Istituto Agrario “Dionisio Anzilotti” di Pescia

written by Rivista di Agraria.org | 14 febbraio 2022

Premessa

Nella provincia di Pistoia, a Pescia, una cittadina di circa 20.000 abitanti, sorge l’Istituto Tecnico Agrario, intitolato a Dionisio Anzilotti, che fu un insigne giurista pesciatino, legato alla scuola fin dalla sua fondazione. Rispetto al centro storico la scuola è ubicata in posizione collinare, con una splendida vista sul paese e sui modesti rilievi circostanti, che arrivano a superare i 1000 m di altitudine s.l.m.

Prof. Francesco Panico, Dirigente scolastico dell’Istituto “D. Anzilotti” di Pescia

Il Dirigente scolastico dell’Istituto è il Prof. Francesco Panico, al suo terzo anno consecutivo nell’applicazione dell’autonomia scolastica.

L’Istituto si trova in una zona particolarmente vocata al vivaismo, alla floricoltura, all’olivicoltura, ma non mancano altre realtà economico-produttive. Si afferma così una strategica centralità, che oltretutto si avvantaggia anche della presenza di un convitto maschile e di un semiconvitto maschile e femminile.

Storia dell’Istituto

La villa, dove ha sede l’Istituto, si trova sul colle di Ricciano ed era proprietà della famiglia Della Barba, della quale, in particolare, si fa storicamente riferimento a proposito di Pompeo Della Barba, archiatra di papa Pio IV, che fece entrare la famiglia nell’Ordine dei Cavalieri di Santo Stefano, un prestigioso ordine, istituito dai Medici. Nel XVIII secolo, l’ultima componente dei Della Barba sposò un Cheli; successivamente la villa passò ai Forti, pertanto, nel catasto Leopoldino del 1824, questa storica residenza venne indicata come “Villa Forti”.

Nel 1835 Giorgio Magnani acquistò l'immobile e tutti i beni posti in località Ricciano e, circa dieci anni dopo, l'intero complesso fu ristrutturato, prevedendo anche la costruzione di due nuovi edifici funzionali all'attività agricola; in particolare si fa riferimento alla cantina per la produzione di vino e ad una *orangerie* (un locale per la protezione degli agrumi durante i mesi invernali). In seguito, si aggiunse una bigattiera per l'allevamento del baco da seta, attività questa notoriamente diffusa in era napoleonica insieme alla coltivazione del gelso. La famiglia Magnani era proprietaria di alcune cartiere, di un setificio e di una stamperia da cui derivava la sua ricchezza. Il commercio dei Magnani aveva portata internazionale, basti pensare che Napoleone chiese loro di stampare gli inviti alle sue nozze con Maria Luisa d'Asburgo nel 1810.
"Villa Magnani" rimase di proprietà dei Magnani fino al 1907, quando il nobile Bernardo Magnani la vendette al Comune di Pescia per fondare la Scuola Agraria. Il 14 luglio del 1907, infatti, il Parlamento del Regno d'Italia aveva approvato l'apertura, in diverse sedi del territorio nazionale, della "Regia Scuola Pratica di Agricoltura"; con un decreto di Vittorio Emanuele III fu istituita anche a Pescia una Regia Scuola Pratica di Agricoltura, che a lui fu intitolata. Ad opera dell'ingegner Carlo Consigli furono apportate modifiche all'impianto della villa, tra le quali gli ampliamenti sopra la cantina e sopra l'*orangerie*, e nel 1909 poté avere inizio, in quella sede, l'attività didattica della scuola.

Edificio centrale dell'Istituto, corrispondente alla villa originaria

Negli anni Settanta del Novecento la scuola fu intitolata al giurista Dionisio Anzilotti (1867-1950), appartenente ad una famiglia insediata nel XV secolo nel vicino comune di Uzzano, cofondatore e primo presidente della Corte Internazionale di giustizia dell'Aja nel 1945.
La sede dell'Istituto Tecnico Agrario di Pescia è dunque prestigiosa sia da un punto di visto storico artistico, per la sua architettura, per gli affreschi delle sue stanze, arricchite da targhe e riferimenti a personaggi ed opere illustri, sia da un punto di vista paesaggistico.

Offerta formativa

L'istituto ha attualmente 27 classi per 550 studenti, ripartiti tra i due indirizzi di seguito illustrati.
L'iter di studi dei cinque anni è così articolato: primo biennio, secondo biennio e quinto anno. Sono attivi **due indirizzi quinquennali.**
Un primo indirizzo, denominato **"Agraria, agroalimentare ed agroindustria",** nel quale lo studente acquisisce competenze nel campo dell'organizzazione, della gestione delle attività produttive e trasformative del settore, e in quello della valorizzazione del territorio e dell'ambiente.
Tale indirizzo prevede tre articolazioni che gli alunni potranno scegliere al momento dell'iscrizione alla classe terza:

1. "*Produzioni e trasformazioni*", che approfondisce le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie.
2. "*Gestione dell'ambiente e del territorio*", che affronta maggiormente i temi della conservazione e della tutela del patrimonio ambientale, nonché le attività di estimo e genio rurale.
3. "*Viticoltura ed enologia*", che esamina l'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, le trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, e l'utilizzazione delle biotecnologie del settore.

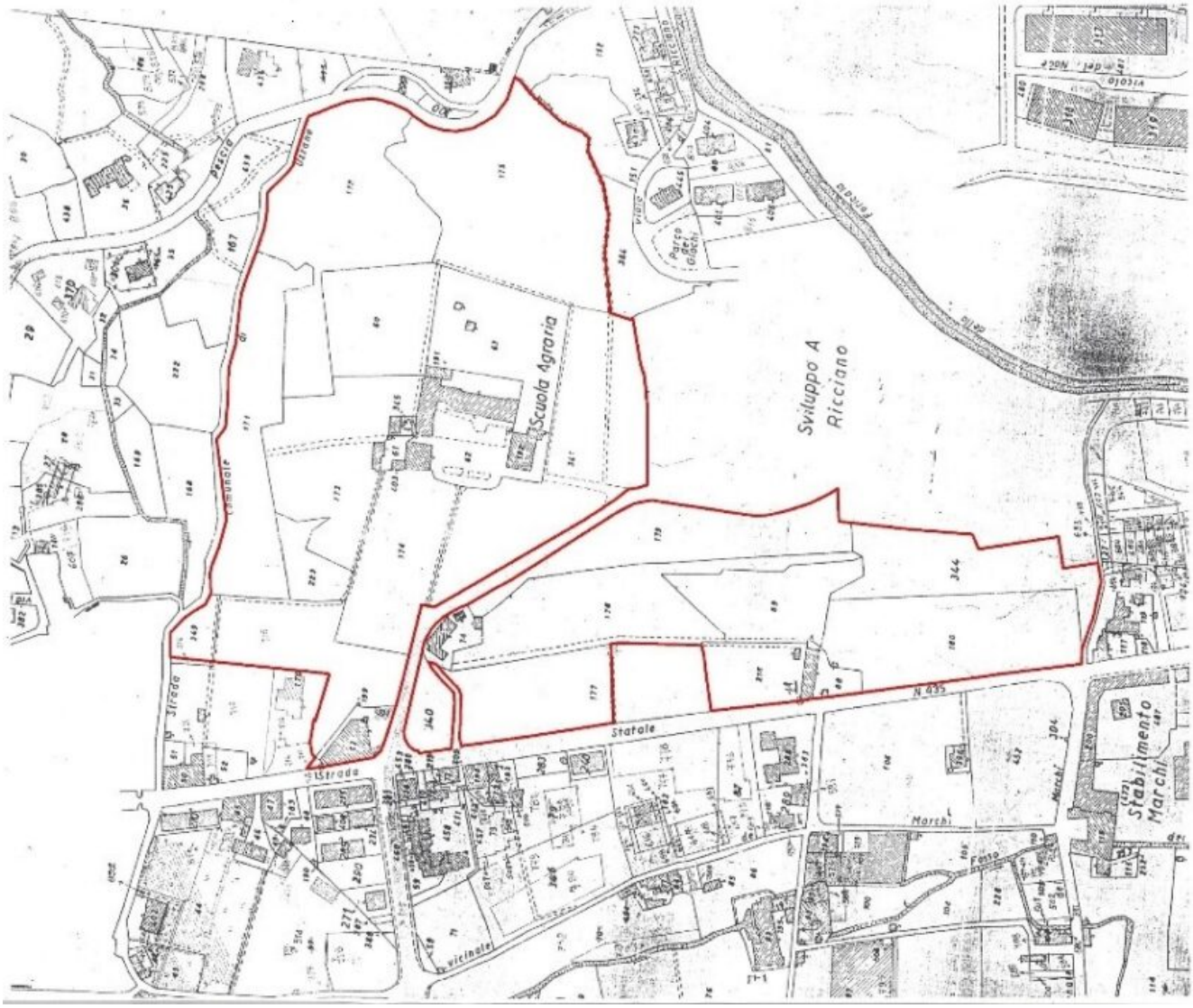
Un secondo indirizzo, definito "**Chimica, materiali e biotecnologie**", che si propone di fornire specifiche competenze per l'utilizzazione delle principali tecnologie in campo biomedicale, chimico-farmaceutico, oppure fa acquisire competenze nell'ambito del controllo ambientale e nel settore chimico industriale. Questo indirizzo nel triennio si distingue infatti in:

4. *"Biotecnologie sanitarie"*, che approfondisce le competenze relative alle metodiche per la caratterizzazione dei sistemi biochimici, biologici, microbiologici e anatomici e all'uso delle principali tecnologie sanitarie nel campo biomedicale, farmaceutico e alimentare, al fine di identificare fattori di rischio e causali di patologie e applicare studi epidemiologici, contribuendo alla promozione della salute personale e collettiva.
5. *"Biotecnologie ambientali",* che sviluppa competenze relative alla protezione e al controllo ambientale ed alle attività del settore chimico-industriale, comprendendo le analisi chimico-biologiche, relative anche all'emissioni di inquinanti, nonché la gestione delle energie rinnovabili, e dei rifiuti, ma anche la sicurezza negli ambienti di vita e lavoro.

Entrambi gli indirizzi rispondono pienamente alle richieste lavorative del territorio, sviluppando collegamenti con le aziende, le associazioni e le altre realtà economico produttive private e pubbliche; gli studenti sono in grado di acquisire specifiche competenze anche attraverso i Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) che la scuola attiva secondo le vigenti disposizioni ministeriali.
I 10 ettari di terreno, la cantina e il frantoio, presenti nell'azienda scolastica, favoriscono l'esperienza pratica per gli iscritti all'indirizzo di Agraria. Non mancano i laboratori informatici per lo sviluppo di competenze digitali e altri laboratori dove svolgere esperienze tecnico-pratiche fondamentali per entrambi gli indirizzi: un laboratorio di microbiologia, uno di micropropagazione, uno di scienze ed uno di chimica.

Azienda agraria dell'Istituto

L'azienda agraria, che è sempre stata annessa alla Villa Magnani, copre oggi un'estensione di 10 ettari, sui quali sono coltivati principalmente olivi riconducibili alle varietà Frantoio, Leccino, Pendolino, Moraiolo, a diversi sesti di impianto che arrivano anche al sistema super intensivo in un appezzamento con 230 piante; è, inoltre, presente una collezione di oltre 60 varietà italiane diverse di piante di olivo. Per completare la filiera dell'olivo, la scuola dispone di un frantoio a ciclo continuo con sistema di estrazione a due fasi.



Planimetria dell'azienda agraria dell'Istituto "D. Anzilotti"

Per quanto riguardo la filiera vitivinicola ed enologica, la scuola produce vino bianco da vitigni di vermentino su una superficie di circa 4000 mq; in azienda traviamo anche un vigneto sperimentale con nove differenti varietà di uve a bacca rossa, le quali vengono vinificate in purezza. Completa poi la parte dei vigneti un piccolo appezzamento di uva colombana per la produzione di passito (prodotto di nicchia limitatamente a 150 bottiglie all'anno), invecchiato tre anni in caratelli di rovere o castagno. La vinificazione avviene nella cantina dell'istituto recentemente ristrutturata e dotata delle ultime innovazioni tecniche come, ad esempio, l'impianto per la fermentazione a temperatura controllata ed un sistema di conservazione dei vini in contenitori con azoto.

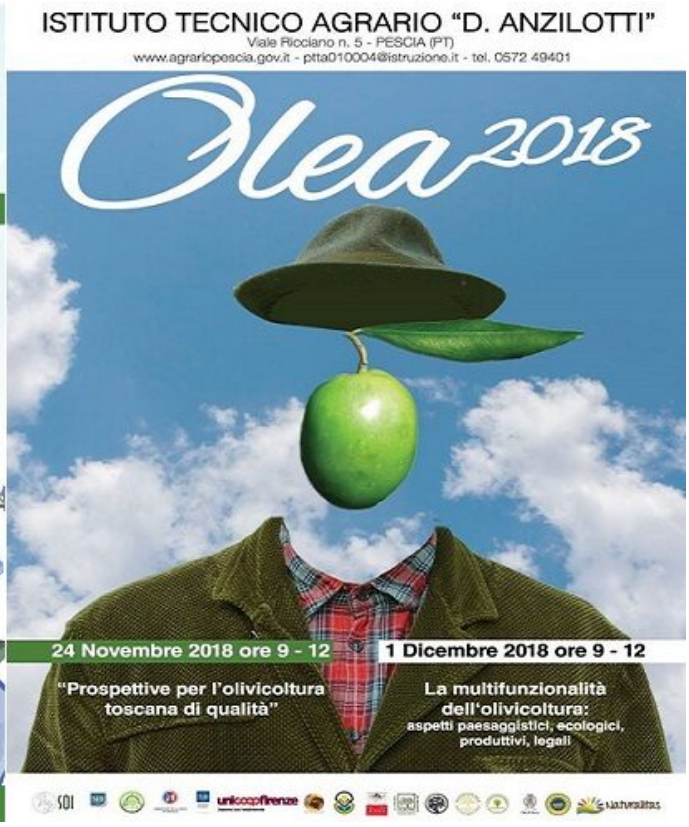
Parte posta dietro l'edificio centrale, con vigneto e serra

La parte di vivaismo ornamentale e florovivaismo si sviluppa sia in una serra fissa in ferro e vetro con sistema di automazione per il controllo della temperatura, della luce e dell'irrigazione delle colture in atto (le stelle di Natale, i gerani e le fioriture annuali, quali, in particolare, le surfinie, le begonie, le margherite ecc.), sia in una serra tunnel non riscaldata, un ombrario e una zona esterna con la vasetteria, dove vengono prodotte sia piante di olivo sia piante di intesse ornamentale (ortensie, Cornus alba, Iris, piante officinali, ecc.).
Da circa due anni è iniziata la produzione di ortaggi invernali ed estivi, che, come tutti i prodotti dell'azienda agraria dell'Istituto, vengono commercializzati nel punto vendita inaugurato lo scorso anno scolastico.

Altre informazioni

L'Istituto offre l'opportunità agli studenti, che provengono da sedi lontane, di essere ospitati nel proprio **Convitto maschile** per la durata dell'intera settimana in cui si svolgono le attività didattiche; inoltre, tutti quegli studenti che vogliano o debbano trattenersi a scuola nel pomeriggio possono frequentare un **semiconvitto maschile e femminile** che permette loro di pranzare alla mensa e di essere seguiti nello studio pomeridiano. Da questo anno, oltre agli educatori, si sono resi disponibili molti docenti che, a turno, nel pomeriggio, supportano i ragazzi del convitto e del semiconvitto, nell'attività di studio (progetto "I pomeriggi all'Anzilotti").
L'Istituto Tecnico Agrario è noto anche per iniziative e progetti con il coinvolgimento attivo degli studenti che vi partecipano da protagonisti. I cancelli della scuola, in tali occasioni, si aprono al pubblico, suscitando un vivo interesse da parte dell'intera comunità cittadina.
Primo tra tutti gli eventi che possono essere annoverati si deve ricordare **"Naturalitas"**, quando la scuola dedica due giornate alla promozione dei prodotti dell'azienda dell'Istituto e delle aziende del territorio, alle quali si aggiungono esposizioni di quadri, di fotografie e mostre relative alla documentazione storico-culturale del territorio di Pescia.
I progetti, che la scuola propone ogni anno, coinvolgono selettivamente alcune classi degli indirizzi agrari e

prevedono diversi obiettivi formativi, quali, ad esempio, quello di verificare in modo pratico quali siano i collegamenti tra le varie discipline di indirizzo, come funzioni il mondo del lavoro e della ricerca, quali siano le relazioni tra le conoscenze e le abilità apprese in classe ed il mondo del lavoro e come acquisire maggiore consapevolezza delle dinamiche di mercato e delle nuove frontiere dell'innovazione scientifica e tecnologica.
Il percorso **"Olea"** vede la partecipazione attiva della classe 5° dell'articolazione "Produzioni e trasformazioni" e prevede la realizzazione dei seguenti incontri: due lezioni in classe tenute dalla Dott.ssa Vannelli, capo panel iscritta alla camera di commercio di Pistoia, una visita guidata a due oleifici presenti nel territorio della Valdinievole (un oleificio tradizionale ed un oleificio moderno ad ultrasuoni, oltre alla visita all'oleificio dell'Istituto) e la partecipazione al Convegno Olea, organizzato e realizzato nella sala conferenze dell'Istituto. Il Convegno è destinato agli studenti dell'Istituto e a tutti coloro che operano nel settore olivicolo e vede tra i relatori, studiosi, accademici e tecnici di fama nazionale ed internazionale, che intervengono per parlare di argomenti inerenti al mondo dell'olivo e dell'olio e a tutto quello che ci gira intorno (etichettatura, quadro normativo, packaging, innovazione e ricerca, vivaismo olivicolo, ecc.). Il percorso sovra esposto è stato organizzato ed attuato con la collaborazione dell'associazione ex allievi dell'Istituto, la sezione soci Unicoop Firenze e la Dott.ssa Daniela Vannelli.



Il percorso **"Profumo DiVino"** vede coinvolta attivamente la classe 5° dell'articolazione "Viticoltura ed enologia" e prevede degli incontri con un esperto enologo, nei quali gli studenti vengono coinvolti nell'assemblare vini di vitigni diversi per ideare-formare il vino della scuola, oltre a trattare diversi argomenti ed accorgimenti tecnico-pratici da realizzare in cantina ed in vigneto per ottenere vini di buona qualità. Gli studenti in questa occasione acquisiscono maggiori competenze riguardo alle caratteristiche del vino, relativamente al tenore zuccherino, al grado alcolico, alle percezioni olfattive e gustative che danno le cultivar. Il Convegno, che di solito ha luogo presso la sala convegni dell'Istituto, vede la partecipazione di relatori di interesse nazionale ed internazionale che affrontano diverse tematiche inerenti al settore della viti-vinicoltura. Il convegno è realizzato con cadenza annuale dall'Istituto Tecnico Agrario "Dioniso Anzillotti" di Pescia, in collaborazione con l'Associazione ex Allievi e il Collegio Interprovinciale dei Periti Agrari e dei PLA di Lucca, Pisa, Pistoia, Livorno e Massa Carrara.
"Mangia la foglia": il percorso coinvolge direttamente la classe 5° dell'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" e prevede lo svolgimento di due lezioni con esperti esterni, nelle quali vengono trattate diverse tematiche ambientali collegate al percorso di studi intrapreso dagli studenti, con la possibilità di effettuare anche

uscite sul territorio. Il Convegno viene svolto il sabato mattina nella sala convegni dell'Istituto, dove, diversi relatori di interesse nazionale, quali, ad esempio ricercatori, professori universitari e liberi professionisti, affrontano e sviluppano alcuni argomenti di interesse agro-ambientale e paesaggistico; è prevista, inoltre, una lezione pratica, che si svolge nei terreni dell'azienda agraria annessa all'Istituto, con il riconoscimento delle specie erbacee edibili presenti nel nostro territorio.

Tra le attività della scuola è da menzionare anche la **"Mostra Micologica"**, che costituisce un appuntamento irrinunciabile per gli studenti dell'Istituto Tecnico Agrario "D. Anzilotti" di Pescia e per tutti coloro che sono interessati all' affascinante mondo dei funghi. Oltre alla mostra, aperta alle classi dell'Istituto e alla cittadinanza, è previsto anche un convegno, organizzato dall'Istituto in collaborazione con il gruppo micologico Massimiliano Danesi di Ponte a Moriano e l'Associazione ex Allievi.

Testi a cura dei proff. Elisabetta Pezzi, Matteo Gentili, Niccolò Bartoli, Sara Michelotti – Istituto Agrario D. Anzilotti" – Pescia (PT).