

CAMPUS SPALLANZANI

Iscrizioni 2023-2024

I I S L A Z Z A R O
S P A L L A N Z A N I





AGENDA 2030



INDIRIZZO PROFESSIONALE
SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
E SERVIZI RURALI



CASTELFRANCO - MONTOMBRARO E- VIGNOLA

INDIRIZZO PROFESSIONALE
SERVIZI PER
L'ENOGASTRONOMIA
E RICETTIVITÀ ALBERGHIERA

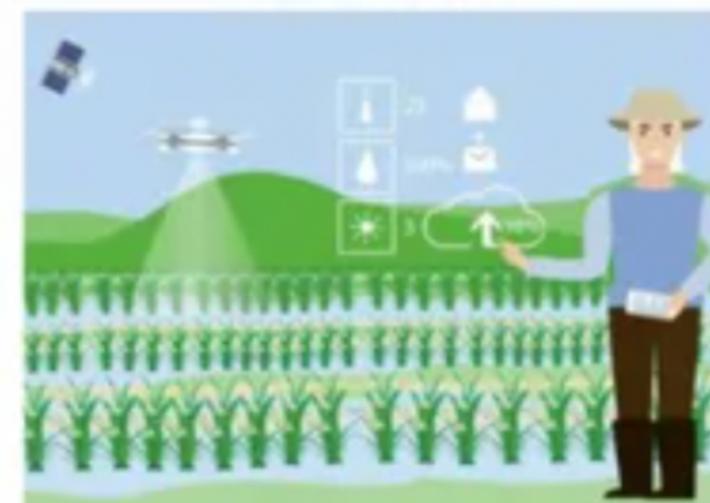


CASTELFRANCO -

INDIRIZZO TECNICO
VITICOLTURA ED ENOLOGIA



INDIRIZZO TECNICO
PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE
DEI PRODOTTI



CASTELFRANCO -

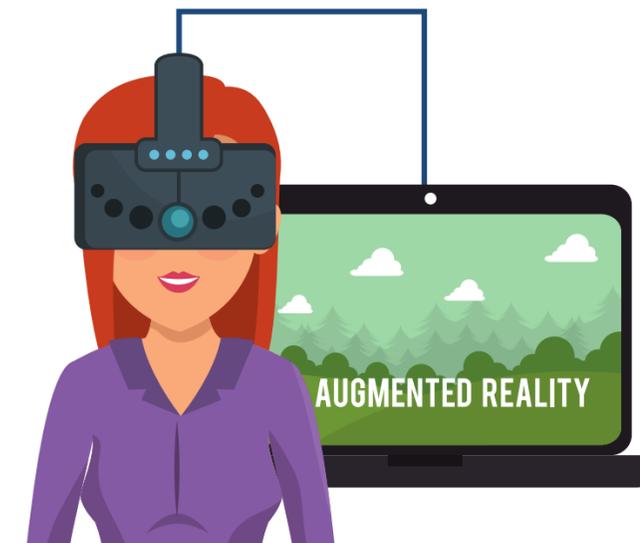
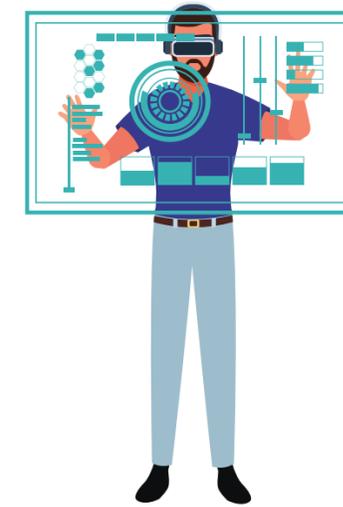
INDIRIZZO PROFESSIONALE TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

2023



LICEO SCIENTIFICO SCIENZE APPLICATE STEAM

2024





SIAMO scuola

per costruire un futuro possibile



Autonomia

Per potenziare l'Offerta formativa

Unità Lezione da 50' con identico monte ore annuale

Nuove discipline: es. LTE e Robotica e Coding

Spazio per potenziamento e recupero

Innolab e altri progetti innovativi

Potenziamento Sc. Motorie

Potenziamento Lingue Straniere





GreenWall

Internazionalizzazione

Teatro

INNOL@B

Precision Farming
con GIS

Web Radio

Cyber Salad

Legalità e
cittadinanza attiva

Serra idroponica

Robotica

Il mondo delle API

Disegno creativo

Photo&Video Making

Podcasting

Sport & Alimentazione

Riscriviamo il nostro curriculum



Competenze di Istituto





Trasmettiamo le conoscenze
necessarie per il futuro



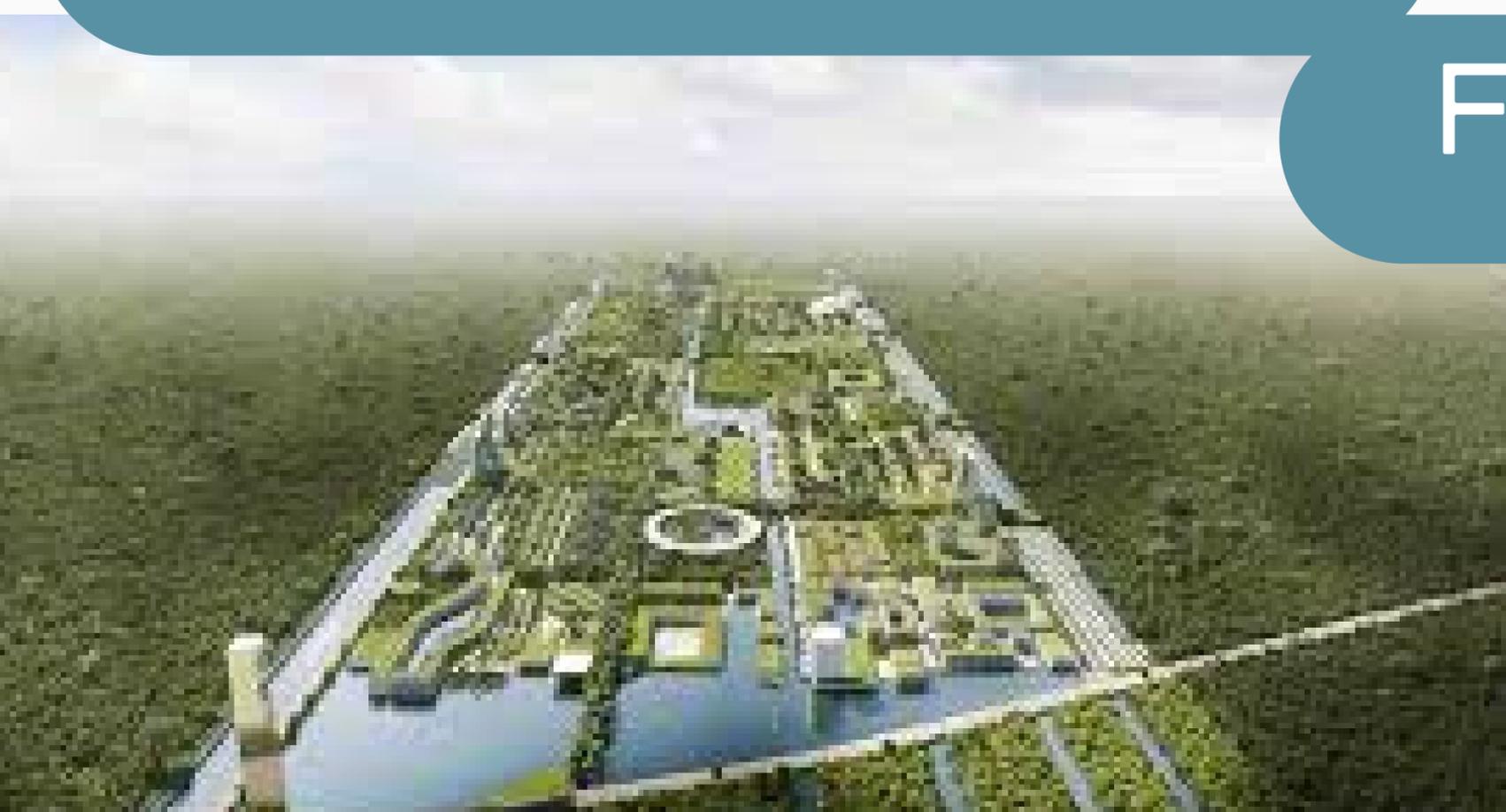
Potenziamo l'uso
delle nuove tecnologie

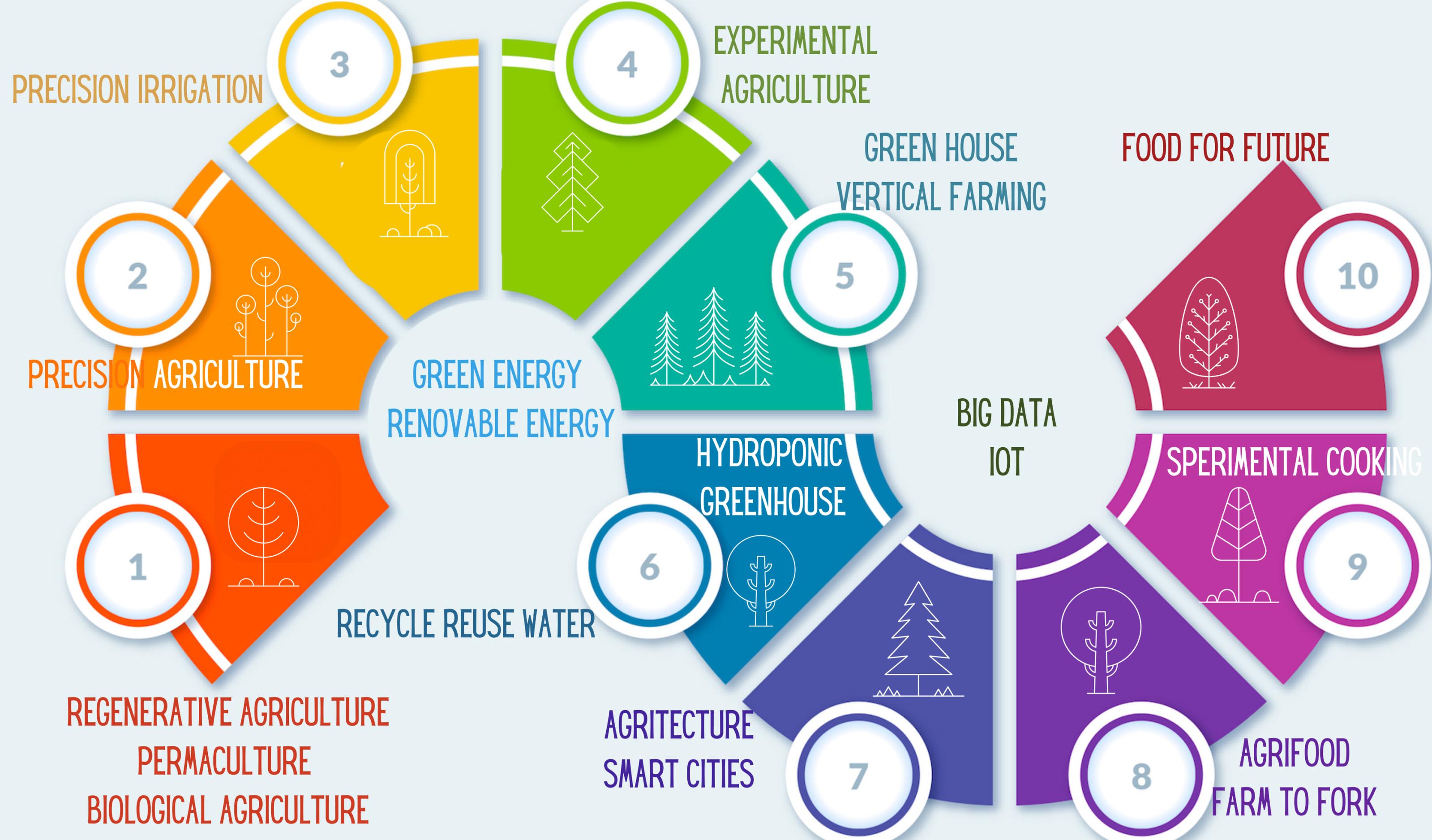




Sviluppiamo competenze

Facciamo Uda e progetti di
realità di filiera





3

4

EXPERIMENTAL
AGRICULTURE

GREEN HOUSE
VERTICAL FARMING

FOOD FOR FUTURE

10

SPERIMENTAL COOKING

9

AGRIFOOD
FARM TO FORK

8

AGRITECTURE
SMART CITIES

7

GREEN ENERGY
RENOVABLE ENERGY

HYDROPONIC
GREENHOUSE

6

RECYCLE REUSE WATER

PRECISION AGRICULTURE

2

PRECISION IRRIGATION

1

REGENERATIVE AGRICULTURE
PERMACULTURE
BIOLOGICAL AGRICULTURE

BIG DATA
IOT

Quadri orari

QUADRO ORARIO TECNICO AGRARIO (Agraria, Agroalimentare e Agroindustria)

	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
Scienze Integrate (Fisica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di fisica</i>	2		-	-	-
Scienze Integrate (Chimica)	3	3	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di chimica</i>	2		-	-	-
Tecnologie e Tecniche di Rappresentazione Grafica	3	3	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di TTRG</i>	2		-	-	-
Tecnologie Informatiche	3	-	-	-	-
<i>di cui in presenza con laboratorio di TIC</i>	2	-	-	-	-
Scienze e tecnologie applicate	-	3	-	-	-
TOT	33	32			

d.P.R. 15 marzo 2010, n. 88
Allegato B - quadro C8

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO

Articolazione: Produzioni e Trasformazioni (PT)

	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	4
Trasformazione dei prodotti	2	3	3
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	3
Genio rurale	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	2	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
<i>di cui in presenza</i>	17		10
Tot	32	32	32

Articolazione: Viticoltura ed Enologia (VE)

Complementi di matematica	1	1	-
Produzioni animali	3	3	2
Produzioni vegetali	5	4	-
Viticultura e difesa della vite	-	-	4
Trasformazione dei prodotti	2	2	-
Enologia	-	-	4
Economia, Estimo, Marketing e Legislazione	3	2	2
Genio rurale	3	2	-
Biotechnologie agrarie	-	3	-
Biotechnologie vitivinicole	-	-	3
Gestione dell'ambiente e del territorio	-	-	2
<i>di cui in presenza</i>	17		10
Tot	32	32	32

Quadri orari

Tutte le sedi

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE AGRARIO – TUTTE LE SEDI					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2	2	2
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
Scienze Integrate	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	-	-	-
Ecologia e Pedologia	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
TIC	4	4	-	-	-
<i>di cui in compresenza</i>	1	1	-	-	-
Laboratori tecnologici ed esercitazioni	4	4	-	-	-
TOT	32	32			
<i>di cui in compresenza</i>	6	6			

Triennio Castelfranco Emilia

IP AGRARIO CASTELFRANCO			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	2	2
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	2
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	0	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Assestamento forestale, gestione parchi, aree protette e fauna selvatica	-	-	2
<i>di cui in compresenza</i>	-	-	1
Trasformazione dei prodotti	3	2	-
<i>di cui in compresenza</i>	3	-	-
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

Triennio Montombraro

IP AGRARIO MONTOMBRARO			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	3	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	2	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	2	-	-
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	3	4
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	2	2
Logistica e marketing dei prodotti agroalimentari	2	2	2
Agricoltura sostenibile e biologica	2	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Selvicoltura, dendrometria e utilizzazioni forestali	-	-	2
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

Triennio Vignola

IP AGRARIO VIGNOLA			
AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO			
	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Lab. biologia e chimica applicata ai processi di trasformazione	3	2	-
Agronomia del territorio agrario e forestale	3	2	2
<i>di cui in compresenza</i>	3	1	1
Tecniche delle produzioni vegetali e zootecniche	3	3	3
<i>di cui in compresenza</i>	3	3	3
Economia agraria e legislazione di settore agraria e forestale	3	4	4
<i>di cui in compresenza</i>	2	2	2
Gestione e valorizzazione delle attività produttive, sviluppo del territorio e sociologia rurale	3	3	3
Agricoltura sostenibile e biologica	0	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	-	1	2
Trasformazione dei prodotti	3	2	3
<i>di cui in compresenza</i>	1	2	1
TOT	18	18	18
<i>di cui in compresenza</i>	9	9	9

Quadri orari

Professionale Enogastronomico

QUADRO ORARIO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO					
	1 [^]	2 [^]	3 [^]	4 [^]	5 [^]
AREA GENERALE					
Lingua e letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Inglese	3	3	2*	2*	2*
Storia	-	2	2	2	2
Geografia	2	-	-	-	-
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto Economia	2	2	-	-	-
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione Cattolica/Att. alternativa	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO - BIENNIO					
TIC	3 + 3 compresenza	0 + 3 compresenza	<i>Si vedano le singole declinazioni</i>		
Seconda Lingua - Francese	2	2			
Lab. dei servizi Cucina	2 + 3 compresenza	2 + 3 compresenza			
Lab. dei servizi Sala Bar e Vendita	2	3			
Lab. Accoglienza Turistica	3	2			
Scienze Integrate	0	3			
Scienza degli Alimenti	2	2			
TOT	32	32			

* 1 ora reintrodotta grazie all'autonomia e al potenziamento → tot INGLESE: 3 ore



Quadri orari

Professionale Enogastronomico

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO

Produzione-trasformazione e valorizzazione dei prodotti alimentari

	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	5	5	5
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Cucina</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	2	-	-
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in presenza con lab. Cucina</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

Servizio di sala e vendita, promozione e valorizzazione dei prodotti agrifood

Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Cucina	-	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Sala</i>	-	1	-
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in presenza con lab. Sala</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

AREA DI INDIRIZZO - TRIENNIO

Accoglienza turistica promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e del territorio

	3 [^]	4 [^]	5 [^]
Seconda Lingua Francese	3	3	3
<i>di cui in presenza con lab. Accoglienza</i>	1	-	-
Laboratorio di Accoglienza Turistica*	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	2	2	2
Diritto e Tecniche Amministrative	4	4	4
Tecniche di Comunicazione	-	2	2
Arte e Territorio	2	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Accoglienza</i>	-	1	1
TOT	18	18	18

*al 3[^] anno è prevista un'ulteriore presenza con Inglese, per un totale di 4 ore di presenza al triennio

Produzione-trasformazione e valorizzazione di prodotti di pasticceria e panetteria

Seconda Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia Bar-Sala e Vendita	-	2	2
<i>di cui in presenza con lab. Pasticceria</i>	-	1	-
Lab. Arte Bianca e Pasticceria	7	5	5
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	5	4	4
<i>di cui in presenza con lab. Pasticceria</i>	2	-	1
Diritto e Tecniche Amministrative	3	4	4
TOT	18	18	18

Quadri orari

Autonomia scolastica

ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMICO AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA - AUTONOMIA SCOLASTICA (UL 50 minuti)						
Classe 1 [^]	Classe 2 [^]	Classe 3 [^]		Classe 4 [^]		Classe 5 [^]
Potenziamento Italiano	Potenziamento Italiano	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Potenziamento Inglese
Potenziamento Matematica	Potenziamento Matematica	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Potenziamento Italiano / Matematica
Educazione Civica Team Building	Educazione Civica Team Building	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Educazione Civica
Potenziamento STEAM	Potenziamento STEAM	Attività Professionalizzanti		Speaking Inglese		Project Work
Allineamento Francese	Attività professionalizzanti	Attività Professionalizzanti		Speaking Francese		Project Work
Attività professionalizzanti	Attività professionalizzanti ORIENTAMENTO	Potenziamento Inglese		Potenziamento Inglese		Potenziamento linguistico

	LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB		LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB
8.00-9.00							8.00-8.50						
9.00-10.00							8.50-9.40						
10.00-11.00							9.40-10.30						
11.00-12.00							10.30-11.20						
12.00-13.00							11.20-12.10						
13.00-14.00							12.10-13.00						
							13.00-13.50						

32 Unità Lezione da 60 minuti

38 Unità Lezione da 50 minuti

stesso tempo scuola

ISTITUTO TECNICO AGRARIO AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA - AUTONOMIA SCOLASTICA (UL 50 minuti)						
Classe 1 [^]	Classe 2 [^]	Classe 3 [^]		Classe 4 [^]		Classe 5 [^]
Potenziamento Italiano	Potenziamento Italiano/ Matematica	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Potenziamento Inglese
Potenziamento Matematica	Potenziamento STEAM	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Potenziamento Italiano / Matematica
Educazione Civica Team Building	Educazione Civica Team Building	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Educazione Civica
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni		Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni		Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni		Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni		Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni
Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni	Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni		Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni		Laboratori Tecnologici ed Esercitazioni

ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA - AUTONOMIA SCOLASTICA (UL 50 minuti)						
Classe 1 [^]	Classe 2 [^]	Classe 3 [^]		Classe 4 [^]		Classe 5 [^]
Potenziamento Italiano	Potenziamento Italiano/ Matematica	Potenziamento Inglese	Innolab	Potenziamento Inglese	Innolab	Potenziamento Inglese
Potenziamento Matematica	Potenziamento STEAM	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Potenziamento Italiano / Matematica
Educazione Civica Team Building	Educazione Civica Team Building	Attività Professionalizzanti	Innolab	Attività Professionalizzanti	Innolab	Educazione Civica
Esercitazioni Agrarie	Esercitazioni Agrarie	Esercitazioni Agrarie		Esercitazioni Agrarie		Esercitazioni Agrarie
Esercitazioni Agrarie	Esercitazioni Agrarie	Esercitazioni Agrarie		Esercitazioni Agrarie		Esercitazioni Agrarie
Esercitazioni Agrarie	Esercitazioni Agrarie	Esercitazioni Agrarie		Esercitazioni Agrarie		Esercitazioni Agrarie

CRITERI DI SELEZIONE

Indirizzo Professionale Agrario:

Voto diploma Sec. di 1[^] grado
buona votazione nelle discipline
scientifiche

tanto amore per la natura,
gli animali, l'ambiente e
i prodotti del territorio

Indirizzo Tecnico Agrario:

Voto diploma Sec. di 1[^] grado
buone valutazioni

amare la natura e l'ambiente
interesse per le nuove
tecnologie

Indirizzo Professionale Enogastronomico:

Voto diploma Sec. di 1[^] grado
buona votazione nelle discipline scientifiche

amore per la cucina e per il contatto le
persone,

desiderio di conoscere e valorizzare
le materie prime e il territorio

Al termine del percorso ...

Università

ITS

IFTTS



Mondo del
lavoro



EDUSCOPIO

Tecnico: Indice di occupazione dei diplomati 30 km.

<i>Denominazione</i>	<i>Ente</i>	<i>Prov.</i>	<i>Comune</i>	 <i>(i)</i>	 <i>(i)</i>	<i>% Diplomati in regio.</i>
LAZZARO SPALLANZANI		MODENA	CASTELFRANCO EMILIA	49.99	68.42	53.4
FERMO CORNI		MODENA	MODENA	76.91	53.61	29
GALILEO GALILEI		MODENA	MIRANDOLA	73.33	50.67	40.9
BASSI - BURGATTI		FERRARA	CENTO	75.35	48.15	44.7
ENRICO FERMI		MODENA	MODENA	71.22	36.18	70.9
ARCHIMEDE		BOLOGNA	SAN GIOVANNI IN PERSICETO	69.33	29.17	41.2
IGNAZIO CALVI		MODENA	FINALE EMILIA	62.79	23.7	58.2
GUARINO GUARINI		MODENA	MODENA	42.85	13.89	36.4
FRANCESCO SELMI		MODENA	MODENA	48.1	4.35	50.9



EDUSCOPIO

Tecnico: Frequenza Università 20 km.

	ENRICO FERMI	●	MODENA	MODENA	78.39	27.43	78.22	70.9
	FRANCESCO SELMI	●	MODENA	MODENA	65.05	26.05	63.02	50.9
	GUARINO GUARINI	●	MODENA	MODENA	60.13	25.48	57.97	36.4
	ARCHIMEDE	●	BOLOGNA	SAN GIOVANNI IN PERSICETO	59.68	25.71	55.07	41.2
	LAZZARO SPALLANZANI	●	MODENA	CASTELFRANCO EMILIA	53.2	23.46	60.91	53.4
	BASSI - BURGATTI	●	FERRARA	CENTO	51.59	24.38	50.05	44.7
	IGNAZIO CALVI	●	MODENA	FINALE EMILIA	50.76	24.02	51.35	58.2
	FERMO CORNI	●	MODENA	MODENA	50.59	24.64	45.81	29
	GALILEO GALILEI	●	MODENA	MIRANDOLA	48.97	24.69	42.15	40.9



EDUSCOPIO

Professionale: Coerenza studi e lavoro 30 km.

<i>Denominazione</i>	<i>Ente</i>	<i>Prov.</i>	<i>Comune</i>	 <i>(i)</i>	 <i>(i)</i>	<i>% Diplomati in regola</i>
FERMO CORNI	●	MODENA	MODENA	65.33	48.94	32.1
RINALDO CORSO	●	REGGIO EMILIA	CORREGGIO	66.46	42.05	26
LAZZARO SPALLANZANI	●	MODENA	CASTELFRANCO EMILIA	69.71	38.12	36.4
FRATELLI TADDIA	●	FERRARA	CENTO	53.25	30.11	44.9
PRIMO LEVI	●	MODENA	VIGNOLA	69.48	27.16	28.3
CATTANEO (IS MEUCCI)	●	MODENA	CARPI	60	23.44	17.8
CATTANEO (IS LUOSI)	●	MODENA	MIRANDOLA	61.44	18.6	37.5
CATTANEO - DELEDDA	●	MODENA	MODENA	63.27	17.93	31.7
GIOSUE' CARDUCCI	●	FERRARA	BONDENO	41.66	12.5	65.4



OCCUPAZIONI DEL FUTURO

Tecnico Agrario

Consulente di imprese agricole e zootecniche -
Perizie per la valutazione dei danni alle colture
Pianificatore dell'ambiente rurale - Stima di scorte e dei
miglioramenti fondiari, bilanci e liquidazioni - Esperto in
tecniche di produzioni vegetali - Stima delle colture erbacee
e arboree e loro prodotti e la valutazioni degli interventi
fitosanitari - Esperto in tecniche di allevamento -
Agritecture - Giardini e orti verticali - Green House -
Ricercatore presso enti pubblici e privati - Esperto
BioEconomia Agraria

I I S L A Z Z A R O
S P A L L A N Z A N I

OCCUPAZIONI DEL FUTURO

Manager Hotel - Maitre - Capo Chef - Cuoco - Pasticcere -
Sommelier - Cameriere - Barman - Responsabile di sala - Gestore
di locali e di mense scolastiche o aziendali - Consulente ai
ristoranti, agli alberghi e alle industrie alimentari - Food and
beverage manager - Receptionist - Addetto all'accoglienza nei
ristoranti e negli alberghi, nelle fiere o nei congressi - Tour
operator - Guida turistica - Animatore - Gestore di agenzia di
viaggi - Consulente e il formatore in Aziende turistiche -
Funzionario Turismo.

Professionale
Enogastronomico



OCCUPAZIONI DEL FUTURO

Professionale Agrario

Addetto alla trasformazione e vendita di prodotti - Operatore in macelli, mangimifici, cantine - Attività di assistenza presso organizzazioni internazionali come FAO, UE - Addetto ai controlli di qualità - Gestione di aziende agrarie e zootecniche - Vivaista - Giardiniere - Addetto Viticoltura - Addetto Produzioni vegetali - Addetto colture Biologiche - Addetto Serre - Addetto caseifici - Casaro - Potatore - Addetto Giardini Verticali



Le nostre aule



I laboratori



I prodotti





Progetti
per costruire un
futuro possibile



The background of the entire image is a close-up photograph of green leaves, likely from a tree or shrub, with a soft, out-of-focus effect. The leaves are various shades of green, from light to dark, and their veins are visible. The overall tone is natural and fresh.

Tree-Trace.net

Go-Vertical

Digital Bees

Irrigo 4.0



ATTUALITÀ CASTELFRANCO EMILIA

Olimpiadi degli alberghieri d'Europa, tre medaglie allo "Spallanzani"

MODENA
TODAY

BRAND NEW
inclusion



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

 **Steamfor17**
Green Underground

**RESEARCH PROJECT ON
BROCCOLI CABBAGE**

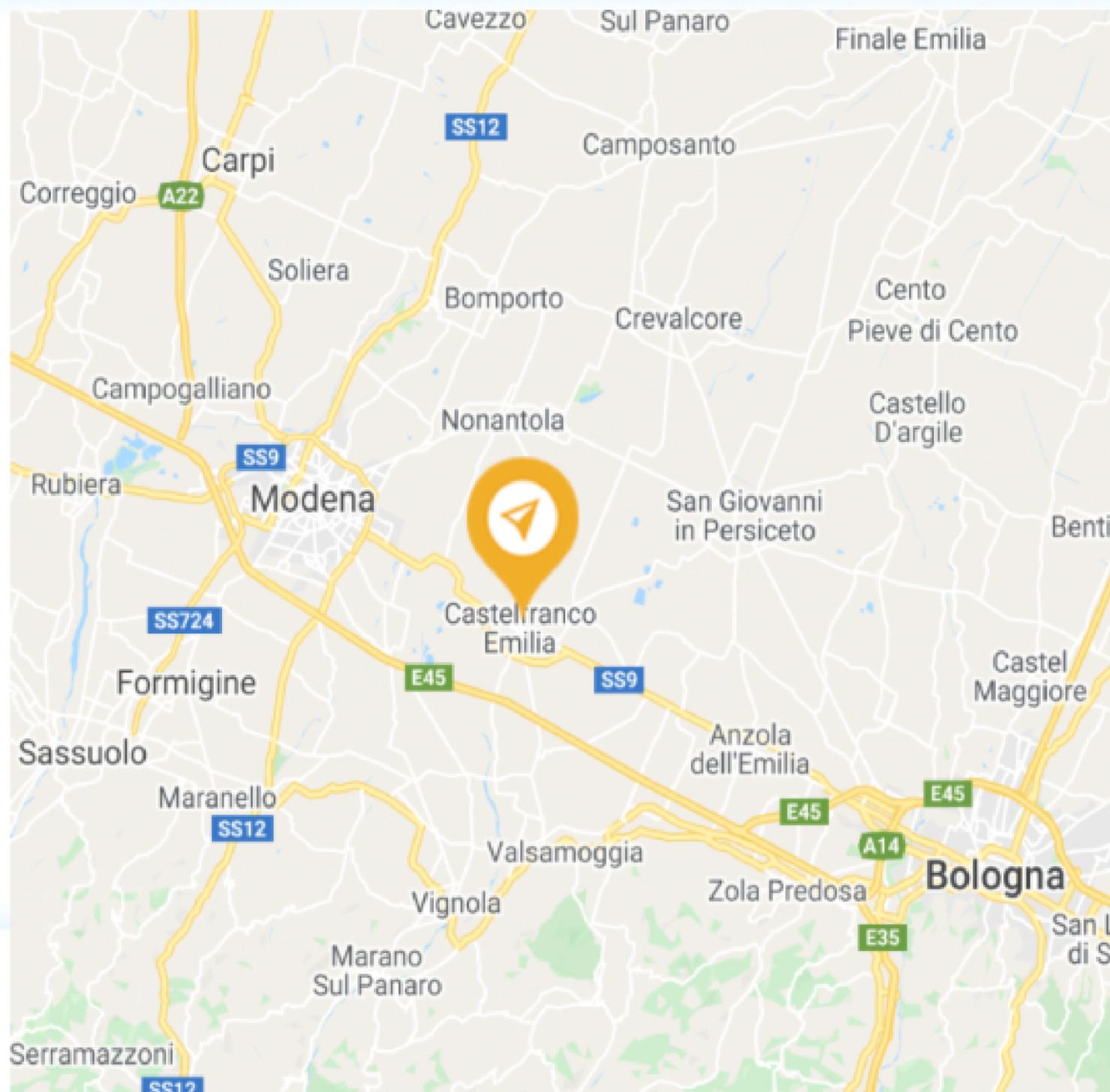
Istituto Lazzaro Spallanzani & Saino Global Science and Technology

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

 Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU  Ministero dell'Istruzione  Italiadomani

Dove siamo



Indirizzo



Castelfranco E. Via Solimei, 23

Montombraro. Via Serre, 200

Vignola Via per Sassuolo 2158

<https://www.istas.mo.it/>



Regione Emilia-Romagna



SALONE
dell'Orientamento
DI MODENA

Grazie!

MAURA ZINI

