

**PROGRAMMA ANNUALE 2026**  
**RELAZIONE ILLUSTRATIVA RELATIVA ALL'AZIENDA AGRARIA DELL'ISTITUTO "L. Spallanzani"**

(Artt. 5 e 25 del Decreto 129/2018)

L'azienda agraria dell'Istituto di Istruzione Superiore "L. Spallanzani" è costituita da diversi poderi con orientamento produttivo diversificato in funzione delle caratteristiche climatiche, orografiche, economiche e didattiche delle sedi di riferimento, come di seguito descritto:

### Sede di Castelfranco Emilia

Podere "COLOMBARO"	
Caratteristiche topografiche, orografiche e pedologiche	
Ubicazione	Via Solimei,23
Distanza dalla sede	attiguo alla sede
Superficie totale in ha	0,6
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	argillosa
Sistemazioni idrauliche	efficienti
Destinazione prevalente	orticola-floricola
Proprietà	ha 0,2 del Comune di Castelfranco e ha 0,4 della Provincia di Modena

Fino al mese di maggio 2018 il terreno a disposizione dell'Istituto era di circa ha 2,00 di cui 0,4 ha di proprietà della Provincia di Modena e ha 1,6 di proprietà del Comune di Castelfranco Emilia che lo cedeva all'Istituto con una convezione.

Nel maggio 2018 il Comune ha ripreso il terreno di sua proprietà per costruire un centro diurno per anziani. Su richiesta della scuola, il Comune ha deciso di lasciare all'Istituto un appezzamento di ha 0,2 da destinare a 5 tunnel freddi per la coltivazione di ortaggi da vendere presso il punto vendita, nel 2023 la superficie in oggetto è entrata in piena produzione.

La superficie complessiva attualmente in uso all'Istituto è quindi di ha 0,6 di cui ha 0,5 di SAU così destinata:

n. 4 serre calde di superficie complessiva pari a 1160 m<sup>2</sup>: la serra H (del 1980) è in policarbonato, riscaldata, la serra I è la più grande, composta da due parti, in vetro, con aperture automatiche superiori e laterali, le serre L ed M hanno la copertura in plastica e sono riscaldate con ventilatori ad aria calda. La serra H è stata sottoposta a manutenzione nel corso dell'autunno 2022, con sostituzione dei pannelli del tetto e di parte dei pannelli di policarbonato laterali. Nel corso dell'anno 2022 sono stati ripristinati e ottimizzati gli impianti di riscaldamento e di automazione.

n.1 serra letto caldo di piccole dimensioni, in plexiglas con aperture laterali, telo ombreggiante e banconi riscaldati per la germinazione. La serra letto caldo si trovava sull'area di sedime del nuovo fabbricato in costruzione quindi è stata riposizionata presso il plesso scolastico di via Magenta.

Le serre sono destinate alla coltivazione di piante orticole (es. insalata, pomodoro, bietola, spinacio, cicoria, sedano), floricole (es. geranio, petunie, begonie, delosperma, verbena, ciclamino), officinali varie, piante da appartamento (es. Stelle di Natale, Ficus spp., Yucca, Clorofito, Filodendro, Singonio, Clivia, Crassulacee), piante da giardino (es. Aspidistra, Tradescantia) e piante eduli per l'indirizzo enogastronomico.

I 5 tunnel freddi sono utilizzati per la coltivazione di orticole a ciclo autunnale-primaverile e primaverile-estivo. La programmazione delle colture orticole va ad integrarsi con quelle previste per il fondo di Gaggio.

È presente un'area destinata al compostaggio dove è in corso un progetto con l'UNIMORE (BIOCHAR) dove sono concentrati i residui dell'orto e del giardino.

Nel corso del 2026 si prevedono le seguenti entrate:

<b>PRODOTTO</b>	<b>IMPORTO €</b>
Ortaggi	5.000,00
Piante floricole	3.000,00
Piante da appartamento	2.000,00
Piante officinali	500,00
<b>TOTALE</b>	<b>10.500,00</b>

Le attività produttive presenti presso la sede centrale comprendono anche:

### CASEIFICIO AZIENDALE

Nel corso del 2021 sono stati eseguiti lavori di razionalizzazione di questo laboratorio didattico che ci hanno permesso di ridurre le spese. Dal 1° gennaio 2021, non avendo più la gestione diretta della stalla, per fare funzionare il caseificio dobbiamo acquistare una quantità di latte che ci permetta di ottenere circa le seguenti produzioni annue con le conseguenti previsioni di entrate:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA'</b>	<b>PREZZO UNITARIO €</b>	<b>IMPORTO €</b>
Forme di Parmigiano Reggiano	1.000	550,00	550.000,00
Zangolato kg	7.000	3,50	24.500,00
Caciotte	n. 1.500 X kg 0,7 = kg 1.050	12,50	13.125,00
Ricotte	n. 2.000 X kg 0,6 = kg 1.200	6,00	7.200,00
Tosone kg	150	10,00	1.500,00
<b>TOTALE PREVISTO €</b>			<b>596.325,00</b>

La trasformazione della panna in burro avviene all'interno del caseificio, però il burro ottenuto non può essere venduto come tale in quanto la normativa vigente prevede che si possa

vendere questo prodotto solo se è stato sottoposto ad un processo di pastorizzazione e l'istituto non ha il pastorizzatore, quindi presso il nostro caseificio viene prodotto "lo zangolato" che viene poi venduto ad una ditta privata che lo pastorizza e lo confeziona. L'Istituto poi compra il burro prodotto e lo vende nello spaccio aziendale. Si mette in evidenza che il nostro Istituto è l'unico iscritto regolarmente al Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano e quindi l'unica scuola in assoluto autorizzata a produrre Parmigiano Reggiano DOP

## CANTINA

Questo laboratorio didattico avrebbe bisogno di grossi investimenti per acquistare una attrezzatura moderna e funzionale. In attesa di questa completa ristrutturazione per le esercitazioni pratiche degli studenti nella cantina aziendale vengono vinificati 5/7 q di uva a puro scopo didattico. Nel corso del 2026 si prevedono le seguenti entrate:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' NUMERO</b>	<b>PREZZO UNITARIO €</b>	<b>IMPORTO €</b>
Bottiglie di vino bianco	300	3,00	900,00
<b>TOTALE PREVISTO €</b>			<b>900,00</b>

- Le uve non utilizzate nella cantina dell'Istituto verranno vendute alla Cooperativa società agricola a r. l. Cantine Riunite & CIV

## ACETAIA PER LA PRODUZIONE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

L'acetaia è composta da tre batterie di botticelle di legni e volumi diversi. Una batteria è partita nel 1980, mentre le altre sono del 1999. A differenza degli altri aceti quello tradizionale viene prodotto solo con mosto cotto, occorrono almeno dodici anni di invecchiamento e cure particolari per ottenere un prodotto certificato DOP.

L'acetaia è dunque destinata alla produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, e quest'anno si prevede di ottenere circa 10 litri di prodotto invecchiato minimo 12 anni come prescrive il disciplinare di produzione e 10 litri di ABTM extravecchio.

Dall'anno 2020 l'acetaia è stata certificata quindi la nostra scuola ha avuto l'autorizzazione a far imbottigliare nelle bottiglie ufficiali del Consorzio di tutela dell'ABTM, sia aceto balsamico tradizionale oltre i 12 anni sia aceto balsamico tradizionale extravecchio oltre i 25 anni.

Nella vendemmia 2026 si prevede di utilizzare circa 10 q. di uva bianca prodotta nella sede di Vignola da destinarsi alla produzione di mosto cotto da utilizzare per l'acetaia.

Nel corso del 2026 si prevedono le seguenti entrate:

<b>PRODOTTO</b>	<b>QUANTITA' litri</b>	<b>PREZZO UNITARIO €</b>	<b>IMPORTO €</b>
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Affinato	10	150	1.500,00

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio	10	250	2.500,00
<b>TOTALE PREVISTO €</b>			<b>4.000,00</b>

### ACETAIA PER LA PRODUZIONE DI ACETO DI VINO

Questa acetaia si trovava nella casa colonica dell'azienda di Gaggio, ma nel 2022 è stata completamente trasferita in un locale molto più funzionale adiacente alle aule di via Solimei. L'acetaia è formata da dodici botti di rovere da 220 litri. La capacità netta complessiva è di circa 26 ettolitri di aceto. Si prevede di ottenere circa 4 q di prodotto.

L'aceto forte viene utilizzato anche per produrre aceto Balsamico di Modena (non IGP), la cui produzione annua è di circa 500 bottiglie da 250 cc.

La produzione è ottenuta utilizzando esclusivamente aceto di vino e mosto cotto prodotti nella nostra azienda e viene confezionato presso la sede dei Castelfranco.

Tutte le fasi produttive sono seguite e realizzate dai nostri tecnici con l'aiuto degli studenti.

Nel corso del 2026 si prevedono le seguenti entrate:

PRODOTTO	QUANTITA'	PREZZO UNITARIO €	IMPORTO €
Aceto di vino litri	200	1,80	360,00
Aceto balsamico di Modena in bottigliette da 250 ml numero	500	3,00	1.500,00
SABA	100	5,00	500,00
<b>TOTALE PREVISTO €</b>			<b>2.360,00</b>

### APIARIO

Presso la sede di Castelfranco erano presenti 3 alveari comprensivi di relativi nuclei.

Le arnie sono state spostate dalla sede di Castelfranco a quella di Montombraro in quanto l'attuale cantiere edile per la costruzione della nuova palazzina non garantiva il benessere delle api, quindi nel 2026 presso la sede di Castelfranco non ci sarà produzione di miele che verrà prodotto solo a Montombraro.

A Castelfranco sono comunque presenti materiali apistici (arnie, telaini, indumenti, attrezzi da apicoltore) nel container dedicato all'attività apistica, mentre all'interno della cella frigorifera adiacente lo spaccio, vengono conservati i melari da utilizzare in primavera/estate per la raccolta di miele.

### AZIENDA AGRARIA A GAGGIO DI PIANO COMUNE DI CASTELFRANCO EMILIA

La maggior parte del terreno dell'azienda agraria dell'Istituto si trova a Gaggio di Piano che è una frazione di Castelfranco Emilia dove si trovano 3 poderi.

### **Podere Palazzo**

Il podere palazzo può essere diviso in due corpi che chiameremo A e B.

Podere "PALAZZO" corpo A	
Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Prati – loc. Gaggio di Piano – Comune di Castelfranco E
Distanza dalla sede	6 km
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	medio impasto tendente all'argilloso

È il podere che costituisce il nucleo dell'azienda, è in gestione dell'Istituto dal 1° novembre 1978, da quando cioè la scuola ha rinunciato a gran parte del Fondo denominato "Colombara" adiacente all'istituto, in favore del Comune di Castelfranco Emilia. Il Comune ha acquistato dall'Opera Pia "Coniugi Cavazza" un appezzamento di terreno da concedere in uso all'Istituto per scopi didattici. In base alla normativa attuale (legge 11/01/1996 n. 23, art.8 comma 1 norme per l'edilizia scolastica), il Comune di Castelfranco Emilia ha ceduto in comodato ad uso gratuito sia il terreno che i fabbricati alla Provincia di Modena, la quale li cede all'Istituto per le attività didattiche.

La superficie agricola totale inizialmente era di ha 46,0848, nel gennaio del 1990 ha subito una variazione in diminuzione di ha 1,3386 ceduti gratuitamente all'Istituto per la costruzione di una nuova stalla, la cui proprietà è stata poi trasferita alla provincia di Modena.

In seguito la superficie è ancora diminuita perché è stata costruita una pista ciclabile, poi il comune ha ceduto un appezzamento di terreno in comodato ad una associazione di aeromodellismo.

Attualmente il podere Palazzo ha una superficie di ha 42,1275.

Nel centro aziendale esistono due vecchi fabbricati rurali. Uno è una casa colonica in pessimo stato di manutenzione, in particolare il tetto presenta grossi problemi strutturali per cui il perimetro dell'immobile è stato transennato e sono state ridotte le entrate. Nel corso del 2026 questo fabbricato verrà demolito ed in sostituzione la provincia di Modena costruirà un nuovo fabbricato. Attualmente i locali del fabbricato hanno le seguenti destinazioni:

Al piano terra

- una sala ad usi vari
- due spogliatoi e due bagni per studenti
- una ex cantina adibita ad ambiente per lavorazioni varie come la selezione ed il confezionamento delle patate e a magazzino.

Al primo piano

- tre spogliatoi, un bagno, una cucina ed un ufficio utilizzati dagli assistenti tecnici e dai collaboratori d'azienda ed un locale adibito a magazzino per piccole cose.

Il secondo fabbricato è una stalla a stabulazione fissa con poste groppa a groppa in disuso perché non più rispondente alle moderne tecniche di allevamento.

Al piano superiore si trova un fienile tradizionale in pessimo stato di manutenzione, tutto il fabbricato è stato dichiarato inagibile in quanto nel corso del 2021 gran parte del tetto è crollato e successivamente ci sono stati ulteriori crolli per cui attualmente è praticamente un rudere.

Durante il 2024 la copertura in legno del fabbricato è completamente crollato rendendo inagibile il fabbricato.

Oltre ai due fabbricati già descritti è presente un tunnel multifunzionale con archi in metallo e copertura con film plastico costruito nel 2022 utilizzato per il ricovero di macchine ed attrezzi.

Di seguito si elencano in dettaglio le colture con le relative superfici e le produzioni previste.

Si rende noto che nel corso del 2025 è stato abbattuto un vigneto per motivi fitosanitari della superficie di ha 1,1300 e si prevede di reimpiantarli nel corso del 2026 in diversa posizione aziendale prevedendo che la piena produzione del nuovo impianto si avrà dal terzo anno dall'impianto in poi.

#### RIPARTO DELLA SUPERFICIE

SUPERFICI	Ha	a	Ca
SUPERFICIE TOTALE	42	12	75
TARE	08	55	75

SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	33	57	00
--------------------------------	----	----	----

## RIPARTO CULTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE ARBOREE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE IN q	ENTRATE PREVISTE
<b>FRUTTETI</b>			
<b>Impianto 1991 - Pere William</b>	0,2000	60	9'000,00
<b>Impianto 2000 - Prugne Stanley</b>	0,1700	40	8'000,00
<b>Impianto 2002 - Pere Carmen</b>	0,0800	25	3'750,00
<b>Impianto 2007 - Frutteto varietale: Susine, albicocche, pesche, ciliegie pere e mele,</b>	1,1700	250	27.635,00
<b>Impianto 2012 - Mele cultivar: Golden Delicious, Granny Smith e Fuji</b>	0,1800	70	7'000,00
<b>Impianto 2015 - Kaki</b>	0,0400	10	450,00
<b>Impianto anni vari - Frutteto di Mele e pere di antiche varietà</b>	0,1800	10	1000,00
<b>TOTALE FRUTTETI</b>	<b>2,0200</b>	<b>465</b>	<b>49.835,00</b>
<b>VIGNETI</b>			
<b>Impianto anno 2025- Sistema di allevamento a cordone speronato varietà grechetto gentile</b>	0,9200	0	0,00
<b>Impianto anno 1992 – Sistema di allevamento cordone speronato varietà montuni, grechetto gentile e pinot bianco</b>	0,3000	45	3'600,00
<b>Impianto anno 2025 – Sistema di allevamento cordone speronato varietà: sangiovese</b>	0,2100	0	
<b>Impianto anno 2006 – Sistema di allevamento cordone speronato varietà: grechetto gentile e alionza</b>	0,3800	50	3'000,00
<b>Impianto anno 2007 – Sistema di allevamento cordone speronato campo catalogo di antiche varietà</b>	0,2200	5	400,00
<b>Impianto anno 2016 – Sistema di allevamento cordone speronato varietà trebbiano modenese</b>	0,2800	30	2400,00
<b>Impianto anno 2020 – Sistema di allevamento cordone speronato varietà trebbiano modenese</b>	0,1200	10	800,00

<b>TOTALE VIGNETI</b>	<b>2,4300</b>	<b>140</b>	<b>10'200,00</b>
<b>TOTALE COLTURE ARBOREEE</b>	<b>4,4500 (ha)</b>	<b>605</b>	<b>60.035,00</b>

<b>COLTURE ERBACEE</b>	<b>SUPERFICIE ha</b>	<b>PRODUZIONI PREVISTE IN q</b>	<b>ENTRATE PREVISTE</b>
Erba medica (Non si prevedono produzioni in quanto per i medicaï viene fatto un contratto di diritto di sfalcio)	20,4877		17.000,00
Frumento tenero varietà Giorgione	4,7916	335,41	7'379,02
Girasole	2,9976	74,94	3'357,48
Zucche	0,2100	84	4'200,00
Patate, cipolle, aglio e scalogno	0,6331	189,94	18'994.00
<b>TOTALE COLTURE ERBACEE</b>	<b>29,1200</b>	<b>2.733,06</b>	<b>50.930,50</b>

#### **Podere Palazzo Corpo B - stalla**

Il corpo B, come detto in precedenza, ha una superficie di ha 1,3386 ed è stato donato dal Comune di Castelfranco Emilia all'Istituto con il preciso scopo di costruire una stalla moderna la cui proprietà è poi stata trasferita alla Provincia di Modena.

Attualmente, in questo terreno si trova:

- una stalla a stabulazione libera con zona di riposo a lettiera permanente
- un fienile attualmente utilizzato per il deposito di fieno e paglia e per il ricovero di vacche in asciutta
- una sala di mungitura a tandem con 6 poste
- una sala latte
- una platea di cemento per il deposito del letame
- un lagone in terra battuta impermeabilizzato con film plastico per raccogliere le acque di lavaggio della sala di mungitura e della sala latte.
- una vasca circolare destinata allo stoccaggio di liquame denso

Dal 1° Gennaio 2021 la stalla è stata data in gestione esterna con un contratto di affitto di ramo d'azienda regolarmente registrato. Non avendo più la gestione diretta della stalla si prevede di formalizzare regolare contratto di "diritto di sfalcio" su tutte le superfici a colture foraggere.

Nelle vicinanze della stalla si trova una casa colonica di proprietà del Comune di Castelfranco Emilia che è stata ceduta in comodato gratuito come abitazione alle persone che gestiscono la stalla dell'Istituto. Nel corso del 2026 si prevedono le seguenti entrate:

<b>CANONE DI AFFITTO ANNUO € 30.000,00</b>
--

#### **Podere Villa Sorra**

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Prati – loc. Gaggio di Piano – Comune di Castelfranco E
Distanza dalla sede	6 km
Superficie in ha	16,3968
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Sistemazione idrauliche	efficienti
Destinazioni prevalente	seminativo

Questo terreno è di proprietà del Comune di Castelfranco Emilia che lo ha affittato all'Istituto con un contratto della durata di 7 annate agrarie con termine il 31/12/2025. Nel mese di gennaio verrà stipulato un nuovo contratto che attualmente è allo studio.

Nel contratto di affitto praticamente scaduto era previsto un canone € 1.250,00 annui da versare in un'unica soluzione entro e non oltre il 30 luglio di ogni annata agraria, inoltre l'Istituto doveva eseguire delle operazioni di manutenzione nel parco di Villa Sorra.

#### RIPARTO DELLA SUPERFICIE

<i>SUPERFICI</i>	<i>Ha</i>	<i>a</i>	<i>Ca</i>
SUPERFICIE TOTALE	16	39	68
TARE	1	27	18
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	15	12	50

RIPARTO DELLA SAU COLTURE	SUPERFICE ha	PRODUZIONI PREVISTE q	ENTRATE PREVISTE
Erba medica (Non si prevedono produzioni in quanto per i medicali viene fatto un contratto di diritto di sfalcio)	9,4500		8.000,00
Girasole	3,7350	93,74	4'199,55
Prato stabile	1,9400	150	15'000,00
<b>TOTALE</b>	<b>15,1250</b>	<b>1188,74</b>	<b>27.199,55</b>

## Podere fondazione Coniugi Cavazza

(Formato da 3 appezzamenti distinti denominati Fattoria, Punta e Provane)

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Prati – loc. Gaggio di Piano – Comune di Castelfranco E
Distanza dalla sede	6 km
Superficie in ha	30,5651
Giacitura	pianura
Tessitura del terreno	medio impasto tendente all'argilloso
Sistemazione idrauliche	efficienti
Proprietà	Fondazione "Coniugi Cavazza"

Questo terreno è di proprietà della Fondazione Coniugi Cavazza che lo ha ceduto in affitto al nostro Istituto, il contratto precedente è scaduto il 10 novembre 2023 ed è stato stipulato un nuovo contratto con inizio l'11 novembre 2023 e termine il 31 dicembre 2032. Il canone annuo è di € 11.000,00 da pagarsi in due rate di pari importo l'11 novembre e l'11 maggio.

Nel corso del 2024 c'è stata una modifica nelle fondazioni della Curia di Modena quindi il contratto di affitto che abbiamo in essere è passato dalla fondazione Coniugi Cavazza alla fondazione Muratori ed è a quest'ultima che dovremo pagare il canone di affitto.

#### RIPARTO DELLA SUPERFICIE

<i>SUPERFICI</i>	<i>ha</i>	<i>a</i>	<i>Ca</i>
SUPERFICIE TOTALE	30	56	51
TARE	2	30	15
ELEMENTI NATURALI ( <i>nota 1</i> )	1	69	00
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	26	57	36

(*nota 1*) Gli elementi naturali sono dati da siepi previste dalla normativa CE e l'Istituto riceve annualmente un contributo.

#### RIPARTO COLTURALE DELLA SAU E PRODUZIONI PREVISTE

COLTURE	SUPERFICIE ha	PRODUZIONI PREVISTE q	ENTRATE PREVISTE
Erba medica	8,3081	830,81	11'901,34
Frumento tenero varietà giorgione	4,7112	329,78	7'255,16
Barbabietola	13,5543	6'777,15	29.141,75
<b>TOTALE</b>	<b>26,5736</b>	<b>7'937,74</b>	<b>48'298,25</b>

## Sede di Vignola

### Podere "Barlete"

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via per Sassuolo 2158
Distanza dalla sede	attiguo alla sede
Superficie in ha	1,2330
Giacitura	leggero declivio
Esposizione	est
Tessitura del terreno	tendenzialmente argilloso
Sistemazioni idrauliche	efficienti
Proprietà	Comune di Vignola

Il terreno è di proprietà del Comune di Vignola.

In base alla normativa (legge 11/01/1996 n. 23, art.8 comma 1 norme per l'edilizia scolastica), il Comune di Vignola ha ceduto in comodato ad uso gratuito sia il terreno che i fabbricati alla Provincia di Modena, la quale li cede all'Istituto per le attività didattiche.

I terreni della sede di Vignola sono coltivati rispettando la normativa sul biologico e sono assoggettati a controllo dall'Organismo di Controllo CCPB.

## RIPARTO DELLA SUPERFICIE

Destinazione	Ha	a	ca	Produzione in kg	Entrate previste €
<b>Superficie totale</b>	1	23	30		
n. 1 Serra (1)		02	80		
n. 1 Fabbricato (2)		05	00		
n. 1 Tunnel (3)		01	50		
Tare		41	80		
<b>Totale superficie fabbricati/tare</b>		<b>51</b>	<b>10</b>		
<b>Superficie Agricola Utilizzata (SAU)</b>		<b>72</b>	<b>20</b>		
Vigneto Cultivar Trebbianina		05	60	870	435,00
Vigneto Cultivar Trebbiano Modenese		18	40		
Area cassoni di coltivazione orticole (4)		01	50	---	
Susino		09	00	250	500,00
Orticole varie (5)		7	50	-----	
Giardino con piante arbustive e arboree		15	20	-----	
<b>TOTALE €</b>					<b>935,00</b>

**Nota 1-** Nella serra di 280 m<sup>2</sup> vengono coltivate colture orticole (es. pomodoro, insalata, cetriolo, melone) e colture floricole annuali (es. begonie, fiori di vetro, gerani) inoltre vengono fatte esercitazioni con gli alunni, ad esempio, di semina, trapianto, innesti.

La serra è condivisa al 50% con l'ASL di Vignola che la utilizza per esercitazioni pratiche con ragazzi portatori di Handicap esterni alla Scuola.

**Nota 2-** Il fabbricato di 500 m<sup>2</sup> è adibito a:

- Magazzino ricovero attrezzi
- Acetaia
- Aula Magna
- Punto vendita prodotti dell'Istituto
- Laboratorio di trasformazione dei prodotti agricoli
- Aula di sostegno

**- Acetaia :**

<i>n° Botti</i>	<i>Capacità</i>	<i>Tipo di Prodotto</i>	<i>Quantità</i>
n° 6	litri 200 cadauno (1200 totali)	Mosto giovane in via di fermentazione alcolica e acetica	litri 790

## BOTTI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE

<i>Batterie</i>		<i>Tipologia Aceto</i>
BATTERIA 1	1° botte	Affinato di 12 anni
	2° botte	Affinato di 12 anni
BATTERIA 2	1° botte	Extra Vecchio
	2° botte	Extra Vecchio
BATTERIA 3	1° botte	Affinato di 12 anni
	2° botte	Affinato di 12 anni
BATTERIA 4 Bio	1° botte	in via di maturazione

### - Laboratorio di Trasformazione

Il laboratorio è strutturato su una superficie di circa 50 m<sup>2</sup> ed è adibito, attualmente, alla trasformazione dell'uva nella filiera dell'aceto balsamico tradizionale. I finanziamenti previsti per il suo completamento, con lo scopo di produrre marmellate, confetture e salse trasformando i prodotti delle aziende agricole delle sedi, non sono stati infatti sufficienti a completare il progetto iniziale.

Il laboratorio é dotato di:

- una caldaia per la cottura a fiamma libera del mosto con un sistema di aspirazione dei fumi;
- attrezzature previste per l'ammostamento: torchio e diraspatrice.
- una cisterna refrigerata in acciaio inox di 1 tonnellata per la conservazione del mosto cotto.
- un essiccatore OP500 prodotto dalla Nannetti con capacità 480 litri.
- un lavello ed un tavolo da lavoro in acciaio inox.
- Paiuolo Elettrico Ad Olio Con Mescolatore - Marca: Capra Lavorazione Acciaio - Mod: Gr74260e - Capacita:85 litri - Potenza: Kw 520 - Alimentazione:400v
- Un frantoio per olive acquistato nel corso del 2025 che verrà utilizzato anche per conto terzi per i produttori di olive della zona che non hanno un frantoio.

Le pareti ed il pavimento sono piastrellati. Sono inoltre presenti un locale per lo stoccaggio dei prodotti finiti ed un magazzino per le materie prime.

### Produzione di Mosto Cotto

<b>Uva trasformata</b>	<b>Produzione Mosto Cotto</b>	<b>Mosto cotto utilizzato per l'acetaia</b>	<b>Mosto da vendere</b>	<b>Entrata prevista €</b>
Uva della sede di Vignola 1.000 Kg	300 kg	300 kg	0 kg	0,00
Uva della sede di Castelfranco 1.000 kg	300 kg	0 kg	300 kg	1.500,00

**Nota 3** il tunnel in via di ristrutturazione ha una superficie complessiva di 150 m<sup>2</sup> costituito da archi metallici coperti con rete ombreggiante destinato alla coltivazione di piante orticole

**Nota 4-** Adiacente alla serra è presente un'area con cassoni di coltivazione a scopo didattico dove vengono coltivate colture orticole.

**Nota 5-** Per quel che riguarda le colture orticole è in previsione di coltivare: Cipolle, Aglio, Spinaci, Ravanelli, Fave e ceci.

### Podere "Barlete 2"

Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via per Sassuolo
Distanza dalla sede	attiguo alla sede
Giacitura	leggero declivio
Esposizione	Est
Tessitura del terreno	tendenzialmente argilloso
Sistemazioni idrauliche	efficienti

Adiacente al podere Barlete esiste un altro appezzamento di terreno di m<sup>2</sup> 6561 di proprietà del Comune di Vignola che lo ha ceduto in comodato gratuito alla Provincia di Modena che a sua volta lo ha ceduto All'Istituto.

RIPARTO DELLA SUPERFICIE	Ha	a	Ca
SUPERFICIE TOTALE	00	65	61
TARE	00	15	56
SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA	00	50	05

### Riparto della Superficie Agricola Utilizzata

Destinazione	Ha	a	Ca	Produzione kg	Entrate previste
<b>Superficie Agricola Utilizzata</b>		<b>50</b>	<b>05</b>		
· Amarene		25	00	500	1'250,00
· Visciole		01	30	50	125,00
· Marasche		01	10	50	125,00
· Duroni (varie cultivar)		01	65	50	125,00
· Orticole		05	00	-----	
· Olivo		08	00	50	50,00
· Albicocche		08	00	250	625,00
<b>TOTALE</b>				<b>950</b>	<b>2'300,00</b>

L'incidenza elevata delle tare sul terreno dato in comodato dal Comune di Vignola è da mettere in relazione al fatto che su questo terreno è in progetto la costruzione di una ciclabile lungo il canale della Bonifica che funge da confine (Rio Secco), per cui la scuola è rimasta,

per la coltivazione, ad una distanza di sicurezza di circa 10-12 metri dal canale per lasciare lo spazio per una futura ciclabile.

### **Sede di Montombraro (Zocca)**

Podere "Campazzo"	
Caratteristiche topografiche, orografiche e podologiche	
Ubicazione	via Lamizze
Distanza dalla sede	1 km
Superficie	5,9705
Giacitura	moderatamente declive
Esposizione	nord-ovest
Altezza slm	700 m
Tessitura del terreno	argillosa
Sistemazione idraulica	efficiente

Questo podere è di proprietà dell'Istituto Diocesano per il sostentamento del clero dell'Arcidiocesi di Modena Nonantola.

La Provincia di Modena settore patrimonio, per conto dell'Istituto, ha stipulato un regolare contratto di affitto della durata di anni 6 (termine 07/09/2029).

Sul podere sono presenti:

- Una stalla a stabilizzazione fissa attualmente utilizzata come ricovero attrezzi
- Un fabbricato rurale in condizione fatiscenti ed attualmente non utilizzato
- Una tettoia utilizzata come ricovero mezzi agricoli
- Un impianto per la distillazione delle piante officinali per ottenere oli essenziali

I terreni della sede di Montombraro sono coltivati rispettando la normativa sul biologico e sono assoggettati all'Organismo di Controllo CCPB.

#### RIPARTO DELLA SUPERFICIE

Descrizione	Ha	a	ca	Produzioni q	Entrate previste
<b>Superficie totale</b>	<b>5</b>	<b>97</b>	<b>05</b>		
<b>Superfici improduttive</b>					
Tare e zone incolte	1	77	05		
<b>Superficie Agricola Utilizzata</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>00</b>		
<b>Colture annuali</b>					
Orticole		2	00	5	350,00
Prato stabile/essenze mellifere		90	00		
Facelia		61	00		
<b>Erbacee pluriennali</b>					
Sulla		50	00		
Officinali varie		50	00	10	1'000,00
Lavanda vera		40	00	15	8'250,00
Prova officinali		14	00	2	1100,00
<b>Colture arbustive o</b>					

<b>arboree</b>					
Luppolo		10	00	0,50	3'700,00
Ciliegio (impianto 2019)		50	00	1	250,00
Progetto frutteto didattico		20	00	2,00	500,00
Progetto vigneto		10	00		
Castagneto e bosco incolto		18	00		
Campo catalogo		5	00		
<b>TOTALE</b>					<b>15'150,00</b>

Le piante officinali per circa 1/4 vengono vendute fresche e per i 3/4 distillate in proprio per ottenere gli oli essenziali.

Utilizzando l'impianto di distillazione in corrente di vapore presente nella sede aziendale, (ristrutturato completamente nel 2020) vengono trattati quantitativi considerevoli di diverse piante officinali (lavande, salvia, rosmarino, ecc) di coltivatori del territorio e dell'intera regione. Il distillatore lavora anche per conto terzi e molte aziende anche di fuori regione si avvalgono di questo importante servizio.

Nel laboratorio di erboristeria presente presso la sede scolastica vengono preparati cosmetici sia per la vendita all'interno dei punti vendita dell'Istituto, sia aziende agricole del territorio.

Si prevede la realizzazione di un castagneto da produzione e di un vigneto, sempre da produzione, per la vendita diretta negli spacci aziendali.

Come detto in precedenza presso la sede di Montembraro ci sono 3 arnie trasferite da Castelfranco Emilia. Se l'annata lo permette, si ipotizza di aumentare il numero di alveari di 5 unità. La smielatura viene effettuata una volta all'anno con l'intervento degli studenti nonostante si effettui generalmente in agosto.

Attualmente la previsione di produzione di miele per il 2025 è pari a **n. 50 vasetti di miele millefiori da 500 g**, nel caso si riesca ad aumentare il numero di arnie come pianificato, la produzione aumenterebbe a n. 800/1000 vasetti di miele

**Con una entrata prevista di € 4.000,00**

## CONSIDERAZIONI RELATIVE ALLA CONDUZIONE ED AGLI INDIRIZZI PRODUTTIVI

Le attività produttive delle aziende vengono eseguite avvalendosi della manodopera fornita da:

- 2 assistenti tecnici di azienda agraria;
- 9 addetti all'azienda agraria di cui: uno per la sede di Montembraro addetto anche alle attività di coltivazione delle piante officinali e di distillazione, uno per la sede di Vignola, 7 per la sede di Gaggio;
- 2 assistenti tecnici di analisi agrarie;
- 1 assistente tecnico di meccanica con patentino per conduzione di caldaie a vapore impiegati nel caseificio e nella manutenzione delle attrezzature meccaniche;
- 2 assistenti tecnici conduzione e manutenzione autoveicoli utilizzati solo parzialmente per l'azienda agraria;
- 1 esperto casaro addetto al caseificio assunto dall'azienda agraria con contratto part time a tempo determinato dal 01/01/2026 al 31/12/2026
- 1 esperto casaro addetto al caseificio assunto dall'azienda agraria con contratto a tempo determinato dal 01/01/2026 al 31/12/2026

- Si farà ricorso anche a manodopera esterna nei momenti di raccolta della frutta e di distillazione delle piante officinali.

Si fa presente inoltre che l'Istituto ha messo a disposizione un'assistente amministrativa per la gestione operativa degli acquisti e della contabilità dell'azienda.

Notevole importanza assume anche l'apporto di manodopera fornita dagli studenti in attività di Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO, ex alternanza scuola lavoro), in quanto è stato deciso che una parte delle ore previste dalle disposizioni ministeriali per questa attività vengano svolte presso l'azienda dell'Istituto.

Gli assistenti tecnici svolgono soprattutto attività di supporto alla didattica seguendo i gruppi di studenti impegnati nelle esercitazioni pratiche; collaborano inoltre alla gestione dei punti vendita operanti nelle sedi.

L'azienda si avvale dell'apporto lavorativo di prestatori d'opera conto terzi per l'esecuzione delle lavorazioni meccaniche come aratura, semina, mietitrebbiatura ecc. che richiedono l'impiego di macchine particolari e con costi fissi economicamente incompatibili con la dimensione e la struttura delle aziende dell'Istituto.

Gli indirizzi produttivi delle aziende sono il frutto di un compromesso tra le necessità di bilancio e le finalità didattiche dell'Istituto: si è cercato di proporre all'osservazione ed alla sperimentazione degli studenti pratiche agricole caratteristiche del territorio, che possano offrire opportunità di lavoro in tutti i periodi dell'anno e anche in grado di garantire la remunerazione dei fattori economici immessi nella produzione.

Strategica è la presenza dei tre punti vendita, uno per ogni sede, attraverso i quali passa la commercializzazione della maggior parte della produzione aziendale, consentendo di ottenere ricavi notevolmente superiori a quelli realizzabili sui mercati all'ingrosso e di permettere inoltre agli studenti di seguire l'intera filiera dalla produzione alla commercializzazione.

Gli ultimi bilanci dell'Azienda agraria hanno dato risultati molto positivi con utili elevati, il risultato finale dipende comunque anche dall'andamento stagionale. Anche nel 2026 si prevede un risultato positivo.

Oltre il 50% dell'intera produzione vendibile è data dal formaggio Parmigiano Reggiano. Negli ultimi mesi si è assistito ad una notevole crescita dei prezzi dovuta ad un forte aumento dei consumi sia a livello nazionale che internazionale. Per la nostra azienda ciò non comporterà un grande aumento degli utili rispetto agli anni precedenti in quanto anche il prezzo del latte, che ora dobbiamo acquistare è in forte aumento.

In base ad una stima prudente effettuata sulla base della media dei dati estrapolati dai bilanci degli esercizi finanziari, le entrate finanziarie si possono prevedere pari a circa € 854.434,00

Tale importo sarà variato in fase di bilancio conclusivo.

Castelfranco Emilia, 15/01/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Maura Zini  
firmato digitalmente



