Istituto Agrario “F.lli Agosti” Bagnoregio (Viterbo)

written by Rivista di Agraria.org | 10 luglio 2022

Premessa

Ormai da diversi anni il settore agricolo appare irrevocabilmente legato alla tutela ambientale del territorio: cambiamenti sempre più repentini dovuti a nuove prospettive economiche, variazione delle condizioni climatiche e ammodernamento delle tecniche colturali, richiedono figure sempre più esperte per preparare l’agricoltura del futuro. In tal senso gli obiettivi chiave del nostro istituto agrario sono quelli di promuovere un’agricoltura di qualità e favorire la produzione, la valorizzazione e la commercializzazione di prodotti tipici locali.

L’Istituto Tecnico Agrario “F.lli Agosti” si colloca in un territorio collinare nel comprensorio della Valle dei calanchi di Civita di Bagnoregio. La realtà economica del territorio è caratterizzata prevalentemente dalle produzioni vitivinicole, olearie, cerealicole e zootecniche, oltre alla presenza di industrie estrattive e di trasformazione della pietra di basalto. Sono presenti associazioni no-profit, associazioni culturali, associazioni sportive, associazioni di categoria che fanno parte del CTS dell’Istituto agrario oltre all’Associazione dei Diplomati ITA. Anche i musei collaborano attivamente con la Scuola in attività inserite a pieno titolo nel PTOF. Buona e fattiva la collaborazione con il Comune e con le forze dell’ordine presenti sul territorio, disponibili a collaborazioni e progetti.



Istituto Tecnico Agrario “F.lli Agosti” – DS prof.ssa Paola Adami

Storia dell’Istituto

L’istituto omnicomprensivo Fratelli Agosti nasce dalla fusione dell’istituto tecnico agrario “Fratelli Agosti” e dell’istituto comprensivo “San Bonaventura”. La scuola è dotata di un’azienda agraria di circa 20ha che costituisce

il laboratorio tecnico-pratico che la contraddistingue in ambito provinciale. *Tale risorsa è un unicum e rappresenta la vocazione produttiva, economica e culturale del territorio. Ha il suo punto di forza nella convinzione di rappresentare una scuola pubblica al servizio di una comunità di giovani in cammino verso il futuro.*
La Famiglia Agosti, alla quale l'istituto deve il nome, ha origini piemontesi. Un ramo della famiglia si trasferì a Marta e da esso nacque Carlo che sposò Maddalena Gentili di Bagnoregio, appartenente ad una ricca famiglia. Dal matrimonio nacquero sei figli, ma Carlo, rimasto presto vedono, si occupò da solo della loro educazione e della gestione dell'immenso patrimonio che riuscì anche ad ampliare con l'acquisto della tenuta di Carbonara. Carlo morì il 10 gennaio del 1867 lasciando tutti i suoi beni ai figli Domenico Alfonso e Giovanni. Tuttavia la famiglia Agosti, ramo Bagnoregio, si estinse nel 1917 con la morte di Giovanni ultimo componente poiché nessuno dei figli aveva contratto matrimonio. Per disposizione testamentarie dei fratelli Agosti –Domenico Alfonso e Giovanni- nel 1917 tutto il patrimonio passò all'Asilo Infantile, all'Orfanatrofio "San Bonaventura" e ad una istituenda Scuola d'Agricoltura. Il nome degli Agosti è vivo a Bagnoregio nell'Istituto Tecnico Agrario Statale. L'Istituto Omnicomprensivo "Fratelli Agosti" oggi, mira a formare cittadini responsabili e consapevoli e mette al primo posto l'educazione civile, il rispetto delle regole del vivere insieme, delle persone e delle cose, gli apprendimenti e la conquista delle competenze di base. Tali obiettivi, raggiungibili attraverso una serie di strategie e di azioni mirate, sono condivise tra tutti gli attori del territorio (enti locali, realtà istituzionali, aziende, imprese e associazioni culturali) ivi comprese la comunità scolastica e le famiglie, con l'unica finalità di garantire il successo formativo di ogni studente.

Offerta formativa
Il percorso di studi si struttura in un primo biennio con attività e insegnamenti comuni a tutti gli indirizzi del Settore Tecnologico, successivamente, nel triennio si potrà scegliere tra tre articolazioni: ***Gestione dell'ambiente e del territorio*** nel quale vengono approfondite le problematiche della conservazione e la tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale; ***Produzioni e trasformazioni*** in cui sono trattate le tematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzazione delle biotecnologie; ***Viticoltura ed enologia*** dove sono affrontate le questioni collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie. Nel corso di Viticoltura ed Enologia è previsto un sesto anno di specializzazione con il conseguimento del titolo di Enotecnico.
Il quadro orario delle "Discipline Comuni" prevede un primo biennio articolato in 660 ore di insegnamenti di istruzione generale e 396 ore di attività e insegnamenti di indirizzo. Il secondo biennio invece, è articolato in 495 ore di insegnamenti di istruzione generale; 561 ore obbligatorie di indirizzo; un quinto anno articolato in 495 ore di insegnamenti e 561 ore obbligatorie di indirizzo. A partire dal terzo anno la scuola orienta la propria specificità tecnica attraverso materie di indirizzo quali "Scienze e Tecnologie applicate", "Produzioni vegetali", "Produzioni animali", "Trasformazione dei prodotti", "Economia, estimo, marketing e legislazione", "Genio rurale", "Biotecnologie agrarie", "Enologia", "Biotecnologie vitivinicole". Infine, il sesto anno enotecnico opzionale, prevede un'ulteriore specializzazione di settore con un percorso di studi focalizzato su materie che spaziano da "Enologia", "Viticoltura e difesa della vite", "Economia, marketing, legislazione" per arrivare a "Meccanica e costruzioni enologiche" e "Storia della vitivinicoltura e dei paesaggi viticoli" oltre alle discipline prettamente scientifiche di "Chimica enologica e analisi chimiche" e "Microbiologia enologica". L'istituto offre inoltre la possibilità di intraprendere un percorso di tipo prettamente professionale con attività concentrate soprattutto nel settore pratico-laboratoriale. La scuola si avvale di interessanti attività extracurricolari: il PCTO in collaborazione con il Ce.F.A.S. e con l'azienda agraria, collaborazioni con l'ITSA, con il Collegio dei Periti Agrari, con l'Ordine degli Agronomi e Forestali e con l'Università degli studi della Tuscia di Viterbo. Ogni anno sono attivati corsi di potatura di vigneto, oliveto e frutteto e stage per studenti dell'Enotecnico presso le cantine del territorio. L'offerta formativa è completata da stage Linguistici e Viaggi d'Istruzione ERAMUS, oltre a certificazioni EIPASS, PET e Progetti PON.
Il nostro istituto, quindi, si pone come scuola all'avanguardia all'interno del panorama degli istituti tecnici provinciali per qualità e varietà d'indirizzi dell'offerta formativa, nonché per l'aggiornamento degli apparati informatici e multimediali al servizio dell'utenza. I nostri studenti, oltre a maturare competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione tecnica, nel corso degli studi affineranno le proprie capacità di identificare e descrivere le caratteristiche significative dei diversi contesti ambientali allo scopo di organizzare attività produttive

ecocompatibili. Inoltre avranno la possibilità di acquisire e consolidare tutte quelle competenze finalizzate alla gestione di attività produttive e trasformative comprese attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, all'elaborazione di stime di valore, relazioni di analisi costi-benefici e di valutazione di impatto ambientale, all'interpretazione e all'applicazione delle normative comunitarie, nazionali e regionali, relative alle attività agricole integrate. Il percorso di studi dà anche la possibilità di diventare tecnici professionisti nel settore della rilevazione contabile dei capitali aziendali e la loro variazione nel corso degli esercizi produttivi e in tutti quegli ambiti afferenti alla conservazione e tutela del patrimonio ambientale legati alle operazioni di estimo e al genio rurale. Pertanto l'attività professionale spazia dalla direzione, amministrazione e gestione di piccole e medie imprese agrarie all'assistenza ai singoli produttori e strutture associative nell'elaborazione di piani e progetti concernenti lo sviluppo rurale, alla consulenza in merito alla trasparenza, tracciabilità e sicurezza nelle diverse filiere produttive. Oltre alla libera professione di Perito agrario, i nostri diplomati possono accedere all'impiego nella pubblica amministrazione (anche nella scuola come Insegnante Tecnico Pratico presso gli Istituti Tecnici o Addetto all'Azienda Agraria degli Istituti Tecnici Tecnologici indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria) e nel settore privato (aziende agricole, industrie agro-alimentari e di mangimi, chimiche, farmaceutiche ed agrarie).
Numero classi sezione Agrario: 11 classi (due corsi completi + + VI anno enotecnico) per un totale di 211 alunni.

Azienda agraria dell'Istituto
L'azienda agricola dell'Istituto Tecnico Agrario "F.lli Agosti di Bagnoregio (VT), gestita in regime di agricoltura biologica (Reg. CE 834/07), è situata nel comune di Bagnoregio (VT) in tre località distinte che possiamo denominare Vignolo, sede scolastica e Carbonara.





Località Vignolo interessa una superficie complessiva di ha 0.81.90 ed una SAU (Superficie Agricola Utilizzabile) di ha 0.75.90 ed è situata ad un centinaio di metri dal nostro edificio scolastico, su questa superficie sono presenti 257 piante di olivo disetanee, delle varietà Leccino, Frantoio e Pendolino che, mediamente, riescono a dare una produzione di 10-15 qli di olive anno. Presso la sede scolastica è presente una piccola superficie di circa ha 00.00.18 utilizzata annualmente per la realizzazione di un orto didattico. La parte più cospicua dell'azienda agricola scolastica si trova in località Carbonara, dalla quale prende il suo storico e rinomato nome di "Azienda Agricola Carbonara", si trova ad una distanza di circa 7 Km dalla sede dell'Istituto Tecnico Agrario, lungo la strada provinciale Teverina per Viterbo di fronte al bivio per Castel Cellesi frazione del comune di Bagnoregio, ha una superficie complessiva di ha 19.30.20 ed una SAU di ha 18.77.88, questa parte è utilizzata per lo svolgimento delle esercitazioni pratiche degli studenti e le produzioni di questa parte di azienda determinano in maniera quasi totalitaria la PLV aziendale (Produzione Lorda Vendibile). Carbonara ha u indirizzo produttivo misto, infatti, sono

presenti coltivazioni erbacee che interessano circa ha 11.00.00 di terreno, e sui restanti ha 08.00.00 impianti arborei. Le coltivazioni erbacee, in rotazione triennale nel rispetto del regolamento sull'agricoltura biologica, sono rappresentate dai cereali grano duro, grano tenero, farro e dalle lenticchie come leguminose, invece, le coltivazioni arboree sono rappresentate da vite, olivo e nocciolo. La gestione biologica, chiaramente, non consente di ottenere quantità produttive paragonabili alle coltivazioni in convenzionale, anche se le rotazioni, le buone pratiche agricole come le false semine per il contenimento delle infestanti, unite a mirate concimazioni e trattamenti fitosanitari con prodotti autorizzati in agricoltura biologica, permettono di ottenere risultati soddisfacenti da un punto di vista quantitativo ed eccellenti da un punto di vista qualitativo, inoltre, la vocazione della zona all'agricoltura biologica garantita da un clima fresco e ventilato, dovuta ad una altitudine prossima ai 500 m s.l.m. fa il resto. La superficie vitata occupa complessivamente ha 02.00.00 tra vigneto impiantato nel 2008 e quello impiantato nel 2015, le varietà coltivate nel rispetto del disciplinare della DOC "Colli Etruschi Viterbesi" sono uve a bacca bianca Moscato, Grechetto, Trebbiano giallo, Trebbiano Toscano e Malvasia ed a bacca rossa Sangiovese, Montepulciano e Merlot. Le produzioni attuali si attestano mediamente intorno ai 120-130 qli complessivi, anche se la parte di vigneto impiantata nel 2015 non ha raggiunto ancora il suo massimo produttivo essendo ancora al 70-80% del suo potenziale, pertanto, è presumibile aspettarsi che negli anni a venire si possano raggiungere produzioni prossime ai 200 qli in annate particolarmente favorevoli. Il 90% della produzione di uva biologica viene venduta a cantine del comprensorio che producono vini biologici ed un 10% è destinata alla vinificazione nella cantina didattica scolastica, dove viene eseguita vinificazione sia in bianco che in rosso, cercando anche di privilegiare la vinificazione monovarietale per poi ricorrere ad interessanti tagli al fine di esaltare le qualità del vino in maniera integrata. Il noccioleto interessa una superficie di ha 04.86.60, giunto quasi nel pieno della maturità produttiva, essendo stato impiantato nel 2014/2015, attualmente può garantire una produzione complessiva media annua di 40-50 qli di nocciole che vengono destinate esclusivamente e totalmente al conferimento e vendita alla Soc. Coop. Coopernocciole in località Vico Matrino nel Comune di Capranica (VT), struttura alla quale la nostra azienda è associata. In questa parte di azienda sono presenti 90 piante di olivo di grosse dimensioni delle varietà Leccino, Frantoio e Pendolino, disposte in tre filari intercalari alle coltivazioni erbacee che garantiscono una produzione media negli anni di circa 20-25 qli di olive, quindi, in totale l'azienda dispone di 347 piante di olivo tra località Carbonara e località Vignolo, per una superficie rapportata allo specializzato di poco inferiore all'ettaro. La produzione olivicola, che ha una media annua di circa 30-35 qli di olive, viene destinata alla molitura conto terzi in un oleificio del comprensorio abilitato alla lavorazione di prodotto bio, oleificio che poi si occupa anche del confezionamento ed etichettatura dell'olio prodotto in lattine da 3 e 5 litri e bottiglie di vari formati destinate alla vendita nel nostro punto vendita scolastico. Considerando una resa media annua in olio di 11 kg per quintale di olive molite, ogni anno si producono circa 300-350 kg di olio. La coltivazione di cereali grano duro, grano tenero e farro che mediamente occupano 2 ettari ciascuno all'anno, riesce a garantire produzioni annue intorno ai 20-25 qli ettaro con il farro e di 15-18 qli ettaro con il grano duro e tenero. Il 90% della produzione cerealicola è destinata alla vendita all'ingrosso subito alla trebbiatura, solamente un 10% di ciascun cereale prodotto, quindi 1,5-2 qli di grano duro, 1,5-2 qli di grano tenero e 1,5-2 qli di farro viene destinato alla lavorazione conto terzi, in una struttura autorizzata alla trasformazione ed al confezionamento di prodotto bio, realizzando pasta farina e decorticati bio destinati alla vendita nel nostro punto vendita scolastico. Le lenticchie rappresentano la leguminosa principale utilizzata in rotazione con i cereali, anche queste occupano in media due ettari all'anno, riuscendo a garantire produzioni medie di 8-10 qli ettaro anno, destinate per un 60-70% alla vendita all'ingrosso, per un 20% alla risemina nella stagione successiva e per un 10% alla lavorazione e confezionamento del legume secco per la vendita nel nostro punto vendita scolastico. Per le varie tipologie di lavorazioni necessarie in azienda si dispone di un parco macchine quasi autosufficiente, attualmente le uniche operazioni effettuate conto terzi sono la trebbiatura dei cereali e la semina delle lenticchie con seminatrice pneumatica, che consente di risparmiare seme, sicuramente altra operazione da svolgere conto terzi in un prossimo futuro sarà la raccolta delle nocciole, anche se nel progetto di sviluppo aziendale c'è sicuramente la previsione di acquisire macchine ed attrezzi che possano completare la possibilità di gestire autonomamente il noccioleto didattico. La mano d'opera è garantita da un addetto all'azienda agraria e da un assistente tecnico autista autorizzato, ma soprattutto dal fondamentale apporto nel lavoro manuale degli studenti del triennio che lavorano in azienda nell'ambito del PCTO ex alternanza scuola lavoro.





Altre informazioni

CAMPOLUNGO: IL CAMPUS

Nato dalla collaborazione tra l'Istituto Agosti, l'Associazione Juppiter, Exodus e il Comune di Bagnoregio che ha messo a disposizione la struttura, il Campus di Campolungo entra a pieno titolo tra gli ambienti di apprendimento della nostra scuola a partire dal prossimo anno scolastico 2022-2023 diventandone fiore all'occhiello. Si tratta di un'esperienza nuova che permetterà ai ragazzi di crescere condividendo episodi di vita quotidiana. All'interno del campus verranno messi a diposizione spazi per attività ludiche e di formazione, in collaborazione con altre realtà del territorio e non solo. Punto di forza del Campus sarà la gestione affidata ai ragazzi diversamente abili dell'Associazione Juppiter che vivranno internamente al Campus, assieme agli studenti. Si occuperanno della gestione della vita quotidiana e degli spazi esterni.

DS prof.ssa Paola Adami, prof. Cortignani – Istituto Omnicomprensivo "F.lli Agosti" di Bagnoregio