



GIORNATE AGROTECNICHE AD AVEZZANO (AQ) 6/7 maggio 2023

Si comunica alle persone interessate ad avere informazioni per l'iscrizione nell'Albo degli Agrotecnici e degli Agrotecnici laureati che nella giornata di sabato 6 maggio presso l'Istituto "Arrigo Serpieri" sarà attivo uno *stand* informativo dell'Albo professionale (*per appuntamenti rivolgersi al Consigliere Franco VOLPE – cel. 347/60.50.909*).

Si ricorda inoltre che è imminente la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'Ordinanza 2023 degli esami abilitanti. Tutte le informazioni al sito www.agrotecnici.it



L'ISTITUTO SUPERIORE TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO "A. SERPIERI"

Presenta le

Giornate Agrotecniche **4**

SABATO 06 MAGGIO 2023 & DOMENICA 07 MAGGIO 2023

In occasione della XXXI edizione delle giornate Agrotecniche, storica manifestazione organizzata dall'**Istituto "A. Serpieri"** con sede centrale ad **Avezzano (Aq)**

la **S.V.** è invitata a partecipare all'evento di **inaugurazione** di un impianto di coltivazione fuori suolo di ultima generazione ed al **convegno** incentrato sul tema della sostenibilità e focalizzato sull'utilizzo delle innovazioni tecniche e tecnologiche come strumenti per il miglioramento della gestione aziendale e la riduzione dell'impatto ambientale nei contesti agronomici.

L'inaugurazione avrà luogo

Sabato 06 maggio 2023 alle ore 09.30

nella sede di Avezzano dell'Istituto, in via Buonarroto n. 1

e si concluderà nel vigneto dell'Istituto con una degustazione sensoriale

dei prodotti del Serpieri e dei prodotti tipici del territorio.

Inoltre sarebbe gradita una vostra fattiva partecipazione alle due giornate con uno spazio espositivo dedicato alle attività del parco.

Le giornate avranno come ospiti oltre che gli studenti, le famiglie, i Dirigenti Scolastici e i rappresentanti degli uffici scolastici territoriali, anche i sindaci e gli esponenti delle amministrazioni territoriali e regionali, le Università di L'Aquila, di Teramo, gli ITS del territorio, le associazioni di categoria, le aziende di settore del territorio.

Le giornate agrotecniche sono finalizzate sia alla divulgazione e approfondimento professionale di tematiche attuali e di interesse collettivo relative agli ambiti agro-alimentare ed ambientale, sia all'informazione sulle potenzialità occupazionali che tali ambiti consentono con la conseguente connessione tra il mondo della scuola e quello produttivo ed Istituzionale. Rappresentano, quindi, un momento importante in cui la scuola apre le porte al territorio focalizzando l'attenzione ogni

anno su un differente tema e scegliendo per quest'anno quello relativo alla sostenibilità ambientale. Saranno realizzate attività esperienziali, a cura di studenti e docenti, nei numerosi laboratori interni ed all'esterno nell'azienda dell'istituto.

Nell'arco delle giornate verranno organizzati convegni/workshop sul tema, laboratori partecipati, esperienze sul metaverso, contest fotografici e molto altro.

Il fine principale dell'evento è, sicuramente la valorizzazione dei diversi talenti degli studenti che avranno modo di mettere alla prova le competenze, conoscenze e abilità acquisite nel percorso scolastico.

Il Dirigente Scolastico

Francesco Di Girolamo

STAND INFORMATIVI PER L'ORIENTAMENTO POST DIPLOMA:

- Università degli Studi dell'Aquila (UNIVAQ)
- Università degli Studi di Teramo (UNITE)
- Università degli Studi Firenze (UNIFI)
- Università Politecnica delle Marche (UNIVPM)
- ITS Accademy Agroalimentare di Teramo

ELENCO ESPOSITORI

- Lago d'Oro, F.lli D'Apice - San Benedetto dei Marsi (AQ)
- Az. Agricola Contaldi - Avezzano (AQ)
- Az. Agricola Capramara - Pescosolido (FR)
- Az. Agro-Zootecnica Cianflocca - Castel di Sangro (AQ)
- L'Agricola Marsos Birra - Avezzano (AQ)
- L'Uovo e la Canapa, Coop. Agricola Bio - Massa d'Albe (AQ)
- Associazione Tutela IGP Della Castagna Roscetta Della Valle Roveto
- Associazione Tartufai della Marsica - Avezzano (AQ)
- Azienda Le Favole di Rachele - Aielli (AQ)
- Scuola Majella Tartufi - Sulmona (AQ)
- Società Agricola Villa Palentina - Scurcola Marsicana (AQ)
- Az. Agricola Pamagiagare - San Benedetto dei Marsi (AQ)
- Scarabambul di Mariani Erika
- Come Natura Crea di Marcanio Alessandra - Ovindoli (AQ)
- Carattere Agricolo di Santoponte Riccardo - Magliano dei Marsi (AQ)
- Orto del Fucino di Palma Lina - Luco dei Marsi (AQ)
- Federici Riccardo Azienda Biologica - Avezzano (AQ)
- Antica Casa Vitivinicola Nicola Pietrantoni - Vittorito (AQ)
- Apicoltura Dolce Lavanda di Flammini Annamaria - Pescina (AQ)
- Società Agricola Colle Pennacchio S.S. - Balsorano (AQ)
- La Terra di Gaia di Lombardi Gaia - Magliano dei Marsi (AQ)
- Coop. Agricoltori Custodi Abruzzesi s.r.l.

*Sosteniamo
la nostra
Terra*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO "Arrigo Serpieri"

AVEZZANO - CASTEL DI SANGRO - PRATOLA PELIGNA - SULMONA

Via Buonarroti n.1 - 67051 AVEZZANO (AQ)
Tel: +39 0863 441014 - 441015 Fax: +39 0863 35123
e-mail: aqis01700x@istruzione.it
www.agrarioavezzano.edu.it



Si ringraziano:



XXXI Edizione

GIORNATE AGROTECNICHE 4.0

Sabato 6 e Domenica 7 Maggio 2023

Sabato 9.30 - 18.00
Domenica 10.00 - 18.00



A. SERPIERI

AVEZZANO - CASTEL DI SANGRO
PRATOLA PELIGNA - SULMONA

www.agrarioavezzano.edu.it



Via Buonarroti 1, Avezzano (AQ)

PROGRAMMA

Sabato 6 Maggio 2023

- 9.30 Inaugurazione della serra aeroponica
- 10.00 **Saluti istituzionali e apertura del Convegno**
"I 360 gradi della SOSTENIBILITA' - Ambiente, Società ed Economia"
Saluti del Dirigente Scolastico Francesco Di Girolamo
Saluti del Presidente della Rete Nazionale Istituti Agrari
Re.N.I.s.A., Dirig.Scol. Patrizia Marini
Saluti della Coordinatrice del comitato organizzatore di DIDACTA Italia, Dott.ssa Anna Paola Concia
Luigi Galimberti, CEO e Founder di Sfera Agricola
"Colture protette: non un sistema di produzione alternativo, ma un sistema complementare"
Matteo Graziani, CEO e Co-Founder di Serranova
"I sistemi aeroponici a servizio della sostenibilità"
Sergio Galbiati, Presidente Fondazione Hubruzzo
"Innovazione e sostenibilità"
Alfredina Gargaglione, Fiduciaria della Condotta Slow Food L'Aquila
"La Biodiversità agroalimentare. Il ruolo di Slow Food"
UNIFI - Dott.ssa Irene Capocchi e Dott. Tommaso Borghini
"Il Metaverso, un'opportunità per la formazione nella sostenibilità ambientale"
UNIVAQ - Prof. Marco Leonardi, Dipartimento MeSVA
"La micro-economia circolare"
UNIVPM - Dott. Fernando Di Benigno
"Legumi alimentari, scienza partecipativa e sostenibilità alimentare: il progetto INCREASE"
UNITE - Prof. Fabio Stagnari, Coord. del Corso Intensificazione sostenibile delle produzioni ortofrutticole di qualità
"Approcci di gestione agronomica sostenibile del suolo nei sistemi colturali"
- 11.45 Visita ai laboratori dell'Istituto
- 12.00 "Lecture in musica" presso il giardino roccioso
- 12.15 "Aperitivo in vigna"
Degustazione guidata: "L'uso delle tecnologie a supporto della scoperta delle tipicità agroalimentari"
- 15.30 "L'Eco-Commedia"
Prof.ssa Annarita Pisotta - Classe 3AT
- 16.00 Dimostrazione Scuola Majella Tartufi
Associazione della Castagna Roscetta della Valle Roveto
"Dimostrazioni sulle diverse tipologie di innesto sul castagno"
- 16.30 **VOCI DELLA CULTURA LEGGONO LA SOSTENIBILITÀ**
a cura della giornalista Orietta Spera.
Partecipano: Eugenia Tabellone, Gianna Danese, Maria Assunta Oddi, Giovanni De Blasis, Florida Stati, Simona Ettore e l'attore Antonio Pellegrini
- 17.00 "Pizza e vino: gli straordinari prodotti dei lieviti"
Degustazione di vini e prodotti da forno

PROGRAMMA

Domenica 7 Maggio 2023

- 10.30 Dimostrazione Scuola Majella Tartufi
Associazione della Castagna Roscetta della Valle Roveto
"Dimostrazioni sulle diverse tipologie di innesto sul castagno"
- 11.00 "L'Eco-Commedia"
Prof.ssa Annarita Pisotta - Classe 3AT
- 11.30 Degustazione guidata: "L'uso delle tecnologie a supporto della scoperta delle tipicità agroalimentari"
- 15.00 "L'Eco-Commedia"
Prof.ssa Annarita Pisotta - Classe 3AT
- 15.30 **Società FlyDrone e Bioplanet**
"Dimostrazione di rilascio insetti utili nel frutteto dell'Istituto con l'utilizzo del Bio drone"
- 16.00 Azienda Agro-Zootecnica Cianflocca
"Dimostrazioni prodotti caseari filati"
- 16.00 Degustazione guidata: "L'uso delle tecnologie a supporto della scoperta delle tipicità agroalimentari"
- 16.30 Workshop - Coop. Agricoltori Custodi Abruzzesi s.r.l.
"Progetto e-commerce dei prodotti agricoli"
- 17.30 Saluti e concerto di chiusura della manifestazione

Nel corso di entrambe le giornate
e per l'intera durata della manifestazione
saranno sempre aperti ed accessibili
LABORATORI DIDATTICI e MINI EXPO

MINI EXPO

LA FIERA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Esposizione dei prodotti agroalimentari tipici del territorio

LA FIERA DEGLI ANIMALI DA CORTILE

Esposizione di animali da lavoro e da cortile a cura degli studenti dell'Istituto e delle aziende del territorio

ESPOSIZIONE DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA

Le nuove frontiere della meccanizzazione a cura degli studenti dell'Istituto

BESTflower corner:

Confezionamento e vendita di piante ornamentali a cura degli studenti

LABORATORI DIDATTICI

Possibilità di partecipazione guidata ogni ora

Sabato pomeriggio: dalle 15.00

Domenica mattina: dalle 10.00 - **Domenica pomeriggio:** dalle 15.00

S.P.A. per l'Acqua (Serpieri per l'Acqua)

Prof. M. Colapietro, A. Circi, A. Di Loreto, F. Vaccarelli, M. Sforza, R. Sgammotta, L. Odoardi
Classi 1AT - 1AP - 1BP

Al Serpieri ci GasiAMO con l'energia a Km zero

Prof. G. Jetti, A. Sabatini, G. Viglianti
Classe 2AT

SAPONIFICAZIONE

Prof. G. Ciccarelli, P. Scipioni, V. Rosati, M. Marinetti, C. Salvini, F. Raglione, R. Damiani
Classi 3AT - 3AP

Sfide e opportunità per l'agricoltura nella provincia dell'Aquila

Prof.ssa G. Venditti
Classe 3AT

L'Eco-Commedia

Prof.ssa A. Pisotta
Classe 3AT

Calcoliamo la "NOSTRA IMPRONTA ECOLOGICA"

Prof. R. Sgammotta, L. Odoardi
Classe 1AP

"MI ILLUMINO DI MENO"

Prof.sse A. Circi, M. Colapietro, G. Venditti
Classe 2AP

Rappresentazione delle caratteristiche qualitative, sensoriali e nutrizionali della "Patata del Fucino" e preparazione di alcuni prodotti gastronomici tradizionali

Prof. R. Sgammotta, F. Raglione
Classe 3AP

Indagine sulla stabilità biomeccanica degli alberi

Prof. R. Sgammotta
Classe 2AP

Laboratorio di micropropagazione: la coltivazione in vitro dei tessuti vegetali

Prof.sse L. Babbo, A. Di Loreto
Classi 4AP - 4AT

Laboratorio di chimica: l'analisi chimica dell'olio e del vino

Prof. M. Sforza, G. Ciccarelli
Classi 4AT - 5AT

Laboratorio sensoriale: il panel test dell'olio di oliva

Prof.ssa L. Babbo, P. Fracassi
Classi 3AT

Laboratorio enologico: le fasi della vinificazione e degustazione guidata dei vini dell'Istituto

Prof. A. Marini
Classi 3AT

Laboratorio serra convenzionale: la produzione di piante orticole e ornamentali

Prof.sse A. Gentile, R. Ruggiero, L. Carusi, A. Montanaro, V. Casella
Classi 1AP - 1BP - 4AP

Laboratorio serra aeroponica: tecniche di coltivazione fuori suolo

Prof.ssa L. Babbo
Classe 5AP

"Agricoltura in volo 4.0"

Prof. L. Moscone, F. Ciccone
Classi 1AP - 1BP - 1AT - 2AP

Laboratorio steam: il metaverso e le nuove tecnologie nella didattica

A cura di UNIFI

I FIORI DELL'INCLUSIONE

Prof.sse A. Gentile, R. Ruggiero, L. Carusi, A. Montanaro, V. Casella
Classi aperte