

ISTITUTO COMPRENSIVO "INNOCENZO IX" - BACENO
28861 BACENO (VB) – Tel 0324/62088 Fax 0324/627935

**ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
E LO SVILUPPO RURALE**

"Silvio Fobelli"

Via Roma 9 28862 CRODO (VB)

(Tel 0324 61294)

sito www.innocenzoix.it e mail: agrario.crodo@innocenzoix.it

DIPLOMA DI STATO di

"Tecnico dei Servizi per l'Agricoltura e lo Sviluppo Rurale"

opzione "Valorizzazione e Commercializzazione dei Prodotti Agricoli del Territorio"



Esercitazioni pratiche in Azienda agraria di 10000 mq, Laboratori di scienze e di chimica, Aula Multimediale, Cantina, Frutteto, Meleto, Lamponeto, Campo Catalogo di Erbe Officinali, compostaggio del rifiuto verde, produzione Vino e Birra, Distillati di Frutta, Formaggi e Miele.

LA NOSTRA OFFERTA FORMATIVA

LA SCUOLA DEL VERDE

*PREMESSA: la cura del territorio sta assumendo sempre maggiore importanza sia dal punto di vista sociale che da quello professionale. La manutenzione del verde, intesa come **riqualificazione del paesaggio**, l'introduzione di nuove scelte ed ordinamenti colturali, costituiscono importanti prospettive per il futuro ed aprono nuovi settori di reale rilevanza economica. Ciò vale soprattutto per le zone montane. L'adozione dei nostri programmi consente di preparare tecnici in grado di adattarsi alle **molteplici esigenze di un mercato del lavoro** che, sempre di più, richiederà in futuro capacità di rapida riconversione professionale.*



DIPLOMA DI AGROTECNICO

*E' il diploma che si consegue al termine del **quinto anno**, dopo il superamento dell'esame di stato il quale permette, oltre all'inserimento nel mondo del lavoro, **l'accesso a qualsiasi facoltà universitaria**. Inoltre è possibile l'avvio verso la **libera professione** dopo un biennio di pratica presso un professionista già iscritto all'Albo degli agrotecnici e degli agrotecnici laureati: nella nostra provincia ve ne sono un centinaio.*

*L'agrotecnico è in grado di **esprimere scelte in aziende agrarie**, come nei collegamenti tra le aziende ed il mercato. Parallelamente a questo, ogni anno, un apposito **corso di professionalizzazione** riservato al triennio iniziale, fornisce le esperienze necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro con tirocinio obbligatorio.*



I NOSTRI PROGETTI

IL VINO

7000 metri quadri coltivati a vigneto consentono di produrre circa 2000 litri all'anno di vino ottenuto da uve Chardonnay e Kerner; il nostro vino da tavola "Terrazzi antichi" rappresenta un vero prodotto di nicchia, frutto di selezioni dei vitigni cominciate nel 1990 in collaborazione con la Comunità Montana Valle Ossola. E' l'unico vino bianco prodotto in Ossola, che si fregia della "D.O.C. Valli Ossolane bianco".

La scuola distribuisce la produzione su terreni di proprietà, affiancati da terreni dati in uso gratuito da privati e quindi strappati all'abbandono.



LE MELE

800 metri quadri di meleto, impiantato negli anni 80, garantiscono una buona produzione di cinque varietà diverse di mele, (Renetta, Top Red, Golden ecc...). La produzione è in parte destinata all' "autoconsumo" nella mensa dell'istituto ed in parte trasformata in sidro e distillato di mele.

IL COMPOSTAGGIO DEL RIFIUTO VERDE

In collaborazione con la Provincia del V.C.O. e dell'Unione dei Comuni delle Valli Antigorio Divedro Formazza, a partire dal 1999, lavoriamo tutto lo scarto verde prodotto in azienda e quello conferito presso l'istituto proveniente da spazi pubblici (Comune di Crodo) e privati fino ad ottenere, dopo circa 6 mesi, un ottimo terriccio ammendante riutilizzato in azienda.



LA BIRRA E IL FORMAGGIO

*Un **micro birrifico** che produce dell'ottima birra artigianale dove i ragazzi delle classi superiori imparano l'arte della birrificazione.*

*Un **minicaseificio** che consente ai ragazzi delle classi terminali di imparare l'arte della caseificazione sempre a turno e seguiti in ogni fase da esperti casari e docenti qualificati.*



I PROGETTI EUROPEI

I "Progetti Erasmus Plus" in Polonia, Turchia, Inghilterra, Irlanda del Nord e Spagna ed il gemellaggio con le scuole agrarie di Litomysl in Repubblica Ceca e di Beaune la Rolande in Francia, consentono ai ragazzi scambi interculturali continui e contribuiscono alla loro crescita culturale in un'ottica di confronto europea.

IL CONVITTO

*Annesso all'Istituto e dipendente da esso opera il convitto del quale possono usufruire gli studenti che intendono **risiedere a Crodo dal lunedì al venerdì** provenendo da altri comuni.*

*Il convitto funziona **24 ore su 24 nei giorni di lezione**; i convittori sono seguiti costantemente da personale educativo. La frequenza del convitto prevede il pagamento di una retta mensile.*



MENSA SCOLASTICA

*I pasti vengono preparati in loco da **cuochi professionisti**, secondo un menù che varia settimanalmente. Chi usufruisce del servizio accede al self service ubicato al piano terra del **nuovo convitto**. La qualità degli alimenti è garantita da regolari controlli dell'A.S.L. e dalla scrupolosa osservanza delle normative vigenti ed i fornitori sono prevalentemente locali. Presso la stessa mensa gli studenti convittori consumano la colazione, la merenda e la cena.*