

**PROGRAMMA ANNUALE 2019**  
**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
Esposizione	
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

**NOTE:**

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. Dietro nostra richiesta il comune ha deciso di lasciare all'Istituto un appezzamento di ha 0,2 sui quali noi costruiremo 3 o 4 tunnel freddi che saranno coltivati o ortaggi da vendere presso il punto vendita che entreranno in produzione dall'anno 2020. La superficie complessiva attualmente in uso all'Istituto è quindi di ha 0,6 di cui ha 0,5 di SAU che sarà così destinata:

- n. 4 serre calde di superficie complessiva pari a 1160 mq destinati alla coltivazione di piante orticole (insalata, pomodoro, melanzana, peperone e zucchini) piante da fiore (geranio, petunie, begonie, fiori di vetro, tagete, ecc) e piante da appartamento con prevalenza di stelle di Natale.

Le attività produttive presenti presso la sede centrale comprendono anche:

n. 1 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.li

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.

n.1 Cantina dove si prevede di eseguire le seguenti lavorazioni:

Uve per il bianco di Castelfranco 30 q. pari a 20 hl di vino.

Uve per il lambrusco dell'Emilia 45 q. pari a 30 hl. di vino

Uve per il rosso Spallanzani 15 q. pari a 10 hl. di vino

Uva da trasformare in mosto cotto presso la sede di Vignola q 30.

Inoltre avremo sottoprodotti da destinarsi alla distillazione obbligatoria pari a q.li 18 di vinacce q. 10 di fecce.

Previsione di vendita vino sfuso hl. 10 di bianco, il rimanente vino sarà imbottigliato.

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 2002. A differenza degli altri aceti quello tradizionale viene prodotto solo con mosto cotto, ed occorrono almeno dodici anni di invecchiamento e cure particolari per ottenere risultati soddisfacenti.

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

La situazione di questo podere è piuttosto complessa, infatti esso è diviso in 4 corpi adiacenti, che chiameremo A, B, C, D, con storie molto diverse.

### Corpo A

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" in favore del Comune di Castelfranco Emilia il quale 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 che li utilizza per l'attività didattica.

La superficie complessiva 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 la cede in comodato gratuito come abitazione al bovaro che presta servizio presso la stalla dell'Istituto.

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 vecchia cantina ora adibita ad acetiaia per la produzione di aceto forte dove si prevede di ottenere circa 4 q di prodotto.

Al primo piano

- diversi locali per usi vari utilizzati dagli assistenti tecnici

L'acetiaia è formata da tredici botti di rovere da 220 litri. La capacità netta complessiva è di circa 26 ettolitri di aceto. 12 botti sono utilizzate per produrre aceto forte e una botte viene utilizzata per produrre aceto balsamico di Modena ottenendo da quest'ultima circa 500 bottiglie l'anno da 250 cc. 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.

L'altro fabbricato è una stalla a stabulazione fissa con poste groppa a groppa ormai 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, infatti 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 SUPERFICE

SUPERFICI	Ha	a	Ca
SUPERFICIE TOTALE	44	74	62
TARE	7	74	62
SUPERFICE AGRICOLA UTILIZZATA	37	00	00

#### RIPARTO CULTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE ARBOREE	SUPERFICIE	PRODUZIONI PREVISTE IN q
pere	17.000 mq	500
mele	3.000 mq	100
Mele e pere antiche varietà	3.000 mq	15
Cotogno	500 mq	15
Vite "Lambrusco"	7.500 mq	45
"Cabernet" e "Merlot"	2.100 mq	15
Vigneto antiche varietà	2.500 mq	10
Varietà bianche	11500 mq	50
Vigneto impianto 2019	1.500 mq	0
Frutteto sperimentale di drupacee e pomacee impianto anno 2012/13	12.500 mq	150 drupacee 60 pomacee

#### COLTURE ERBACEE

Erba medica	266.700 mq	3325
Zucche	3.000 mq	50
Patate	7.000 mq	150
Cipolle	3.000 mq	30
Aglio	1.000 mq	10
Pomodoro	3.500 mq	150
4 Tunnel per orticole varie	4.700 mq	Produz. mista
Frumento foraggero	20.000 mq	200

### Corpo B

Il corpo B come detto in precedenza ha una superficie di ha 1,3386 ed è stato donato dal Comune di Castelfranco E. 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.

### NOTE:

La maggioranza dei bovini allevati sono della razza frisona Italiana regolarmente iscritti al libro genealogico, 3 capi sono di razza bianca modenese, 2 capi di razza reggiana, 1 capo di razza bruna e 2 capi di razza pezzata rossa.

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"

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 E. 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 E. 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	SUPERFICIE METRI QUADRI	PRODUZIONI PREVISTE Q
MEDICA	115.000	1300
FRUMENTO DURO	40.000	280
PAGLIA		200

### Corpo "D"

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>
SUPERFICE TOTALE	30	61	54
TARE	2	92	54
ELEMENTI NATURALI (nota 1)	1	69	00
SUPERFICE AGRICOLA UTILIZZATA	26	00	00

(1) Gli elementi naturali sono dati da siepi previste dalla normativa CE del biologico e l'Istituto riceve annualmente un contributo pari a circa €. 1700,00

#### RIPARTO CULTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE	SUPERFICE MQ	PRODUZIONI PREVISTE Q
BARBABIETOLA	140.000	10.000
FRUMENTO DURO	50.000	350
MEDICA	70.000	1.000

## **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 della Provincia di Modena che lo cede all'Istituto in uso gratuito.

### **RIPARTO DELLA SUPERFICE**

Destinazione	Ha	a	ca
n. 1 Serra		02	80
n. 1 Fabbricato		05	00
n. 2 Tunnel		06	00
Tare		56	50
Superficie Agricola Utilizzata (Ha 0,53)			
• Vigneto Cultivar Trebbianina		05	60
• Vigneto Cultivar Trebbiano Modenese		18	40
• Orticole		20	00
• Giardino con piante arbustive e arboree		23	00
Superficie Totale	1	23	30

NOTE: In questo podere è presente 1 serra di 280 m<sup>2</sup> dove vengono coltivate colture orticole (pomodoro, insalata, cetriolo, melone ecc.) e colture floricole annuali (begonie, fiori di vetro, gerani ecc.) inoltre vengono fatte esperienze con gli alunni di trapianto, innesti ecc.

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.

In questo podere si trova un fabbricato di 500 m<sup>2</sup> 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>Confezioni</i>	<i>Quantità venduta</i>
2018		46 bottigliette da 40 cc 32 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, realizzato per la produzione di marmellate, confetture e salse ottenute dalla trasformazione dei prodotti delle aziende agricole delle sedi, è strutturato su una superficie di circa 50 mq ed è adibito, attualmente, alla trasformazione dell'uva nella filiera dell'aceto balsamico tradizionale. I finanziamenti previsti per il suo completamento non sono stati infatti sufficienti a completare il progetto iniziale.

È 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'ammostamento: 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 Conferita dalla sede di Vignola	Produzione Mosto Cotto	Mosto cotto venduto/conferito
<b>Casse 97 x 15 Kg = 1455 Kg</b>	<b>395 litri</b>	<b>822 litri (Venduti a Vignola 300)</b>
Uva Conferita dalla sede di Castelfranco	Produzione Mosto Cotto	
<b>Casse 244 x 15 Kg = 3660 Kg</b>	<b>1700 Litri</b>	

*- Tunnel:*

Nel podere Barlete si trova anche un tunnel in via di ristrutturazione della superficie complessiva di 300 m<sup>2</sup> costituito da archi metallici coperti con rete ombreggiante dove vengono coltivate piante ornamentali.

RIPARTO DELLA SUPERFICE AGRICOLA UTILIZZATA

COLTURE	Superficie			Produzione
	Ha	a	ca	
Vigneto varietà Trebbianina	00	05	60	1455 Kg
Vigneto Varietà Trebbiano Modenese	00	18	40	
Orticole miste	00	20	00	
pisello				200 kg
fave				200 kg
aglio				150 Kg
cipolla				500 kg
zucche				?
zucchini				?
rapanelli				?
spinaci				?
Giardino di piante Arbustive ed arboree	00	23	00	/

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 m<sup>2</sup> 6561 di proprietà della Provincia di Modena che lo ha ceduto in comodato gratuito all'Istituto

RIPARTO DELLA SUPERFICE	Ha	a	Ca
SUPERFICIE TOTALE	00	65	61
TARE	00	20	01
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	00	45	60

RIPARTO DELLA SUPERFICIE AGRICOLA COLTURE UTILIZZATA	Superficie			PRODUZIONE Q.
	Ha	a	ca	
Amarene	00	25	00	170 Kg
Vigneto	00	02	25	/
Pesco	00	04	05	/
Olivo	00	08	20	/
Albicocche	00	06	10	/
Totale	00	45	60	

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 come Scuola siamo rimasti a una distanza di sicurezza di circa 10-12 metri dal canale per lasciare lo spazio per una futura ciclabile

La sede di Vignola aveva in comodato gratuito un podere di proprietà del comune di Vignola della superficie di ha 1,0671 e c'era in progetto la realizzazione di un nuovo ceraseto in collaborazione con il Comune di Vignola, l'Università di Bologna e con il contributo della fondazione di Vignola.

Siccome la gestione delle attività colturali era piuttosto problematica in quanto questo podere è distante dall'Istituto si è deciso di non rinnovare la convenzione.

### **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 oli essenziali

#### **RIPARTO DELLA SUPERFICIE**

<b>Descrizione</b>	<b>Ha</b>	<b>a</b>	<b>ca</b>	<b>Produzioni q.</b>
<b>Superficie totale</b>	<b>5</b>	<b>97</b>	<b>05</b>	
<b>Superfici improduttive</b>				
Tare e zone incolte	1	77	05	
<b>Superficie Agricola Utilizzata</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>00</b>	
<b>Colture annuali</b>				
Cereali antichi		50	00	10
Farro monococco		20	00	5
Ceci		50	00	10
<b>Erbacee pluriennali</b>				
Erba medica		90	00	30
Officinali varie		50	00	10
Lavanda vera		40	00	15
Prova officinali		15	00	2
<b>Colture arbustive o arboree</b>				
Luppolo		10	00	0,50
Ciliegio (non ancora in produz.)		50	00	1
Progetto frutteto didattico		20	00	2,00
Castagneto e bosco incolto		18	00	
Campo catalogo		5	00	

#### **NOTE:**

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, canapa, 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.

Tutti i terreni afferenti alla sede di Montombraro sono coltivati rispettando la normativa sul biologico.

## **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;
- 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;
- 2 collaboratori addetti all'azienda agraria di cui uno addetto anche alle attività di coltivazione delle piante officinali e di distillazione e l'altro impiegato per l'attività di allevamento del bestiame (stalla);
- 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 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 offrissero opportunità di lavoro in tutti i periodi dell'anno e che fossero 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 positivi.

Con l'entrata in produzione del corpo D del podere di Gaggio l'azienda è diventata quasi autosufficiente per quanto riguarda il fabbisogno di foraggi per i bovini, questo ha inciso in modo positivo sui bilanci.

Come considerazione finale, si può dire che l'azienda agraria dell'IIS "Spallanzani" ha superato il periodo più critico e il futuro può essere visto con buone prospettive di sviluppo e con una situazione economica in continuo miglioramento. 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 nel corso del 2019 un ulteriore lieve aumento dei prezzi e, pertanto, il bilancio dell'azienda Spallanzani dovrebbe risentirne positivamente.

Come indicato nel sopracitato Regolamento di contabilità, la gestione dell'azienda agraria costituisce una specifica attività del programma annuale nel quale vengono indicate, sinteticamente, le entrate e le spese comprensive dei costi per le attività didattiche che vengono svolte con l'utilizzo delle superfici e delle risorse umane e strumentali dell'azienda stessa.

Per quanto sopra esposto, le modalità di copertura di un eventuale disavanzo saranno precisate solo successivamente la formazione del conto consuntivo dell'esercizio 2018, ove sarà possibile quantificare, con esattezza, le poste patrimoniali in entrata ed uscita ed il relativo conto economico.

Una stima prudente effettuata sulla base della media dei dati inseriti nei programmi annuali dei precedenti esercizi finanziari, le entrate finanziarie si possono prevedere per circa €. 400.000,00 (euro quattrocentomila).

Tale importo è stato iscritto, nel programma annuale – esercizio finanziario 2019 - dell'IIS Spallanzani nelle voci relative alle gestioni economiche, così come previsto dal Decreto n. 129/2018, art. 25.

*Castelfranco Emilia, 21/02/2019*

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
*Maura Zini*