggio l'azienda è diventata potenzialmente autosufficiente per quanto riguarda il fabbisogno di foraggi per i bovini e questo si spera che possa incidere in modo positivo sul bilancio.

Oltre il 50% dell'intera produzione vendibile è data dal formaggio Parmigiano Reggiano e siccome nell'anno 2019 il consumo interno è stato stabile e le esportazioni sono aumentate notevolmente, si prevede il mantenimento di questo trend positivo anche nel corso del 2020, con una positiva ricaduta economica.

Una stima prudente effettuata sulla base della media dei dati estrapolati dai bilanci degli esercizi finanziari, le entrate finanziarie si possono prevedere pari a circa € 400.000,00 (euro quattrocentomila).

Tale importo sarà variato in fase di bilancio conclusivo.

Castelfranco Emilia, 18/11/2019

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Maura Zini

firmato digitalmente