



IIS L. Spallanzani

# Spallanzani tra passato e futuro

## Abstract del Book

*L'istituto Spallanzani, con le sue sedi, i suoi laboratori, l'importante eredità ricevuta dal passato come il Caseificio, la stalla, l'acetaia di Aceto Balsamico Tradizionale, l'Azienda Agraria e i suoi progetti, rappresenta un macro laboratorio diffuso dell'Agri-food e dell'Accoglienza turistica nel territorio modenese.*

*Ma la scuola deve formare i futuri cittadini e lo Spallanzani, in continuità con questo approccio didattico, desidera diventare il **Campus del Benessere** della regione Emilia Romagna, con una nuova **One-Health Factory** in cui la connessione con il mondo dell'impresa, dell'ITS Academy e dell'Università, si coniugano con la didattica laboratoriale, la sperimentazione e la ricerca, per diventare un progetto continuo di produzione agroalimentare per il benessere del corpo, della nutrizione e dell'accoglienza. La OneHealth Factory inaugura, a partire dalle eccellenze del territorio e dalla dieta mediterranea fino alla cura del corpo, un nuovo life style nel rispetto dell'ambiente, della natura e dell'uomo.*

*Inoltre non possiamo dimenticare la rivoluzione culturale che l'**Intelligenza Artificiale** sta realizzando, trasformando non solo l'economia ma l'intera società e il modo stesso di apprendere.*

*I punti di interesse per lo Spallanzani saranno quindi: l'uomo e il suo benessere in armonia con l'ambiente e con futuro.*

**Maura Zini**

# Spallanzani tra passato e futuro

Il dirigente scolastico e il suo team

- Team del dirigente scolastico
- Visione
- Progetti
- Goals
- Partnership
- Il Futuro



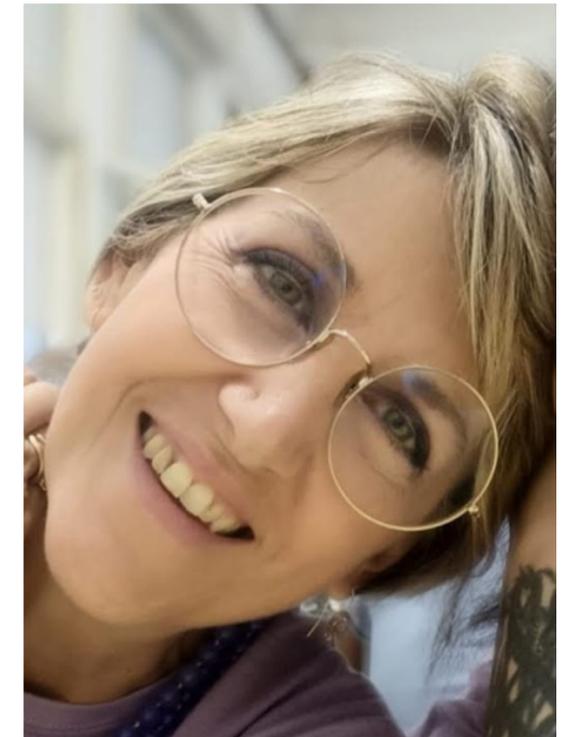
**Prof. Gabriele Vadrucchio**



**Maura Zini**



**Prof.ssa Luciana De Sensi**



**Prof.ssa Paola Marcialis**

# La visione

La Vision negli anni passati è stata

**“Trasformare le tre sedi distinte in un unico istituto aventi in comune lo stesso obiettivo: accogliere e formare i futuri cittadini e professionisti dell’agrifood”.**

Per fare questo occorreva:

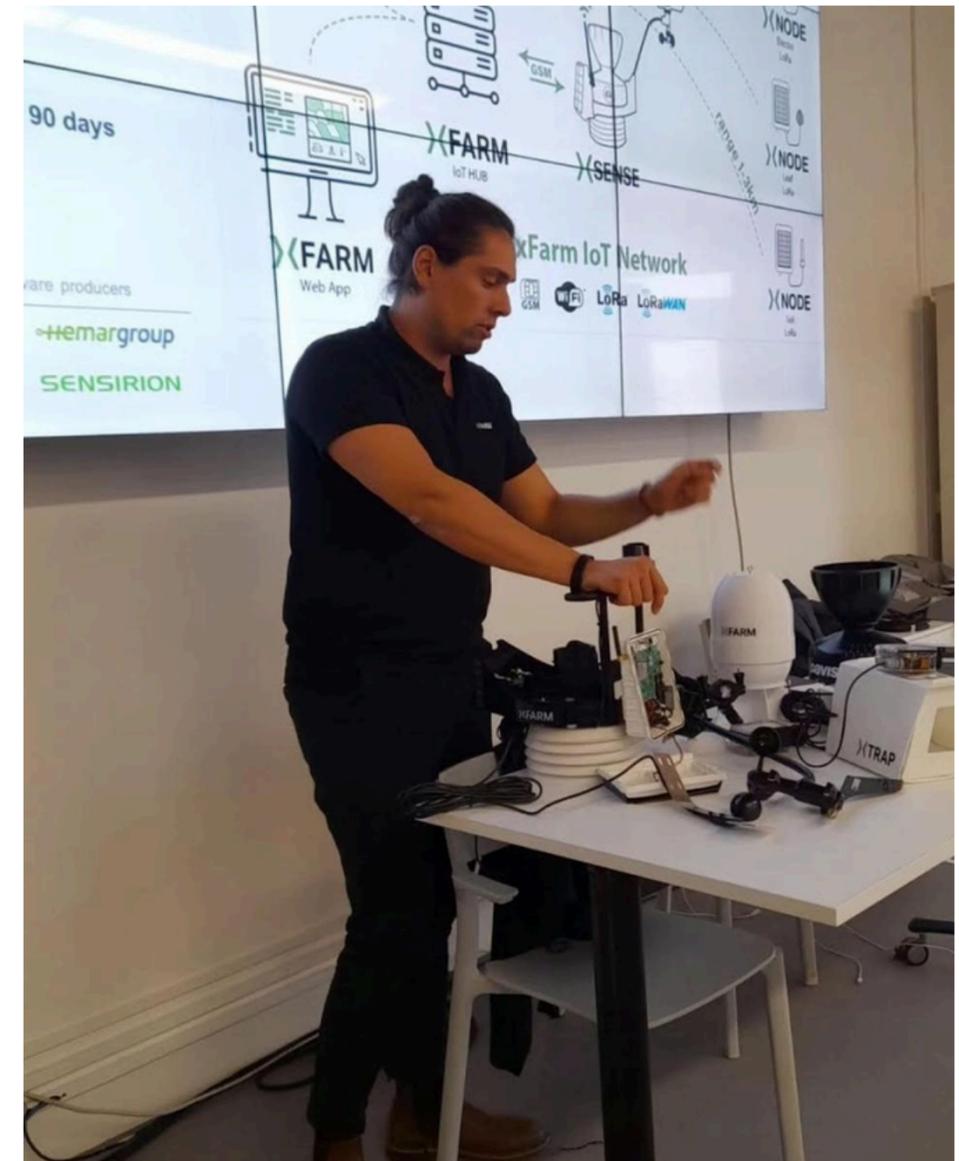
- Investire su infrastrutture, innovazione tecnologica e didattica
- Formare docenti su nuove metodologie
- Autonomia cioè una diversa organizzazione del tempo scuola
- Realizzare un nuovo Curricolo di studi
- Potenziare l’Offerta Formativa e i Laboratori
- Progetti Innovativi e sinergie con Università e Imprese
- Potenziare le competenze degli studenti

# La visione

Nuovi strumenti  
e innovazione tecnologica



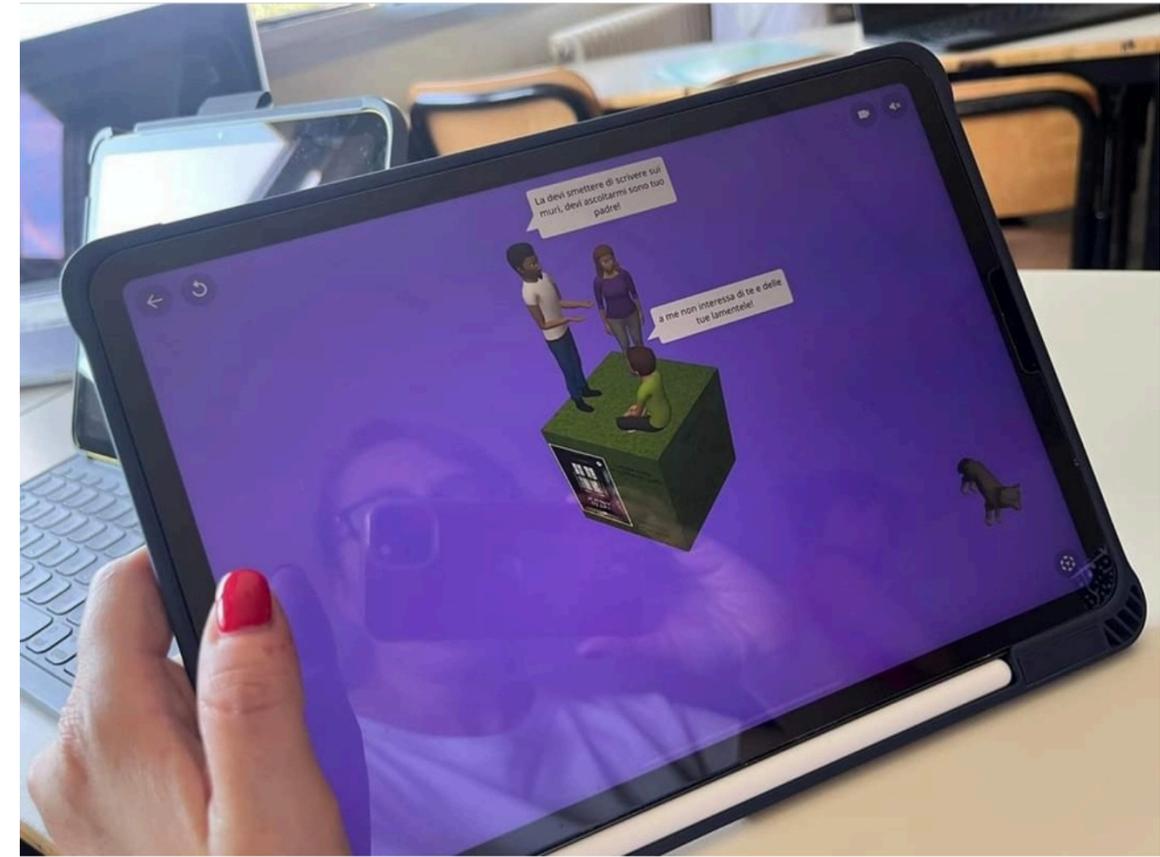
Innovazione didattica e  
formazione docenti



## TV Touche Smart



## Tablet e PC



**Nuovi pc  
e laboratori**

**Robotica e Coding  
con Lego e Arduino**



I'IS L. Spallanzani ha realizzato progetti di formazione del personale scolastico, anche di tutta Italia, prima con i fondi PNSD e poi con i fondi del PNRR



**PNRR progetto DIGMAP**

## FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

### Agricoltura 4.0 e nuove tecnologie per un'agricoltura sostenibile

Corso di Formazione per docenti della Sec. di 2° grado

**Calendario**  
Lezioni online dalle 14.30 alle 17.00  
- 1° incontro - martedì 3 Ottobre  
- 2° incontro - giovedì 5 Ottobre  
- 3° incontro - martedì 10 Ottobre  
- 4° incontro - giovedì 12 Ottobre  
- 5° incontro - martedì 17 Ottobre  
- 6° incontro - giovedì 19 Ottobre

**Lezioni in presenza**  
7° incontro in presenza giovedì 26 Ottobre 2023 presso l'IS L. Spallanzani dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 16:30.  
8° incontro in presenza venerdì 27 Ottobre 2023 presso l'IS L. Spallanzani dalle 9:30 alle 12:30 e dalle 14:30 alle 16:30

Per iscrizioni su Scuola Futura Cod.ID: 125169

Dall'11 settembre 2023

CORSO DI FORMAZIONE RESIDENZIALE ALL'IS PANZINI DI SENIGALLIA

Codice ID 130848

"Design Thinking: una nuova metodologia per un Turismo digitale sostenibile"

Soggiorno gratuito

Iscrizioni dal 5 agosto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Corso di formazione RESIDENZIALE a Ozzano Emilia 8-9 settembre 2023

Iscrizioni dal 28 luglio al 12 agosto 2023

Codice ID 130845

Coding e Robotica per docenti della Primaria: primo approccio laboratoriale alla robotica educativa"

Soggiorno gratuito

Corso di Formazione RESIDENZIALE 8-9 settembre 2023 a Ozzano Emilia

ISCRIZIONI 31 LUGLIO-12 AGOSTO 2023

Soggiorno gratis

Codice ID 130847

Robotica per l'Infanzia: primo approccio per l'introduzione della robotica educativa all'Infanzia

Corso di Formazione RESIDENZIALE 12-13 settembre 2023 a Ozzano Emilia

ISCRIZIONI 29 LUGLIO-12 AGOSTO 2023

Soggiorno gratis

Codice ID 130846

Robotica per il 1° grado: primo approccio laboratoriale per l'introduzione della robotica educativa

Corso di formazione residenziale per docenti del 2° ciclo

"Coding e Robotica: primo approccio laboratoriale per l'innovazione digitale alla sec. di 2° grado"

Iscrizioni su Scuola Futura dal 29/07/2023 al 12/08/2023

Cod ID 130882

Cervia 12-13 settembre 2023

Abbiamo scelto di adottare l'**Autonomia di Istituto** grazie alla quale, con Unità Lezione di 50' anzichè 60', abbiamo **potenziato l'Offerta Formativa**.

Con le 6 UL in più abbiamo inserito nuove discipline come **Robotica e Coding, STEAM**, potenziato le **Lingue Straniere**, le **discipline professionalizzanti, scambi e gemellaggi** e introdotto progetti innovativi come gli **Innol@b**

Innolab: progetti labortoriali altamente innovativi



# Curricolo di Istituto



2018-19

# Progetti più significativi

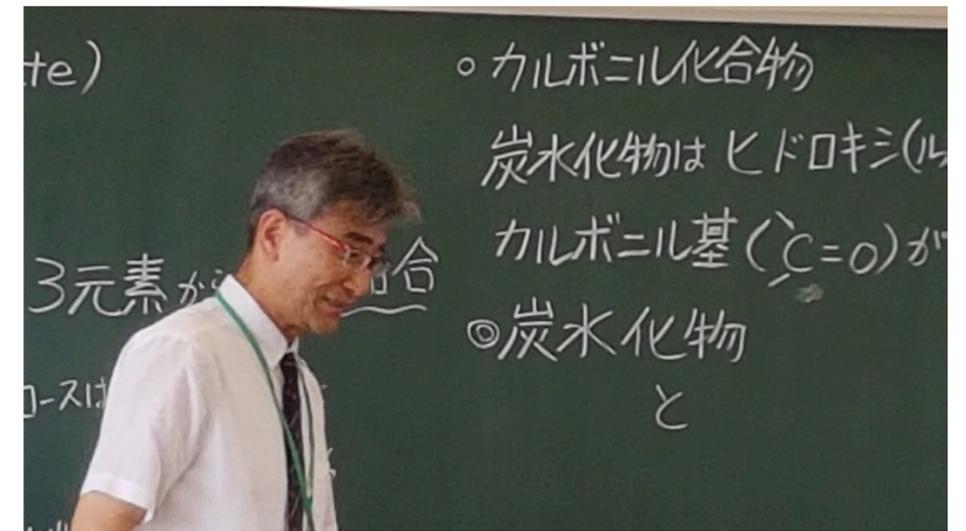
## Scambio con la Super Science High School Sajino di Hiroshima



# Scambio di doni con il Sindaco di Hiroshima



# Scambio con l'istituto Sayno di Hiroshima





Abbiamo realizzato negli studenti numerosi progetti per sviluppare competenze professionalizzanti e abbiamo iniziato a partecipare a contest e competition anche internazionali



**Cena Ma Che Chef!**



# Gemellaggio con il Lycee Les Vergers di Dol de Bretagne (Francia)



# Pastry & Culinary Art Competitions



2019-2020



La cucina stellare con lo Chef Massimo Bottura



**La cucina stellare con gli Chefs Igles Corelli e Luca Marchini**

# Il nuovo Punto Vendita di Castelfranco Emilia



# Campus a Pollica e il progetto Trame Mediterranee

Collaborazione con Sara Roversi  
della Future Food Institute  
e il progetto Trame Mediterranee



**2020-2021**



Contest IMYB



Inaugurazione nuovi laboratori di trasformazione a Montombrario 2021

# Nuovi laboratori di trasformazione di Montombraro







## Distillatore di Montombraro



Sede dei laboratori

# Prodotti della Linea per la cura del corpo





**Prof.ssa Luciana De Sensi**

## **Il nostro oro blu: la lavanda distillata**



**Prof.ssa Elisa Cappi**



**Prof.ssa Sabrina Giannone**



**Erbe officinali essicate**

## **Sede dei laboratori di Montombraro e le nostre professoresse**



**Prof.ssa Paola Marcialis**

# Progetto artistico “Un piatto ispirato alle opere di Gino Covili”



Il piatto ispirato a Gino Covili  
“Di Terra e Arte: i colori di Covili”



La prof.ssa De Sensi, il prof. Bottone e gli  
studenti che hanno elaborato il piatto.

## Progetto Gino Covili

Gino Covili, L'ultimo covone, 19  
mista su tela, cm 120 x 90, ©  
COVILIARTE



**Il prof. Vadrucchio Chef che ha  
intagliato nella forma di Parmigiano  
Reggiano il dipinto dell'artista  
"L'ultimo covone".**



# Progetto Covili: Vita impegno arte Vita





ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
"LAZZARO SPALLANZANI"

C.F. 80010590364 - e-mail: [mois011007@istruzione.it](mailto:mois011007@istruzione.it) - Web-site: [www.istas.mo.it](http://www.istas.mo.it)



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'IMPRENDITORIA (PSI-FESR)



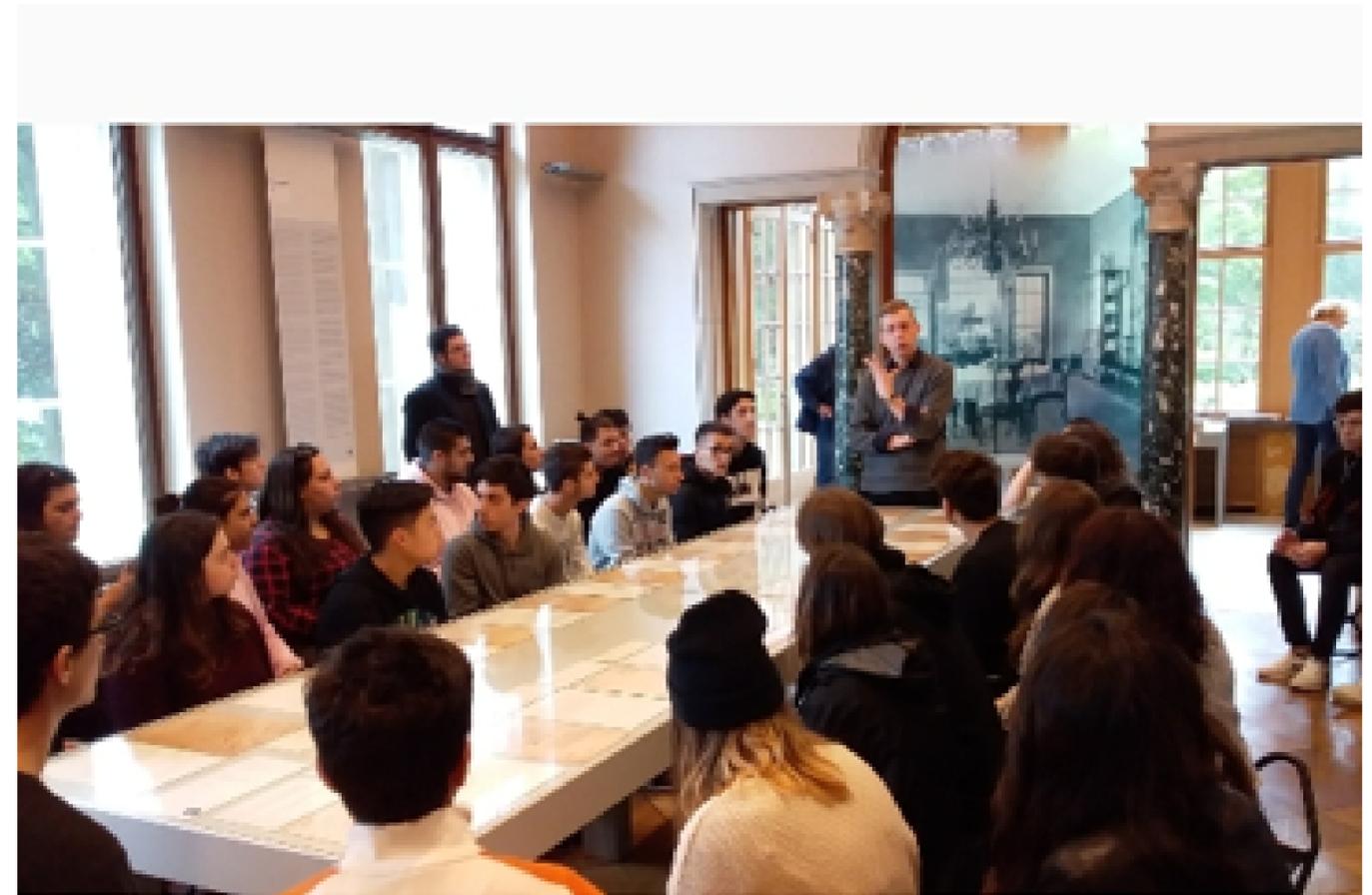
VIAGGIO DELLA MEMORIA – VI EDIZIONE  
ANNO 2019

BERLINO 13-17 maggio 2019

*NOI SIAMO LA MEMORIA CHE ABBIAMO*



# Wannsee



# La realizzazione del Green Wall



# 2021-2022



# Progetto Steamfor17 con fondi del PNSD



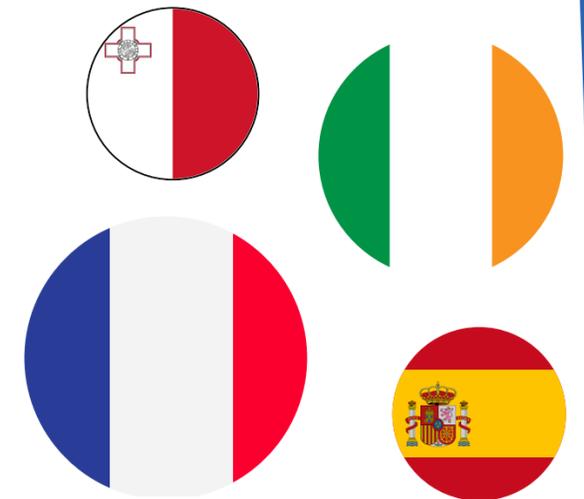


# GEMELLAGGI Austria Weiz





# Partnership con Istituto F.lli Agosti Lycee Les Vergers, Malta, Bandon & Tenerife



# GEMELLAGGI Austria Weiz e Graz



# Progetto BIO: Jerez De La Frontera & Kalamata





# CELEBRAZIONE 70ENNALE DELL'IIS L. Spallanzani

anniversario  
iis spallanzani

70 ANNI DI  
IIS L. SPALLANZANI

Attraverso una serie di eventirifletteremo insieme su  
Scuola, Ambiente e Futuro

In occasione dei 70 anni di scuola dell'IIS L. Spallanzani abbiamo pensato di organizzare una serie di eventi a carattere divulgativo-scientifico su alcune tematiche relativamente i temi di interesse degli indirizzi di studio del nostro istituto: l'agrifood e l'ambiente.

Obiettivo: approfondire le criticità e le possibili soluzioni in termini di sostenibilità ambientale collegate all'alimentazione del futuro, all'agricoltura e alle risorse idriche coinvolgendo non solo i nostri studenti ma l'intero territorio in un dialogo di presa di consapevolezza dei problemi di sviluppo futuro.

Durante questi eventi verranno presentati anche i principali progetti che il nostro istituto, in collaborazione con altre scuole, intende realizzare nei prossimi anni.

Parteciperanno agli eventi esperti di fama internazionale sui temi dell'ambiente, delle risorse idriche, dell'alimentazione e dell'agricoltura.

Sarà anche un'occasione per conoscerci meglio e magari assaggiare i prodotti di eccellenza coltivati dai nostri studenti nell'azienda agraria Spallanzani e trasformati dalle mani sapienti dei nostri studenti di cucina.

CASTELFRANCO EMILIA  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
LAZZARO SPALLANZANI  
EX AULA MAGNA  
VIA SOLIMEI 23

**primo convegno**

18 martedì  
ottobre 2022  
h. 19.00/21.00

**Acqua e piante:  
una sfida possibile**

RELATORI:  
• Saluti di **Maura Zini** dirigente scolastico IIS L. Spallanzani  
• Saluti di **Gianni Gargano** Sindaco di Castelfranco Emilia  
• **Francesco Vincenzi**, Presidente di ANBI  
• **Dott. Gioele Chiari**, ricercatore del CER, Acqua Campus centro per le ricerche irrigue  
• **Dott. Steve Lavratic**, ricercatore UNIBO  
• **Dott. Alberto Levi**, Master Tree Farmer nell'Agricoltura 4.0  
• **Prof. Riccardo Valentini**, docente UNIFUSCIA, esperto forestologo e ideatore progetto Tree-talker  
• **Prof. Gilmo Vianello**, docente UNIBO, Pedologo esperto in analisi del suolo  
• **Dott. Roberto Razzolini**, Esperto in agricoltura sostenibile, Agricoltura naturale  
• **Dott. Barbara Mazzoli**, Open Field, Agricoltura 4.0: sfide e opportunità  
• **Dott. Guido Mazza**, Iner Idea, Cloud Engineering, esperto di applicazione delle nuove tecnologie in agricoltura  
• Moderatrice **Dott.ssa Sara Baroni**, giornalista

CASTELFRANCO EMILIA  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
LAZZARO SPALLANZANI  
EX AULA MAGNA  
VIA SOLIMEI 23

**secondo convegno**

24 lunedì  
ottobre 2022  
h. 18.00/19.30

**La Cucina del Futuro  
tra nutrizione,  
salute e gusto**

RELATORI:  
• Saluti di **Maura Zini** dirigente scolastico IIS L. Spallanzani  
• Saluti di **Gianni Gargano** Sindaco di Castelfranco Emilia  
• **Prof. Enrico Roda**, Gastroenterologo ed esperto nutrizionista, Cibo e Salute  
• **Dott.ssa Francesca Casale**, Direttrice Tech & Food di Parma, Cibo e Formazione  
• **Chef Vincenzo Busciglio**, Giovani Chef e il futuro della cucina  
• **Chef Federico Zanasi**, Stella Michelin Ristorante Convidere Torino, La Cucina tra tradizione e futuro  
• **Chef Gabriele Vadrucchio**, docente IIS L. Spallanzani, L'arte della Cucina del Futuro

Segue Cena solo su prenotazione € 20,00

VIGNOLA  
SALA DEI CONTRARI  
ROCCA DI VIGNOLA

**quarto convegno**

24 giovedì  
novembre 2022  
h. 18.00/19.30

**AGRICOLTURA  
SOSTENIBILE  
E TECNOLOGICA**

RELATORI:  
• Saluti di **Maura Zini** dirigente scolastico IIS L. Spallanzani  
• Saluti di **Emilia Muzatori** Sindaco di Vignola  
• **Prof. Silvano Cristiani**, Esperto in agricoltura sostenibile, Agricoltura naturale  
• **Dott. Roberto Razzolini**, Ruzabio, Agricoltura 4.0  
• **Prof. Alessandro Rappazzini**, docente UNIBO, Economia circolare ed economia Green  
• **Dott. Daniele Bertocchi**, Givattif, Agricoltura verticale  
• **Prof. Asselmi Andrea**, docente ITAS Rocchicella, Progetto Rete R.ha P.E.R. CoVerticali  
• **Prof. Stefano Mammuso**, scienziato, botanico, accademico UNIFI, Le Piante: una via possibile

ZOCCA  
SALA CONSIGLIARE

**terzo convegno**

12 sabato  
novembre 2022  
h. 18.00/19.30

**Biodiversità  
e benessere**

RELATORI:  
• Saluti di **Maura Zini** dirigente scolastico IIS L. Spallanzani  
• Saluti di **Federico Ripa** Sindaco di Zocca  
• **Prof. Emiro Endrighi**, docente UNIMORE, Progetti Università e IIS L. Spallanzani  
• **Prof.ssa Stefania Benvenuti**, docente UNIMORE, Il Benessere dalle piante officinali  
• **Prof. Graziano Di Clemente**, docente IIS L. Spallanzani, Laboratori di trasformazione  
• **Prof.ssa Elisa Cappelletti**, docente IIS L. Spallanzani, API e Piante officinali: distillazioni di benessere  
• **Prof.ssa Sella Reali**, dirigente scolastico IISSEOM Torino Giostra di Cervia, Il Benessere nel curriculum formativi  
Moderatore **Giorgio Setti**, Edagricole

CASTELFRANCO EMILIA  
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE  
LAZZARO SPALLANZANI  
EX AULA MAGNA  
VIA SOLIMEI 23

**quinto convegno**

14 mercoledì  
dicembre 2022  
h. 16.00/18.00

**Turismo  
agroalimentare sostenibile**

RELATORI:  
• Saluti di **Maura Zini** dirigente scolastico IIS L. Spallanzani  
• Saluti di **Gianni Gargano** Sindaco di Castelfranco Emilia  
• **Villa Serra Saperi e Sapori**, il turismo della qualità diffusa  
• **Milena Ferrari**, Piacere Modena, Turismo: una narrazione di tradizione e territorio  
• **Sara Roverati**, Food For Future Institute, L'alchimia del Cibo: una storia di alimentazione e cultura  
• **Dott. Alessandro Mele**, Vice Presidente ITS Italy, Il Turismo del futuro  
• **Antonietta Mazzeo**, Presidente regionale Donne Del Vino, Il Vino: storia, cultura e viaggi  
• **Dott. Andrea Geregnico**, CEO di EIS, Food & Sustainability e Turismo  
• **Prof. Giuseppe Nerilli**, docente IIS L. Spallanzani, Turismo sostenibile  
• **Prof. Gabriele Vadrucchio**, docente IIS L. Spallanzani, Nuovo quadriennale del Turismo agroalimentare sostenibile  
• **Chiusura a sorpresa**

# 2022-2023



# Erasmus Plus Brand New Inclusion

Organizzato da:  
**IIS LAZZARO SPALLANZANI**

Con il Patrocinio di:  
Città di  
Castelfranco Emilia

4 QUALITY EDUCATION

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

## BRAND NEW inclusion

### How to engage learners

**29 FEBBRAIO 2024**

WORKSHOP DI DISSEMINAZIONE, APPROFONDIMENTO E FORMAZIONE PER DOCENTI

c/o BIBLIOLAB IIS L. SPALLANZANI  
VIA SOLIMEI, 23 CASTELFRANCO EMILIA

**MULTIPLIER EVENT ERASMUS+**

**2021-1-IT02-KA220-SCH-000029596**

Con la collaborazione di:

Per visualizzare il programma e per le iscrizioni (fino ad esaurimento posti):

EUROPE DIRECT Modena

Partners del progetto:

PLATON SCHOOLS archilabò

ALMA MATER STUDIORUM UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

ITAC Scarabelli - Ghini Istituto Tecnico Agrario e Chimico

UCLL UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

# AEHT Annual Competition Senigallia 2022 (Olimpiadi della Gastronomia)





Nessun costo di iscrizione.  
Offerta **Carnet Biz 50 viaggi**  
valida fino al 30/11/2022.  
Condizioni su [trenitalia.com](http://trenitalia.com)



ATTUALITÀ CASTELFRANCO EMILIA

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

L'istituto di Castelfranco Emilia ottiene tre posti sul podio all'evento che si è celebrato a Senigallia



Food, Wine & Tourism



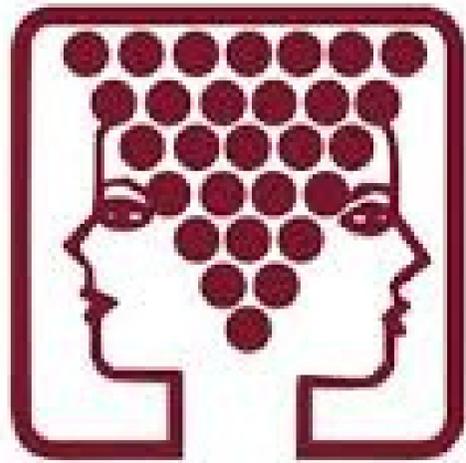


**Alessia Sanci medaglia d'oro  
"Culinary Art"**



# Delegazione della SAYJIO HIGH SCHOOL DI HIROSHIMA allo Spallanzani nell'Ottobre 2023

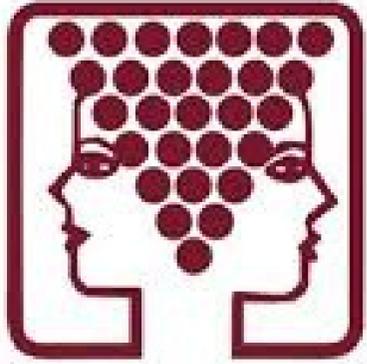




ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**LE DONNE  
DEL VINO**

## Progetto Di-Vino in rete con 30 istituti di tutta Italia e scuola capofila l'IIS Spallanzani

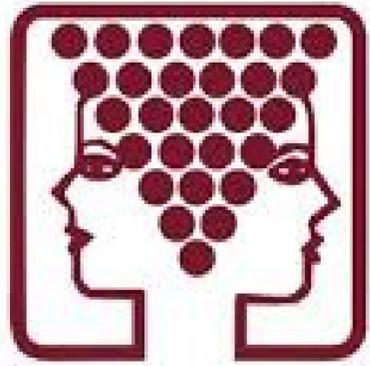




ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**LE DONNE  
DEL VINO**

## Progetto Di-Vino in rete con 30 istituti di tutta Italia e scuola capofila l'IIS Spallanzani





ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
**LE DONNE  
DEL VINO**

## Progetto Di-Vino in rete con 30 istituti di tutta Italia e scuola capofila l'IIS Spallanzani



# 2023-2024 Parlamento europeo di Strasburgo 2023



# grazie al Progetto VAE finanziato da



 Regione Emilia-Romagna  
Assemblea legislativa





**London**  
29-31 March  
2023

# Noi al Bett a Londra

● A Hyve Event



Wall Art.

www.wallart.school

- Corridor Wraps
- Subject Zones
- Sports Wraps
- Stairwell Makeovers
- Welcome Walls
- Timelines
- Maps
- Library Wraps
- Canteen Revamps
- Values Boards
- External Facelifts
- Branded Signage
- Window Vinyls
- Teaching Rooms
- Acoustic Panels
- Table Tops
- Step Faces
- Ceiling Tiles
- Floor Vinyl

Wall Art.

Bring your school's walls to life

www.wallart.school

Wall Art.

Wall Art.

Bring your school's walls to life

# Una delle tante belle vittorie: GustiAMO

*Numeri 1 Festa dello Zampone e del  
Cotechino IGP Modena*



# Scambio con la scuola Giapponese Sayno di Hiroshima maggio 2024





**Scambio con l'istituto Sayno di Hiroshima**

## Nuova serra idroponica domotizzata



# Evento "Motor4Food"

## prima Residenza artistica nell'ambito del PNRR



## 'Gusto in Musica' fa il tutto esaurito: "Note e gastronomia, mix vincente"

L'originale rassegna è frutto della collaborazione tra il liceo Sigonio e l'istituto Spallanzani. Gli organizzatori: "Siamo felici, possiamo valorizzare i talenti dei ragazzi e interagire con il territorio".



**Il gusto in musica**  
**Scuole in rete**

Liceo musicale C. Sigonio  
Istituto di Istruzione Superiore  
L. Spallanzani  
(Indirizzo enogastronomico)

**Concerti  
con  
degustazione**

**Wie schmeckt der Coffee süße (Che buon sapore ha il dolce caffè)**  
Dolcezze e asprezze tra Rinascimento e Barocco  
**SABATO 20 GENNAIO ORE 16.30**  
Accademia Nazionale di Scienze, Lettere e Arti  
Corso Vittorio Emanuele 59, Modena

**I Will Give my Love an Apple (Darò una mela al mio amore)**  
Sapori aleatori nella musica del '900  
**SABATO 3 FEBBRAIO ORE 16.30**  
Fondazione Modena Arti Visive  
Corso Canalgrande 103, Modena

**Viva il vino spumeggiante! Bollicine nell'Opera lirica**  
**SABATO 17 FEBBRAIO ORE 16.30**  
Associazione Corale Rossini  
Via Livio Borri 30, Modena

Ingresso libero

Con il patrocinio di



'Gusto in Musica' fa il tutto esaurito: "Note e gastronomia, mix vincente"



# AEHT Annual Competition Riga 2024



# Team Building in barca a vela per lo staff di direzione e per studenti



# Partecipazione al G7 Young



# Partecipazione al Futura di Pompei



2024-2025

# Formazione con il Robot NAO



# Vendemmia 2024



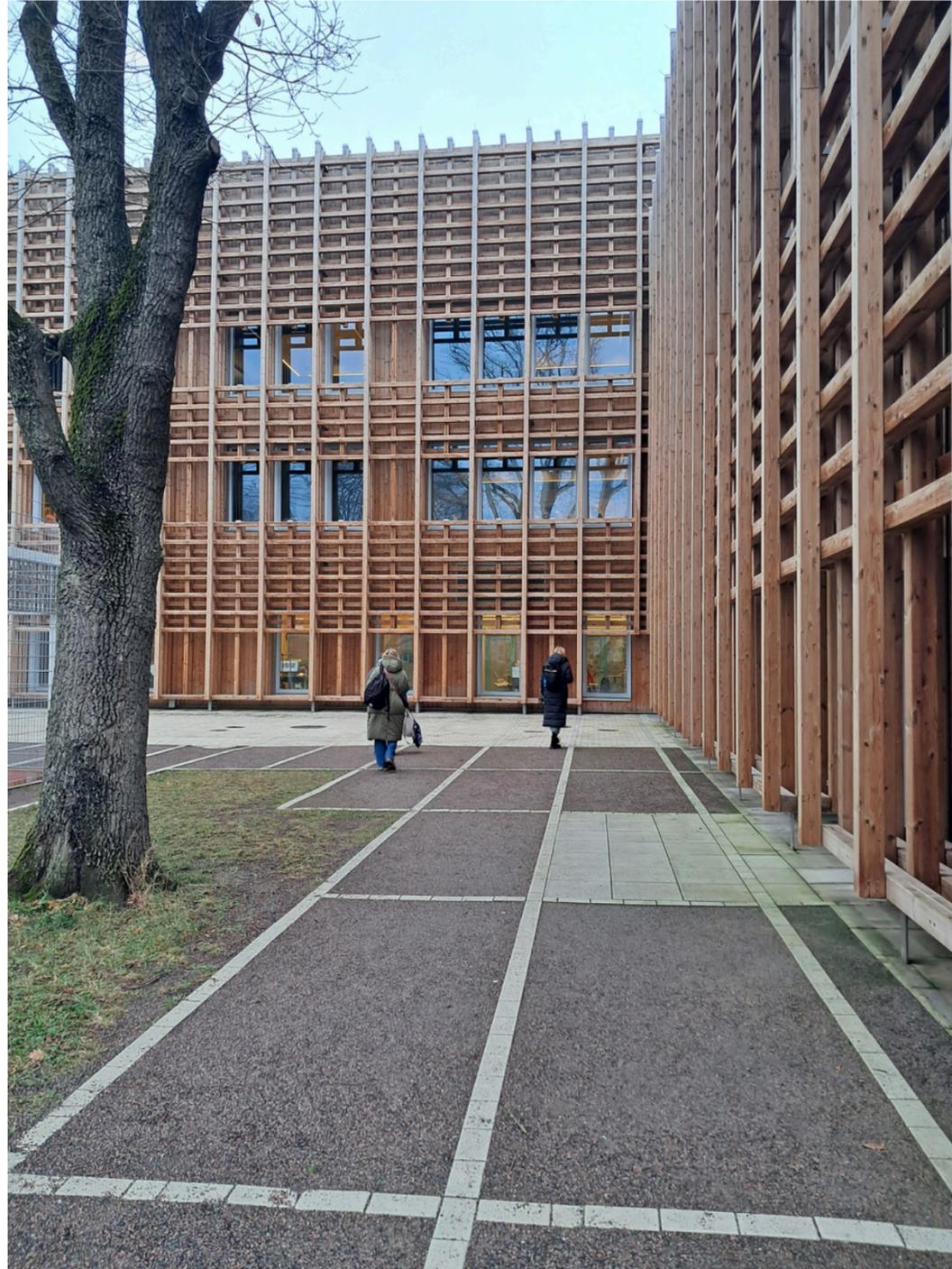
# Eima 2024



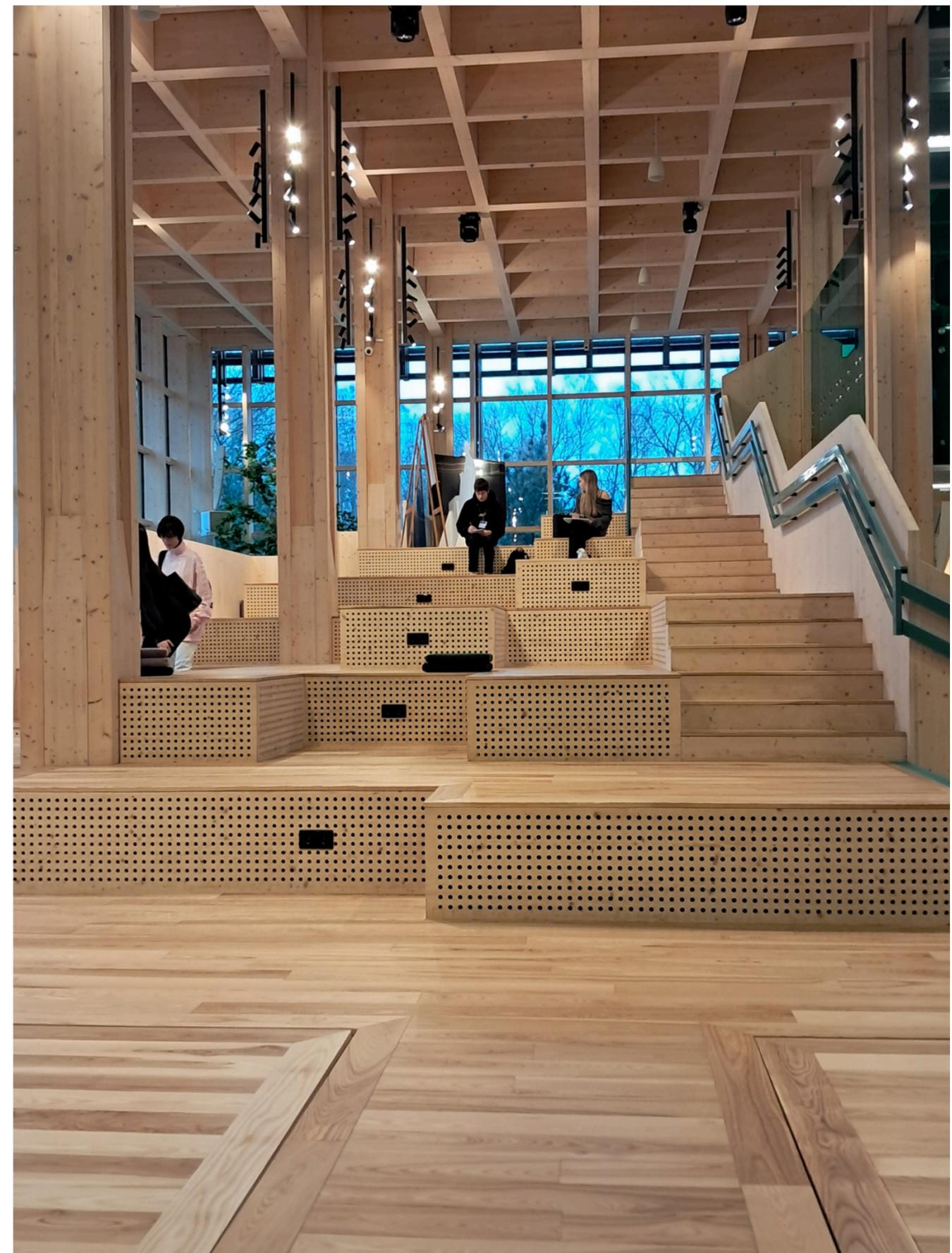
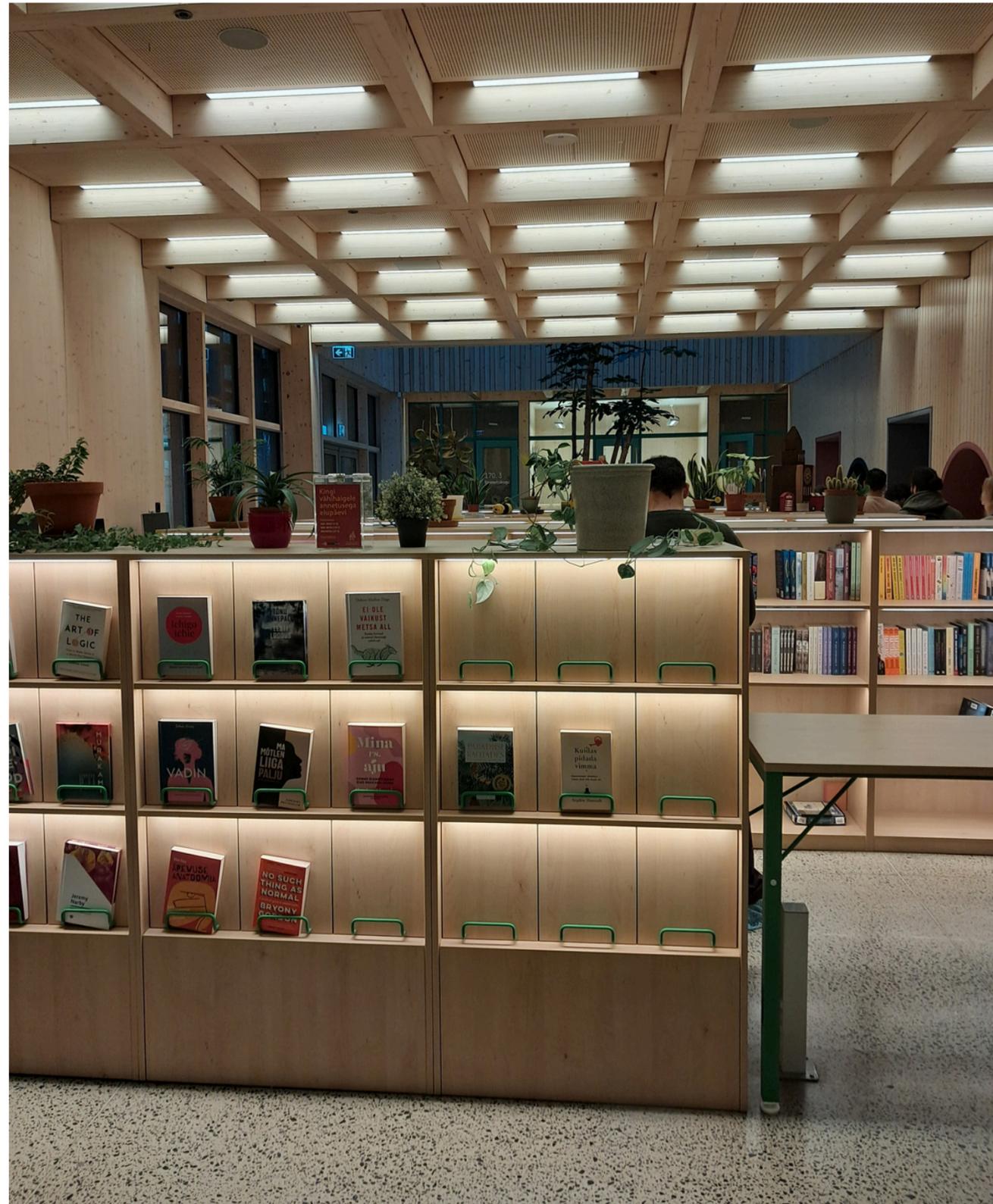
# Erasmus plus a Helsinki 2024



# Erasmus plus a Helsinki 2024



# Erasmus plus a Helsinki 2024



# G7 a Ortigia con Renisa 2024



# Visita delegazione Repubblica Dominicana



# Stage di studenti e docenti dell'Istituto Politecnico di Loyola di Santo Domingo



# Stage di studenti e docenti dell'Istituto Politecnico di Loyola di Santo Domingo



# Primo posto al concept AEHT 2025 di Rotterdam



# Progetti di realtà Virtuale e Aumentata



# Progetto Gran Lazzarone



# Goals

Premiazione del nostro studente da parte dell'  
Unionne Européenne des Gourmet



# Goals

## Autoimprenditorialità IntrApprendere



# Goals

## I nuovi indirizzi quadriennali

INDIRIZZO TECNICO 4+2

AGRICOLTURA E BIOTRASFORMAZIONI

2025



INDIRIZZO TECNICO 4+2

BENESSERE, NUTRIZIONE E INNOVAZIONE ALIMENTARE

2025



INDIRIZZO TECNICO 4+2

AGRICOLTURA SMART E SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

2025 A VIGNOLA



INDIRIZZO PROFESSIONALE

TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

2023



# Goals

L'IIS L. Spallanzani è accreditato centro TEDx nazionale

**TED<sup>x</sup>** Liceo Lazzaro Spallanzani

**x = evento TED organizzato in modo indipendente**

**11 ottobre 2025**

**Castelfranco Emilia , Emilia Romagna  
Italia**

**Questo evento è aperto al pubblico.**

# Goals

IIS L. Spallanzani



Medaglia d'Oro e di Bronzo

# Goals

## Dati Eduscopio

Stai visualizzando le scuole di indirizzo **Professionale - Servizi** in un raggio di **30km** da **Castelfranco Emilia**

<i>Denominazione</i>	<i>Ente</i>	<i>Prov.</i>	<i>Comune</i>	 <i>(i)</i>	 <i>(i)</i>	<i>% Diplomati in regola</i>
<b>LAZZARO SPALLANZANI</b>		MODENA	Castelfranco Emilia	<b>66.85</b>	<b>33.78</b>	39.8
<b>LUIGI VERONELLI</b>		BOLOGNA	Casalecchio di Reno	<b>65.41</b>	<b>44.32</b>	44.1
<b>FERMO CORNI</b>		MODENA	Modena	<b>54.25</b>	<b>28.89</b>	43.5
<b>PRIMO LEVI</b>		MODENA	Vignola	<b>53.9</b>	<b>27.85</b>	39.1
<b>CATTANEO - DELEDDA</b>		MODENA	Modena	<b>48.12</b>	<b>24.31</b>	42.4

# Partnership



Rete Istituti Tecnici Agrari e Professionali dell'Emilia-Romagna  
R.ITA.P.ER



Futuro



# Space Food



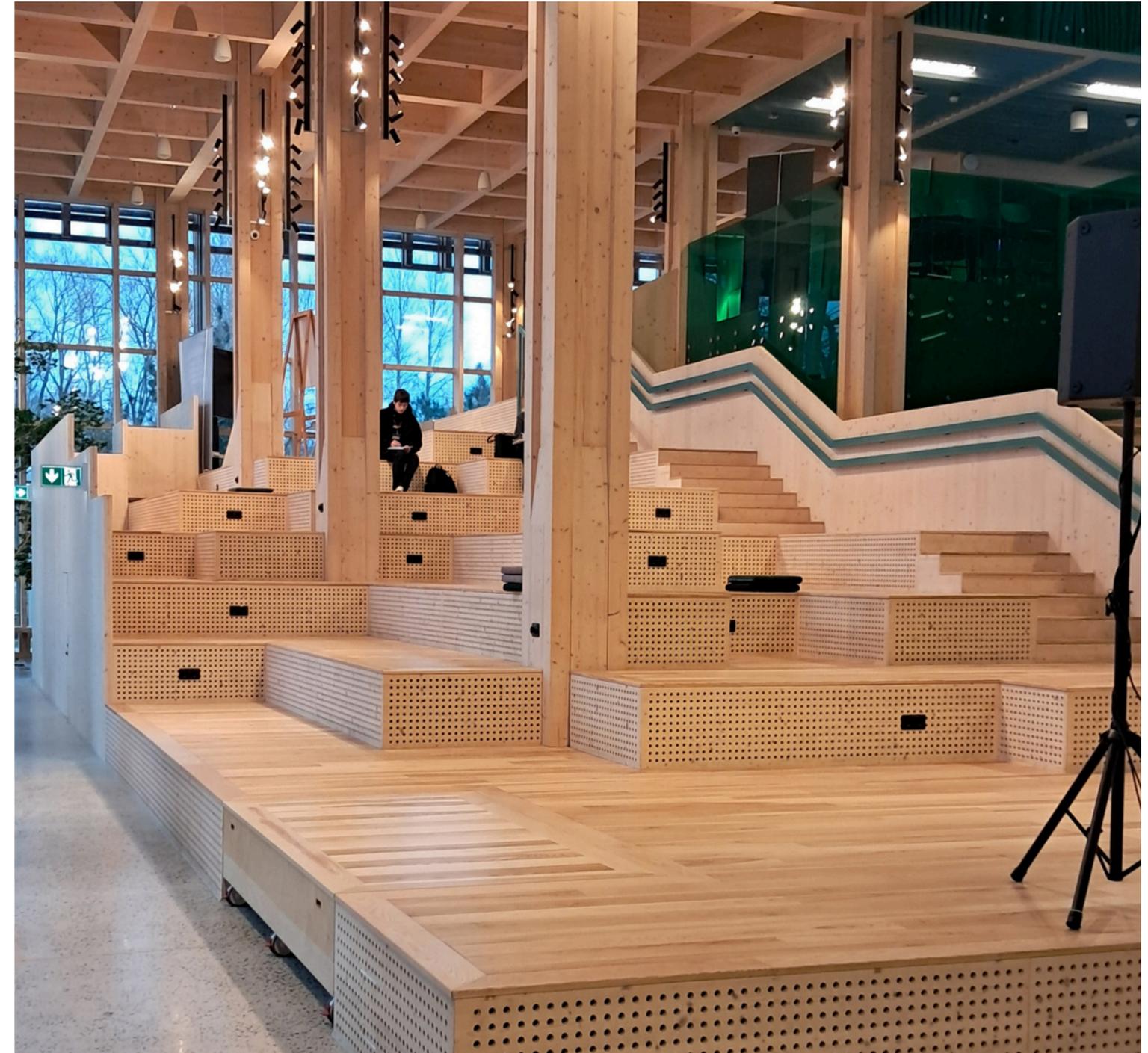
# One Health Factory

Una nuova linea di prodotti  
sul benessere nutrizionale  
e del corpo  
per un nuovo Life Style.





# Nuovo Campus scolastico Spallanzani



# Nuovi ambienti di apprendimento





**Nuovo modo  
di fare scuola**

Intelligenza  
Artificiale

INTELLIGENZA ARTIFICIALE

AI

Intelligenza Artificiale

INTELLIGENZA ARTIFICIALE



# l'Agroalimentare Innovativo

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

Grazie

Maura Zini

con fiducia, **umiltà** e **curiosità**