



RELAZIONE FINALE ANNO 2019

AZIENDA AGRARIA

Il sottoscritto Battaglia Ferruccio, in qualità di responsabile dell'Azienda Agraria annessa all'Istituto Tecnico per l'Agricoltura e l'Ambiente "Vincenzo Luparia", presenta la seguente relazione sulle attività svolte nell'anno 2019.

AZIENDA AGRARIA E VIGNETO - L'azienda agraria dell'Istituto "Luparia" ha una superficie di 8,15 Ha, ad indirizzo viticolo-cerealicolo. Attualmente la superficie vitata è di Ha 2.65 tutti in piena produzione ad eccezione di circa 0,1570 mq in fase di ristrutturazione causa grave attacco di flavescenza dorata che ha distrutto praticamente tutte le piante prima presenti

Nel vigneto in piena produzione vengono prodotte uve tipiche della zona: Barbera, Grignolino, Freisa, Bonarda, Albarossa, Nebbiolo e tanti altri diverse tipologie di vitigni sia a bacca bianca che a bacca rossa

Le uve vengono vinificate nella cantina dell'Istituto. Vista la non elevata produzione per ogni vitigno presente nei nostri vigneti (circa 25 diverse tipologie), si è scelto di produrre Vini Rossi e/o Bianchi, nati dall'assemblaggio, sia in fase di raccolta uve che di taglio di vini, di diverse tipologie di prodotti ottenendo così vini vengono venduti sia imbottigliati come "Veraciter, Tivellino, Rosae, 1886, Touchè ecc", oppure sfusi in diverse tipologie di contenitori

Nella primavera del 2000 è iniziato un rapporto di collaborazione, che è continuato fino al 2009, con alcune ditte leader nel settore della produzione di prodotti per la difesa della vite allo scopo di provare in campo prodotti antioidici, antibotritici, ed altri ancora. Si tratta di prodotti che si trovano tra il quinto e l'ottavo anno di sperimentazione e sui quali viene effettuato uno screening per valutare quali di essi abbiano le giuste caratteristiche per essere successivamente immessi sul mercato.

Sulla rimanente parte della superficie aziendale ha 5.50, nel corso dell'anno sono stati coltivati mais, grano, soia ed altre tipologie di granaglie; i prodotti sono stati conferiti al Centro Mais del Basso Monferrato, Cooperativa di stoccaggio e di commercializzazione, dove l'azienda dell'Istituto è socia da diversi anni, al Consorzio Agrario Piemonte Orientale.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzionee.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzionee.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



Per la raccolta dei cereali ci si è rivolti ad un contoterzista.

Nella primavera del 2014 è stato impiantato un frutteto di vecchie varietà di mele storiche con circa un centinaio di piante, da cui nel 2019 sono stati raccolti circa 60Kg. di mele destinate alla produzione di succo di mele. lavorato presso l'istituto di Verzuolo, a seguito convenzione con l'istituito Umberto I di Alba di collaborazione attività Azienda..

Da quanto sopra descritto è evidente che l'azienda dell'ITAS LUPARIA, oltre ad essere a tutti gli effetti il laboratorio di agraria, dove gli allievi possono maturare esperienze tecnico-pratiche, rappresenta un vero e proprio centro di ricerca e sperimentazione dove gli imprenditori agricoli possono attingere metodologie e tecniche, esperienze culturali, nonché risorse umane da impiegare nella loro attività.

Al proposito sono continuati gli incontri con gli agricoltori della zona nell'ambito di manifestazioni a cui l'Istituto partecipa (es. Torchio d'oro e a manifestazioni in ambito agricolo presenti sul territorio.), oppure a diverse sperimentazioni con partner come il Politecnico di Torino per quanto riguarda l'utilizzo dei droni in agricoltura, oppure nuovi sensori per la raccolta dei dati meteorologici per quanto riguarda i trattamenti contro fisiopatie.

Passiamo ora a trattare alcuni settori tra i più importanti dell'azienda:

CANTINA - La cantina nell'autunno 2019 ha trasformato la totalità delle uve del vigneto in piena produzione.

- Uva vinificata in proprio q.li 139,50 circa
- Uva vendita a privati q.li 13,50 circa

Dalle uve in esso raccolte vengono prodotte 6 tipologie di vino diverse:

- TOUCHE', vino bianco nato dall'assemblaggio di uve traminer, moscato e sauvignon blanc vinificate a secco (senza residui zuccherino) molto apprezzato dai consumatori per la sua forte connotazione di aromatica;
- TIVELLINO, vino bianco nato dall'assemblaggio di uve timorasso, fiano e sauvignon blanc. Vino dall'aroma molto delicato e fresco
- ROSAE vino rosato prodotto da uve freisa e nebbiolo con breve macerazione sulle bucce
- VERACITER, prodotto con un blend di vini come alba rossa, barbera e merlot lasciati riposare per almeno 12/16 mesi in barrique;

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



- 1886, prodotto anche questo con un blend di vini come bonarda, barbera, merlot ecc che a differenza del precedente, non viene invecchiato ma venduto dopo circa 10 mesi dalla raccolta delle uve;
- PASSIO vino passito ottenuto dall'appassimento naturale in vigna di alcune tipologie di uve
- PRIMA CLASSE vino spumante prodotto con metodo champenoise di colore rosato ottenuto con una piccola parte di vino grignolino.

Vengono inoltre venduti sfusi e/o in contenitori tipo bag in box vini quali barbera, grignolino, taglio bordolese (merlot, cabernet sauvignon, syrah, petits verdot), misto bonarde (bonarda, croatina, refosco), albarossa e nebbiolo.

La cantina è adeguata alle nuove norme CE in materia di igiene degli alimenti e di HACCP.

Di notevole importanza è la vinificazione delle varie tipologie di uve del vigneto già sperimentale attraverso il procedimento della microvinificazione.

Da alcuni anni l'istituto produce circa 700 bottiglie di vino spumante metodo classico in collaborazione con gli studenti delle classi terze.

Sono presenti all'interno dell'azienda circa una ventina di piante di ulivo che fanno parte del vecchio progetto Oliveto sperimentale, da cui nel 2018 sono state prodotte, con l'aggiunta di olive raccolte presso un'azienda con cui l'Istituto ha avviato un rapporto di collaborazione con il percorso di alternanza scuola lavoro, circa 130 litri di olio extravergine di oliva che vengono vendute con il nome ed il logo della scuola.

Dall' a.s. 2019/2020 l'istituto ha siglato accordo con 'istituto Umberto di I di Alba per le analisi del vino presso i laboratori dell' istituto di Alba e per un supporto di consulenza con l'enologo e grazie il lavoro degli addetti della cantina si è riusciti a produrre un buon prodotto.

E' presente in Istituto, da circa una decina di anni, un frantoio che proprio durante l'autunno del 2017 è stato sostituito con uno nuovo. Lo stesso viene messo a disposizione delle Aziende della zona per la molitura delle olive, è stato predisposto apposto accordo per il pagamento del servizio.

Dei terreni utilizzati come seminativi, nel 2019 sono stati coltivati a:

Orzo ettari 5.50 produzione di q.li 321,20 di granello

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>



SERRA - Costruita verso la fine degli anni 80 è stata riammodernata da parte dell'amministrazione provinciale nell'ultimo anno scolastico. Allo stato attuale la dirigenza dell'Istituto è impegnata nella ricerca di fondi allo scopo di dare vita ad un progetto per la coltivazione di colture in idroponica. All'interno di essa, a partire dalla primavera del 2019 verranno prodotte alcune tipologie di piante orticole, divenendo in questo modo un vero e proprio laboratorio per gli allievi in attesa del completamento.

Notevole importanza riveste la serra per quanto riguarda l'inserimento socio-pedagogico nel nostro Istituto di alcuni ragazzi portatori di Handicap che grazie alla collaborazione dei docenti di sostegno e, dopo un primo periodo di prova avvenuto durante l'anno scolastico 1999/2000, possono essere occupati in essa per alcune ore settimanali in piccoli lavori quali semine, trapianti e gestione delle giovani piante.

Per la conduzione dei terreni dell'azienda agricola annessa all'Istituto e per le operazioni di sfalcio dell'erba ed altre operazioni varie sono stati assegnati 2.500 litri di gasolio, tutti acquistati, ma in parte in giacenza per l'anno successivo.

Le spese sostenute per il funzionamento dell'attività in Azienda sono per la maggior parte dovute per l'acquisto di materiali per imbottigliamento, trattamento terreni, assicurazione dei mezzi e del fabbricato, spese per tributi e consulenza fiscale.

Casale Monferrato, 12/02/2020

Il responsabile dell'Azienda Agraria

Battaglia Ferruccio

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "LEARDI" - C.F.: 91021500060 - Codice M.I.U.R.: ALIS01300R

INDIRIZZI: A.F.M. - TURISMO - C.A.T. - GRAFICA E COMUNICAZIONE - codice M.I.U.R.: ALTD013013

LICEO ARTISTICO AUDIOVISIVO MULTIMEDIALE "Angelo MORBELLI" - codice M.I.U.R.: ALSL013014

Corso SERALE - codice M.I.U.R.: ALTD01352D

VIA LEARDI, 1 - 15033 CASALE MONFERRATO (AL) - TEL. 0142452031 - TEL./FAX 014276136

E-Mail: alis01300r@istruzione.it - P.E.C.: alis01300r@pec.istruzione.it - Sito Web: <http://www.istitutoleardi.it>

Con aggregazione:

ISTITUTO TECNICO per l'AGRICOLTURA STATALE con CONVITTO ANNESSO "V. LUPARIA" - codice M.I.U.R.: ALTA01301L

VIA LUPARIA, 14 - fraz. San Martino di Rosignano - 15030 ROSIGNANO M.TO (AL)

TEL.: 0142690064 - 0142488214 - Fax. 0142488748 - E-Mail: segreteria@luparia.it - Sito Web: <http://www.luparia.it>