

PATRIZIA ALBERTI  
 Servizio Sviluppo Sistema  
 Agroalimentare,  
 Regione Emilia-Romagna

# Allo Scarabelli di Imola si impara **lavorando**

*È il più antico dell'Emilia-Romagna e qui gli studenti si preparano alla professione o agli studi universitari. Fanno pratica nell'azienda della scuola e spesso trovano impiego nelle imprese del territorio.*

La storia dell'Istituto tecnico agrario "Scarabelli" inizia alla fine dell'800, quando, il 2 agosto 1893, viene formalmente istituita la "Regia Scuola Pratica d'Agricoltura" di Imola (BO); l'istituto ha quindi compiuto 126 anni.

Si tratta della scuola agraria più antica dell'Emilia-Romagna: il dirigente scolastico **Nevio Negroni** evidenzia come, in oltre un secolo di vita, allo Scarabelli si siano diplomati studenti del comprensorio regionale, di altre regioni italiane e addirittura di altri Paesi (Grecia, Albania, Ungheria, ecc.), che fino all'anno scorso venivano ospitati in un convitto annesso. Attualmente è frequentato da oltre 400 alunni ed è aggregato con l'Istituto professionale chimico-biologico "Luca Ghini", che ha sede ad Imola. I docenti sono estremamente preparati ed hanno a cuore la crescita dei ragazzi. Il professore di produzioni vegetali, **Roberto Rinaldi Ceroni**, ci tiene a sottolineare come tutti gli insegnanti lavorino insieme, prendendo decisioni collegiali e dando vita ad una vera e propria squadra. L'offerta formativa comprende diversi moduli: l'agroindustriale, l'agroambientale, la valorizzazione delle produzioni animali e le produzioni vivaistiche-frutticole; te-

nendo conto della vocazionalità del territorio, il modulo agroindustriale offre una specializzazione enologica, mentre quello vivaistico ha un taglio frutticolo.

Gli studenti del quarto anno sono impegnati in uno *stage* di quindici giorni presso le imprese del settore presenti nel territorio imolese. I professori spiegano come questa attività, che dura da oltre otto anni, sia molto impegnativa dal punto di vista organizzativo e logistico, perché coinvolge un numero elevato di alunni (80-100), e perché si cerca di assecondare le attitudini degli allievi con le esigenze delle aziende. Lo Scarabelli è quindi un ottimo esempio di collaborazione fra il mondo della scuola e quello del lavoro: il territorio è ricco di un'intensa rete di cooperative, consorzi d'impresa e singole aziende dove i diplomati trovano collocazione. **Daniela Emiliani**, insegnante di economia, contabilità ed estimo, dice che spesso sono le stesse imprese che si rivolgono all'istituto quando hanno bisogno di personale.

## LA STAZIONE METEO E LA CANTINA SONO IL FIORE ALL'OCCHIELLO

La scuola è dotata di un'azienda agraria di circa 30 ettari investita a colture arboree da frutto, vigneti, seminativi, orticole, di due serre e di diversi laboratori di chimica, chimica agraria, industrie agrarie e meteorologia. La presenza di queste strutture consente agli studenti di fare utili raffronti con le realtà aziendali esterne.

Una peculiarità dello Scarabelli è la presenza di una stazione meteo digitalizzata - seguita dal professor **Fausto Rivaldi** - che fa parte della rete nazionale ed è compatibile con tutte le stazioni mondiali; dal 1946 registra dati che vengono inviati anche all'Arpa (Agenzia regionale prevenzione e ambiente dell'Emilia-Romagna). Come spiega Rivaldi, si tratta dell'unica stazione accreditata del territorio imolese e spesso l'Arpa indirizza qui gli utenti che hanno bisogno di dati meteo. Ogni anno viene pubblicato un annuario meteorologico estrema-

La sede dell'istituto tecnico agrario "Scarabelli" di Imola.



Foto Dell'Aquila

mente prezioso, soprattutto se si considera che non presenta buchi: dal 1946 ad oggi i dati sono stati rilevati quotidianamente.

Nell'istituto si trova una cantina, ristrutturata nel 2003, dotata di moderne attrezzature, che ci vengono illustrate dal professor **Roberto Palmonari**; è utilizzata per trasformare sia l'uva proveniente dai sei ettari dell'azienda agricola investiti a vigneto (completamente rinnovato grazie ai finanziamenti del Programma regionale di sviluppo rurale), sia per quella della Cooperativa trasporti di Imola, che possiede molte decine di ettari di vigneto. Il progetto, nato l'anno scorso grazie ad una convenzione tra la cooperativa e la scuola, è un ulteriore esempio della sinergia che esiste tra lo Scarabelli e le realtà imprenditoriali del territorio.

Palmonari spiega come l'accordo sia stato siglato per soddisfare due esigenze: da una parte la cooperativa non disponeva di una cantina per la vinificazione, dall'altra l'istituto ha colto in questa intesa una grande opportunità di crescita didattica e professionale. I ragazzi, infatti, hanno la possibilità di seguire tutte le fasi della filiera vitivinicola: l'agronomia, la difesa, la trasformazione e il confronto tra i costi di produzione. Il personale che lavora presso la cantina è della cooperativa, mentre il controllo della produzione è affidato ad una commissione tecnica di cui fa parte anche il professor Palmonari. Vengono realizzate due linee produttive: "Scarabelli" e "Vigne del Rapace", e la commercializzazione è affidata alla cooperativa, a cui si affianca la vendita diretta nella scuola.

### DALL'ULIVETO SPERIMENTALE UN OLIO DI OTTIMA QUALITÀ

Il professor **Elveno Iandiorio**, responsabile dell'azienda agraria, nell'illustrare le innumerevoli attività si sofferma in particolare sull'uliveto sperimentale di mezzo ettaro, seguito dal Cnr di Bologna ed utilizzato per la valutazione di varietà autoctone. Dall'anno prossimo, considerato il successo riscosso a livello locale dalla produzione oleicola, c'è l'intenzione di ampliarne l'estensione ad un ettaro. Grazie all'uliveto aziendale, i ragazzi possono comprendere l'incidenza delle diverse tecniche agronomiche (potatura, modalità ed epoca di raccolta) sulla qualità dell'olio ottenuto.

In azienda - continua il docente - ci sono anche due serre che consentono di insegnare durante l'inverno e di sviluppare progetti e laboratori per gli allievi disabili. Vi si coltivano piante ornamentali, come gerani e stelle di natale, orticole ed erbe officinali, per le quali è attiva una collaborazione con il Giardino delle erbe officinali di Casola Valsenio. Gli altri etta-



Foto Dell'Aquila

ri sono investiti a frutteto didattico, dove si trovano meli, kiwi, albicocchi e peschi.

Lo Scarabelli lascia al visitatore un'ottima impressione e l'immagine di come una scuola tecnica dovrebbe funzionare: insegnare ed orientare alla professione dell'imprenditore agricolo, ma anche preparare il futuro tecnico ad eventuali studi universitari agrari, veterinari o altri. Un obiettivo difficile, ma che la squadra dei docenti, guidati dal dirigente scolastico, è quotidianamente impegnata a raggiungere. ■

*La cantina didattica della scuola utilizzata per la produzione del vino.*

*Alcune bottiglie di vino prodotte e vendute dall'istituto "Scarabelli".*



Foto Dell'Aquila

**DENOMINAZIONE:** Istituto istruzione superiore tecnico agrario - professionale chimico - biologico "G. Scarabelli - L. Ghini"

**SEDE:** via Ascari 15 - 40026 Imola (BO) - Tel. 0542 658611- 658610 Fax: 0542 24832

**SITOWEB:** <http://www.scarabelli-ghini.it>

**EMAIL:** [ita.ammin@fastmail.it](mailto:ita.ammin@fastmail.it) ■