

PROGRAMMA ANNUALE 2021
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 2021 la coltivazione sarà limitata a due tunnel freddi e ad un'area a pieno campo a causa della presenza del cantiere del Comune, i lavori si sono prolungati, l'auspicio è che dall'autunno del 2021 sia realizzata e messa in produzione un'altra superficie con dei 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 laterali, le serre L ed M hanno la copertura in plastica e sono riscaldate con ventilatori ad aria calda. La serra H è stata sottoposta a manutenzione nel corso dell'autunno 2020, con sostituzione dei pannelli del tetto e di parte dei pannelli di policarbonato laterali. E' in corso il ripristino e ottimizzazione del riscaldamento e l'automazione degli impianti.

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

prevista la ristrutturazione dell'edificio C e l'ampliamento dello stesso, che andrà ad occupare l'area dove attualmente è collocata.

Le serre sono destinate alla coltivazione di piante orticole (es. insalata, pomodoro, bietola, spinacio, cicoria, sedano), floricole (es. geranio, petunie, begonie, delosperma, verbena, ciclamino), officinali (basilico), piante da appartamento (es. Stelle di Natale, Ficus spp., Yucca, Clorofito, Filodendro, Singonio, Clivia, Crassulacee), piante da giardino (es. Aspidistra, Tradescantia).

I tunnel freddi e l'area a pieno campo sono utilizzati per la coltivazione di orticole a ciclo autunnale-primaverile e primaverile-estivo. La programmazione delle colture orticole va ad integrarsi con quelle previste per il fondo di Gaggio.

Si coltivano specie da fiore per fornire polline e nettare per le api presenti nelle vicine arnie della scuola, mantenere il terreno coperto e migliorare gli avvicendamenti colturali con specie diverse.

Un'area sarà destinata al compostaggio, al fine di smaltire i residui dell'orto e del giardino, che vengono ad oggi sminuzzati con un biotrituratore di recente acquisto

Le attività produttive presenti presso la sede centrale comprendono anche:

CASEIFICIO AZIENDALE

Attualmente sono in corso lavori di razionalizzazione di questo laboratorio didattico che dovrebbero permetterci di ridurre notevolmente la spesa. Dal 1° gennaio 2021, non avendo più la gestione diretta della stalla, per fare funzionare il caseificio dovremo acquistare una quantità di latte che ci permetta di ottenere circa le seguenti produzioni:

- Forme di Parmigiano Reggiano 900 annue
- Panna destinata alla produzione di burro q 100
- Caciotte n. 1.500 di circa kg 0,50
- Ricotta circa 10 q

La trasformazione della panna in burro avviene all'interno del caseificio, però il burro ottenuto non può essere venduto come tale in quanto la normativa vigente prevede che si possa vendere questo prodotto solo se è stato sottoposto ad un processo di pastorizzazione 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

Durante la primavera 2021 si prevede di perfezionare l'imbottigliamento dei seguenti vini:

- Vino da tavola frizzante bianco circa n. 2900 bottiglie da 750 ml;
 - Vino da tavola frizzante rosso circa n. 2600 bottiglie da 750 ml;
- (entrambi ottenuti con il metodo tradizionale della rifermentazione naturale in bottiglia)

All'interno della cantina sono inoltre conservati in 3 barrique 6,75 hl di vino rosso dell'annata 2018.

Si deciderà in itinere se imbottigliare anche il vino fermo in base alle giacenze dello stesso. Inoltre avremo sottoprodotti da destinarsi allo spandimento agronomico sulle superfici aziendali pari a q 18 di vinacce

Per la vendemmia 2021 si prevede di raccogliere, presso la sede di Castelfranco:

- Uve bianche 40 q che saranno utilizzate per produrre vino frizzante da tavola;
- Uve rosse circa 50 q che saranno utilizzate per produrre vino frizzante da tavola e vino fermo da tavola.

ACETAIA

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 1999. 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.

L'acetaia è dunque destinata alla produzione di aceto balsamico tradizionale di Modena, e quest'anno si prevede di ottenere circa 5 litri di prodotto invecchiato minimo 12 anni come prescrive il disciplinare di produzione, imbottigliando così circa 50 bottiglie da 100ml e 5 litri di ABTM extravecchio dal quale si otterranno circa 50 bottiglie sempre da 100 ml

Dall'anno 2020, per la prima volta in assoluto, la nostra scuola ha iniziato a far imbottigliare nelle bottiglie ufficiali del Consorzio dell'ABTM, sia aceto balsamico tradizionale oltre i 12 anni sia aceto balsamico tradizionale extravecchio oltre i 25 anni.

Durante la vendemmia 2020 sono stati raccolti, unitamente dalle sedi di Castelfranco e Vignola, circa 40 q di uve bianche da destinarsi alla produzione di mosto cotto. Sono state trasformate in 20 hl (2160 kg) di mosto fresco con grado zuccherino pari a 19 Babo. Successivamente lo stesso è stato trasformato in 12,52 hl di mosto cotto con una densità pari a 1,12.

APIARIO

Nella sede di Castelfranco Emilia sono attualmente presenti n. 7 arnie comprensive di relativi nuclei.

Sono presenti materiali apistici (arnie, telai, indumenti, attrezzi da apicoltore) nel container dedicato all'attività apistica, mentre all'interno della cella frigorifera adiacente lo spaccio, vengono conservati i melari da utilizzare in primavera/estate per la raccolta di miele.

La smielatura viene effettuata una volta all'anno con l'intervento degli studenti nonostante si effettui generalmente in agosto.

Se l'annata lo permetterà, si ipotizza di aumentare il numero di alveari di 4 unità, rispettivamente nr. 1 a Castelfranco Emilia e nr. 3 presso la sede di Montombraro.

Attualmente la previsione di produzione di miele è pari a **n. 150 barattoli di miele millefiori da 500 g**, nel caso si riesca ad aumentare il numero di arnie come pianificato, la produzione aumenterebbe a n. 200/220 barattoli di miele millefiori da 500 g.

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 dovrebbe essere 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 risulta ancora occupata da quello che l'ha seguita in precedenza, fino al 2016 in quanto il Comune non è ancora riuscito a liberare l'immobile.

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

Nel centro aziendale esistono due vecchi fabbricati rurali. Uno è una casa colonica in pessimo stato di manutenzione, in particolare il tetto presenta grossi problemi strutturali per cui il perimetro dell'immobile è stato transennato e sono state ridotte le entrate. Attualmente i locali del fabbricato hanno le seguenti destinazioni:

Al piano terra

- una sala ad usi vari
- uno spogliatoio per aiutanti tecnici e studenti
- una cantina adibita ad ambiente per lavorazioni varie come la selezione ed il confezionamento delle patate, la parte posteriore è usata come acetaia per la produzione di aceto forte.

Al primo piano

- diversi locali per usi vari utilizzati dagli assistenti tecnici

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.

L'aceto forte viene utilizzato anche per produrre aceto balsamico di Modena, la cui produzione annua è di circa 500 bottiglie da 250 cc.

La produzione è ottenuta utilizzando esclusivamente aceto di vino e mosto cotto prodotti nella nostra azienda e viene confezionato presso la sede dei Castelfranco.

Tutte le fasi produttive sono seguite e realizzate dai nostri tecnici con l'aiuto degli 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	0,4600	100
mele	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 ha</i>	<i>6,3285</i>	

COLTURE ERBACEE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE IN q
Erba medica	21,2494	2730
Frumento duro	6,4309	450
Sorgo da granella	0,6789	55
Zucche	0,2745	50
Patate	0,5500	150
Cipolle	0,1250	15
Aglio	0,1000	10
Orticole invernali	0,4739	50
4 tunnel per orticole varie	0,1000	20
Orticole pieno campo	0,4394	80
<i>TOTALE COLTURE ERBACEE ha</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
- un fienile attualmente utilizzato per il deposito di fieno e paglia e per il ricovero di vacche in asciutta
- una sala di mungitura con 6 poste a tandem
- una sala latte
- una platea di cemento per il deposito del letame
- 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

Dal 1° Gennaio 2021 la stalla è stata data in gestione esterna con un contratto di affitto di ramo d'azienda regolarmente registrato. Non avendo più la gestione diretta della stalla si prevede di formalizzare regolare contratto di "diritto di sfalcio" su tutte le superfici a colture foraggere.

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.

Nel contratto di affitto è previsto un canone € 1.250,00 annui da versare in un'unica soluzione entro e non oltre il 30 luglio di ogni annata agraria, inoltre l'Istituto deve eseguire delle operazioni di manutenzione nel parco di Villa Sorra.

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	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE q
Barbabietola	9,5000	7.500
Medica	4,0000	360
Prato stabile	2,0000	200
<i>totale</i>	<i>15,500</i>	

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.

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.

RIPARTO COLTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE q
Medica	19,3000	2.500
Barbabietola a semina autunnale (2)	2,1950	1500
Erbaio da foraggio	6,3850	500
<i>totale</i>	<i>27,8800</i>	

Nota 2: La barbabietola a semina autunnale è una sperimentazione che l'Istituto compie per la prima volta insieme allo zuccherificio CO.PRO.B

2. Sede di riferimento: Vignola

Podere "Barlete"

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 del Comune di Vignola.

In base alla normativa (legge 11/01/1996 n. 23, art.8 comma 1 norme per l'edilizia scolastica), il Comune di Vignola 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.

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 con di un sistema di aspirazione dei fumi;
- attrezzature previste per l'ammontamento: torchio e diraspatrice.
- una cisterna refrigerata in acciaio inox di 1 tonnellata per la conservazione del mosto cotto.
- un essiccatore OP500 prodotto dalla Nannetti con capacità 480 litri.
- 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
2.109 Kg	642 kg	1.874 kg
Uva dalla sede di Castelfranco	Produzione Mosto Cotto	
5.669 kg	1.232 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 del Comune di Vignola 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 dal Comune di Vignola 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 (Rio Secco), 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.

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 oli 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		68	00	10
Orticole		2	00	5
Ceci		50	00	5
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
Progetto lamponeto		2	00	
Castagneto e bosco incolto		18	00	
Campo catalogo		5	00	

Le piante officinali per circa 1/4 vengono vendute fresche e per i 3/4 distillate in proprio per ottenere gli oli essenziali.

Utilizzando l'impianto di distillazione in corrente di vapore presente nella sede aziendale, (ristrutturato completamente nel 2020) 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.

Si prevede la realizzazione di un castagneto da produzione e di un lamponeto, sempre da produzione, per la vendita diretta negli spacci aziendali.

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;
- 6 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, 4 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 nelle serre;
- 2 assistenti tecnici conduzione e manutenzione autoveicoli utilizzati solo parzialmente per l'azienda agraria;
- 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 e mietitrebbiatura che richiedono l'impiego di macchine particolari e con costi fissi 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 è la presenza dei tre punti vendita, uno per ogni sede, 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 e di permettere inoltre agli studenti di seguire l'intera filiera dalla produzione alla commercializzazione.

Gli ultimi bilanci dell'Azienda agraria hanno dato risultati positivi, tranne quello relativo al 2019 che anche a causa di una fortissima grandinata che ha recato notevoli danni alle colture ha visto una notevole diminuzione delle entrate.

Oltre il 50% dell'intera produzione vendibile è data dal formaggio Parmigiano Reggiano. Negli ultimi mesi del 2020 si è avuto un aumento dei prezzi di questo prodotto e siccome è in atto

un forte aumento dei consumi sia a livello nazionale che internazionale si prevede il mantenimento di questo trend positivo anche nel corso del 2021, con una positiva ricaduta economica per la nostra azienda.

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, 13/01/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Maura Zini

firmato digitalmente