



Istituto di Istruzione Superiore Tecnico e Professionale “Virginio-Donadio”

Sito web: www.virginiodonadio.it e-mail: cnis02800v@istruzione.it

C.F. 96060370044

Cuneo: Istituto Tecnico “Agrario, agroalimentare e agroindustria” - Via Savigliano, 25 - 12100 Cuneo Tel: 0171/65658

Dronero: Istituto Professionale “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” - Via Val Maira, 19 - 12025 Dronero Tel: 0171/905350

AZIENDA AGRARIA

RELAZIONE PROGRAMMA ANNUALE 2026

L’Azienda Agraria annessa all’Istituto Virginio si configura come un laboratorio tecnico-agrario sperimentale a disposizione della scuola in particolare per le attività tecnico-pratiche delle classi del triennio. Dall’anno scolastico 2024/2025 l’Azienda si è dotata di un’unità produttiva distaccata: il laboratorio di trasformazione agroalimentare con sede presso l’IPSAR di Dronero.

Partiamo da una breve descrizione dell’Azienda agraria:

La superficie globale dell’Azienda è di circa 2 ettari. Essa è suddivisa in un’area con piante ed arbusti forestali e una parte – predominante - caratterizzata dalla coltivazione di piante da frutto. Questa scelta oramai storica è nata dalla vocazione prevalentemente frutticola della zona cuneese pedemontana. In Azienda è presente, inoltre, una piccola serra in cui il gruppo di sostegno effettua attività anche estive con gli alunni che vengono selezionati per tali attività. Questo tipo di attività dedicato al gruppo di sostegno per gli alunni portatori di handicap completa le diverse attività pratiche presenti nei singoli P.E.I. degli alunni.

In azienda, infine, è presente un’aula didattica usata per corsi con esperti esterni o con docenti dell’Istituto. Di fatto, l’aula è poco utilizzabile perché manca di un impianto di riscaldamento ed ha dimensioni molto ridotte.

Gli impianti e le modalità di coltivazione rispecchiano le più moderne e avanzate tipologie di coltivazione della zona agricola di riferimento e, grazie alla presenza di sensori che rilevano diverse caratteristiche del terreno e delle colture, permettendo un monitoraggio costante di queste ultime.

Le colture presenti sono:

- mele: con una serie di vecchie varietà e con varietà da consumo fresco (golden, gala, fuji, jonagold, crimson crisp, dalinette, ecc);
- mele cotogne: è presente una innovativa e particolare collezione di 26 cv diverse;
- pere: alcune tra le principali varietà in commercio (abate, decana, ecc);
- pesche: in particolare con delle varietà tardive sia a polpa gialla che bianca;
- uva senza semi: è questa una delle novità di alternativa di coltivazione in zona di Cuneo, sono presenti viti sia a bacca bianca che a bacca rossa;
- uva da vino (nebbiolo) usata per attività di laboratorio vitivinicolo;
- castagne soprattutto varietà cino-giapponesi;
- nocciole varietà tonda gentile;
- ciliegie con le varietà Kordia e Regina.

Attività ordinaria

L’attività ordinaria è svolta dal tecnico agrario e dall’addetto all’azienda agraria. Le attività hanno finora riguardato il seguire le colture con le ordinarie operazioni colturali, fitosanitario e relativi trattamenti, gestione della fertirrigazione, operazioni di potatura, gestione dell’interfila e della fila in merito all’inerbimento, raccolta della frutta.

Presidenza e Segreteria
Via Savigliano 25 - 12100 - Cuneo Tel:
0171/65658 - Fax: 0171/690650
E-mail: cnis02800v@istruzione.it
www.virginiodonadio.it
CF: 96060370044

Ist.Tecnico “Agrario, agroalimentare e agroindustria - “V. Virginio”:
Via Savigliano 25 - 12100 - Cuneo Tel:
0171/65658 - Fax: 0171/690650
E-mail: cnis02800v@istruzione.it

Istituto Professionale “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - “G. Donadio”:
Via Val Maira 19 - 12025 Dronero (CN) Tel:
0171/905350 - Fax: 0171/909735
E-mail: cnis02800v@istruzione.it



Istituto di Istruzione Superiore Tecnico e Professionale “Virginio-Donadio”

Sito web: www.virginiodonadio.it e-mail: cnis02800v@istruzione.it

C.F. 96060370044

Cuneo: Istituto Tecnico “Agrario, agroalimentare e agroindustria” - Via Savigliano, 25 - 12100 Cuneo Tel: 0171/65658

Dronero: Istituto Professionale “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” - Via Val Maira, 19 - 12025 Dronero Tel: 0171/905350

Le tempistiche di tali lavorazioni sono state coordinate e determinate anche tenendo conto delle esigenze ambientali e meteorologiche, ovviamente, grazie anche alla disponibilità e elasticità di lavoro dei dipendenti. Da gennaio 2023 un settore dell’azienda ha intrapreso un percorso per conseguire la certificazione per la transazione all’agricoltura biologica: questo processo, si chiuderà quest’anno ed è stato affiancato dalla certificazione per l’agricoltura integrata.

Durante lo svolgimento delle attività didattiche, le occasioni in cui gli studenti vanno in azienda sono, in particolare, nei momenti dedicati alla potatura e alla raccolta.

Anche per il presente anno è stata fatta vendita al dettaglio in azienda dei prodotti raccolti al fine di valorizzare economicamente la produzione aziendale e incrementare la conoscenza della Scuola stessa sul territorio. L’attività di vendita è stata gestita direttamente dal personale che si è dato disponibile anche per questo tipo di attività non consueta.

Come consueto, le mele selezionate per dimensione (ridotta) o per difetti estetici sono state trasformate nel laboratorio di trasformazione succhi della scuola agraria di Verzuolo. Con la trasformazione si producono succhi di mela che sono venduti presso l’azienda stessa. L’entità della trasformazione è riscontrabile tramite la fattura di lavorazione.

Come detto in premessa, grazie ai fondi europei, si è proceduto alla realizzazione di un laboratorio di trasformazione agroalimentare che ha portato ad incrementare il valore delle nostre produzioni con la trasformazione in proprio della frutta in marmellate e in composte. Il laboratorio è stato realizzato presso la sede dell’IPSAR di Dronero, a causa dell’indisponibilità di spazi idonei presso l’azienda agraria, collocata in area protetta da vincoli ambientali, e presso la sede dell’ITA, collocato anch’esso in un edificio su cui esistono vincoli della Sovrintendenza delle Belle Arti. Nonostante la distanza, è un valore aggiunto beneficiare della consulenza di cuochi professionisti nella preparazione e commercializzazione dei prodotti trasformati. Infatti, nel corso di questi due anni scolastici, l’attività del laboratorio portata avanti dall’Assistente tecnica agraria, coadiuvata da collaboratori finora retribuiti con i fondi del Progetto E-vaso della CRC, ha attirato l’attenzione di piccole imprese e aziende affermate sul territorio, che riconoscendo l’alta qualità delle produzioni, hanno scoperto i vantaggi di lavorare con un piccolo laboratorio ad alto potenziale innovativo come il nostro.

IL DIRETTORE DELL’AZIENDA AGRARIA
Patrizia VENDITTI

Presidenza e Segreteria
Via Savigliano 25 - 12100 - Cuneo Tel:
0171/65658 - Fax: 0171/690650
E-mail: cnis02800v@istruzione.it
www.virginiodonadio.it
CF: 96060370044

Ist. Tecnico “Agrario, agroalimentare e agroindustria - “V. Virginio”:
Via Savigliano 25 - 12100 - Cuneo Tel:
0171/65658 - Fax: 0171/690650
E-mail: cnis02800v@istruzione.it

Istituto Professionale “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - “G. Donadio”:
Via Val Maira 19 - 12025 Dronero (CN) Tel:
0171/905350 - Fax: 0171/909735
E-mail: cnis02800v@istruzione.it