



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'Agrifood 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



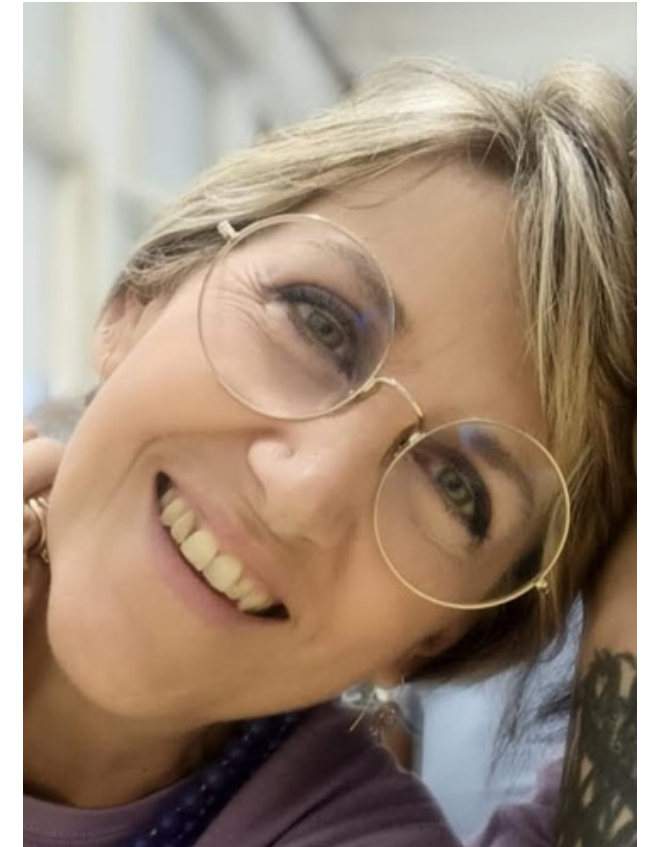
Prof. Gabriele Vadrucchio



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:

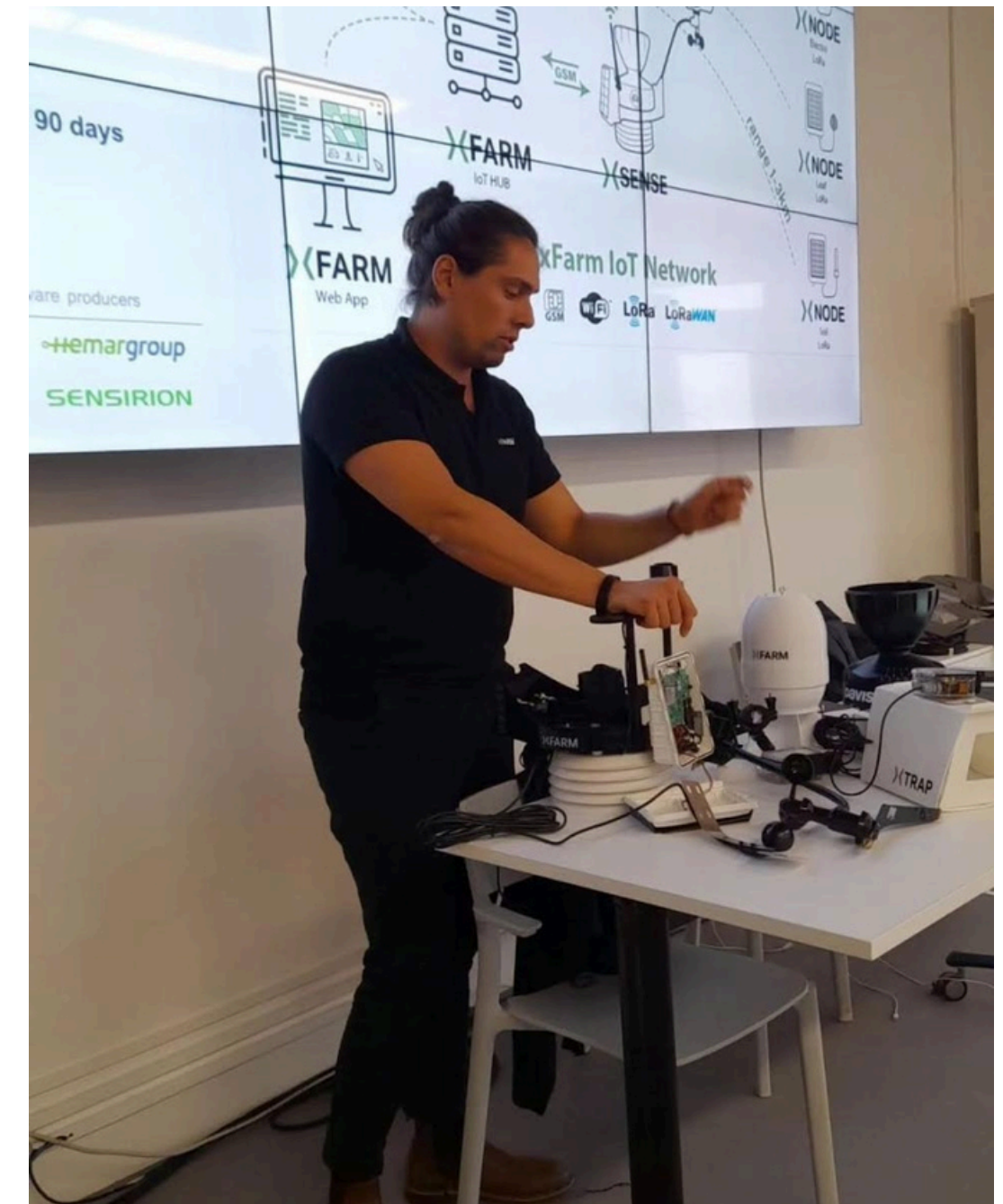
- Investire su infrastrutture, innovazione tecnologica e didattica
- Formare docenti su nuove metodologie
- Autonomia cioè una diversa organizzazione del tempo scuola
- Realizzare un nuovo Curricolo di studi
- Potenziare l’Offerta Formativa e i Laboratori
- Progetti Innovativi e sinergie con Università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

La visione

Nuovi strumenti
e innovazione tecnologica



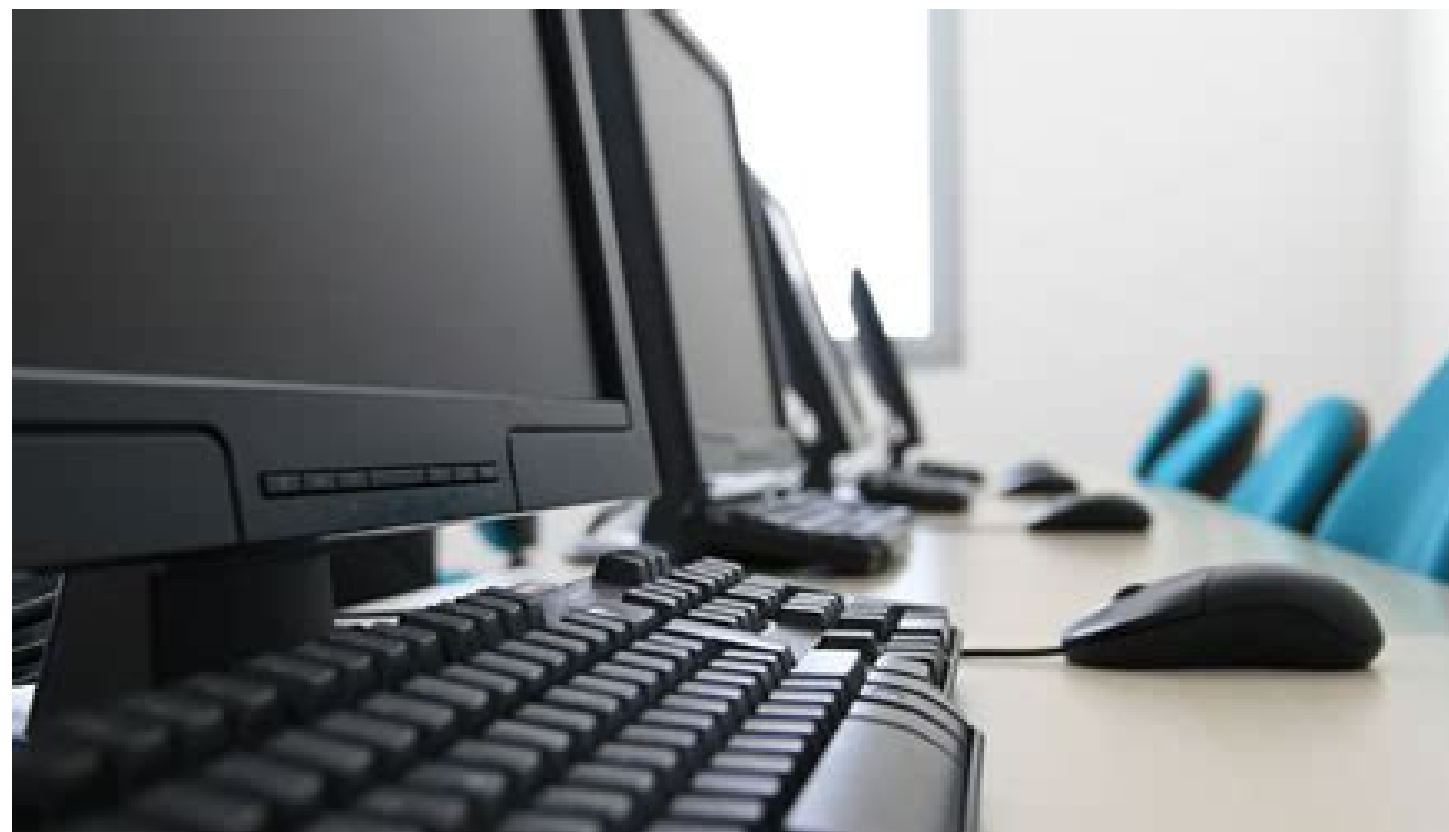
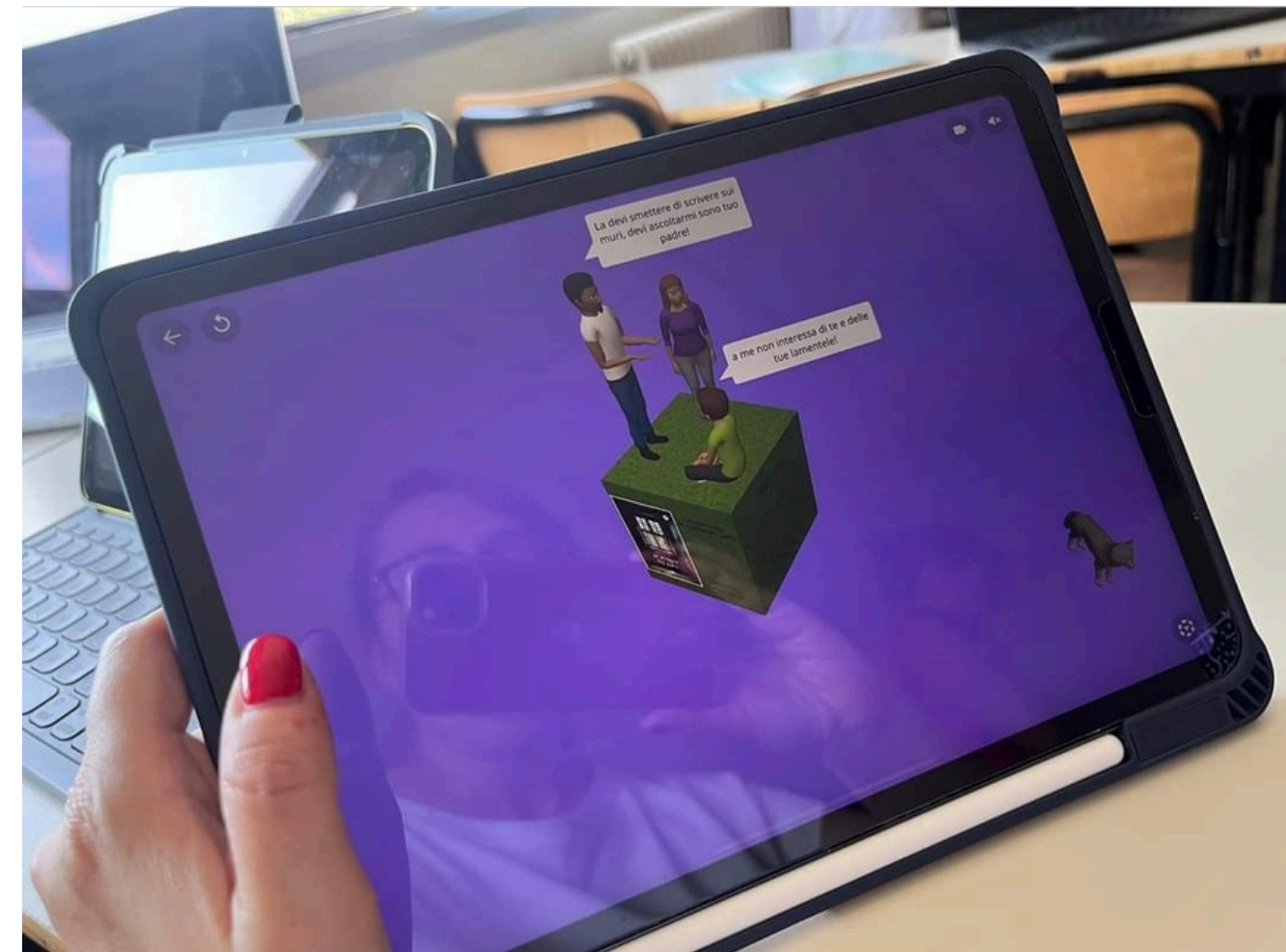
Innovazione didattica e
formazione docenti



TV Touche Smart



Tablet e PC



Nuovi pc e laboratori

Robotica e Coding con Lego e Arduino



I'IIS 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'IIS 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'IIS 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'IIS PANZINI DI SENIGALLIA

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

Codice ID 130848

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

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

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

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

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

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

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

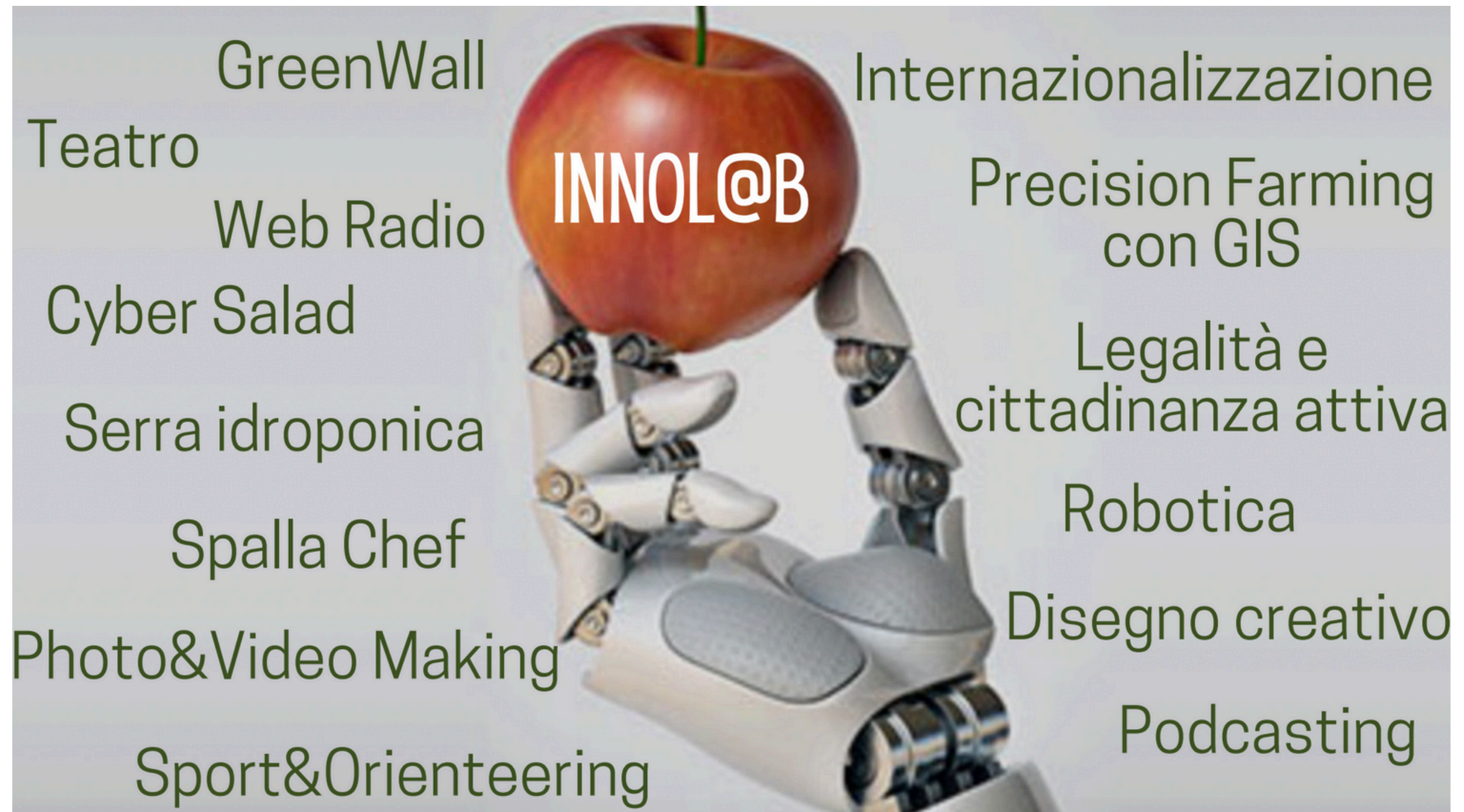
Cod ID 130882

Cervia 12-13 settembre 2023

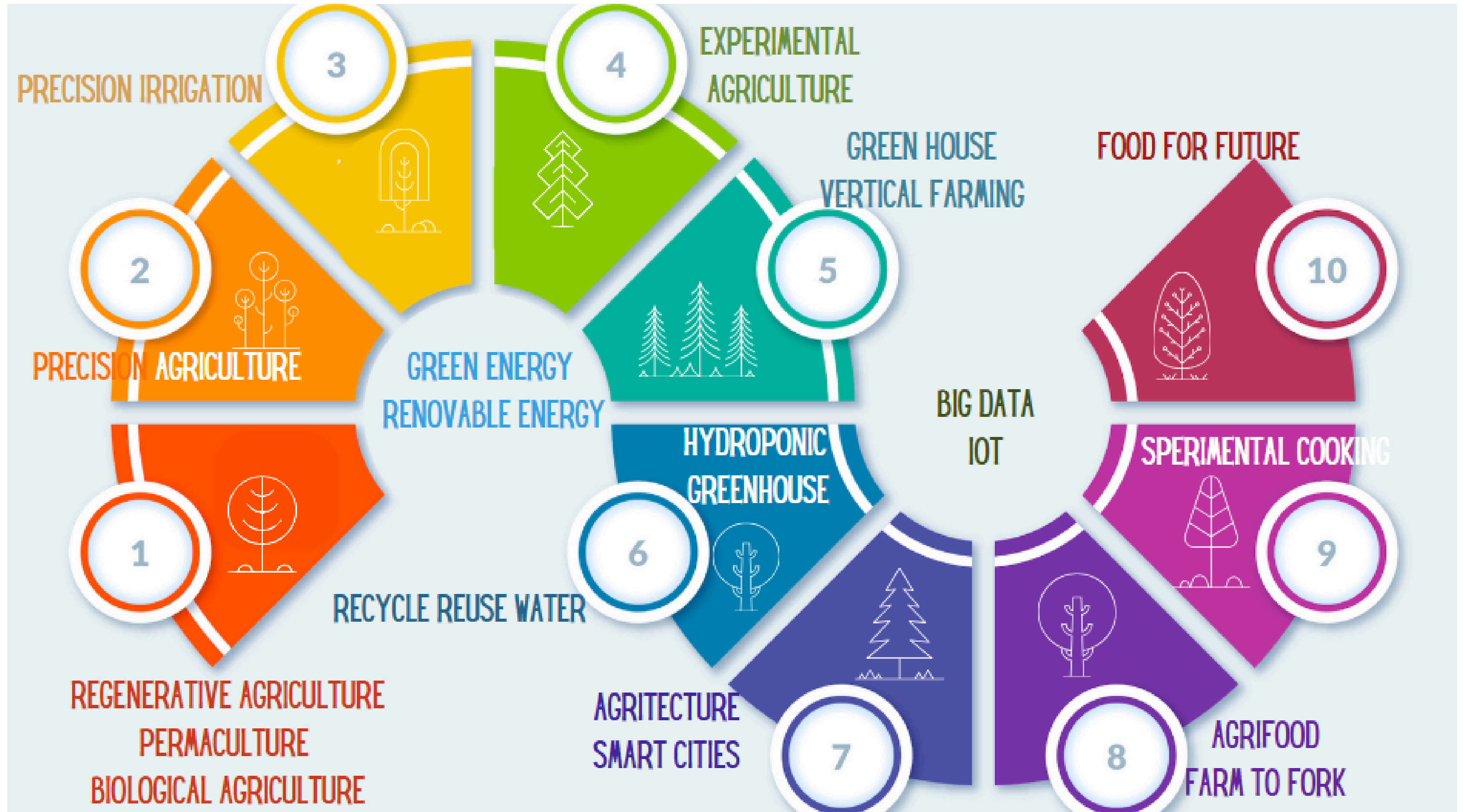
Abbiamo scelto di adottare l'**Autonomia di Istituto** grazie alla quale, con Unità Lezione di 50' anziché 60', abbiamo **potenziato l'Offerta Formativa**.

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

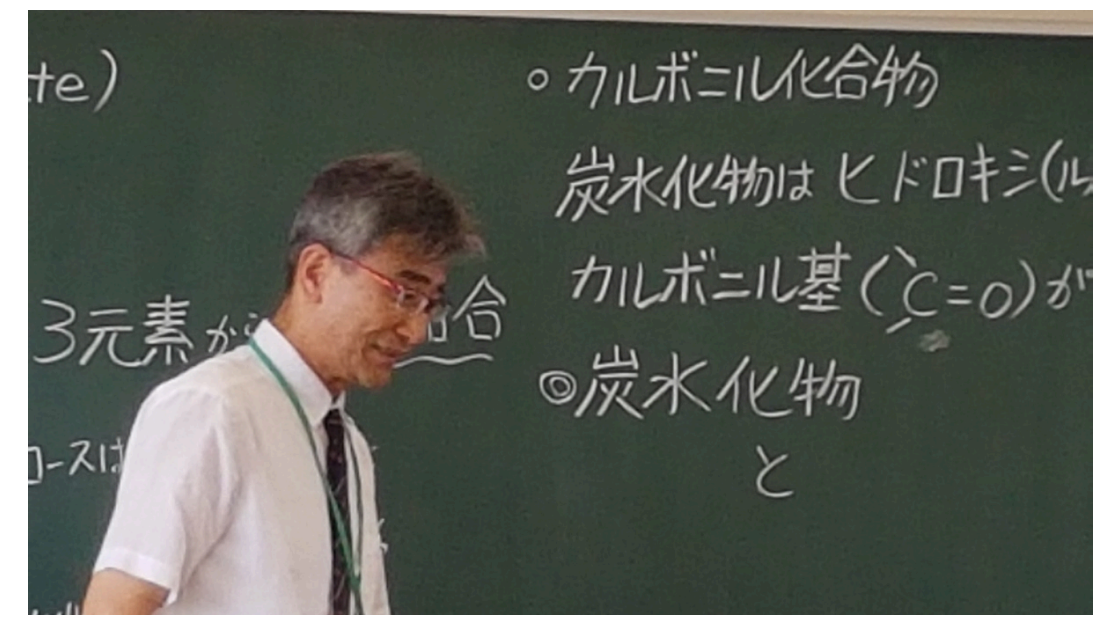
Scambio con la Super Science High School Sajino di Hiroshima



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

A wooden crate filled with various fresh produce. The crate is made of light-colored wood and has a sign on the front that reads "VIETATO TOCCARE LA MERCE". Inside the crate, there are several clear plastic containers. One container holds red tomatoes, another holds green beans, and others hold peaches and plums. The crate is placed on a light-colored tiled floor. In the background, there is a wooden cabinet and a doorway leading to another room.



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 - Web-site: www.istas.mo.it



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E RISORSE 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





Steamfor17
Green Underground



Viaggio a
Dubai



Istituto di Istruzione Superiore
LAZZARO SPALLANZANI



Istituto Tecnico Agrario
EMILIO SERENI
ROMA
AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA



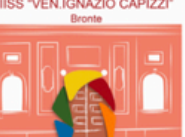
L.I.S.S. "Umberto I" - ALBA



GALILEI
ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SUPERIORE



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE
ADOLFO VENTURI
LICEO ARTISTICO - CORSO PROFESSIONALE



I.I.S.S. "VEN. IGNAZIO CAPIZZI"
Bronte



ALBERGHIER
PALOMBARA SABINA
IPSAR - IPSSEOA
Via A. De Gasperi, 8



PIRAS NAZIONALE
SCUOLA
digitale



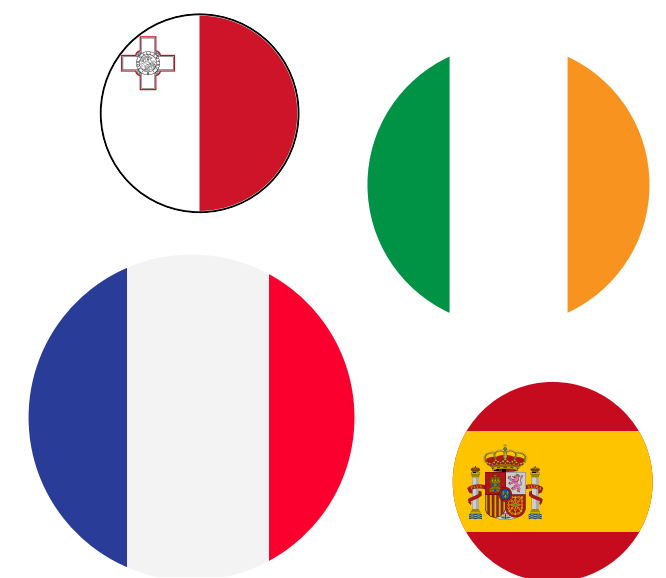
Progetto Steamfor17 con fondi del PNSD





GEMELLAGGI Austria Weiz





GEMELLAGGI Austria Weiz e Graz



Progetto BIO: Jerez De La Frontera & Kalamata





CELEBRAZIONE 70ENNALE DELL'IIS L. Spallanzani



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'agrofood 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.



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)



MODENATODAY



Nessun costo di iscrizione.
Offerta **Carnet Biz 50 viaggi**
valida fino al 30/11/2022.
Condizioni su 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



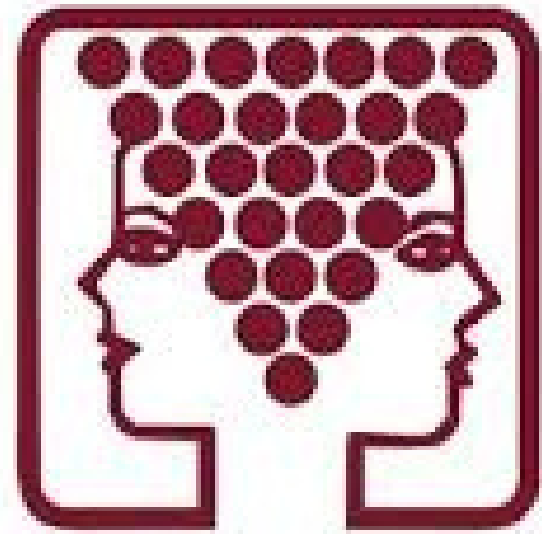


**Alessia Sanci medaglia d'oro
"Culinary Art"**



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



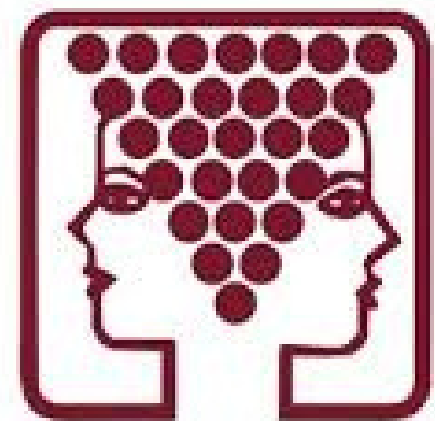


ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LE DONNE
DEL VINO**



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

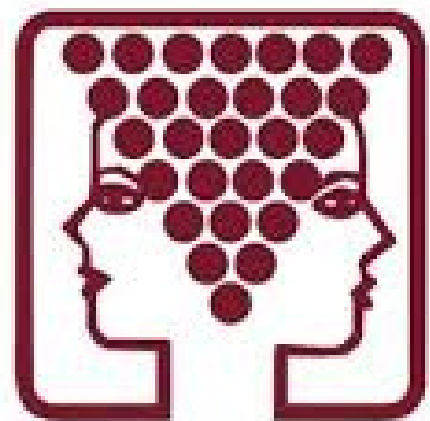




ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LE DONNE
DEL VINO**

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





ASSOCIAZIONE NAZIONALE
**LEDONNE
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



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



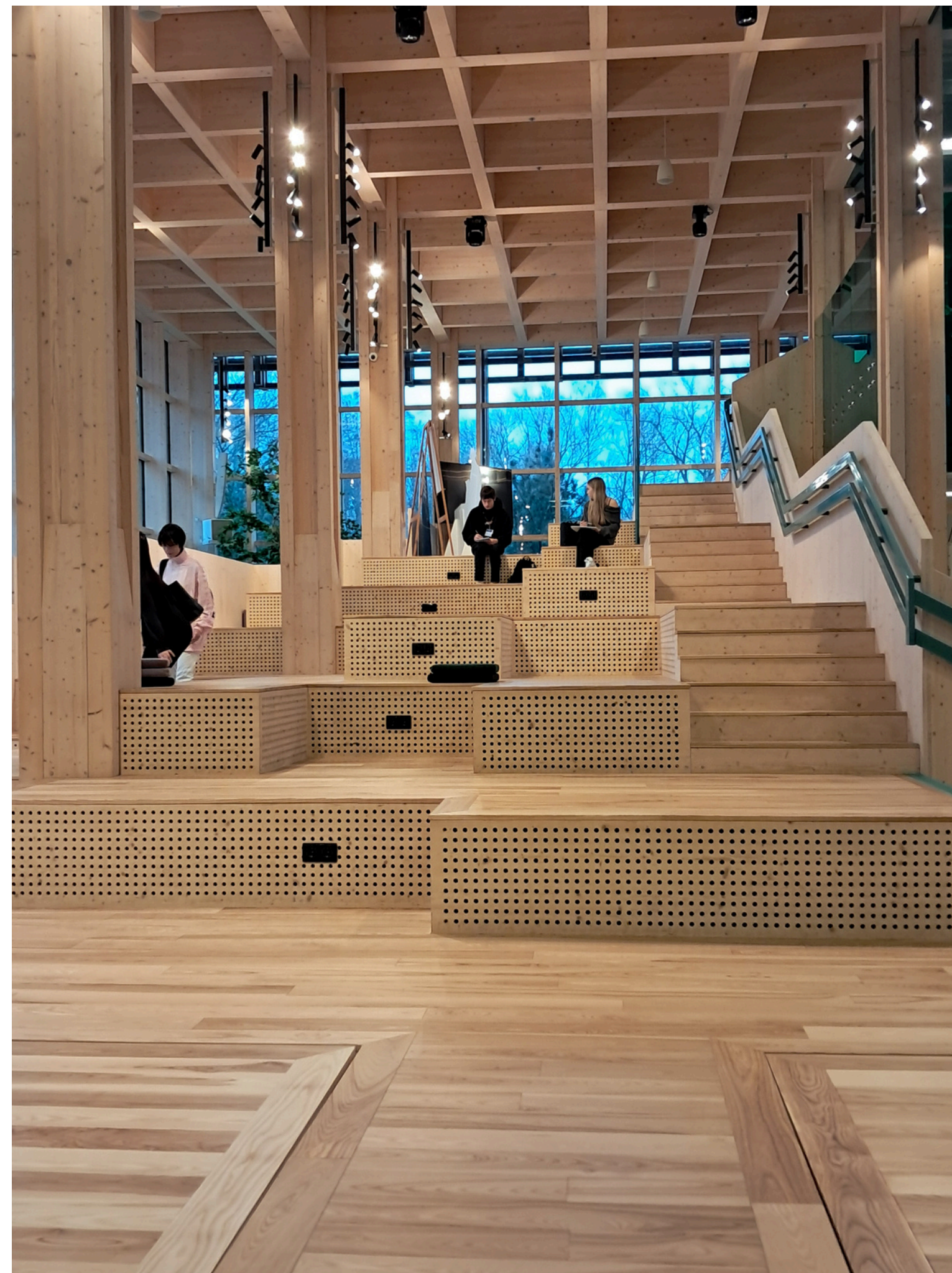
Erasmus plus a Helsinki 2024



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

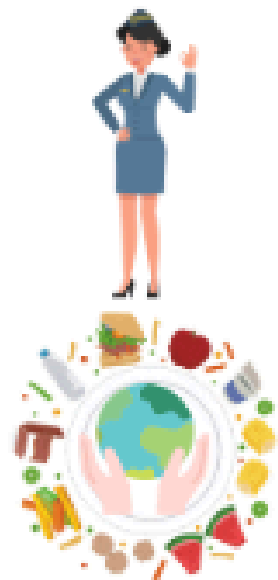
2025



INDIRIZZO PROFESSIONALE

TURISMO AGROALIMENTARE SOSTENIBILE

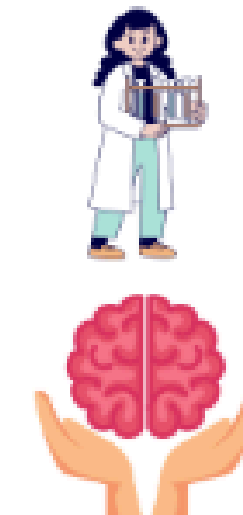
2023



INDIRIZZO TECNICO 4+2

BENESSERE, NUTRIZIONE E INNOVAZIONE ALIMENTARE

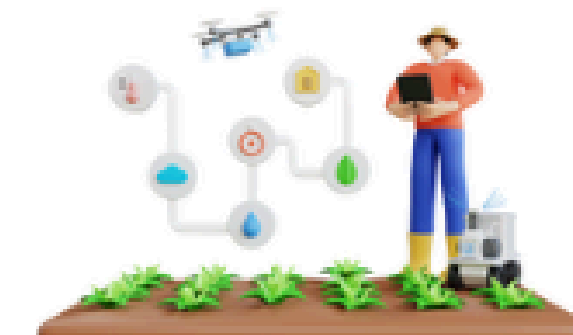
2025



INDIRIZZO TECNICO 4+2

AGRICOLTURA SMART E SALVAGUARDIA DEL TERRITORIO

2025 A VIGNOLA



Goals

L'IIS L. Spallanzani è accreditato centro TEDx nazionale

TED^x 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**

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



con fiducia, umiltà e curiosità