Istituto di Istruzione Superiore “Lazzaro Spallanzani”

written by Rivista di Agraria.org | 30 novembre 2023



IIS “Lazzaro Spallanzani”

Premessa

Istituto professionale agrario per nascita, presente oltre a Castelfranco Emilia anche nelle sedi di Vignola e Montombraro, lo “Spallanzani” si è arricchito via via di nuovi indirizzi: il Tecnico agrario nelle due articolazioni Produzioni e Trasformazioni e Viticoltura ed Enologia, l’indirizzo professionale Enogastronomico con le articolazioni Cucina, Sala/Bar, Accoglienza e Pasticceria.
A partire dal prossimo anno scolastico si aggiungerà un nuovo indirizzo: il quadriennale del Turismo agroalimentare sostenibile STEAM (Science, Technologies, Engineering, Arts and Maths), un professionale che coniuga, in quattro anni, le due anime agricola ed enogastronomica della scuola.
Dirigente scolastico è la prof.ssa Maura Zini.

Storia dell’Istituto
Nel 1928 il ministro dell’Educazione Nazionale Giuseppe Belluzzo per l’assolvimento dell’obbligo scolastico istituisce la Scuola di Avviamento Professionale a differenti indirizzi tra cui quello agrario.
Proprio a Castelfranco Emilia a partire dall’anno scolastico 1929/30, verrà istituita una scuola di agraria, inizialmente per soli maschi.



Sedi dell'IIS "Lazzaro Spallanzani"

Offerta formativa

- Indirizzo Tecnico Agrario "Settore Tecnologico: indirizzo Agraria, Agroalimentare e Agroindustria": Articolazioni: Produzioni e trasformazioni e Viticoltura ed enologia.
- Indirizzo Professionale "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera".
- Istituto Professionale – Agricoltura e sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane.

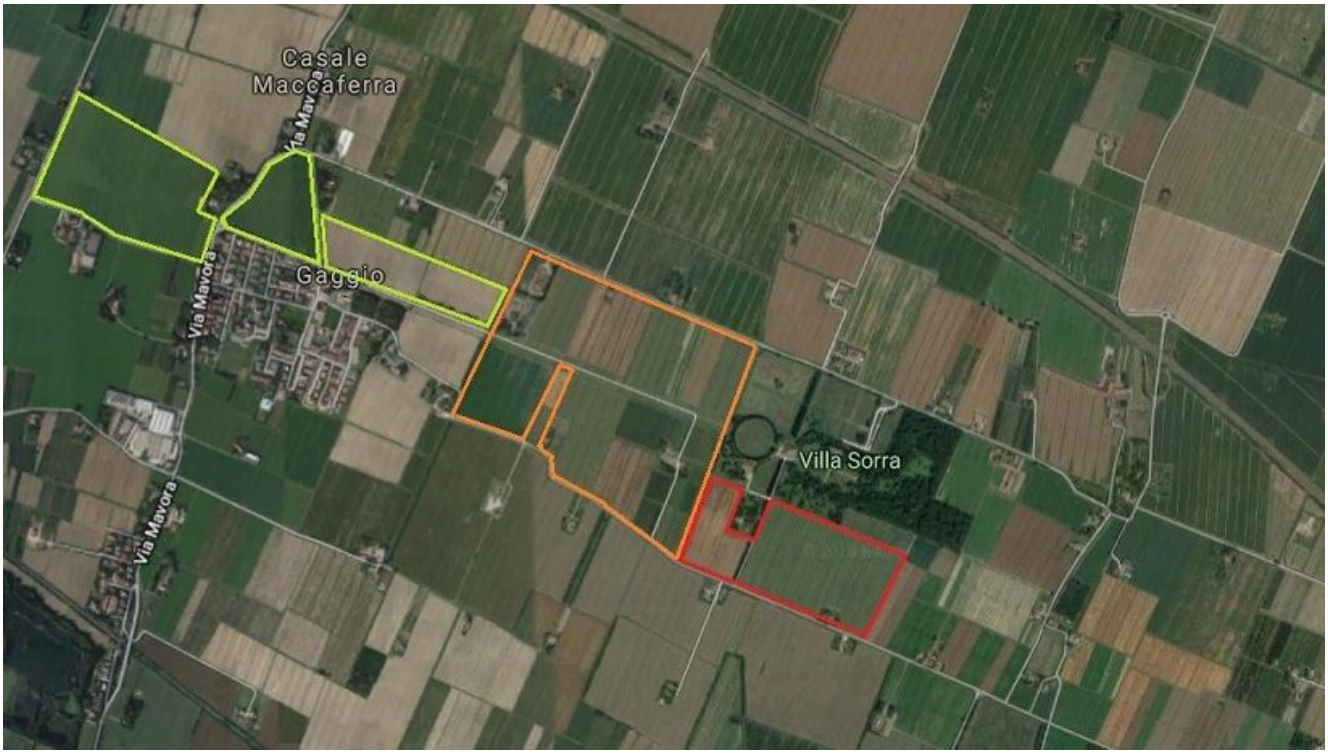
Complessivamente sono 53 le classi, di cui 5 al Serale.

Azienda agraria dell'Istituto

L'azienda agraria dell'I.I.S. Lazzaro Spallanzani è costituta da un grande centro aziendale situato nel Comune di Gaggio di Piano e da tre appezzamenti di dimensioni più ridotte, distribuiti nelle tre sedi dell'Istituto in provincia di Modena.
Castelfranco Emilia:

- Via Solimei (adiacente alla sede dell'Istituto): 2 ha;
- Gaggio di Piano: 93,8316 ha (immagine sottostante, a 8 km dall'istituto;

Vignola: 2,92 ha;
Montombraro: 5,97 ha.
Sono presenti laboratori e strutture per la trasformazione dei prodotti in tutte e tre le sedi.



Azienda a Gaggio di Piano

L'azienda di Gaggio di Piano è principale centro per le attività didattiche dell'Istituto.
L'azienda dispone di circa 2 ha di vigneto, in cui sono rappresentati diversi vitigni: principalmente Lambrusco, ma anche Cabernet, Merlot, Pinot, Pignoletto e Trebbiano. Il frutteto si estende su circa 4 ha con pero (William, Conference, Decana, Kaiser, Abate Fetel ed altre varietà), melo (Golden, Fuji, Granny Smith ed altre varietà), cotogno, susino, albicocco, pesco, nettarine e ciliegio.
Le principali colture erbacee presenti sono frumento, erba medica, mais, barbabietola da zucchero, ma anche patata, cipolla e aglio, pomodoro.
L'IIS Spallanzani vanta la produzione di formaggio Parmigiano-Reggiano, che avviene attraverso il controllo di tutta la filiera, L'allevamento a stabulazione libera è costituito in media da 80 capi di razza Frisona italiana ed altre, di cui 40 in mungitura. La stalla è stata inaugurata nel 1992.

Trasformazione dei prodotti
All'interno dell'Istituto è presente una **Cantina** per la produzione di circa 200 ettolitri di vino, venduto in azienda sfuso in damigiana o imbottigliato.
Nel **Caseificio**, oltre al Parmigiano-Reggiano, vengono prodotte caciotte, ricotta e burro.
Acetaia – L'istituto è in grado di produrre aceto di vino, in particolare di aceto balsamico tradizionale di Modena in collaborazione con la Consorteria di Spilamberto. In azienda sono presenti tre batterie per aceto balsamico, di botticelle di legni e volumi diversi.



Vigneto dell’azienda Gaggio di Piano

IIS “Lazzaro Spallanzani”
https://www.istas.mo.it/