# Istituto di Istruzione Superiore “Paolino d’Aquileia” di Cividale del Friuli

written by Rivista di Agraria.org | 2 settembre 2024




Istituto di Istruzione Superiore “Paolino d’Aquileia” di Cividale del Friuli

**Premessa**
Il 16 maggio 2024 l’Istituto Tecnico Agrario ha celebrato 100 anni di istruzione agraria a Cividale del Friuli, in provincia di Udine.
Dirigente scolastico è il Prof. Livio Bearzi.

**Storia dell’Istituto**
L’IIS “Paolino d’Aquileia” di Cividale è un importante polo scolastico che propone tre indirizzi di studio. Il primo è l’**Istituto tecnico agrario**, erede di una tradizione risalente al 1924 e autonomo dal 1959. Nel 1981 è stato creato il corso di Viticoltura ed Enologia, tuttora il fiore all’occhiello dell’istituto e una delle sole 10 scuole “tradizionali” di questo tipo su scala nazionale. Offre l’accesso al sesto anno, con l’acquisizione del titolo di enotecnico. Il secondo indirizzo riguarda l’istituto tecnico economico, presente a Cividale dagli anni ’70. Infine, c’è l’Ipsia “Mattioni”, con i corsi quinquennali di operatore di veicoli a motore, operatore socio-sanitario ottico, operatore termoidraulico e operatore di impianti e apparati tecnici (questi ultimi due sono riuniti nello stesso indirizzo).

**Offerta formativa**
Presso l’**Istituto Tecnico Agrario** sono attive le seguenti articolazioni:

- Gestione dell’Ambiente e del Territorio;
- Produzioni e Trasformazioni;
- Viticoltura e Enologia (con Specializzazione Enotecnico – VI anno).

**Istituto Tecnico Economico** – Indirizzo Amministrazione Finanza Marketing.

**Istituto Professionale**:

- Manutenzione e Assistenza tecnica impianti termoelettrici
- Arti ausiliarie delle professioni sanitarie Ottico
- Percorsi Regionali di Istruzione e Formazione professionale
- Manutenzione e Assistenza tecnica Vericoli a motore



Sede dell'Istituto Professionale "Mattioni"

**Azienda agraria dell'Istituto**
La superficie dell'Istituto Agrario "Paolino d'Aquileia" è di oltre 21 ettari e ospita:

**Il centro aziendale**
Il centro aziendale comprende l'edificio adibito al ricovero delle macchine ed attrezzi e allo stoccaggio dei prodotti, lo stabilimento enologico e la stalla dove si allevano bovini di razza Pezzata Rossa Italiana in stabulazione libera e fissa, con indirizzo produttivo a latte. La preparazione delle razioni alimentari viene realizzata nell'ambito aziendale, utilizzando le produzioni dei seminativi. Inoltre è prevista la realizzazione di un allevamento suinicolo e di un'area-laboratorio dedicata alla lavorazione delle carni.

**I seminativi**
I seminativi aziendali interessano un corpo unico di circa 14 ettari. L'impostazione gestionale privilegia l'aspetto didattico a supporto dei corsi di Coltivazioni Erbacee e di Esercitazioni Aziendali, con una suddivisione in 21 unità parcellari omogenee sotto il profilo pedologico.
Sono coltivati cereali autunno-vernini (frumento tenero e duro, orzo distico e polistico, triticale, avena, segale) per la produzione di granella ed insilati primaverili-estivi (mais, sorgo da sfalcio, granella e insilato), proteo-oleaginose (soia, girasole, colza), leguminose da granella (pisello), foraggere, in coltura principale o ripetuta. L'impostazione tecnica ed i principali parametri vegeto-produttivi sono eseguiti con rilievi sperimentali idonei. La collaborazione con ditte sementiere consente di seguire gli aggiornamenti varietali con testatura di linee già commercializzate o in fase di sperimentazione; un impianto di irrigazione a supporto delle coltivazioni aziendali offre agli studenti notevoli occasioni di approfondimenti tecnici.

**Le colture protette**
In strutture tecnologicamente avanzate, pari a 1200 metri quadrati di superfici coperte e riscaldate, si effettuano colture dimostrative di piante ornamentali, da orto e officinali.
Il comparto "colture protette" è dotato anche di una serra computerizzata e di un laboratorio di micropropagazione per la riproduzione di piante ornamentali.
Nel mese di marzo 2008, l'azienda agraria è stata accreditata **"Fattoria didattica ERSA"** con la denominazione "Tenuta San Paolino". Da allora vengono proposti costantemente dei percorsi strutturati, rivolti in particolar modo alle scuole dell'infanzia e alle scuole primarie di primo grado, adattati nello svolgimento e nell'approfondimento all'età dei partecipanti. I percorsi, guidati da docenti dell'Istituto, si svolgono all'interno di un ambiente didattico ricco di stimoli e opportunità formative mirate a favorire il contatto con gli elementi della natura e le tipicità delle produzioni agroalimentari del nostro territorio.



Serra

**I vigneti**

La specializzazione in viticoltura ed enologia sottolinea l'importanza del comparto nell'economia regionale e la posizione di privilegio in campo nazionale riconosciuta alle aree collinari in cui l'Istituto ha sede. L'Istituto possiede diversi vigneti specializzati. In un recente impianto sperimentale, in collaborazione con l'Università degli Studi di Udine, vengono condotte prove parcellari. I principali parametri vegeto-produttivi vengono rilevati ed elaborati statisticamente, con evidente utilità sotto il profilo didattico nonché per il settore scientifico e produttivo in generale.

**I frutteti**

L'interesse nei confronti della frutticoltura specializzata è evidente anche in ambito regionale; l'area del cividalese e delle Valli del Natisone vanta addirittura una vocazione storica al riguardo. Pertanto nell'Istituto si sono realizzati impianti, con particolare riferimento al melo, con la finalità di sviluppare tecniche innovative di allevamento e produzione e di ottimizzare gli interventi fitosanitari. Sono allevate cultivar standard ed altre ancora in fase di sperimentazione su diversi portinnesti.

**L'oliveto**

L'oliveto è stato impostato a scopi sperimentali nel 1991 su proposta dell'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo del Friuli Venezia Giulia al fine di individuare cloni resistenti al freddo e di verificare le caratteristiche organolettiche dell'olio.



Oliveto

**Il caseificio**

Il Laboratorio Caseario, grazie al quale l'Istituto mette a disposizione degli studenti un ulteriore ambito di esperienza, di sperimentazione e di produzione aziendale, offre altresì al territorio nuove opportunità per la formazione e l'aggiornamento in questo settore con l'apertura all' utenza esterna. Questa importante realtà viene utilizzata a livello didattico per migliorare la comprensione delle varie tematiche affrontate e per traferire in aspetti pratici quanto appreso a livello teorico.

**Istituto Istruzione Superiore "Paolino d'Aquileia" di Cividale del Friuli**
https://paolinodaquileia.edu.it/