

# 1. LA FORMAZIONE PROFESSIONALE AGRARIA, FORESTALE E DI ECONOMIA DOMESTICA

## 1.1 Parte Generale

### 1.1.1 Formazione di qualità presso le scuole professionali agrarie, forestali e di economia domestica.

Le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica nonché quella per la frutticoltura, viti-, orto- e floricoltura offrono una formazione professionale triennale e quadriennale. Dopo il completamento del terzo anno gli alunni ottengono un attestato di qualifica professionale, dopo il quarto anno un diploma professionale. In questo modo viene garantito il diritto-dovere fino al 18° anno di età oppure il raggiungimento di una qualifica professionale entro il 18° anno di età.

L'offerta formativa delle scuole professionali viene continuamente aggiornata e adattata alle esigenze del mondo del lavoro e della società, che sono in continuo mutamento. Alunni e alunne acquisiscono competenze chiave e ottengono una formazione professionale qualificata la quale favorisce il loro sviluppo personale nonché la loro partecipazione qualificata alla vita professionale. La formazione di cultura generale e quella pratica sono strettamente connesse; all'apprendimento trasversale viene data grande importanza; la formazione viene completata tramite stage presso diverse aziende sia durante il periodo scolastico nonché durante l'estate.

Chi al termine della scuola professionale desidera proseguire la sua formazione presso una scuola superiore professionale o non lo può fare in base a degli accordi esistenti tra diverse scuole oppure sostenendo alcuni esami integrativi e conseguire il diploma di maturità.

Le scuole professionali agrarie, forestali e di economia domestica dispongono di un convitto, le cui attività aiutano i giovani nel loro processo di maturazione e nel loro sviluppo, sostenendo il raggiungimento degli obiettivi formativi ed educativi.

#### **Le scuole professionali per l'economia domestica e agroalimentare**

Le scuole professionali per l'economia domestica

e agroalimentare di Corces, Tesimo, Teodone e Egna offrono una formazione professionale triennale e quadriennale, la quale prevede l'accesso alle seguenti figure professionali:

Dopo il terzo anno a seconda dell'indirizzo scelto:

- addetto/a ai servizi di economia domestica
- operatore/operatrice della trasformazione agro-alimentare

Dopo il quarto anno a seconda del ramo di specializzazione scelto:

- responsabile di servizi di economia domestica
- tecnico della trasformazione agro-alimentare

I contenuti della formazione sono materie di cultura generale, teoria e pratica specialistica; stage presso diverse aziende completano l'offerta formativa.

L'attestato di qualifica professionale consente di ottenere contributi per l'assunzione di masi chiusi nonché nell'ambito dell'agriturismo. Diplomate/i della scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare possono inoltre frequentare l'anno di specializzazione per l'assistente all'infanzia.

La scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare a tempo parziale di Aslago offre il recupero di istruzione scolastica nell'ambito dell'economia domestica e dell'alimentazione.

Il percorso d'istruzione abbraccia in tutto 10 pacchetti formativi. Dall'offerta annuale i/le partecipanti possono selezionare i diversi moduli di apprendimento costruendo così un piano formativo personale. Le competenze precedentemente acquisite vengono riconosciute tramite crediti formativi. Dopo la conclusione positiva di ogni pacchetto formativo i/le partecipanti ricevono una qualificazione parziale. Dopo aver superato tutti i pacchetti formativi i/le partecipanti terminano la loro formazione come operatore/operatrice di economia domestica o come operatore/operatrice della trasformazione agroalimentare.

#### **Le scuole professionali agricole e forestali**

Le scuole professionali triennali o quadriennali agricole e forestali "Fürstenburg" a Burgusio, Salern/Varna e Teodone nonché la scuola professio-

nale di frutti-, viti-, orto- e floricoltura “Laimburg” a Vadena offrono una formazione per professioni agricole e forestali.

Lezioni teoriche e pratiche sono integrate da stage di una o più settimane presso aziende nonché da diversi progetti svolti presso le scuole.

A seconda delle necessità e della domanda le scuole si concentrano sugli ambiti chiave come la lavorazione del latte, del legno, del metallo o della frutti- e viticoltura.

La scuola professionale agricola triennale forma “l’operatore/l’operatrice professionale” in agricoltura, quella quadriennale “l’imprenditore/l’imprenditrice agricolo/a”.

A conclusione della formazione triennale gli alunni ottengono l’attestato di qualifica professionale con il quale – in base all’accordo relativo alla pluriprofessionalità – è prevista l’acquisizione di crediti formativi corrispondenti ad un anno di apprendistato per determinate professioni artigiane. La scuola professionale di floricoltura Laimburg/Vadena forma “giardinieri/e qualificati/e” nonché fioristi/e. In entrambi i casi si tratta di un biennio professionale e due anni di apprendistato.

Entrambi i percorsi formativi si concludono con un esame finale il cui esito positivo consente di sostenere l’esame artigianale.

Nell’ambito del giardinaggio esiste la possibilità di optare per la formazione duale di durata triennale.

#### **Il 4° anno scolastico presso le scuole professionali agricole e forestali, di frutti-, viti- e floricoltura**

Il quarto anno di specializzazione è stato introdotto nell’anno formativo 2007/08 con l’obiettivo della formazione di competenze necessarie per la gestione di un’azienda agricola.

È strutturato in modo modulare prevedendo materie obbligatorie, obbligatorie-opzionali e facoltative-opzionali e può essere frequentato nell’arco di un anno o anche in un periodo più lungo. La parte obbligatoria comprende soprattutto materie aziendali e contabili, marketing, management di qualità, comunicazione, lingue, EDP e politica e diritto agrari.

I moduli facoltativi-opzionali permettono uno scambio di scolari/e tra le diverse scuole. Inoltre viene posta una grande attenzione sulle lezioni pratiche, le quali ammontano ad almeno il 20% del monte ore totale.

Presso la scuola professionale “Fürstenburg” sono state proposte le specializzazioni di allevamento di bestiame, frutti- e selvicoltura, mentre

la scuola professionale “Laimburg” ha offerto le specializzazioni viti-, frutti- e floricoltura.

Il quarto anno in giardinaggio vale come anno di preparazione all’esame di maestro artigiano. Il presupposto per l’accesso al 4° anno è l’esame di fine apprendistato.

#### **Il 4° anno scolastico presso le scuole professionali per l’economia domestica e agroalimentare**

Nell’anno scolastico 2010/11 il 4° anno è stato introdotto per la prima volta presso la scuola professionale per l’economia domestica e agroalimentare a Corces dove si svolge anche durante l’anno scolastico in corso. Le materie specifiche per quanto riguarda l’indirizzo di economia domestica sono management della qualità e marketing, gestione del personale, gestione di eventi, economia e gestione aziendale, mentre per quanto riguarda l’indirizzo agroalimentare la specializzazione avviene nei settori dell’alimentazione, della tecnologia alimentare, della gestione del personale, dell’acquisto e approvvigionamento di alimentari, degli impianti di produzione e dell’economia aziendale. La formazione pratica assume grande importanza, perciò è previsto uno stage di 2 mesi nonché la possibilità di assolvere varie unità formative presso altre scuole professionali per l’economia domestica e agroalimentare.

#### **La scuola altoatesina di apicoltura**

La formazione della scuola di apicoltura dell’Alto Adige è stata elaborata dalle scuole professionali Laimburg e Teodone in collaborazione con la lega apicoltori altoatesini, con l’associazione per l’allevamento di api dell’Alto Adige, con il servizio veterinario provinciale e l’ufficio zootecnica e prevede un programma formativo di 169 ore strutturato in modo modulare e comprensivo di tutti gli ambiti dell’apicoltura.

Dopo la conclusione dell’intero percorso formativo (modulo di base e moduli di specializzazione) i/le partecipanti ottengono il titolo di “operatore/operatrice in apicoltura”.

I singoli moduli sono accessibili a tutti gli apicoltori e interessati, dato che ogni modulo di specializzazione rappresenta una unità a se stante e si conclude con un esame finale.

Nell’anno scolastico 2007/08 la scuola di apicoltura altoatesina è stata proposta per la prima volta presso le scuole professionali Laimburg e Tendone.

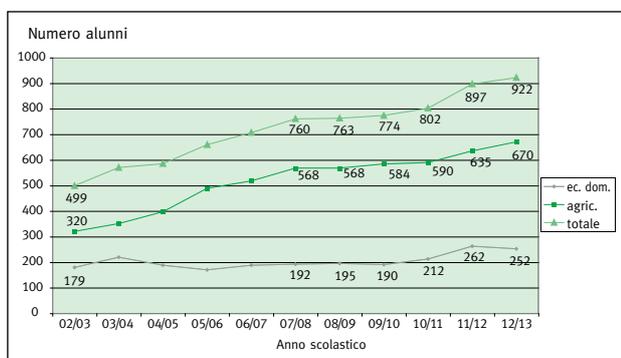
## Iscrizioni

Nell'anno scolastico 2011/12 148 alunni/e hanno concluso la scuola professionale agraria e 74 quelle per l'economia domestica ed agroalimentare.

Nell'anno scolastico 2012/13 sono complessivamente 922 le scolare e gli scolari che frequentano le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica. Le iscrizioni hanno registrato un incremento del 2,8 % rispetto all'anno scolastico 2011/12.

24 scolari/e frequentano la quarta classe della scuola professionale agricola e forestale, la quale viene proposta per la sesta volta. Nell'anno scolastico 2012/13 inoltre è stata attivata per la terza volta una quarta classe presso una scuola di economia domestica, la quale vede iscritte 14 alunne.

## Numero complessivo di allievi/e dal 2002 al 2013



## Integrazione e inclusione

In questo ambito la Ripartizione 22 si è posta l'obiettivo a breve e lungo termine di far fronte alla sfida di istruire e formare alunni/e con presupposti ed esigenze molto diversi. A questo scopo è stato elaborato il progetto pilota "Neues Lernen", il quale nell'anno scolastico 2007/08 è stato sperimentato presso la scuola professionale per l'economia domestica e agro-alimentare di Corces e durante gli anni successivi è stato introdotto anche presso altre scuole professionali. L'accompagnamento individuale di alunni e alunne ha comportato anche un abbandono della dimensione temporale dei corsi, della suddivisione in classi, dell'unico docente, dell'unitarietà dei metodi e dell'orientamento specialistico.

Varie valutazioni interne hanno dato riscontri molto positivi sia da parte delle alunne ma anche da parte di genitori ed insegnanti.

Nell'anno scolastico 2011/12 è stato firmato il protocollo d'intesa tra la Ripartizione Lavoro e la

Ripartizione per la formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica. Il documento elenca i passi necessari per l'integrazione professionale di persone in situazione di handicap o con problemi psico-fisici. Le scuole professionali agricole e di economia domestica definiscono il loro contributo all'integrazione professionale nel senso di una preparazione al lavoro tramite misure idonee ad un orientamento per un'attività lavorativa, che inoltre siano rivolte al rafforzamento delle competenze e all'esercitazione di un'attività professionale in modo individuale. Contatti e scambi di informazioni tempestivi tra tutte le persone e/o istituzioni coinvolte sono determinanti per la riuscita dell'integrazione professionale.

Durante lo stesso anno scolastico è stata istituita anche una commissione di esperti, la quale si è occupata della tematica "Passaggi di alunni e alunne in situazione di handicap". L'obiettivo era quello di discutere le cause per la distribuzione non uniforme di alunni e alunne in situazione di handicap tra i diversi tipi di scuola nel secondo ciclo nonché le possibilità professionali dopo l'assolvimento dell'obbligo formativo. I risultati raggiunti sono un elenco di idee per il sostegno di una cultura inclusiva durante il processo formativo di giovani in situazione di handicap nonché di prospettive dopo l'assolvimento dell'obbligo formativo. Questi risultati sono stati riassunti in una relazione finale.

## Convegni e mostre, partecipazione a manifestazioni fieristiche

La partecipazione a diverse manifestazioni (fiera internazionale d'autunno a Bolzano, fiera per l'orientamento scolastico e professionale, Interpoma, ecc.) rappresenta per le scuole professionali agricole, forestali e di economia domestica una buona possibilità di presentare la loro offerta formativa e di entrare in contatto con la popolazione.

## Consulenza ai contadini di montagna

La consulenza ai contadini/alle contadine di montagna presenta un'offerta completa nei seguenti settori:

- edilizia agraria, meccanizzazione
- economia e gestione aziendale
- coltivazione foraggera
- colture speciali (drupacee e frutti minori)
- orticoltura
- zootecnia

L'assistenza ai contadini e alle contadine che si dedicano all'agricoltura biologica è svolta da consulenti esperti nel settore della coltivazione foraggera e della zootecnia.

Grazie alla collaborazione continua con le associazioni professionali di categoria ed all'aggiornamento professionale si garantiscono l'attualità, l'innovazione ed il progresso.

### **Sviluppo organizzativo e qualitativo della Direzione della Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica**

Al fine di promuovere il costante miglioramento in termini di qualità e innovazione della struttura organizzativa e dei processi, servizi e prodotti formativi, in questi ultimi anni la Direzione della Ripartizione ha introdotto per gradi e fatto crescere, adottando approcci e metodi della teoria dei sistemi e di orientamento ai processi, un servizio di assistenza progetti.

La principale funzione di questo servizio consiste nel coordinamento mediante un'attività di management di portafoglio e multiprogetto, nella periodica verifica del raggiungimento dei risultati dei progetti della Direzione di Ripartizione, delle scuole professionali agrarie, forestali e di economia domestica e dei beneficiari del programma di sviluppo rurale, anche al fine di garantire che dai progetti si mutuino gli aspetti organizzativi e che le conoscenze acquisite possano essere trasferite ad altre realtà (v. progetto FSE Sistema informativo scolastico "SIS – Noi colleghiamo persone", che coinvolge tutti i dipartimenti istruzione e formazione della Provincia).

Grazie alla consulenza di committenti di progetto, manager di progetto e responsabili di work package e alla predisposizione di strumenti, come modelli, tool e una piattaforma di scambio collaborativo e di archiviazione documenti (v. [www.copernicus.bz.it/Projekte](http://www.copernicus.bz.it/Projekte)), è possibile garantire da un lato un sistematico management delle conoscenze e dall'altro il costante miglioramento dell'iter dei progetti e quindi assicurare efficacia alle scelte innovative.

L'innovazione riferita all'azione formativa può essere intesa come di seguito descritto:

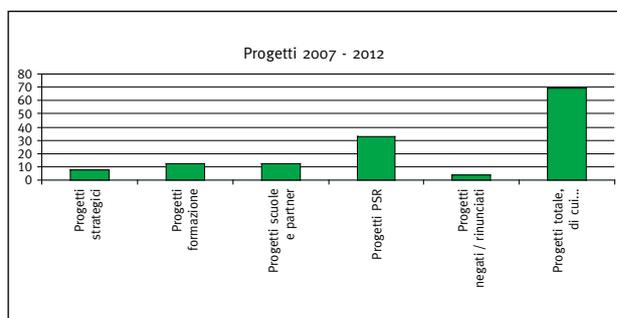
- **INNOVAZIONE DI PRODOTTO:** sviluppo e garanzia di qualità in materia di prodotti formativi, ad es. adozione di standard ECVET per i corsi offerti (v. Linee guida sulla certificazione di competenze professionali, Delibera della G.P. n. 1538/2012); oppure elaborazione

e realizzazione di materiali didattici e di studio multimediali, come ad es. il gioco di carte online "MangioBio" - [www.opencons.net/mangiobio/it/](http://www.opencons.net/mangiobio/it/) (realizzato dalla Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago con il finanziamento del programma di azione nazionale per l'agricoltura biologica) oppure il corso interregionale e bilingue di e-learning "AlpenGenuss/SaporiAlpini" - <http://www.alpengenuss.it/> (finanziato con il programma Interreg Italia-Austria e realizzato dalle scuole professionali per l'agricoltura e di economia domestica Salern e Teodone);

- **INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA:** qui l'attenzione è rivolta al costante miglioramento dei flussi di informazione e comunicazione, all'organizzazione strutturale e procedurale nel rispetto di principi di orientamento ai processi, ai progetti e alla qualità, nonché all'adozione di nuovi modelli, metodi e strumenti, tenuto conto delle esigenze del cliente e delle dinamiche socio-economiche nelle zone rurali e nei settori dell'agricoltura, dell'economia domestica e dell'alimentazione (v. progetto FSE "Programma d'innovazione della formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica").

### **Innovazione, sviluppo e consulenza**

Il management di progetto orientato ai processi (v. standard IPM, <http://ipma.ch>) è lo strumento principe della Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica per lo sviluppo e la sperimentazione di servizi innovativi da introdurre nella gamma delle offerte istituzionali in materia di formazione, consulenza e informazione. La tabella che segue riporta, oltre al numero complessivo di progetti gestiti, i quattro portafogli amministrati (v. Relazione agraria 2011).



In appresso si riportano alcuni illustri esempi di progetti che negli ultimi cinque anni hanno sensibilmente contribuito all'evoluzione delle scuole professionali in quanto centri di formazione non solo in ambito rurale:

### **Sviluppo rurale: gruppi di lavoro, modello vincente**

Negli ultimi cinque anni sono stati finanziati in Alto Adige 23 gruppi di lavoro (13 per la misura 111 e 10 progetti Leader misura 411), con un minimo di 15 partecipanti, attraverso il Programma di Sviluppo Rurale "Interventi di formazione professionale e azione di informazione" per un importo di circa 800.000 Euro. Il compito principale dei partecipanti ad un gruppo di lavoro è quello di individuare e dare attuazione a una via condivisa da tutti al fine di contribuire allo sviluppo e al rafforzamento socio-economico delle aziende agricole e di coloro che vi lavorano. Con l'affiancamento di un coordinatore e il coinvolgimento di esperti del settore, viene proposta nell'ambito di eventi (workshop, convegni, viaggi studio, ecc.) la trattazione di temi riguardanti l'economia aziendale e le tecniche di produzione, argomenti che poi vengono approfonditi con ulteriori analisi. Grazie all'innovativo sistema di commercializzazione regionale di carni fresche di agnello e di pecora, allo scopo di accrescere la fiducia dei consumatori nella produzione dei masi locali mediante elevati standard qualitativi, il gruppo di lavoro WippSchaf (vedi [www.wipplamb.com](http://www.wipplamb.com)) ha fondato nel gennaio 2011 l'associazione WippLamb per poter garantire la sostenibilità dei risultati del progetto.

Oltre al gruppo di lavoro WippSchaf, sono stati realizzati altri modelli di successo, tra cui il gruppo di lavoro "Bio-Beef" (v. [www.biobeef.it](http://www.biobeef.it)) che si occupa di linea vacca vitello e carne biologica, realizzato attraverso il coordinamento della Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica Salern. La Scuola professionale per l'agricoltura e di economia domestica di Teodone ha coordinato invece il gruppo di lavoro "Ahrntaler Graukäseherstellung" (produzione di formaggio grigio della Valle Aurina, v. [www.fachschule-dietenheim.it](http://www.fachschule-dietenheim.it))

e la Scuola professionale per la frutticoltura, viti-, orti- e floricoltura Laimburg il gruppo di lavoro "Edelbrand" (distillati, v. [www.fachschule-laimburg.it](http://www.fachschule-laimburg.it)).

### **Formazione continua**

Nel contesto dell'attuale crisi economica, delle trasformazioni demografiche e sociali e della crescente disoccupazione, la formazione continua acquista un'importanza sempre maggiore. Per i giovani ma anche per gli adulti è più importante che mai approfondire costantemente e ampliare, avvalendosi di forme di apprendimento lungo tutto l'arco della vita nel quadro di sistemi di apprendimento organizzati, l'istruzione e la formazione professionale possedute. A tale proposito, il riconoscimento delle competenze acquisite dai cittadini assume particolare rilevanza in relazione all'incremento della loro competitività e delle opportunità loro offerte sul mercato del lavoro.

L'incremento della competitività sul mercato del lavoro e della mobilità di giovani e adulti può essere assicurato dal migliorato grado di comparabilità delle qualifiche professionali conseguite e delle competenze acquisite, a condizione che ci si avvalga di standard e strumenti definiti che garantiscano tra l'altro una certa trasparenza. Pertanto, l'attuazione delle linee guida in materia di certificazione delle competenze professionali (v. ECVET System<sup>1</sup>; delibera della Giunta Provinciale n. 1538/2012), specialmente nell'ambito della formazione continua, è uno strumento che rafforza la fiducia reciproca tra tutti i soggetti coinvolti - studenti, che chiedono trasparenza in sede di riconoscimento del rendimento, e le scuole, che valutano il grado di qualificazione e certificano i titoli di studio - e agisce al di là dei "limiti di sistema".

Per tale ragione è fermo proposito della Direzione della Ripartizione e delle scuole di formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica standardizzare i corsi di formazione continua e i relativi esami secondo le linee guida in materia di certificazione delle competenze professionali.

La tabella che segue riporta i corsi che già ora soddisfano i criteri per la certificazione (v. delibera della G.P. 1538/2012):

<sup>1</sup> *European Credit (Transfer) System for Vocational Education and Training (ECVET)* [www.ecvet.net](http://www.ecvet.net); [www.ecvet-info.de](http://www.ecvet-info.de)

Seminario di base di economia domestica	180 ore
Corso di qualificazione per operatori Anziani al maso	98 ore
Formazione per moltiplicatori in materia di life counseling nel settore agrario	357 ore
Corso di qualificazione per operatori Lavoratori forestali	440 ore
Formazione per moltiplicatori educatori erboristi	212 ore
Corso di qualificazione in materia di coltivazione e lavorazione delle erbe	115 ore
Abilitazione alla raccolta delle erbe selvatiche	21 ore
Corso base per ambasciatori del vino	82 ore
Corso avanzato per ambasciatori del vino	40 ore
Corso di qualificazione per cuochi e nutrizionisti in materia di sapori alpini	622 ore

È in corso la standardizzazione secondo i criteri ECVET di altri corsi e la certificazione delle competenze sarà tra l'altro possibile per collaboratori domestici nell'ambito dell'offerta di servizi sociali presso i masi, periti in tecnologie dell'allevamento equino, casaro di malga, ambasciatori del vino. Sulla base del profilo professionale della "coltivatrice" predisposto dall'Associazione delle donne coltivatrici sudtirolesi, è allo studio - in collaborazione con le scuole professionali per l'agricoltura e di economia domestica - un programma di formazione continua conforme agli standard ECVET.

### Cooperazione tra agricoltura e turismo

La Formazione agricola, forestale e di economia domestica ha individuato nel rafforzamento della cooperazione tra le scuole alberghiere e altri gruppi di interesse rilevanti in tema di turismo e agricoltura e nella creazione di una rete in questo campo uno dei principali obiettivi da perseguire. Accanto a numerosi altri progetti di minore entità, le Scuole professionali per l'agricoltura e di economia domestica Salern e Teodone hanno collaborato, nell'ambito del progetto AlpenGenuss / Saporialpini finanziato con risorse del programma Interreg Italia-Austria (v. [www.fachschule-salern.it/projekte/969.asp](http://www.fachschule-salern.it/projekte/969.asp); [www.interreg.it](http://www.interreg.it)),

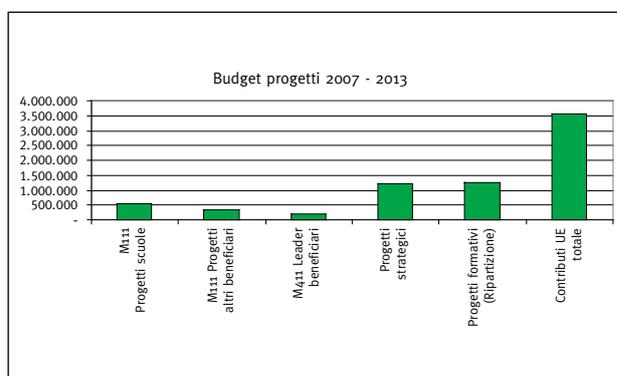
all'ideazione e alla realizzazione di diversi prodotti in ambito formativo (v. [www.alpengenuss.com](http://www.alpengenuss.com); [www.googlemaps.it](http://www.googlemaps.it); [www.saporialpini.com](http://www.saporialpini.com)) ed eventi.

### Investire nel futuro

Avvalendosi del periodo di finanziamento UE 2007-2013 e dei diversi programmi di finanziamento (Fondo Sociale Europeo, Interreg, Leonardo, Sviluppo rurale, agricoltura biologica), le Scuole professionali e la Direzione della Ripartizione Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica sono riuscite a raggiungere gli obiettivi politico-strategici mediante progetti, attenuando così sempre più, con forme di *life long learning*, l'ambito di conflitto tra tradizione e innovazione e riuscendo a introdurre delle novità.

Nel periodo compreso tra l'1.9.2007 e il 31.12.2012 sono state evase le richieste relative a 53 progetti. Per 3,5 milioni di Euro (v. tabella investimenti) sono stati finanziati attraverso il programma FESR (Interreg, FSE, PSR, ecc.):

- 8 progetti strategici o azioni di sistema in materia di sviluppo organizzativo e di prodotto (FSE, Interreg). Oltre 200 docenti e dipendenti provinciali vi hanno preso parte attivamente.
- 12 progetti formativi o attuazione di nuovi corsi per specifici gruppi target, destinati alla promozione della formazione continua (FSE, Leonardo, Ministero delle politiche agricole). In tutto sono state 180 le persone che hanno preso parte alle iniziative formative.
- 33 progetti delle misure 111 e 411 Leader "Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione" del Programma di sviluppo rurale. In tutto 576 persone hanno frequentato 6.202 lezioni, per un totale di 181.560 ore di formazione.



## Contatti per informazioni

Indirizzo mail Direzione di Ripartizione: landhausbildung@provinz.bz.it / stefan.walder@provinz.bz.it

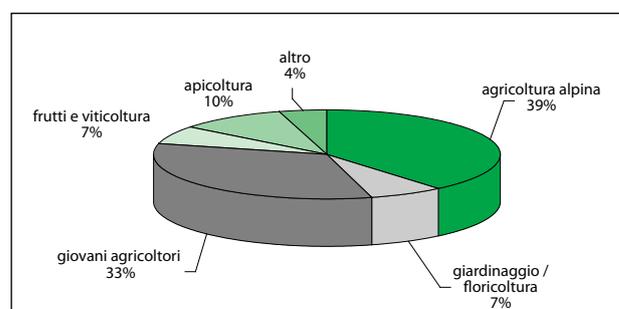
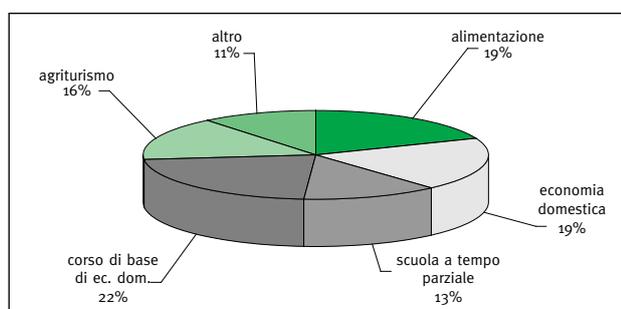
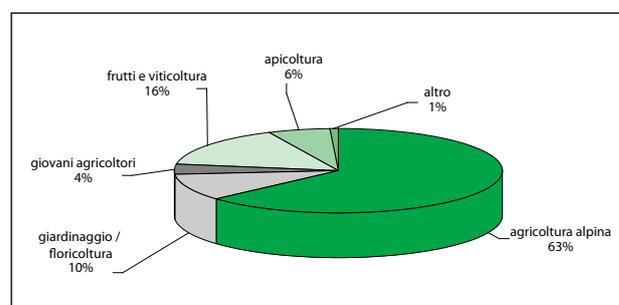
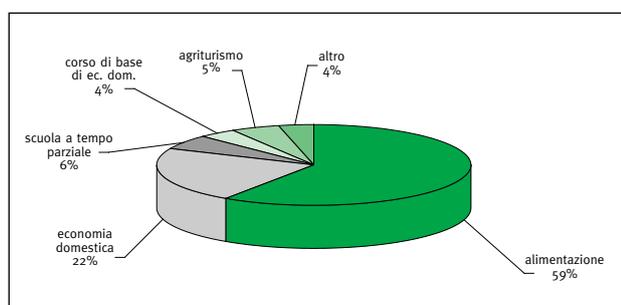
Indirizzo mail Assistenza progetti: eva.thaler@provinz.bz.it

### 1.1.2 Formazione per adulti – apprendimento continuo

La formazione per adulti rappresenta una componente importante dell'apprendimento continuo, consente a tutte le cittadine ed a tutti i cittadini l'apprendimento di competenze chiave per migliorare la loro situazione professionale e concorrenziale nonché la loro integrazione sociale, il senso civico e lo sviluppo personale. Per questo motivo le scuole professionali agricole e di economia domestica si pongono l'obiettivo di facilitare

l'accesso all'offerta formativa generale e professionale per adulti e di assicurare il continuo sviluppo nonché la qualità della suddetta offerta. L'offerta prevede corsi di lunga durata, corsi di specializzazione e formazione, consulenze per ex-allievi/e e per persone interessate.

L'attività di docenza è svolta per la maggior parte dal personale docente delle scuole professionali, in alcuni casi da docenti esterni. Alcuni corsi di formazione sono svolti nell'ambito di progetti di cooperazione con le organizzazioni contadine e le associazioni di diplomati/e nonché con altri enti. Anche durante l'anno scolastico 2011/12 oltre a molteplici corsi di formazione hanno avuto luogo i corsi di lunga durata per "giovani agricoltori", "fattoria didattica" per contadini e contadine, "agriturismo", seminario di base di economia domestica ecc..



## 1.2 Manifestazioni e attività delle scuole

### 1.2.1 Scuola professionale per la frutticoltura, viti- e floricoltura "Laimburg"

#### La frutticoltura incontra il design

Dopo una collaborazione di molti mesi fra le terze classi della scuola professionale per la frutticoltura, viti-, orti- e floricoltura Laimburg e le quarte classi della scuola professionale provinciale per il commercio e le arti grafiche "Johannes Gutenberg" si è chiuso il progetto "Obstbau meets Design" (la frutticoltura incontra il design) ed è stata creata la pagina web [www.nutz.es.it](http://www.nutz.es.it).

ti-, viti-, orti- e floricoltura Laimburg e le quarte classi della scuola professionale provinciale per il commercio e le arti grafiche "Johannes Gutenberg" si è chiuso il progetto "Obstbau meets Design" (la frutticoltura incontra il design) ed è stata creata la pagina web [www.nutz.es.it](http://www.nutz.es.it).

Come ha fatto notare il coordinatore del progetto, l'insegnante Andreas Bertagnoll, l'incontro di categorie professionali e mentalità diverse ha costituito una grande sfida per alunni ed alunne. I ragazzi e le ragazze della Laimburg si sono occupati del rapporto fra organismi utili e parassiti e della loro influenza sulla diminuzione dell'uso dei fitofarmaci nei frutteti. Gli allievi e allieve della Gutenberg si sono esercitati nella simulazione di una situazione lavorativa, la creazione di una pagina internet. Dal punto di vista del contenuto il progetto interscolastico è stato accompagnato da Roland Zelger del Centro di sperimentazione Laimburg, da Mauro Varner dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, da Robert Wiedmer del Centro di Consulenza per la frutta e viticoltura e da Norbert Jageregger della scuola professionale Laimburg. Nella nuova pagina internet [www.nutzes.it](http://www.nutzes.it) si trovano informazioni sugli organismi utili e sui parassiti che più frequentemente si incontrano nella frutticoltura.

### **Un'oasi verde per la terrazza sul tetto dell'ospedale di Merano**

Gli alunni della prima classe del corso di qualificazione florovivaistica della scuola professionale Laimburg, guidati dalle insegnanti Helga Salchegger e Maria Gantioler, si sono assunti un importante compito: rendere la terrazza sul tetto dell'ospedale di Merano, avente una superficie di 2300 mq, più invitante per i pazienti, i visitatori e il personale. Divisi in tre gruppi, i 14 alunni, lavorando per 34 ore scolastiche e numerose ore sottratte al tempo libero, hanno elaborato tre interessanti proposte con l'obiettivo di arricchire il terrazzo con posti a sedere, con una bella vegetazione e zone d'ombra.

Una proposta verte sul tema "giardino mediterraneo" con un paesaggio collinare di lavanda e rosmarino. Un'altra è quella di creare un'isola di ricreazione: una spiaggia artificiale, pergole e una zona simile a un bosco che ricordino un luogo di vacanza. Il terzo progetto è il cosiddetto giardino Feng-Shui, che con la sua atmosfera orientale invita al rilassamento.

Il 19 gennaio 2012 i modelli, i piani, i disegni in sezione e le stime dei costi sono stati presentati a Irene Pechlaner, direttrice del Comprensorio Sanitario, a Konrad Egger, direttore responsabile lavori pubblici del Comprensorio Sanitario, Stefan Walder, direttore della Ripartizione for-

mazione professionale agricola, forestale e di economia domestica e a Paul Mair, preside della scuola professionale Laimburg. Gli elaborati hanno incontrato grande interesse da parte dei presenti; uno dei tre progetti dovrebbe poter essere realizzato nei suoi tratti essenziali.



*Gli alunni della Laimburg con Irene Pechlaner, Konrad Egger, Stefan Walder, Paul Mair, Florian Stuefer e Maria Gantioler*

### **1.2.2 Scuola professionale per l'agricoltura e la silvicoltura "Fürstenburg"**

#### **Fürstenburg: aperta la nuova struttura**

Sabato 10 settembre 2011 si è svolta la cerimonia della consegna delle chiavi dei nuovi locali della scuola professionale agricola e forestale "Fürstenburg" di Burgusio alla presenza del Presidente della Giunta Provinciale Luis Durnwalder, dell'Assessore ai lavori pubblici Florian Mussner e dell'Assessore all'agricoltura Hans Berger.

La direttrice dott.sa Monika Aondio ha accompagnato gli ospiti, il Presidente della Giunta Provinciale Luis Durnwalder, l'Assessore ai lavori pubblici Florian Mussner, l'Assessore all'agricoltura Hans Berger, il sindaco di Malles Venosta Ulrich Veith e il direttore della ripartizione formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica dott. Stefan Walder, nella visita ai locali della nuova struttura. "Gli investimenti nelle teste attraverso la creazione di istituzioni educative appropriate rappresentano un investimento nel nostro futuro" ha sottolineato nel suo discorso ufficiale il Presidente della Giunta Provinciale Luis Durnwalder aggiungendo che nel nuovo edificio scolastico sono stati riversati valori e competenze che ben giustificano i soldi spesi.

"Per uno svolgimento regolare delle attività didattiche della scuola erano necessari altri locali, oltre alle classi attualmente ospitate nel castel-

lo” ha spiegato nel suo intervento l’Assessore ai lavori pubblici Florian Mussner. La nuova costruzione si integra perfettamente con la struttura storica adiacente ed i lavori sono stati eseguiti in modo da permetterne la puntuale apertura con l’inizio del nuovo anno scolastico, ha ricordato ancora euforico l’Assessore ai lavori pubblici Florian Mussner.

L’Assessore all’agricoltura Hans Berger ha sottolineato la grande tradizione dell’istruzione agraria e forestale dell’Alto Adige. “La scuola professionale agricola e forestale Fürstenburg rappresenta uno specchio dello sviluppo dell’agricoltura in Val Venosta ed i nostri ringraziamenti vanno a tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita degli interventi edili.”

Infine non si deve dimenticare che il completamento della nuova costruzione si deve anche all’impegno del direttore del Dipartimento all’ambiente, energia, lavori pubblici e patrimonio dott. arch. Josef March e del dott. arch. Andrea Segal, direttore dell’Ufficio manutenzione opere edili.

Il nuovo edificio è situato ad ovest del castello e si sviluppa su tre piani interrati. Tutta la cubatura dall’esterno è difficilmente riconoscibile; vicino al castello si notano solamente l’ingresso al garage sotterraneo ed alle officine e due ingressi principali. Lungo la pista ciclabile che porta a Clusio (Schleis) passando di fronte al castello, solamente un muro in pietra naturale lascia intuire che dietro si nasconde un edificio. Le classi ricevono la luce solare attraverso ampie facciate di vetro che danno su tre pozzi di luce. In questo modo il castello, sotto tutela architettonica, non viene alterato da edifici adiacenti, in conformità alle linee guida dell’Ufficio per la tutela dei beni culturali, artistici e architettonici.

#### **Dati tecnici:**

Cubatura complessiva: 13.930 m<sup>3</sup>  
Fase di progettazione: dal 2000 al 2004  
Inizio dei lavori: gennaio 2004  
Ripresa dei lavori: maggio 2007  
Consegna ufficiale: 10 settembre 2011  
Costo totale: 7,95 milioni di euro, di cui 1,30 per attrezzature ed arredamento



### **1.2.3 Scuola professionale per l’agricoltura e l’economia domestica “Mair am Hof” Teodone**

#### **Le patate – Biodiversità nella forma, nel colore e nel gusto**

Durante la giornata per l’ambiente di Brunico, dedicata per l’autunno del 2012 alla biodiversità, l’amministrazione cittadina ha invitato circa 20 istituzioni ed associazioni a portare il loro contributo sul tema in questione. La scuola professionale per l’agricoltura e per l’economia domestica ed agroalimentare di Teodone ha colto l’occasione per esporre le patate in quanto ortaggio e per distribuire degli opuscoli che le descrivono.

Presso la Piazza del Municipio di Brunico i visitatori hanno potuto convincersi del fatto che le patate non sono tutte uguali. La grande varietà delle specie coltivate e raccolte con il contributo di alunni e alunne della scuola professionale per l’agricoltura presso il maso provinciale “Mair am Hof” di Teodone, ha sorpreso molti consumatori. Fra le 25 tipologie, da noi poco comuni, c’era di che rimanere stupiti, fra rotonde, ovali, gialle dalla polpa fruttosa, bianche e persino blu.

Le informazioni riguardo le loro proprietà culinarie ed il loro gusto non sono state fornite ai visitatori e le visitatrici solamente attraverso i rispettivi dati segnaletici. A permettere loro di convincersene da soli c’era anche una degustazione comparativa offerta dalle insegnanti della sezione di economia domestica ed agroalimentare. Lingue e palati sono stati messi alla prova e la loro esperienza gustativa è stata esercitata tramite la valutazione di uno specifico questionario. Anche l’occhio ha avuto la sua parte, come dimostrato dalle decorazioni di

fiori freschi dei piatti da degustazione. “Il futuro appartiene alle autenticità regionali!” Questa frase, pronunciata dall’assessore Hans Berger, vale in modo particolare per la Val Pusteria, quando si tratta dell’ “alimento” patata. Le condizioni climatiche estremamente favorevoli fanno sì che si possa parlare di un terreno fertile per la coltivazione delle patate. Al di là delle molte informazioni riguardanti la coltivazione, l’immagazzinamento, l’aspetto botanico ed il passato storico di questo prodotto della terra, a partire dalla sua “importazione” dalle Ande, così come l’utilizzo della patata come rimedio casalingo e la presentazione delle specie locali e commerciali, l’opuscolo sulle patate riunisce in sé alcuni curiosi “Ma lo sapevate che...?”. La parte conclusiva dell’opuscolo è dedicata alle buone forchette. Contiene, infatti, delle ricette di cucina che, nell’ambito di un progetto scolastico del 2008 per l’Anno Internazionale della Patata, sono state riunite dalle studentesse in ambito familiare, nuovamente cucinate ed infine documentate. Commenti positivi provenienti da diversi settori ne hanno lodato la qualità.

L’opuscolo informativo è stato redatto dalla Scuola Professionale in collaborazione con la Cooperativa Produttori Sementi della Val Pusteria ed il Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg. Può essere richiesto gratuitamente da parte degli interessati.



*L’assessore Hans Berger e Juliane Gasser Pellegrini alla presentazione degli opuscoli sulle patate*



*La grande varietà di patate esposte suscita interesse*

#### **1.2.4 Scuola professionale per l’agricoltura e l’economia domestica “Salern”**

##### **Interreg: “Il turismo incontra l’agricoltura”**

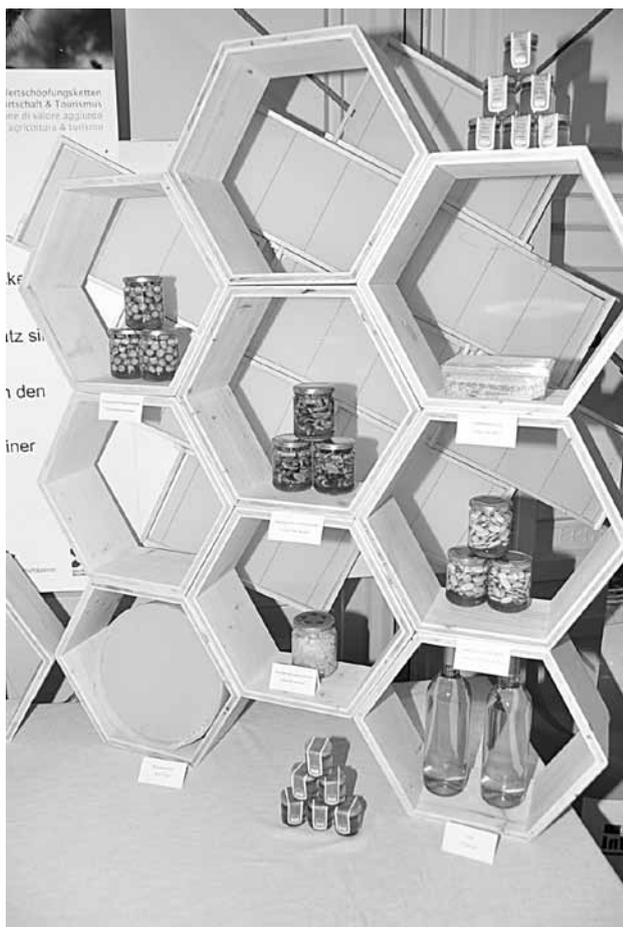
Il progetto cooperativo „Sapori Alpini - misure formative per la realizzazione di nuove catene a valore aggiunto grazie a collegamenti innovativi tra agricoltura e turismo“ è nato nel 2009 sotto la guida della Provincia Autonoma di Bolzano in collaborazione con la Provincia di Belluno, con la ripartizione per l’agricoltura del Tirolo e con la regione Salisburgo.

Il progetto è stato promosso dal programma INTERREG Italia-Austria e serve a migliorare le relazioni sociali ed economiche transfrontaliere e a garantire la coltivazione delle terre e l’occupazione. I partner hanno elaborato in forma digitale e bilingue materiale didattico, materiale per l’apprendimento e di sensibilizzazione. Il materiale è stato messo a disposizione per insegnanti e studenti della formazione professionale agricola e turistica, così come per i produttori e fornitori di servizi nei settori dell’agricoltura e del turismo. Quest’offerta formativa innovativa e transfrontaliera nonché varie misure di sensibilizzazione hanno contribuito ad rendere il circuito regionale più visibile ai cittadini. I programmi di formazione sviluppati dai partner rappresentano delle piattaforme di apprendimento permanente collegate in rete.

Nell’ambito della fiera “Tipworld” di Brunico, che si è tenuta dal 14 al 17 aprile 2012, la scuola professionale per l’agricoltura e l’economia domestica ed agroalimentare di Salern, la scuola professionale per l’economia domestica e agroalimentare di Teodone nonché la scuola alberghiera

di Brunico hanno organizzato diverse giornate a tema sui prodotti di qualità altoatesini. Alunne ed alunni nonchè esperti hanno presentato prodotti agricoli locali ed offerto una serie di degustazioni.

Sabato 19 maggio 2012, il progetto è stato presentato ufficialmente in Piazza Duomo a Bressanone con una serie di degustazioni e la rappresentazione delle attività realizzate nel corso dell'intero progetto. Erano presenti anche i partner provenienti dalle regioni di Belluno, Salisburgo e Tirolo. Piazza Duomo, grazie ad una cucina all'aperto, ha cambiato il suo aspetto. In vari stand, preparati e gestiti da alunne ed alunni e dal personale insegnante delle scuole coinvolte nel progetto, sono stati presentati e offerti a tutte le persone intervenute prodotti di qualità tipici dell'Alto Adige, di Belluno, di Salisburgo e del Tirolo. L'obiettivo era quello di evidenziare questi prodotti, creando così nuove opportunità nelle zone rurali.



### 1.2.5 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Kortsch"

#### Tirocinio presso l'istituto professionale per l'agricoltura Rotholz

Lo scambio tra diverse scuole è oggi più importante che mai ed offre a scolari ed insegnanti la possibilità di ampliare le proprie conoscenze e di apprendere molte cose nuove. Settimane di scambio nel frattempo fanno parte della quotidianità nella scuola per l'economia domestica ed agroalimentare Corces e rappresentano alcune delle esperienze più interessanti di tutto l'anno scolastico. Gli scolari entrano in contatto con coetanei di altre parti della regione e nel ruolo di ospiti raccolgono delle preziose esperienze. Flessibilità e capacità di un'attiva collaborazione con nuovi scolari vengono richieste e stimolate e rappresentano un valore molto importante per la carriera professionale futura dei giovani. La scuola professionale collabora strettamente con le scuole professionali per l'agricoltura e l'economia domestica Imst, la scuola professionale Schloss Stein in Stiria e le altre scuole professionali in Alto Adige.

Simili esperienze ed opportunità offrono i diversi tirocini durante l'intero anno scolastico.

Una particolare importanza assume però il tirocinio presso diverse aziende durante il 4° anno visto che gli scolari sono prossimi all'ingresso nel mondo del lavoro. Così è ovvio che proprio qui, accanto alle lezioni e ai vari progetti didattici, il tirocinio assuma un posto di rilievo nel collegamento fra apprendimento teorico, la possibilità di esperienze pratiche e l'orientamento professionale.

Qui gli scolari sperimentano come si dimostra il proprio sapere professionale e il saper fare nella quotidianità aziendale, acquisiscono inoltre preziose impressioni in nuove strutture sociali.

Due scolare all'inizio del novembre 2012 si sono trovate di fronte ad una sfida molto particolare. Il loro tirocinio le ha condotte infatti all'istituto professionale agrario Rotholz all'ingresso della Valle Zillertal (Tirolo).

Già da decenni un rapporto di cooperazione lega le scuole professionali dell'Alto Adige, del Nordtirolo e del Trentino. Per intensificare questa collaborazione tra le scuole, le insegnanti responsabili e le scolare hanno deciso di compiere questo passo ed hanno scelto il tirocinio di 4 settimane presso l'istituto professionale per l'agricoltura Rotholz. L'anno precedente le scolare hanno svol-

to il tirocinio presso l'istituto professionale per l'agricoltura Imst e il centro di formazione e consulenza agraria Plantahof in Svizzera.

Questo tipo di scambio reciproco deve, accanto allo scambio di esperienze e il trasferimento di temi scolastici, consolidare ulteriormente la collaborazione nella cooperazione delle scuole e stimolare a guardare oltre il proprio orizzonte di esperienze.



### 1.2.6 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Frankenberg"

**La scuola incontra l'economia – 1° Economy School Day della scuola per l'economia domestica ed agroalimentare nel palazzetto dello sport di Bolzano.**

Per la prima volta è stato dedicato un incontro a tutti gli studenti delle scuole per l'economia domestica ed agroalimentare per illustrare gli sbocchi professionali a conclusione del ciclo scolastico triennale.

Presso gli Infopoints in colloqui personali con i titolari delle diverse aziende gli studenti avevano la possibilità di informarsi sulle opportunità professionali.

Gli imprenditori che erano presenti all'Economy School Day oltre a rappresentare i diversi settori economici quali negozi di prodotti naturali, albergatori, produttori alimentari, servizi catering, arredatori, impieghi nelle case di riposo, imprese di pulizia, offerte agricole come ad esempio agriturismo, vendita di prodotti biologici ecc., hanno illustrato le competenze e le conoscenze richieste ai propri dipendenti per lavorare nelle loro aziende. Gli studenti hanno così avuto la possibilità di far conoscere le proprie capacità e competenze. Il tutto si è svolto in modo creativo, divertente e fantasioso nei seguenti settori:

- Gestione della cucina con formazione alimentare e chimica;
- Servizio di pietanze e bevande;
- Organizzazione e decorazione degli spazi;
- Servizi di pulizia professionali;
- Lavorazione tessile e studio dei diversi tipi di materiale;
- Gestione del bucato.

L'incontro è anche servito per far conoscere il passaggio dalla scuola al mondo del lavoro. Gli imprenditori hanno bisogno di collaboratori affidabili e bravi. Luis Pföstl, responsabile dell'ufficio personale della ditta Ivoclar di Naturno, ha risposto alla domanda "Di quali persone ha bisogno un'azienda?" consigliando ai giovani di porsi in modo aperto e positivo alle sfide professionali. L'assessore all'agricoltura e vice presidente della provincia di Bolzano Hans Berger ha sottolineato che l'apprendimento e lo studio non finiscono con il ciclo scolastico, ma bisogna avere la volontà di apprendere, studiare, imparare anche e soprattutto nel mondo del lavoro.

Questo è un presupposto fondamentale per avere successo nel mondo lavorativo.

Dal questionario compilato dagli studenti dopo l'incontro è emerso il grande successo della giornata. Gli alunni hanno avuto la possibilità di capire e valutare le varie possibilità lavorative che la scuola offre a conclusione del ciclo scolastico.



### 1.2.7 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Egna

**Lo spreco alimentare**

La Giornata Mondiale dell'Alimentazione, il 16 ottobre, era per la Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Egna l'occasione di occuparsi dello spreco di prodotti alimentari.

Viviamo in un mondo prodigo. Un cespo d'insalata

su due, una patata su due finiscono nei rifiuti, spesso persino prima di raggiungere le nostre tavole. Se le banane hanno macchie nere, se le mele hanno delle piccole ammaccature o se le foglie dell'insalata sono appassite vengono subito eliminate dai nostri supermercati che offrono di tutto e di più. Persino uno yogurt che non ha nemmeno sorpassato la data di scadenza, viene buttato via. Ogni famiglia altoatesina smaltisce in media 94 chilogrammi di prodotti alimentari ancora buoni l'anno. Secondo l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO) in tutto il mondo viene sprecato circa un terzo di tutti i generi alimentari prodotti. Per circa dal sei al dodici per cento di essi si tratta di prodotti alimentari appena aperti oppure persino ancora confezionati. Allo stesso tempo 925 milioni di persone soffrono la fame. In più i prodotti alimentari scartati significano uno spreco mondiale di risorse preziose come il suolo, l'acqua, l'energia e la forza di lavoro. Queste cifre ci fanno pensare.

Le alunne della scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare di Egna si sono occupate in un progetto scolastico di questa problematica. Il film "Frisch auf den Müll", la versione scolastica di „Taste the Waste”, ha dato alle alunne la possibilità di riflettere sul proprio comportamento. Nelle lezioni sono stati creati depliant informativi e sono state raccolte e di seguito realizzate ricette per un utilizzo creativo e gustoso dei resti alimentari. Il risultato è stato offerto in degustazione ai passanti nel centro di Egna il 16 ottobre.

Attraverso quest'azione nel centro di Egna e nella scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare siamo riusciti ad indurre la popolazione e le alunne e gli alunni ad un utilizzo più responsabile dei prodotti alimentari e a parlare con le loro famiglie e i loro amici di questa tematica.



## 1.2.8 Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare Aslago

### Mangio Bio

Nell'ambito di un progetto nazionale la scuola professionale per l'economia domestica ed agroalimentare Aslago ha informato la popolazione su prodotti alimentari biologici.

Lo scopo consiste nella sensibilizzazione della popolazione altoatesina nei confronti dell'agricoltura biologica e invitarla al consumo critico di prodotti ed alimenti locali e biologici.

Per il disbrigo formale del progetto, il team di Aslago è stato sostenuto dalla Ripartizione 22 – Formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica.

Le manifestazioni delle "Settimane Bio di Aslago" dal 14 al 15 maggio 2012 facevano parte di una vasta offerta.

Molti punti del programma hanno offerto un'opportunità per confrontarsi intensamente con la tematica di biologico, regionale e sostenibilità. Il piacere di degustazione non mancava. Oltre a interessanti conferenze, laboratori e officine del gusto sono stati presentati singoli prodotti, che potevano essere degustati in diverse varianti.

Un punto culminante delle settimane biologiche è stato il "BioGiardino dei sogni di Aslago". Dal piantare un balconetto biologico, da una conferenza sulle miniverdure, da momenti di piacere in esclusiva con lo chef stellato Herbert Hintner al programma di intrattenimento per bambini, il giardino del piacere biologico di Aslago è stato una giornata indimenticabile per tutti i visitatori.

"Dove il delicato è di casa. Ma perché andare lontano...": Con questo motto, i dirigenti e gli studenti della scuola per l'economia domestica ed agroalimentare di Egna hanno invitato a un pranzo nel segno di prodotti biologici e regionali presso la scuola professionale di Aslago.

Attraverso i fondi del progetto la scuola professionale di Alsago ha consentito a tre classi di scuole elementari di trascorre la gita di maggio in una fattoria biologica. Un totale di 37 classi del 4° e 5° livello delle scuole elementari dell'Alto Adige hanno partecipato al concorso "Agricoltura biologica, fa bene alla natura, fa bene a te - Una giornata sulla fattoria didattica biologica".

Ai primi di settembre è iniziato il workshop "Biologico nella ristorazione - tra desiderio e realtà". La dott.ssa Sabine Taudes (Austria Bio Garantie) ha introdotto alla tematica di biologico per cuo-

chi e per il personale delle cucine della formazione professionale agricola, forestale e di economia domestica e ha parlato delle sue esperienze. Lo chef Reinhard Steger ha mostrato come preparare semplici piatti gustosi e creativi con prodotti biologici, regionali e considerando il punto di vista dei costi nel settore della ristorazione.

Con una campagna di cartoline la scuola professionale di Aslago ha invitato a partecipare ad un concorso di ricetta mandando la ricetta biologica preferita. I partecipanti sono stati invitati ad uno show di cucina. I vincitori sono stati premiati.

Nel mese di ottobre ha avuto luogo il seminario per insegnanti "Schmeckt Bio? Bio schmeckt!". I partecipanti hanno avuto una visione globale dell'agricoltura biologica e in un workshop potevano mettere alla prova i propri sensi. Hanno ri-

cevuto molti suggerimenti per incorporare diversi esercizi sensoriali in aula.

La conclusione della serie di eventi era il Bio-mercato Aslago "Bio sotto casa" che si è svolto alla fine di Ottobre sulla piazza Angela Nikoletti, davanti alla scuola professionale per l'economia domestica ed agroalimentare Aslago.

La squadra della scuola professionale di Aslago ha realizzato con i fondi del progetto un gioco analogico e digitale con la tematica del circolo dell'alimentazione sotto l'aspetto biologico e della regionalità.

Complessivamente il progetto "Mangio Bio" con le diverse azioni ha raggiunto tante persone provenienti da diversi gruppi di target e di età e ha arricchito la discussione sulla tematica di alimenti biologici, sull'agricoltura biologica e sul consumo critico.



## 1.3 La consulenza tecnica per l'agricoltura di montagna

### Consulenza aziendale

Il servizio di consulenza tecnica in agricoltura offre consulenza e formazione agli imprenditori agricoli di montagna. I temi della consulenza sono l'edilizia agraria, la meccanizzazione, la foraggicoltura, l'economia aziendale, l'orticoltura e la zootecnia. Le consulenze sono offerte in diversi modi:

- Consulenza individuale e di gruppo presso le aziende agricole o negli uffici del consulente;
- Consulenza telefonica o attraverso i media elettronici;

- Consulenza mediante depliant, opuscoli, articoli su riviste specializzate;
- Informazione durante conferenze e seminari.

In alcuni settori i consulenti di questo servizio sono supportati dagli insegnanti delle scuole agricole e dai tecnici della Ripartizione Agricoltura e del Centro sperimentale di Laimburg.

### Statistica consultazioni, corsi/conferenze/relazioni ed escursioni didattiche

Nell'anno di riferimento, i collaboratori del servizio di consulenza per i contadini di montagna

hanno effettuato 1500 consulenze e hanno tenuto 77 corsi, con 805 partecipanti complessivi.

### **Convegni**

I collaboratori della consulenza hanno organizzato, nell'anno di riferimento 2012, alcuni convegni per i contadini di montagna:

- 5. Convegno sull'agricoltura di montagna: ca. 650 partecipanti
- 25. Convegno sulle drupacee e frutti minori: 250 partecipanti
- Seminario "Anbau von Wildobst": 100 partecipanti
- Il convegno sulla cura del fettone: 118 partecipanti
- Convegno sui cavalli: 78 partecipanti

### **Condizionalità**

Nell'anno 2012 sono stati tenuti presso le scuole agricole 8 seminari sulla condizionalità – ossia sugli impegni da rispettare da chi percepisce pagamenti diretti in base alla PAC - ai quali hanno partecipato complessivamente 239 persone. Questi convegni sono stati tenuti in collaborazione con l'Ufficio tutela delle acque, l'Ufficio parchi naturali e il centro sperimentale di Laimburg.

### **Consulenza "Südtiroler Bauernspeck"**

Il servizio di consulenza tecnica supporta anche le aziende che aderiscono al programma "Südtiroler Bauernspeck".

Animali dalla cui carne viene prodotto il "Südtiroler

Bauernspeck" (Speck dei contadini altoatesini) sono allevati secondo la normativa del rispettivo Disciplinary che definisce criteri vincolanti circa la provenienza dei suinetti, le condizioni di stabulazione, le pratiche di razionamento nella fase di ingrasso. Attualmente hanno aderito al programma 15 produttori di suinetti e 14 aziende specializzate sull'ingrasso.

### **Servizio di consulenza per giovani imprenditori agricoli**

In base alla misura n. 112 - "Premio di primo insediamento" - del PSR 2007-2013, i Giovani agricoltori hanno la possibilità di partecipare ad un particolare programma di consulenza e formazione della durata di 70 ore, durante un periodo di tre anni. La partecipazione a questo programma è incentivata con un aumento del premio stesso. Gli agricoltori possono scegliere tra diverse organizzazioni di consulenza: il servizio stesso di consulenza per i contadini di montagna, le scuole professionali di agricoltura, il Dipartimento delle Foreste, il Servizio di consulenza per la frutticoltura e viticoltura, la cooperativa per la formazione dell'associazione "Südtiroler Bauernbund", l'Associazione "Bioland Südtirol".

Nel 2012 200 persone hanno iniziato questo programma; 203 giovani imprenditori agricoli lo hanno proseguito, avendo iniziato nel 2010, oltre a 225 che si erano iscritti già nell'anno 2009.

Per i circa 185 giovani contadini che avevano iniziato nel 2008, il programma di consulenza si è concluso con il 2011.

## **1.4 La scuola professionale per l'agricoltura di Laives - formazione professionale italiana**

### **Offerta formativa per ragazzi**

La scuola professionale provinciale per la frutticoltura e il giardinaggio di Laives in lingua italiana offre una formazione triennale per la figura professionale di "operatore agroambientale". Con l'anno formativo 2011-2012 è stato istituito un quarto anno di specializzazione per il conseguimento della qualifica di "tecnico del verde". Il pacchetto formativo comprende materie di cultura generale, contenuti tecnici di indirizzo nei settori della frutticoltura, della viticoltura e del giardinaggio, comprensive di attività in campo, nonché materie inerenti la gestione economica delle attività relative ai vari settori di riferimento.

### **Integrazione degli allievi portatori di disabilità**

Particolare attenzione viene dedicata all'integrazione degli allievi con disabilità, che in ragione di percorsi individualizzati, e/o progetti di alternanza scuola lavoro, o di tirocinio formativo, possono conseguire la qualifica parziale, di recente introduzione, o la certificazione di competenze che permette un inserimento protetto nel mondo del lavoro. A sostegno di questi percorsi, la scuola può avvalersi di molteplici aziende di settore locali, ove gli alunni ospitati e costantemente seguiti, possono sperimentare attività lavorative e pratiche, che stimolano l'acquisizione di capacità professionalizzanti e trasversali e che incrementa-

no sicurezze personali e l'autostima.

### **Stage**

Nel secondo e nel terzo anno di formazione sono previste tre settimane di stage da svolgersi presso aziende di settore. Nello specifico, gli alunni del secondo anno sono indirizzati in aziende situate nel territorio locale mentre nel terzo anno lo stage è svolto in realtà aziendali dell'area tedesca germanica o austriaca, che oltre a permettere un confronto con realtà e modalità produttive differenti, consente agli alunni una totale immersione linguistica a tutto vantaggio del potenziamento della seconda lingua. Anche il quarto anno prevede uno stage formativo di otto settimane, presso aziende di settore, comprensivo di corsi specialistici (patentino fitofarmaci, uso motosega, uso piattaforma, tree climbing).

### **Partecipazione ad eventi fieristici**

La scuola professionale provinciale per la fruttivitecologia e il giardinaggio, partecipa regolarmente agli eventi fieristici e alle manifestazioni di settore che costituiscono interessanti esperienze formative per gli alunni, attivamente coinvolti nell'organizzazione e realizzazione degli stand, delle attività promozionali e/o delle opere esposte.

### **Offerta formativa per adulti**

La scuola professionale provinciale per la fruttivitecologia e il giardinaggio, è presente nell'ambito della formazione continua sia con corsi specifici, rivolti agli agricoltori, inerenti tematiche quali la sicurezza nel mondo del lavoro e la coltivazione, sia con corsi rivolti a un'utenza più generica e interessata ai processi inerenti le filiere dalla trasformazione agroindustriale quali la birrificazione, la produzione del formaggio e le analisi di controllo del vino.

Ancora corsi nel settore della manutenzione del verde, quali la realizzazione e manutenzione di tappeti erbosi, il taglio di siepi, corsi di tree-climbing e di valutazione della stabilità degli alberi. Alcuni corsi precedono specifiche abilitazioni certificate.

### **Manifestazione e attività della Scuola Professionale Provinciale per la fruttivitecologia e il giardinaggio Laives.**

#### **• IV anno**

Ha preso il via nell'anno formativo 2011/2012 il primo corso per la qualifica specialistica di tecni-

co del verde. Sono stati di particolare interesse e valenza formativa i corsi svolti e il conseguimento delle relative abilitazioni: corso di tree-climbing, corso PLE per piattaforme elevabili, abilitazione all'acquisto ed uso dei fitofarmaci. Approfondite anche le tecniche applicative e l'utilizzo delle strumentazioni per la valutazione di stabilità degli alberi (VTA). Ad integrazione delle lezioni d'aula e dei corsi l'esperienza diretta di lavoro in aziende operanti nel settore durante lo stage di 8 settimane che ha contribuito in modo determinante e proficuo allo sviluppo delle competenze richieste alla figura professionale, con ricadute positive anche in termini di opportunità lavorative immediate, in seguito al conseguimento della qualifica.

#### **• Agrialp 2011**

La scuola ha partecipato con un suo stand. Visto il successo ottenuto in altre manifestazioni, l'incisore al laser ha fornito mele ricordo personalizzate. Accanto al tradizionale assaggio del succo di mela, precedentemente prodotto dagli alunni, ha trovato spazio un allestimento dedicato alle tecniche alternative di contenimento dei parassiti delle piante con prodotti naturali. Sono state proposte miscele contro gli afidi nonché profumatisimi sacchetti antitarma in omaggio, confezionati direttamente dagli alunni.

#### **• Manutenzione aree verdi**

Nel settore del giardinaggio, anche quest'anno gli allievi si sono cimentati in più attività. È proseguita l'ordinaria manutenzione di spazi verdi già realizzati come quello presso il Comando Truppe Alpine di Piazza IV novembre a Bolzano. Nuovo invece è l'intervento di reimpianto delle siepi, abbattimento delle piante morte e predisposizione del terreno per un orto a piante officinali, nei giardini della Comunità Murialdo e della Casa Emmaus di Laives. Inoltre, è iniziata una collaborazione con i Mercati generali di Bolzano presso i quali sono state tenute due conferenze a tema e sono stati realizzati spazi verdi con piante officinali ed ornamentali.

#### **• Un aiuto alla LIPU**

L'isola di Cà Roman, nella laguna veneta, è un'importante oasi della LIPU ove trovano riparo e un habitat adatto interessanti specie a rischio di estinzione. Gli alunni della classe seconda anche quest'anno hanno dato il loro contributo mettendo in posa le palificazioni necessarie a recintare le zone di nidificazione. Lo stage di una settimana, importante opportunità di convivenza e

forte socializzazione, consente una immersione quotidiana e totale in svariate attività pratiche. Occasione per sviluppare competenze tecnico-applicative trasversali a tutte le discipline professionalizzanti.

Alcuni tronchi recuperati nell'occasione lungo la spiaggia dell'oasi, lisciati e sbiancati dal tempo e dal mare, sono stati proposti come elementi decorativi per giardino e utilizzati per allestire lo stand con il quale la scuola ha partecipato, in Piazza Walter a Bolzano, alla manifestazione "Bolzano in fiore 2012"

Al rientro, gli alunni hanno completato l'esperienza con altre due settimane di stage, mettendo alla prova quanto imparato in aula, presso alcune delle aziende locali operanti nel comparto agricolo

- **Educazione alla salute e prevenzione**

Nell'ottica di favorire un più ampio e articolato sviluppo della persona, sono ormai consolidate una serie di attività cui gli alunni coinvolti rispondono con partecipazione ed interesse. Fra queste rientrano: **il Free Your Mind Parcours**, percorso di informazione, prevenzione e sensibilizzazione nei confronti del consumo di tabacco e alcool organizzato dall'Intendenza Scolastica; la mattinata informativa sulla tematica sempre attuale della Sindrome da Immunodeficienza Acquisita (**AIDS**), guidata da un esperto del Reparto Malattie Infettive dell'ospedale di Bolzano; gli incontri con un esperto del **Ser.T** (Servizio Territoriale per le Tossicodipendenze e l'Alcolismo). Inoltre, quest'anno per la prima volta, gli alunni della classe terza, hanno partecipato alla serie di tre incontri previsti nell'ambito dell'iniziativa **Educazione sessuale e socio affettiva**, organizzata con il supporto degli esperti del servizio di Medicina di Base, Distretti sanitari di Bolzano.

Gli alunni della classe terza e quarta hanno partecipato anche ad un seminario informativo dell'ADMO (Associazione Donatori Midollo Osseo). Importante momento di sensibilizzazione e informazione, al quale gli alunni hanno risposto con attenzione e interesse.

Volendo poi rendere consapevoli i giovani dei rischi nell'utilizzo ormai diffuso di Internet, con la collaborazione di alcuni funzionari della Polizia postale di Bolzano, gli allievi della classe prima e seconda hanno seguito una lezione interattiva sulla pirateria on line e sulla sicurezza informatica. Preziosa occasione di sensibilizzazione per un corretto utilizzo del web, dei cellulari e dei

relativi reati che possono essere, anche inconsapevolmente, commessi.

- **Biodiversità in ambiente acquatico**

In collaborazione con gli esperti dell'Ufficio caccia e pesca la classe seconda ha partecipato a due incontri sulla biodiversità in ambiente acquatico. A completamento, è seguita una simulazione pratica di cattura a scopo di monitoraggio e di valutazione della qualità dell'acqua in relazione alla fauna presente nel Rio Vallarsa.

- **A scuola per il corretto uso della motosega**

Nell'ottica della cultura della sicurezza nel lavoro, anche quest'anno gli alunni frequentanti il terzo anno, hanno partecipato al corso per il "corretto uso e manutenzione della motosega" organizzato dall'Ispettorato Forestale di Bolzano. Nelle cinque giornate di lavoro intensivo, sotto l'attenta guida degli istruttori, i partecipanti hanno acquisito le competenze necessarie per l'uso, la cura e la manutenzione, di uno degli strumenti maggiormente utilizzati in svariati ambiti lavorativi.



*Esercitazione di tree climbing*