

Istituto di Istruzione Superiore Agraria “Duca degli Abruzzi” - Padova

written by Rivista di Agraria.org | 14 maggio 2022

La prima Scuola Agraria d'Italia

La storia più che secolare dell'Istituto Duca degli Abruzzi inizia con l'attenzione che i monaci Benedettini hanno avuto per l'agricoltura nel Padovano fin dal XIV secolo.

Nato nel 1864 come Scuola Agraria, con sede a Praglia, il Duca degli Abruzzi diviene Istituto Provinciale Agrario di Brusegana nel 1874.

Dal 1883 al 1924 è stato *Regia Scuola Pratica di Agricoltura* e, dal 1924 al 1933, *Regia Scuola Agraria Media*; da allora si è sempre proposto come punto di riferimento agro-ambientale per chi opera nel nostro territorio.



Regia Scuola Agraria Media (1924-1933)

Nel 1933 divenne *Regio Istituto Tecnico Agrario* e, come *Istituto Tecnico*, è pervenuto fino ad oggi.

Nel 1952, con Decreto del Presidente della Repubblica, viene riconosciuto, primo in Italia, **l'Istituto Professionale di Stato per l'Agricoltura San Benedetto da Norcia**, specializzato in ortofloricoltura, vivaismo, meccanica e avicoltura; in questi settori è stato punto di riferimento tanto da aver promosso la nascita di manifestazioni fieristiche come FLORMART e MAV.

Nel 1999, in ottemperanza al D.P.R. 233/98 sul dimensionamento delle Istituzioni scolastiche, le due entità educative si fondono e nasce **l'I.I.S. Duca degli Abruzzi comprendente la Sezione tecnica Duca degli Abruzzi e le Sezioni professionale San Benedetto da Norcia**.

Le sedi e l'offerta formativa

La sede tecnica e professionale dell'Istituto, distanti fra loro 800 metri, oltre alle aule utilizzate per la didattica

curricolare, mettono a disposizione numerose aule speciali e laboratori. Nella sede professione, all'interno del parco didattico, c'è il Convitto in grado di ospitare 43 studenti. L'offerta formativa prevede anche il corso serale per l'indirizzo tecnico e il corso regionale leFP "Operatore agricolo". Nell'anno corrente sono iscritti 945 alunni suddivisi come segue:

- indirizzo tecnico 586 alunni (29 classi)
- indirizzo tecnico serale 40 alunni (3 classi)
- indirizzo professionale 256 alunni (12 classi)
- leFP 63 alunni (3 classi)



IIS Duca degli Abruzzi Sede Tecnica - Sede Storica "Corte Benedettina"



IIS Duca degli Abruzzi Sede Professionale - Parco "San Benedetto"



Convitto di Padova "San Benedetto"

L'azienda agraria: il cuore pulsante della scuola

Parte integrante dell'Istituto è l'azienda agraria che, ripartita tra le due sedi su 38 ettari totali di superficie, è esemplificativa della realtà agricola padovana e, nelle sue molteplici filiere, consente agli allievi un percorso didattico teorico-pratico completo e organico.

Filiera Cerealicolo-Zootecnica

All'azienda è annessa una stalla a stabulazione libera con circa 80 bovini di varie razze, tra cui circa 40 vacche da latte di elevato valore genetico. Le razze rappresentate sono principalmente Frisona Italiana, Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Rendena (razza autoctona a rischio di estinzione). Con lo scopo di migliorare il benessere animale, da qualche anno sono state allestite delle aree di esercizio (paddock) dove gli animali possono godere dei benefici della vita all'aperto.

Gli alimenti sono in parte di origine aziendale, in parte acquistati da fornitori esterni.

Il latte prodotto in parte viene trasformato nel caseificio aziendale per la produzione di formaggi, ricotta e yogurt, in parte è venduto ad un caseificio esterno per la produzione di Grana Padano.

Gli studenti vengono coinvolti nelle operazioni di gestione dell'allevamento, in stage di mungitura e nell'attività casearia effettuata nel caseificio dell'Istituto.

Presso la sede professionale si cura la conservazione su limitate superfici della varietà di granoturco autoctona Biancoperla, del frumento di varietà Piave e Monococco (Piccolo Farro).



Progetto BIONET e Rete regionale della Biodiversità agraria

La scuola, in Rete con altri Istituti agrari del Veneto, prende parte a progetti regionali finalizzati alla conservazione della biodiversità coltivata e allevata. Questa partecipazione consente utili integrazioni professionali e didattiche tra personale docente, tecnici, studenti, Università e Veneto Agricoltura.

Filiera avicola (conservazione di razze locali in via di estinzione)

In collaborazione con l'Università Degli Studi di Padova, fin dal 1986, il laboratorio di avifauna, situato presso la sede professionale, si dedica alla conservazione delle razze avicole a rischio di estinzione o rare ed in particolare delle razze padovane e venete: per la specie Pollo si alleva attualmente la *Padovana dal gran ciuffo*, la *Polverara*, la *Robusta maculata*. I tipi genetici attualmente conservati sono 11.

Dal 2011 è stato costruito un nuovo pollaio completamente attrezzato secondo le tecnologie più avanzate.



Pulcino di Polverara - Padovana dal gran ciuffo

Filiera viti-vinicola, olivicola e frutteto

Nel vigneto aziendale, caratterizzato da varietà comuni e nei vigneti in gestione di Galzignano Terme, dove sono presenti diverse varietà autoctone, si pratica la viticoltura in tutte le sue fasi: dalla gestione delle concimazione, alla difesa fitosanitaria, alle potature secche e verdi, fino alla raccolta.

Nell'antica cantina dell'Istituto, si lavorano e si trasformano le uve prodotte per ottenere vini di diversa denominazione commercializzati sia sfusi che in bottiglia. La cantina è attrezzata modernamente con vasi vinari in acciaio inox, cemento, barriques, e dispone di pressa Vaslin, impianto di refrigerazione e imbottigliatrice.

Presso la cantina, inoltre, si trova un laboratorio di micro-vinificazione dove vengono effettuate specifiche attività di sperimentazione con gli studenti.

Sempre nella tenuta di Galzignano gli studenti hanno la possibilità di approfondire le conoscenze relative all'ulivo occupandosi delle tecniche colturali di un centinaio di piante comprendenti alcune varietà autoctone.

Nel 2021, presso la sede aziendale dell'Istituto, sono stati messi a dimora di astoni di mele e pere per la costituzione di un nuovo frutteto.



Vendemmia presso il vigneto di Galzignano Terme - Colli Euganei - "Cantina del Duca"



Nuovo frutteto didattico - Oliveto didattico - Parco dei Colli Euganei - Galzignano Terme (PD)

Filiera orto-floro-vivaistica

Nei terreni all'interno del plesso scolastico della sede tecnica viene coltivato l'orto estivo-autunnale dal trapianto, alla cura delle piante, alla raccolta e lavorazione per la commercializzazione.

Presso la sezione professionale si effettuano coltivazioni orticole in coltura protetta, presso le serre, e in pieno campo seguendo l'intero ciclo colturale a partire dalle giovani piante (circa 40.000) prodotte nel periodo primaverile fino alla raccolta e alla commercializzazione a seconda della stagionalità.

Le produzioni floricole, che si avvalgono delle serre riscaldate (superficie complessiva mq. 1800), riguardano le principali specie di annuali, piante da appartamento, piante officinali e piantine orticole da trapianto. Si utilizzano piante madri presenti in azienda e giovani piante da ricoltivare.

La vivaistica in contenitore è oggetto di sviluppo con l'ampliamento delle collezioni varietali prodotte presso l'azienda attraverso i diversi metodi di propagazione, mentre la superficie interessata alla vivaistica in pieno campo è attualmente di 5.000 mq.

Al settore sono legati i numerosi allestimenti e arredi esterni che l'azienda fornisce con il coinvolgimento degli allievi.

Gli studenti vengono coinvolti nelle produzioni florovivaistiche e nella gestione del verde del parco acquisendo competenze nella gestione di parchi e giardini.



Tunnel orticole - Serra

Il parco didattico

La sezione professionale è inserita in un parco didattico di circa 8 ettari che comprende un bosco planiziale, un bosco catalogo e un *arboretum* dove crescono magnifici esemplari delle specie arboree più significative della pianura veneta.



Parco San Benedetto

Partecipazione ad eventi e commercializzazione dei prodotti

L'evento più sentito e tradizionale della Scuola è la festa di San Martino, dove vengono venduti i prodotti dell'azienda agraria didattica. A questo evento partecipano anche le aziende dei nostri studenti.

I nostri prodotti vino, formaggi, ortaggi, fiori, farine e cereali, sono sempre acquistabili, presso i due punti vendita della scuola o in occasione di eventi interni o di manifestazioni esterne ("Sapori di Primavera", "Ghetto in Fiore", ecc.). La maggior parte del latte e della carne vengono venduti a cooperative esterne.



Festa di San Martino presso il chiostro dell'IIS Duca degli Abruzzi - "Sapori di Primavera" 2022 - Prato della Valle
Proff. Patrizia Valentini, Daniele Perin e Marco Bertaggia - I.I.S. Duca degli Abruzzi di Padova