

IL **PREMI** 
Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON



XVIII[^] EDIZIONE 2017

**CENTRI DI INNOVAZIONE
PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE**

AREZZO • **CREA - Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia**

FIRENZE • **CREA - Centro Agricoltura e Ambiente e Centro Difesa e Certificazione**

GROSSETO • **Tenuta di Alberese**

LIVORNO • **Istituto Tecnico Agrario "C. Cattaneo" di Cecina**

LUCCA • **Istituto Tecnico Agrario "N.B. Busdraghi"**

MASSA CARRARA • **Istituto d'Istruzione Superiore "A. Pacinotti" di Bagnone**

PISA • **Centro di Ricerche Agro-Ambientali "E. Avanzi"**

PISTOIA • **Istituto Tecnico Agrario "D. Anzillotti" di Pescia**

PRATO • **PIN - Polo Universitario "Città di Prato"**

SIENA • **Istituto Tecnico Agrario "B. Ricasoli"**

IL **PREMI** 
Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON



XVIII[^] EDIZIONE 2017

CENTRI D'INNOVAZIONE PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

IL PREMIO

Il Premio, ideato nel 2000 dal Corpo Consolare toscano del TCI e promosso d'intesa con la Regione Toscana, è giunto nel 2017 alla sua 18[^] edizione.

È un riconoscimento assegnato annualmente a realtà artistiche, ambientali, produttive, culturali e sociali tipiche della terra di Toscana, che ben ne traducano e rappresentino nel mondo l'immagine di pregio.

L'edizione 2017 è dedicata all'innovazione per lo sviluppo agricolo sostenibile: un riconoscimento che vuole premiare la missione e l'impegno dei Centri di ricerca (CReA), degli Istituti scolastici e delle Aziende agricole sperimentali operanti nella Regione.

Il premio è organizzato in collaborazione con Assessorato Agricoltura, Politiche per la Montagna e Politiche per il Mare della Regione Toscana

MOTIVAZIONE DEL PREMIO

Ai centri di ricerca, agli istituti di formazione e alle imprese della Toscana che operano a fianco delle istituzioni per lo sviluppo sostenibile del mondo agricolo promuovendo la cultura dell'innovazione, l'utilizzo di nuove tecnologie e la valorizzazione delle eccellenze produttive nella consapevolezza che innovare vuol dire utilizzare con maggior parsimonia e meglio le risorse disponibili per un miglioramento complessivo delle condizioni economiche, ambientali e sociali.

L'EDIZIONE 2017

È dedicata ai Centri di Ricerca, agli Istituti di formazione ed alle imprese della Toscana che operano al fianco delle istituzioni per lo sviluppo sostenibile del mondo agricolo. Per la Toscana l'agricoltura rappresenta, oltre che un elemento fondante dell'identità culturale del territorio, il motore di un ampio sistema economico, agroalimentare che ha importanti ricadute nel commercio, nell'industria, nella ristorazione, nel turismo e nell'ambiente. L'innovazione è la chiave per accelerare il passaggio ad un'agricoltura sostenibile, intendendo per sostenibilità non solo quella ambientale ma anche quella economica e sociale, capace di garantire la vitalità economica degli agricoltori e delle comunità rurali e di soddisfare le attese dei cittadini.

SOGGETTI PREMIATI

Centri di ricerca, Istituti d'Istruzione Superiore, Aziende agricole pubbliche. I soggetti premiati sono individuati in ambito provinciale ed intesi come rappresentanti dell'intero sistema regionale.

CONSEGNA DEL PREMIO

Da parte dei Consoli toscani del TCI ai rappresentanti istituzionali delle realtà premiate. Il premio verrà consegnato in occasione di eventi specifici, organizzati nelle diverse province, che potranno prevedere presentazioni pubbliche, dibattiti, incontri con le scuole, visite speciali.

EVENTI CORRELATI

Presentazione del Premio alla Giornata di studio *Agricoltura e Impresa 4.0. La sfida dell'innovazione per lo sviluppo dei territori rurali della Toscana* (Firenze, Palazzo Strozzi Sacrati, 23 gennaio 2018), con intervento della prof.ssa Claudia Sorlini, Vice Presidente del Touring Club Italiano.

PERIODO DI SVOLGIMENTO

Nelle località in calendario, a partire da gennaio 2018.

**IL PREMIO TOURING TOSCANA
EDIZIONI 2000-2017**

Fabbricerie delle Cattedrali

Bande musicali storiche

Borghi murati recuperati

Giochi storici

Biblioteche storiche

Mercati di tradizione

Giardini storici

Alberi Monumentali

Aree Naturali Protette

Biodiversità autoctone

Istituto Geografico Militare di Firenze, per il 150° dell'Unità

Misericordie

Vigili del Fuoco

Piatti di tradizione

Prodotti agroalimentari DOP e IGP

Istituti alberghieri

Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori

Centri di innovazione per l'agricoltura sostenibile

IL **PREMI** 
Touring
dei Consoli della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE
TOSCANA



XVIII[^] EDIZIONE 2017

**CENTRI DI INNOVAZIONE
PER L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE**

CALENDARIO DELLE PREMIAZIONI

Arezzo, 6-4-2018

CREA - Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

Siena, 14-4-2018

Istituto Tecnico Agrario "B. Ricasoli" di Siena

Pescia (PT), 15-4-2018

Istituto Tecnico Agrario "D. Anzillotti" di Pescia

Firenze (Cascine del Riccio), 17-4-2018

CREA - Centro Agricoltura e Ambiente e Centro Difesa e Certificazione

Fivizzano (MS), 4-5-2018

Istituto d'Istruzione Superiore "A. Pacinotti" di Bagnone

Prato, 8-5-2018

PIN - Polo Universitario "Città di Prato"

Pisa, 11-5-2018

Centro di Ricerche Agro-Ambientali "E. Avanzi"

Lucca, 19-5-2018

Istituto Tecnico Agrario "N.B. Busdraghi"

Alberese (GR), 27-5-2018

Tenuta di Alberese

Cecina (LI), 5-6-2018

Istituto Tecnico Agrario "C. Cattaneo" di Cecina

CALENDARIO

PRESENTAZIONE DEL PREMIO AL CONVEGNO "AGRICOLTURA E IMPRESA 4.0"

DATA:

23-1-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 12 - Firenze, Palazzo Strozzi Sacratì, piazza Duomo 10.

GIORNATA DI STUDIO:

"Agricoltura e Impresa 4.0. La sfida dell'innovazione per lo sviluppo dei territori rurali della Toscana"

INTERVENTO:

Prof.ssa CLAUDIA SORLINI, Vicepresidente del Touring Club Italiano

PER SCARICARE L'INTERVENTO:

www.youtube.com/TouringClubItaliano

CONSEGNA DELLA TARGA-RICORDO DEL PREMIO DEL CORPO CONSOLARE TOSCANO

DATA:

16-3-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 12 - Firenze, Palazzo Strozzi Sacratì, piazza Duomo 10

CONSEGNA LA TARGA:

GIANLUCA CHELUCCI, Console Regionale del Touring Club Italiano

RITIRA LA TARGA:

MARCO REMASCHI, Assessore Regionale all'Agricoltura

alla presenza della Prof.ssa CLAUDIA SORLINI, Vicepresidente del Touring Club Italiano

PROGRAMMA:

ore 12,00 - Conferenza stampa di presentazione; Consegna della targa ricordo del Premio alla Regione Toscana

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • <http://www.regione.toscana.it/impres/innovazione>

CORPO CONSOLARE DI AREZZO

DATA:

6-4-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 9,30 (inizio convegno) - Sede CREA, Arezzo, Viale Santa Margherita 80

CENTRO PREMIATO:

CREA - Centro di ricerca Viticoltura ed Enologia

CONSEGNA IL PREMIO:

VEZIO MANNESCHI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

RICCARDO VELASCO, Direttore del Centro

PROGRAMMA:

La consegna del Premio si terrà alle ore 12,30, al termine del Convegno: "Agricoltura di precisione per la sostenibilità delle produzioni: sintesi e prospettive".

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • www.crea.gov.it • www.facebook.com/ViticolturaArezzo

CORPO CONSOLARE DI SIENA

DATA:

14-4-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 10,15 - Sede I.I.S. "B. Ricasoli", Strada di Scacciapensieri 8, Siena

ISTITUTO PREMIATO:

Istituto Tecnico Agrario "B. Ricasoli"

CONSEGNA IL PREMIO:

FEDERIGO SANI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

TIZIANO NERI, Dirigente Scolastico I.I.S. "B. Ricasoli"

PROGRAMMA:

ore 10,15-13,00 - Ricevimento degli ospiti e, a seguire, interventi di saluto e consegna del Premio. Al termine, visita guidata all'Azienda Agricola e aperitivo con degustazione dei vini prodotti dall'Istituto.

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news>

CORPO CONSOLARE DI PISTOIA

DATA: 15-4-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 10,30 (ritrovo) - Sala conferenze dell'Istituto "D. Anzillotti", viale Ricciano 5, Pescia

ISTITUTO PREMIATO: Istituto Tecnico Agrario "D. Anzillotti" di Pescia

CONSEGNA IL PREMIO: GIANLUCA CHELUCCI, Console Regionale TCI

RITIRA IL PREMIO: ANDREA ANSELMI, Docente dell'Istituto, con la classe 3D ind Enologico

PROGRAMMA:

All'interno dell'evento "Naturalitas 2018", in seconda giornata, la classe 3D dell'indirizzo Enologico presenterà il Progetto Agricoltura 4.0.

ore 11,00 - Saluto della Dirigente scolastica Francesca Giurlani;

ore 11,30 - Consegna del Premio Touring alla presenza di autorità e ospiti;

A seguire: visita guidata alla manifestazione, agli impianti scolastici e alla villa ottocentesca sede dell'Istituto, a cura degli studenti.

ALTRI EVENTI (nell'ambito di "Naturalitas 2018"):

Concorso fotografico riservato agli studenti con votazione da parte del pubblico; Mostra mercato dei prodotti per il giardinaggio, l'agricoltura, stand gastronomici; Laboratori esemplificativi presentati dal corpo docente e dagli studenti; Degustazione di vini a cura di FISAR nel giardino degli agrumi della scuola; Manifestazione "Petali e Pedali" (solo in data 15 aprile, in piazza Mazzini, nel centro storico di Pescia). Saranno a disposizione navette lungo il percorso, con collegamenti alle sedi di parcheggi

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • www.agrariopescia.gov.it

CORPO CONSOLARE DI FIRENZE

DATA: 17-4-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 9,30 - Sede CREA, Firenze, via di Lanciola 12/a (Cascine del Riccio)

CENTRO PREMIATO:

CREA - Centro Agricoltura e Ambiente e Centro Difesa e Certificazione - Firenze

CONSEGNA IL PREMIO: MASSIMO CONTI DONZELLI, Console Provinciale TCI

RITIRANO IL PREMIO: MARCELLO DONATELLI, Direttore CREA-AA
PIO FEDERICO ROVERSI, Direttore CREA-DC

PROGRAMMA:

La consegna del Premio si svolge nell'ambito del "CREA INFO DAY", giornata divulgativa destinata a studenti delle scuole superiori e primi anni di Università.

ore 10,00 - Apertura dei lavori;

ore 10,30 - Relazioni su storia e attività di ricerca del CREA Firenze;

ore 11,45 - Consegna del Premio Touring 2017;

ore 12,15 - Visita guidata della struttura.

Per informazioni e prenotazioni: stefano.mocali@crea.gov.it

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • www.crea.gov.it

CORPO CONSOLARE DI MASSA CARRARA

DATA:

4-5-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 10,00 - Fivizzano, via Umberto I°, Sala Consiliare Museo di S. Giovanni

ISTITUTO PREMIATO: Istituto d'Istruzione Superiore "A. Pacinotti" di Bagnone

CONSEGNANO IL PREMIO: DAVIDE LAMBRUSCHI - PIETRO DI PIERRO, Consoli TCI

RITIRA IL PREMIO: LUCIA BARACCHINI, Dirigente Scolastico dell'IIS "A. Pacinotti"

PROGRAMMA:

ore 10,00 - Ritrovo presso L'Ostello degli Agostiniani;

ore 10,10 - Saluto del D.S. Lucia Baracchini e del Sindaco di Fivizzano Paolo Grassi;

ore 10,20 - Proiezione di un filmato, realizzato dagli alunni dell'Istituto agrario, sull'importanza produttiva e di salvaguardia del territorio del castagno in Lunigiana e Garfagnana;

ore 10,40 - La razza pontremolese e il percorso di recupero; La storia della farina di castagno in Lunigiana, a cura degli alunni del Corso agrario e alberghiero;

ore 11,20 - L'importanza della meccanica di precisione e dell'innovaz. nell'agricoltura del III millennio

ore 11,40 - Presentazione della Mela rotella della Lunigiana, a cura degli alunni del Corso agrario;

ore 12,00 - Consegna del Premio Touring;

ore 12,15 - Degustazione di prodotti tipici lunigianesi a base di farina di castagne, preparati dalla sezione Alberghiero dell'Istituto.

Nel pomeriggio (ore 15,00), visita alla "Ditta Testarolando" della signora Marietti (dimostrazione di cottura dei testaroli nei testi) e, a seguire, al "Museo delle Statue Stele" a Pontremoli.

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news>

CORPO CONSOLARE DI PRATO

DATA:

8-5-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 10,30 - Piazza G. Ciardi 25 - 59100 Prato

CENTRO PREMIATO:

PIN - Polo Universitario "Città di Prato"

CONSEGNA IL PREMIO:

PAOLO BENASSAI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

MAURIZIO FIORAVANTI, Presidente del PIN

PROGRAMMA:

In occasione del Premio, si terrà una presentazione di esperienze laboratoriali connesse ai temi dell'agricoltura sostenibile e sul ruolo del PIN, come strumento innovativo d'interscambio tra sapere universitario e tessuto economico locale.

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • www.poloprato.unifi.it

CORPO CONSOLARE DI PISA

DATA:

11-5-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 17 - Via Vecchia di Marina 6 (di fianco alla Basilica) - 56122 San Piero a Grado - Pisa

CENTRO PREMIATO:

Centro di Ricerche Agro-Ambientali "E. Avanzi"

CONSEGNA IL PREMIO:

UMBERTO ASCANI MENICUCCI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

MARCELLO MELE, Direttore del Centro di Ricerche Agro-Ambientali "E. Avanzi"

PROGRAMMA:

ore 17,00 - Presentazione dell'attività del Centro e cerimonia di consegna del Premio. Al termine, visita guidata straordinaria alla Basilica di San Piero a Grado, a cura del prof. Valerio Ascani dell'Università di Pisa. La partecipazione è libera.

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • www.avanzi.unipi.it

CORPO CONSOLARE DI LUCCA

DATA:

19-5-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 11,00 - Istituto "N.B. Busdraghi", via G. Gallesi, 55100 Mutigliano (Lucca)

ISTITUTO PREMIATO:

Istituto Tecnico Agrario "N.B. Busdraghi" di Mutigliano, Lucca

CONSEGNA IL PREMIO:

VALERIO ASCANI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

FRANCO GROSSI, Docente dell'Istituto Busdraghi, con rappresentanza di studenti

PROGRAMMA:

Consegna del Premio. Presentazione della scuola, attività svolte dalla sua nascita, progetti particolarmente significativi, descrizione dell'azienda agricola annessa e delle sue attività, progetti futuri di potenziamento.

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news>

CORPO CONSOLARE DI GROSSETO

DATA:

27-5-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 10,30 - Tenuta di Alberese, Strada del Mare 25 - Loc. Spergolaia, Alberese (Grosseto)

CENTRO PREMIATO:

Terre Regionali Toscane - Tenuta di Alberese

CONSEGNA IL PREMIO:

MINO CONSUMI, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

ALESSANDRO ZAMPIERI, Capo dei Butteri

PROGRAMMA:

Presentazione della Tenuta e visita guidata. Saluti delle Autorità e consegna del Premio Touring. Degustazione ambientale con prodotti della Tenuta (su prenotazione). Nel pomeriggio: Dimostrazione di lavoro dei Butteri (da confermare).

ALTRI EVENTI:

Il Console Consumi organizza un programma speciale, rivolto ai soci TCI e loro familiari, a partire da sabato 26 maggio che prevede, oltre ad una cena tipica nell'area del Parco, un pernottamento presso la Tenuta di Alberese, visite al territorio e possibilità di prolungare il soggiorno. Per chi ha esperienza di cavalcatura "Escursione di lavoro con i butteri" (vedi sito www.alberese.com per condizioni e costi). Per informazioni e prenotazioni: 0564 407180 int. Agriturismo, 329 2603794 - 329 2603785, e-mail: agriturismo@alberese.com. Per informazioni di dettaglio: Mino Consumi, Console TCI consumi.tci@gmail.com .

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> • www.alberese.com

CORPO CONSOLARE DI LIVORNO

DATA:

5-6-2018

ORARIO E LUOGO:

ore 15,00 - Sala Primetta Cipolli, Comune Vecchio, Piazza Guerrazzi, Cecina (LI)

ISTITUTO PREMIATO:

Istituto Tecnico Agrario "C. Cattaneo" di Cecina

CONSEGNA IL PREMIO:

ANTONIO SANTALENA, Console Provinciale TCI

RITIRA IL PREMIO:

ANTONIO DE MASI, Vice Coordinatore dell'Istituto

PROGRAMMA:

La consegna del Premio si svolgerà nell'ambito di un incontro di studio sul tema "Olivo e olio".

PER SAPERNE DI PIÙ:

<http://www.touringclub.it/news> •

CENTRI E ISTITUTI PREMIATI

CREA - CENTRO DI RICERCA VITICOLTURA ED ENOLOGIA - AREZZO

Viale Santa Margherita 80 - 52100 Arezzo

Tel: 0575 353021 - e-mail: vic@crea.gov.it - sito web: www.crea.gov.it

Il Centro Viticoltura ed Enologia fa parte del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), principale Ente nazionale di ricerca agraria.

La struttura di Arezzo sviluppa attività di ricerca sulla valorizzazione delle varietà di vite, sulle tecniche di coltivazione e difesa, sulle relazioni tra ambienti di produzione e qualità delle uve e del vino con particolare riguardo alla sostenibilità, alle applicazioni di agricoltura di precisione, ai rapporti pianta/ambiente ed alla valorizzazione dei vitigni, in particolare del germoplasma autoctono.

In quest'ultimo ambito è stata costituita una collezione ampelografica che raccoglie oltre 500 accessioni, provenienti principalmente dall'Italia centrale. È inoltre presente la maggiore raccolta a livello mondiale di cloni e biotipi del Sangiovese, con oltre 150 accessioni. Dispone di laboratori di analisi chimico-enologiche e di un'azienda agricola sperimentale della superficie di 6 ha. Ha inoltre una propria rete di stazioni meteorologiche e cura un archivio dei dati climatici.

Periodicamente organizza convegni e seminari sulle principali tematiche di ricerca, in collaborazione con Enti pubblici e Associazioni professionali.



CREA - CENTRO AGRICOLTURA E AMBIENTE E CENTRO DIFESA E CERTIFICAZIONE - FIRENZE

Via di Lanciola 12/a, FIRENZE

Tel: 055 24921 - e-mail: aa@crea.gov.it dc@crea.gov.it - sito web: www.crea.gov.it

La struttura di Firenze del Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA), Ente vigilato dal MiPAAF, ospita sedi del Centro di Ricerca Agricoltura e Ambiente (CREA-AA) e del Centro di Ricerca Difesa e Certificazione (CREA-DC).

CREA-AA, sede di Firenze, si occupa di valorizzazione e difesa del suolo nelle filiere produttive attraverso lo studio dei processi fisici, chimici, biologici e mineralogici del suolo; della classificazione, della genesi e della cartografia del suolo finalizzate alla conoscenza della risorsa suolo, alla qualità delle produzioni agrarie e alla salvaguardia dell'ambiente. Gestisce la Banca Dati Pedologici occupandosi anche degli aggiornamenti e di indagini relative ai fenomeni di erosione con la definizione delle modalità di gestione dei suoli degradati.

CREA-DC, sede di Firenze, si occupa di difesa fitosanitaria sostenibile degli agroecosistemi, degli ecosistemi forestali e delle derrate alimentari, dai danni provocati da insetti, acari e nematodi, con particolare attenzione ai metodi di lotta integrata per la diminuzione dell'impiego di prodotti chimici e all'applicazione di strategie di lotta biologica. Riferimento nazionale per il Servizio Fitosanitario Nazionale per il contrasto alle introduzioni di specie aliene dannose. Studia l'impiego di artropodi come bioindicatori della qualità ambientale e svolge indagini nella Rete Natura2000 sugli organismi protetti dalla Direttiva EU Habitat.



TENUTA DI ALBERESE

Strada del mare 25 - loc. Spergolaia 58100 Alberese (GR)

Tel: 0564 407180 - e-mail: tecnici@alberese.com - sito web: www.alberese.com

La Tenuta di Alberese è uno dei principali elementi che compongono e rafforzano la scelta della Regione Toscana di svolgere azioni concrete per salvaguardare la biodiversità, gli antichi mestieri e la tutela del paesaggio, promuovendo la valorizzazione delle aree in cui si trovano.

L'allevamento allo stato brado delle mandrie bovine ed equine di razza maremmana in purezza, governate in modo tradizionale tutti i giorni dai nostri butteri a cavallo è ormai il simbolo stesso della terra di maremma dove le attività dell'uomo si sono perfettamente integrate nella natura in quell'incredibile agro-ecosistema che accoglie in particolare i turisti che visitano la nostra terra.

Nella Tenuta inoltre si svolge anche attività di ricerca applicata, sperimentazione e dimostrazione in campo agricolo e forestale, attività di tutela e valorizzazione delle produzioni agricole e forestali e delle risorse genetiche autoctone toscane.

Recentemente la Tenuta si è inserita nel circuito europeo delle "Demofarm", per collaudare e favorire un nuovo modello di trasferimento della innovazione a beneficio degli agricoltori che avranno così accesso a innovazioni tecniche e di marketing non in forma parcellare o teorica, ma con sistemi e filiere attive e funzionanti a livello aziendale. In questo modo ogni singolo imprenditore agricolo, potrà meglio comprendere come diverse innovazioni possono essere inserite in un sistema produttivo e commerciale, ispirandosi e aumentando le proprie conoscenze

Alberese

ISTITUTO TECNICO AGRARIO "C. CATTANEO" DI CECINA

Via Marrucci 68 - 57023 Cecina (LI)

Tel 0586 680696 - e-mail: liis00200n@istruzione.it - sito web: <http://www.polocattaneo.it>

L'istituto fa parte dell'I.S.I.S. "Marco Polo" di Cecina (LI) e si caratterizza per la cultura tecnico-scientifica e tecnologica in ambiti ove interviene permanentemente l'innovazione dei processi, dei prodotti e dei servizi, delle metodologie di progettazione e di organizzazione.

Il Diplomato in Agraria, Agroalimentare e Agroindustria ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente; interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. In particolare, è in grado di collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecosostenibili, vegetali e animali, di controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico ed organolettico. È inoltre in grado di individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale.

Un aspetto importante dell'azione formativa riguarda il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui, la rilevazione di condizioni di disagio ambientale e la progettazione di interventi a protezione delle zone di rischio, così come l'attenzione alla gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari ed agroindustriali e la pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "N.B. BUSDRAGHI"

Via G. Gallesi, 55100 Mutigliano, Lucca

Tel: 0583 394470 - e-mail: italucca@gmail.com - sito web: www.busdraghilucca.it

L'Istituto fa parte dell'I.I.S. Carrara-Nottolini-Busdraghi. Il settore Tecnologico a indirizzo "Agraria, agroalimentare e agroindustria" (ex Busdraghi) ha tre articolazioni: "Produzioni e trasformazioni"; "Gestione dell'ambiente e del territorio"; "Viticultura ed enologia".

All'Istituto Busdraghi è annessa l'omonima Azienda agraria. Posta nel cuore delle colline lucchesi, l'azienda agricola didattica si estende per circa 10 ettari comprendenti superfici a vigneto, a uliveto e a seminativo; parte di queste superfici è destinata alla coltivazione degli ortaggi più rappresentativi e tipici della lucchesia; fanno tra l'altro parte dell'azienda alcune strutture coperte non riscaldate e altre dove viene utilizzata la tecnica del fuori suolo su substrato organico autoprodotta in azienda. Le superfici ad oliveto, come quelle a vigneto, occupano in prevalenza i terreni aziendali a più caratteristica declività; le superfici vitate, in particolare, sono suddivise in distinti appezzamenti rispettivamente denominati "Vigna vecchia", "Vigna nuova" e "Vigna antica".

Da queste coltivazioni escono produzioni di eccellenza quali l'olio extravergine di oliva, il vino novello, tradizionale e barricato che quest'anno si è classificato terzo, nella sua categoria, al Premio Minerva organizzato tra tutti gli Istituti Tecnici Agrari Nazionali. Sono presenti anche appezzamenti usati per seminativi e produzioni orticole in pieno campo.

Dal 2018 è attivo il "Progetto sapone" che vede impegnati i ragazzi del biennio nella produzione del sapone naturale all'olio di oliva e quelli del triennio nella stesura dei progetti relativi alla commercializzazione, comunicazione e piano di marketing (tra cui il progetto "Eritrea"). Proprio in Eritrea verrà prodotto sapone all'olio di Moringa, con gli studenti del Busdraghi che si occuperanno della fase formativa.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "A. PACINOTTI" - BAGNONE

Via Grottò 8 – 54021 Bagnone - Massa Carrara

Tel: 0187 429666 - e-mail: msis01100t@istruzione.it - sito web: www.iisapacinotti.gov.it

Fa parte dell'I.I.S. A. Pacinotti e si caratterizza per l'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria", che integra competenze nel campo della

organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti e al rispetto dell'ambiente e sugli aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici. Presenta tre articolazioni, tra cui quella dedicata alla "Gestione dell'ambiente e del territorio", che approfondisce le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale.

Si occupa di divulgare e implementare l'attenzione verso il territorio e verso le possibilità di sviluppo economico e quindi partecipa alle iniziative coinvolgenti il mondo agricolo e l'interesse ambientale. In tale ottica si inquadra l'adesione a: Strada del vino dei Colli di Candia e di Lunigiana; Consorzio di Tutela del miele D.O.P. della Lunigiana; Partecipazione G.A.L. Lunigiana. Il regolamento dell'istituto prevede fra le varie attività: Sperimentazione e assistenza a favore di strutture didattiche e scientifiche; Dimostrazioni sperimentali e divulgazione scientifica a favore delle aziende agrarie; Sperimentazione, assistenza e ricerca per conto terzi; Cooperazione con privati per la qualificazione dei prodotti (Farina di castagne D.O.P. della Lunigiana); Partecipazione a manifestazioni espositive e fieristiche.

I.I.S. "A. PACINOTTI"

CENTRO DI RICERCHE AGRO-AMBIENTALI "E. AVANZI" – PISA

Via Vecchia di Marina 6 - 56122 San Piero a Grado - Pisa

Tel: 050 221050 - e-mail: avanzi@avanzi.unipi.it - sito web: www.avanzi.unipi.it

Il centro di Ricerche Agro-Ambientali "Enrico Avanzi" (CiRAA) è uno dei più grandi centri di ricerca per lo studio dei sistemi agricoli sostenibili, si trova all'interno del Parco Naturale di "Migliarino - San Rossore - Massaciuccoli" e della riserva della biosfera "Selva Pisana", accanto alla basilica di San Piero a Grado.

La sua storia comincia nel 1963, quando l'ex tenuta di Tombolo fu concessa all'Università di Pisa per sviluppare ricerca e didattica nei settori delle scienze agrarie e veterinarie. Il Centro è intitolato al professor Enrico Avanzi, studioso, agronomo e docente dell'Università di Pisa, della quale è stato Rettore dal 1947 al 1959.

La missione del CiRAA è quella di promuovere l'innovazione socialmente responsabile in campo agro-zootecnico ed ambientale. Con questo intento, il CiRAA opera nel campo della ricerca, della formazione, dell'educazione ambientale ed alimentare e dei servizi, valorizzando la multifunzionalità dell'agricoltura. In quasi cinquanta anni di vita il CiRAA ha seguito un modus operandi basato su ricerca, sperimentazione e trasferimento dell'innovazione, indispensabile per identificare modelli di sviluppo sostenibile del territorio e del suo tessuto sociale. Il rapporto tra società moderna e agricoltura è sostanzialmente cambiato, l'agricoltura non produce solo alimenti, ma svolge anche altri ruoli altrettanto importanti: produzioni non alimentari e energia rinnovabile (biomassa); conservazione del paesaggio; mantenimento della biodiversità; conservazione della fertilità del suolo; riduzione dell'inquinamento ambientale; conservazione della cultura contadina; ospitalità rurale.



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "D. ANZILLOTTI" DI PESCIA

Viale Ricciano 5 - 51017 Pescia (PT)

Tel 0572 49401 - e-mail: ptta010004@istruzione.it - sito web: www.agrariopescia.gov.it

L'Istituto Tecnico Agrario di Pescia (PT) presenta un corso di studi che si sviluppa nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" e prevede le seguenti articolazioni: "Produzioni e trasformazioni"; "Gestione dell'ambiente e del territorio"; "Viticoltura ed enologia" e un corso di Biotecnologie sanitarie.

Per le esercitazioni agrarie ed aziendali l'Istituto dispone di numerosi laboratori, un'azienda agraria per un'estensione di circa 10 ettari intorno agli edifici della scuola, comprensiva di: una cantina attrezzata per la vinificazione del vino bianco e del vino rosso; un oleificio sperimentale, presso il quale vengono frante le olive raccolte negli ampi oliveti dell'istituto; una serra, per la coltivazione di piante da fiore, costruita con i criteri moderni e dotata di attrezzature automatiche; altre serre e tunnel per colture vivaistiche e floricole, semi-forzate e forzate; diversi oliveti, di cui due specializzati dimostrativi e per i corsi di potatura, in cui si trovano raccolte diverse varietà da olio e da tavola; un frutteto; vigneti specializzati, sia per la produzione di vino bianco vermentino, sia di vino rosso (da poco è stato impiantato un ettaro di vigneto con 9 vitigni autoctoni), sia di vino passito prodotto con uva colombana. Collabora con Enti di ricerca e di tutela dei paesaggi, Università e Imprese del territorio per progetti di notevole importanza tra cui Agricoltura 4.0.



PIN - POLO UNIVERSITARIO "CITTÀ DI PRATO"

Piazza G. Ciardi 25 - 59100 Prato

Tel: 0574 602500 - e-mail: info@pin.unifi.it - sito web: www.poloprato.unifi.it

Il PIN - Polo Universitario "Città di Prato" è un'importante realtà del territorio pratese frutto innovativo delle scelte e del costante impegno dell'Università degli Studi di Firenze, del Comune di Prato e degli altri attori locali. Opera su tre fronti: l'organizzazione dei corsi di laurea, la ricerca applicata e l'alta formazione. È in questo senso un insediamento universitario completo, un piccolo campus, dotato di servizi di qualità, di una biblioteca propria, di aule informatiche, di laboratori in costante dialogo con il territorio, con le istituzioni, con il mondo del lavoro e delle imprese. Il PIN - Polo Universitario "Città di Prato" è partner di riferimento per le imprese pubbliche e private, offre un portfolio di servizi innovativi per accrescere il business in un'ottica di nuove tecnologie e nuova economia. I suoi 32 laboratori di ricerca applicata raggiungono risultati di rilevanza nazionale ed internazionale che confluiscono nel territorio a beneficio del sistema produttivo ed istituzionale dell'area metropolitana. I progetti sono commissionati da enti ed aziende private, istituzioni pubbliche, o finanziati attraverso programmi regionali, nazionali ed europei. I settori di ricerca sono numerosi e differenti per tematiche: Ambiente, Arte e Beni Culturali, Design, Economia e Management, Information & Communication Technology, Scienze sociali applicate, Tecnologia industriale e Logistica.



ISTITUTO TECNICO AGRARIO "B. RICASOLI" DI SIENA

Strada di Scacciapensieri 8, 53100 Siena

Tel: 0577 332477 - e-mail: siis00900q@istruzione.it - sito web: www.iisricasoli.it

L'Istituto Agrario di Siena nasce nel 1952 ed oggi, insieme al professionale per l'Enogastronomia di Colle Val D'Elsa e al professionale Agrario di Montalcino, costituisce l'I.I.S. *Bettino Ricasoli*. L'Istituto è una delle 11 Scuole Enologiche d'Italia e, unica in Toscana, ospita il Corso di specializzazione per Enotecnico.

La sede è in una villa storica su una delle colline che delimitano la città di Siena, dalla quale è possibile gettare lo sguardo sulla città e sulle colline del Chianti.

All'Istituto è annessa l'Az. Agr. La Selva: 47 ettari destinati in prevalenza a vigneto e oliveto con seminativi, arboreti da frutto, tra cui uno costituito da antiche varietà disperse e recentemente recuperate, orti, serre climatizzate.

La coltivazione dei vigneti e l'intera vinificazione sono realizzate con la partecipazione degli studenti sotto l'esclusivo controllo dei docenti della Scuola.

La cantina dell'Istituto è dotata di ogni attrezzatura necessaria alla vinificazione di tutte le uve prodotte; una linea di imbottigliamento permette di completare l'intero ciclo produttivo.

L'Istituto ospita un vigneto sperimentale, nell'ambito del progetto "Senarum vinea", con antichi vitigni, alcuni ancora ignoti, recuperati all'interno della città di Siena.

Nell'ambito di questo progetto è responsabile della valutazione agronomica ed enologica dei vitigni e delle prove di microvinificazione, iniziate con la vendemmia 2017, per la creazione del vino della Città di Siena.



PRESENTAZIONE A CURA DI



Touring Club Italiano
Corpo Consolare della Toscana

IN COLLABORAZIONE CON

REGIONE
TOSCANA



Assessorato Agricoltura,
Politiche per la Montagna
e Politiche per il Mare

DICEMBRE 2017