



Istituto di Istruzione Superiore
B. RICASOLI



#LaSCUOLAcheCAMBIAilFUTURO



L'Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli", con i suoi indirizzi di:

- **Istituto Tecnico Agrario e Scuola di Enologia**
- **Istituto Professionale Agricoltura, Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei Prodotti del territorio e Gestione delle Risorse Forestali e Montane**
- **Istituto Professionale Alberghiero Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera**

rappresenta in provincia di Siena l'unica istituzione scolastica a garantire un'**offerta formativa unitaria** rivolta a tutta la **filiera** della produzione e della trasformazione **agroalimentare**, fino alla **promozione ricettiva e turistica** di **eccellenza** del nostro **territorio**.

Il nostro Istituto è strategico per l'intera filiera agroalimentare, non solo dal punto di vista formativo, ma allo stesso tempo per la sua **trasversalità territoriale**, con la presenza dei vari plessi ed indirizzi nell'area senese, nella Val d'Elsa, a Montalcino e Val d'Orcia, fino ad estendersi all'area dell'Amiata grossetano, rispondendo coerentemente all'obiettivo di valorizzare la vocazione prioritaria del territorio alla **cura** ed alla **promozione agricola e turistica** del proprio, notevolissimo, **patrimonio rurale, ambientale, culturale** ed **enogastronomico**.

L'Istituto, inoltre, è presente con un percorso formativo anche all'interno della sede carceraria di Ranza – S. Gimignano, con indirizzo alberghiero e professionale agrario, a testimonianza della sensibilità da parte della scuola e delle Istituzioni di offrire un percorso rieducativo di eccellenza ai detenuti ospiti della Casa Circondariale.

Il costante **aggiornamento professionale** del **corpo docente** garantisce un'**offerta formativa adeguata** sia dal punto di vista **tecnico-pratico** che da quello **didattico** e **relazionale**.

La **mission** della nostra Scuola, operando nei settori chiave dell'agricoltura, dell'ambiente e degli alimenti, è quella di offrire una formazione volta a garantire un **futuro sostenibile**, sia per i nostri studenti e studentesse, sia per il tessuto produttivo ed economico del territorio.

Il nostro Istituto negli anni ha contribuito, e promuove tuttora la diffusione della **cultura tecnica agraria e viticolo-enologica**, formando **professionisti affermati** anche a livello **internazionale**.



L'Istituto Tecnico Agrario di Siena vanta una lunga tradizione. **Fondato nel 1952** come Istituto Professionale per l'Agricoltura, a partire dal 1975 diviene Istituto Tecnico Agrario e dal 1980 ottiene la specializzazione in Viticoltura ed Enologia, con l'istituzione della classe Sesta per il conseguimento del Diploma di Enotecnico e la conseguente definizione di "Scuola Enologica", insieme a soli altri 11 Istituti in tutta Italia.

Oltre all'**azienda agricola**, la scuola è dotata di **laboratori** di Informatica, Chimica, Fisica, Scienze, Microbiologia e Biotecnologie, analisi e degustazione dei prodotti.

Nell'Istituto Tecnico Agrario il percorso didattico è strutturato in:

- primo biennio (classi I e II), dedicato all'acquisizione dei saperi e delle competenze previsti per l'assolvimento dell'obbligo di istruzione e di apprendimenti propedeutici agli indirizzi previsti nel successivo corso di studi,
- secondo biennio (classi III e IV) e un quinto anno, che costituiscono un triennio articolato nei tre indirizzi di **Gestione dell'Ambiente e del Territorio, Produzioni e Trasformazioni, Viticoltura ed Enologia**.
- sesto anno di specializzazione —opzionale, per i neodiplomati provenienti dall'indirizzo di Viticoltura ed Enologia — per il conseguimento della qualifica di **Enotecnico**.

Nell'articolazione **Gestione dell'Ambiente e del Territorio** vengono approfondite le tematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale e territoriale, delle operazioni di estimo e genio rurale.

Nell'articolazione **Produzioni e Trasformazioni** vengono approfondite le problematiche collegate all'organizzazione delle produzioni animali e vegetali, alle trasformazioni e alla commercializzazione dei relativi prodotti, all'utilizzazione delle biotecnologie in campo agrario.



Nell'articolazione **Viticultura ed enologia** si approfondiscono le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alla trasformazione e commercializzazione dei vini, con particolare attenzione alle produzioni DOC e DOCG di pregio del nostro territorio, all'utilizzo delle biotecnologie in ambito enologico.

Una delle attività fondamentali dell'Istituto é l'**alternanza scuola lavoro**, oggi chiamata anche **Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento** (PCTO). Già dalla classe prima si svolgono regolarmente esercitazioni pratiche in azienda, che consentono — partendo dall'osservazione, dalla pratica e dall'acquisizione di abilità manuali — un reale, effettivo e completo apprendimento. A partire dalla classe terza si organizzano stage in aziende agrarie, laboratori e cantine, sia della Toscana sia di altre Regioni, finalizzati ad acquisire una maggiore competenza tecnica e operativa nel settore e a facilitare l'inserimento nei diversi contesti dell'ambiente lavorativo.

Al corso post-diploma di un anno di **specializzazione per Enotecnico** accedono unicamente i diplomati dell'articolazione di **Viticultura ed Enologia**, eventualmente provenienti anche da altri Istituti tecnici agrari. Il corso permette di acquisire competenze richieste dal mondo del lavoro (come l'inglese tecnico e l'informatica) e di perfezionare la **preparazione tecnica e scientifica** indispensabile in ambito **professionale**, anche al fine di un possibile proseguimento degli studi nel corso di laurea triennale di Enologia.

Accanto alla formazione teorica assume grande importanza quella pratica: dall'a.s. 2021-22 il Corso di Specializzazione post diploma viene conseguito in **Apprendistato Duale di Alta Formazione e Ricerca**. Gli studenti vengono assunti da aziende vitivinicole del territorio ed hanno la possibilità di svolgere parte della **formazione in aula** e parte della **formazione in azienda**, arricchendo il loro bagaglio di **competenze** tecnico professionali.

Il percorso formativo é arricchito da numerose **visite guidate** e da partecipazioni ad **eventi** di presentazione delle principali **DOCG** toscane.



PIANO DI STUDI GESTIONE AMBIENTE E TERRITORIO - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

ANNO	MATERIA					ORARIO SETTIMANALE				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
RELIGIONE O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1					
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2					
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2					
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
GEOGRAFIA	1									
SCIENZE INTEGRATE TERRA BIOLOGIA	2	2								
SCIENZE INTEGRATE FISICA	3(1)	3(1)								
SCIENZE INTEGRATE CHIMICA	3(1)	3(1)								
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICHE	3(1)	3(1)								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3(2)									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1						
PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2					
PRODUZIONI VEGETALI			5	4	4					
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	2	2					
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			2	3	3					
GENIO RURALE			2	2	2					
BIOTECNOLOGIE AGRARIE			2	2						
GESTIONE DEL TERRITORIO					4					
ORE DI LABORATORIO	(5)	(3)	(8)	(9)	(10)					
TOTALE ORE	33	32	32	32	32					

PIANO DI STUDI PRODUZIONI E TRASFORMAZIONI - ISTITUTO TECNICO AGRARIO

ANNO	MATERIA					ORARIO SETTIMANALE				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
RELIGIONE O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1					
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2					
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2					
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
GEOGRAFIA	1									
SCIENZE INTEGRATE TERRA BIOLOGIA	2	2								
SCIENZE INTEGRATE FISICA	3(1)	3(1)								
SCIENZE INTEGRATE CHIMICA	3(1)	3(1)								
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICHE	3(1)	3(1)								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3(2)									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1	1					
PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2					
PRODUZIONI VEGETALI			5	4	4					
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	3	3					
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3	2	3					
GENIO RURALE			3	2						
BIOTECNOLOGIE AGRARIE				2	3					
GESTIONE DEL TERRITORIO					2					
ORE DI LABORATORIO	(5)	(3)	(8)	(9)	(10)					
TOTALE ORE	33	32	32	32	32					

ANNO	MATERIA					ORARIO SETTIMANALE				
	I	II	III	IV	V	I	II	III	IV	V
RELIGIONE O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1					
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2					
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4					
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2					
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2								
MATEMATICA	4	4	3	3	3					
GEOGRAFIA	1									
SCIENZE INTEGRATE TERRA BIOLOGIA	2	2								
SCIENZE INTEGRATE FISICA	3(1)	3(1)								
SCIENZE INTEGRATE CHIMICA	3(1)	3(1)								
TECNOLOGIE E TECNICHE DI RAPPRESENTAZIONE GRAFICHE	3(1)	3(1)								
TECNOLOGIE INFORMATICHE	3(2)									
SCIENZE E TECNOLOGIE APPLICATE		3								
COMPLEMENTI DI MATEMATICA			1	1						
PRODUZIONI ANIMALI			3	3	2					
PRODUZIONI VEGETALI			5	4						
TRASFORMAZIONE DEI PRODOTTI			2	2						
ECONOMIA, ESTIMO, MARKETING E LEGISLAZIONE			3	2	2					
GENIO RURALE			3	2						
BIOTECNOLOGIE AGRARIE				3						
BIOTECNOLOGIE VITIVINICOLE					3					
VITICOLTURA E DIFESA DELLA VITE					4					
GESTIONE DEL TERRITORIO					2					
ENOLOGIA					4					
ORE DI LABORATORIO	(5)	(3)	(8)	(9)	(10)					
TOTALE ORE	33	32	32	32	32					

Alcuni dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa specifici per l'istituto Tecnico Agrario a Siena:

- Educazione, cura e gestione a terra del cavallo
- Buone pratiche agronomiche per la prevenzione delle malattie della vite
- Analisi della qualità e tracciabilità dei prodotti agroalimentari
- Laboratorio permanente di apicoltura
- Tutela e valorizzazione del tartufo
- Orto sinergico (in collaborazione con Rete degli Orti di Siena)
- Approfondimento meccanica agraria in collaborazione con SAME
- Agricoltura di precisione 4.0
- Corso professionale per assaggiatori vino in collaborazione con ONAV
- Rilascio patentino guida per trattrici agricole

**Progetti trasversali a tutto l'IIS Ricasoli:**

- ICDL
- Certificazioni linguistiche internazionali (PET, FIRST, C1)
- Erasmus plus e Soggiorni studio con Intercultura
- Viaggi studio e PCTO all'estero
- Summer school presso University of Tennessee at Martin
- Centro Sportivo Scolastico
- Neve a scuola
- Territorio in cammino (percorsi Trekking)

Partecipazione a **Gare e Concorsi** nazionali rivolti ai vari **indirizzi** dell'istituto **tecnico agrario** e Concorsi per i **vini** e **olio** prodotti dall'**azienda** agricola didattica **La Selva**

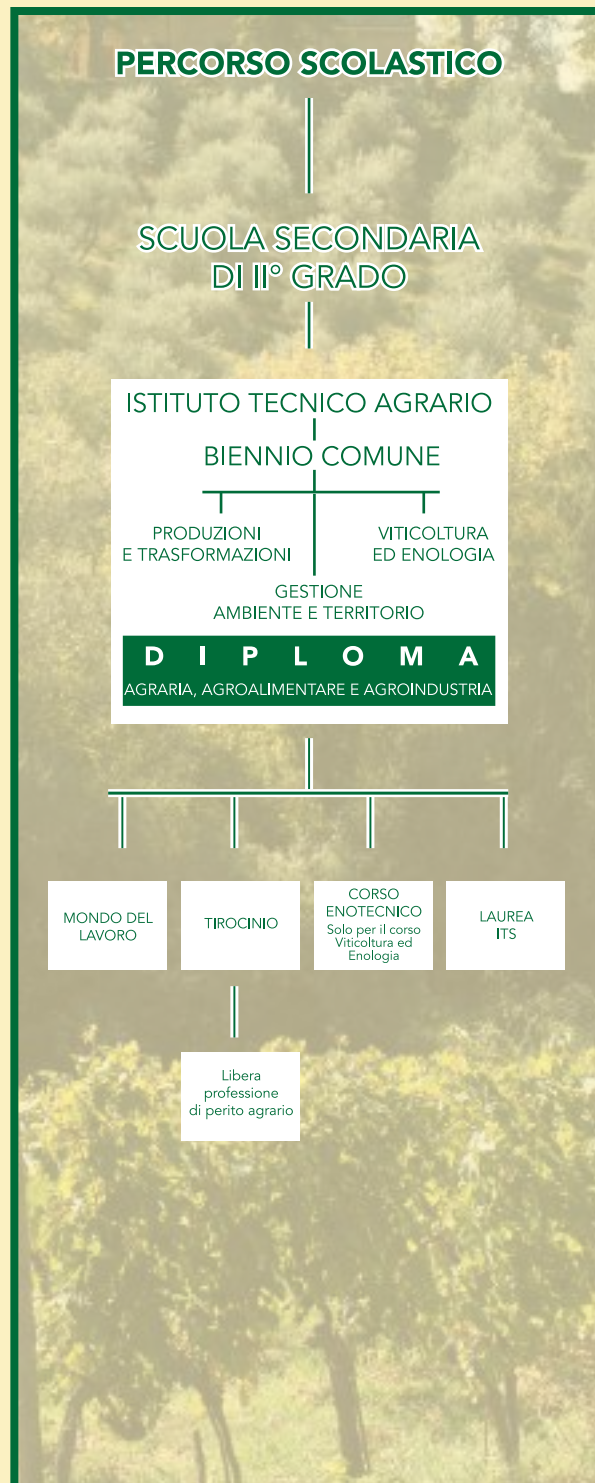
Al **termine** del **percorso** di **studi** il diplomato all'Istituto Tecnico Agrario consegue **competenze** nel campo dell'**organizzazione** e della **gestione** delle attività di **produzione, trasformazione e valorizzazione** nei vari settori della **filiera agroalimentare**, con particolare attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente, può intervenire 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**, vegetali e animali, **ecosostenibili**, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;
- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico e organolettico;
- individuare esigenze focali per il **miglioramento dell'ambiente** mediante controlli con opportuni indicatori, intervenendo nella **protezione** dei suoli e delle strutture **paesaggistiche**, a **sostegno** degli insediamenti e della **vita rurale**;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando **processi tecnologici** e **biotecnologici** per ottenere qualità ed economicità dei risultati;
- gestire il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- **controllare** con i metodi contabili ed economici le predette attività, **redigendo documenti contabili**, preventivi e consuntivi, rilevando indici di **efficienza** e predisponendo giudizi di **convenienza**;
- esprimere **giudizi di valore** su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e di conservazione;
- interpretare carte tematiche e collaborare in attività di **gestione del territorio**;
- **rilevare** condizioni di **rischio ambientale**, dal punto di vista idrogeologico e di impatto, e progettare interventi volti alla **protezione e tutela** delle **zone a rischio**;
- collaborare nella gestione delle attività di **promozione e commercializzazione** dei **prodotti** agrari ed agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di **trasparenza** e **tracciabilità**.

Il diplomato può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- **libera professione** di **Perito Agrario**, mediante l'iscrizione al Collegio Professionale



SCUOLA ENOLOGICA – SPECIALIZZAZIONE ENOTECNICO ISTITUTO TECNICO AGRARIO

La scuola enologica per **Enotecnico** - 6° anno post diploma perito agrario per gli studenti provenienti dal percorso Viticoltura ed Enologia - è attuato mediante il percorso di **specializzazione** in **Apprendistato** di **Alta Formazione e Ricerca** realizzato tramite lo strumento dell'**apprendistato duale**, metodologia didattica che prevede periodi di **formazione** all'interno dell'**impresa alternata** a periodi di formazione esterna, in **aula**, e costituisce una leva strategica per rafforzare il rapporto tra il sistema educativo e le imprese attraverso una progettualità **didattica condivisa**, al fine di formare giovani in possesso di competenze in linea con i **reali fabbisogni** occupazionali delle **aziende**.

L'IIS Bettino Ricasoli, primo ed attualmente unico Istituto Tecnico Agrario in Italia, sta attuando, in collaborazione con la **Regione Toscana** il percorso di Enotecnico in Apprendistato di Alta Formazione e Ricerca, una preziosa occasione di **crescita professionale** per i nostri studenti che, durante il periodo di specializzazione, non solo potranno conseguire il titolo ma possono già entrare nel **mercato del lavoro**, iniziando così il proprio percorso professionale. Ciò al fine di garantire una maggiore integrazione tra la didattica in aula e la formazione sul luogo di lavoro e sviluppare in modo approfondito aspetti relativi alle tecniche enologiche, le pratiche viticole e difesa della vite, la chimica enologica e controllo della qualità del vino, conoscere le dinamiche economiche-finanziarie che caratterizzano le aziende vitivinicole, avere una conoscenza diretta del mondo del marketing del vino e le leve del mercato su cui poter agire, infine apprendere la legislazione vitivinicola. Questo scambio virtuoso di sapere e pratica professionale consente di accrescere la qualità del percorso offerto dal nostro Istituto e **rispondere** con maggior **aderenza** alle **esigenze** delle imprese del **settore vitivinicolo**. Una **sinergia** che vogliamo **favorire** e che crediamo possa dare un importante contributo al settore vitivinicolo, in termini di professionalizzazione dei tecnici e di crescita economica, occupazionale e sociale a tutti gli attori coinvolti.

Il conseguimento della qualifica di Enotecnico consente l'iscrizione ad **Assoenologi**.



MATERIA	ORARIO SETTIMANALE
ANNO	VI
LINGUA INGLESE	3
APPLICAZIONI INFORMATICHE	2
ECONOMIA, MARKETING E LEGISLAZIONE	3
VITICOLTURA	4
ENOLOGIA	6
CHIMICA ENOLOGICA E ANALISI CHIMICHE	6
MICROBIOLOGIA ENOLOGICA	3
MECCANICA E COSTRUZIONI ENOLOGICHE	3
SSTORIA DELLA VITIVINICOLTURA E DEI PAESAGGI VITICOLI	2
ORE DI LABORATORIO	(10)
TOTALE ORE	32



ALCUNI NOSTRI PARTNER



IL PALAGIONE





Ulteriori occasioni di crescita per i nostri studenti, nonchè di consolidamento dei legami con gli stakeolders, famiglie e territorio,



sono costituite dagli eventi organizzati dall'Istituto nel corso dell'anno scolastico.

Appuntamenti quali **Calici d'autunno** e **Giornata Enologica**, solo per citare alcuni esempi, sono divenuti oramai eventi che studenti e comunità educante attendono ogni anno con rinnovato entusiasmo.



"Scuola fuoriclasse", così l'istituto Ricasoli avvicina i ragazzi al mondo delle imprese



"Gli ragazzi si sono divertiti a collaborare con la ditta e così hanno appreso in modo concreto le tecniche e gli strumenti di lavoro", così il presidente dell'Istituto Ricasoli, Giuseppe Riccardi, al termine di una visita all'azienda di un gruppo di studenti dell'istituto. Riccardi ha sottolineato che l'istituto è un luogo dove i ragazzi possono mettere in pratica le loro competenze e acquisire esperienza in modo concreto.

"Il progetto - prosegue il presidente - mira a far conoscere i ragazzi al mondo delle imprese e a farli partecipare attivamente al processo produttivo. In questo modo i ragazzi acquisiscono competenze e esperienza in modo concreto, e questo è il nostro obiettivo principale. L'istituto è un luogo dove i ragazzi possono mettere in pratica le loro competenze e acquisire esperienza in modo concreto."

Dall'Istituto Alberghiero alla crociera: quattro studenti senesi premiati Pos



Quattro studenti senesi dell'Istituto Alberghiero sono stati premiati con il premio Pos (Premio di Osservazione e Studio) per la loro partecipazione attiva e creativa durante la crociera. I quattro studenti sono: [names], [names], [names] e [names].

Trionfo della Gara Professionali Agrari di Montalcino



Il trionfo è stato coronato da un riconoscimento speciale: il premio "Miglior Operatore Agrario" assegnato al partecipante [name].



La premiazione è stata curata dal [name] e ha visto la partecipazione di [name].

Il presidente dell'istituto, Giuseppe Riccardi, ha sottolineato che l'istituto è un luogo dove i ragazzi possono mettere in pratica le loro competenze e acquisire esperienza in modo concreto.



A SCUOLA per gestire il cavallo

L'istituto Alberghiero espone il corso di gestione del cavallo, un corso che prepara i ragazzi a lavorare nel settore equestre.

Il corso è tenuto dal [name] e ha visto la partecipazione di [name].



Il corso è tenuto dal [name] e ha visto la partecipazione di [name].



L'istituto Alberghiero, Gruppo Ricasoli, è il miglior chef di Toscana tra gli chef alberghieri della Regione. Il premio è stato assegnato al [name].



Il premio è stato assegnato al [name].

IIS Ricasoli e Agronomi insieme per la formazione

Il progetto mira a migliorare la qualità della formazione e a far partecipare attivamente i ragazzi al processo produttivo.

L'Istituto e l'ordine hanno firmato oggi una convenzione sulle attività



La convenzione mira a migliorare la qualità della formazione e a far partecipare attivamente i ragazzi al processo produttivo.

Il progetto mira a migliorare la qualità della formazione e a far partecipare attivamente i ragazzi al processo produttivo.

La firma della Convenzione - dichiara il presidente dell'Ordine Riccardo Clemente - dimostra la volontà dell'IIS Ricasoli nella persona del dirigente Isidoro Ruggieri e dell'Ordine di Siena di fare rete tra mondo dell'istruzione e mondo delle professioni, puntando sul giovani e sulla loro formazione.

Il mondo del tartufo entra a scuola: il progetto



Il progetto mira a migliorare la qualità della formazione e a far partecipare attivamente i ragazzi al processo produttivo.

ALCUNE IMPORTANTI COLLABORAZIONI

L'Istituto Ricasoli è parte attiva della **Fondazione Siena Food Lab**, nata dalla collaborazione con Fondazione Monte dei paschi di Siena e Santa Chiara Lab-Università degli studi di Siena, driver strategico per l'innovazione agroalimentare in Toscana.

SFL si occupa di **innovazione, trasferimento tecnologico e formazione** nel settore agro-alimentare, proponendosi come una piattaforma di relazioni e sviluppo per imprese, innovatori, istituzioni, centri di ricerca e studenti, curando in tal modo un network dell'**agrifood toscano** che unisca imprenditori, ricercatori e innovatori, per favorire la condivisione di criticità e opportunità, perchè si adottino strategie comuni, praticabili e sostenibili.

Per la Fondazione l'**IIS Ricasoli** è **partner strategico**, sia attraverso l'attività di **formazione** rivolta agli studenti, sia valorizzando il ruolo degli studenti nelle imprese attraverso le **attività di alternanza scuola-lavoro (PCTO)** ed i **contratti di apprendistato**, facilitando così l'adozione di innovazioni e contribuendo al tempo stesso allo **sviluppo dell'ecosistema di competenze** richiesto dal settore nel rispetto dei **principi di sostenibilità ambientale e sociale**.



Maggiori info: <https://sienafoodlab.it/it/>

<https://www.utm.edu>

Programma di scambio Siena - Tennessee

L'IIS Ricasoli ha stretto un accordo di collaborazione con l'Università del Tennessee presente nella città di Martin per consentire agli studenti del nostro istituto di partecipare alla Tennessee Governor's School for the Agricultural Sciences, una summer school, in lingua inglese, della durata di un mese che si svolge ogni anno tra fine maggio e fine giugno. Gli studenti frequenteranno un corso di tre ore settimanali e potranno partecipare ad un progetto di gruppo su una di queste materie:

agricoltura di precisione

scienze veterinarie

gestione delle risorse naturali

agribusiness

Nelle restanti ore della giornata saranno liberi di usufruire dei servizi messi a disposizione dalla Cittadella Universitaria (mensa, biblioteca, aule multimediali ecc...) o visitare liberamente i dintorni. Per tutta la durata della summer school sarà presente presso l'Università almeno un docente accompagnatore del nostro Istituto.

Pasti, pernottamenti e trasporti in loco saranno coperti da University of Tennessee at Martin. Gli studenti dovranno provvedere autonomamente al solo acquisto del biglietto aereo da e per gli Stati Uniti, gli aeroporti di destinazione sono Memphis (MEM) e Nashville (BNA).



ISTITUTO PROFESSIONALE AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

L'Istituto Professionale Agrario ha sede a **Montalcino**, territorio unico della Val d'Orcia, dichiarato dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità e noto nel mondo come Terra del **Brunello**.

L'indirizzo di studi si propone l'obiettivo di offrire a tutti i giovani animati dalla **passione** per l'**agricoltura**, e per il settore **agroalimentare** in generale, un'adeguata **preparazione tecnico-pratica**, in grado di soddisfare la **domanda** di **personale** qualificato proveniente dalle **aziende** del **territorio**.

L'offerta formativa mira alla **conoscenza** delle **filiere** agroalimentari, in particolare quelle presenti sul territorio, nelle fasi della **produzione**, **trasformazione**, **commercializzazione** e **valorizzazione** dei **prodotti**, con particolare riguardo a quella **vitivinicola**, di cui il celebre Brunello rappresenta la massima espressione, ma prestando la dovuta attenzione anche alle filiere **olivicola**, del **tartufo** pregiato, del **miele**, dello **zafferano** e **forestale**.

Saranno adeguatamente trattati anche i temi della **trasformazione** di materie prime quali **cereali**, **latte** e **carne**, della gestione del **verde ornamentale** pubblico e privato e della **silvicoltura**.

I progetti didattici vengono realizzati in stretta collaborazione con il **Distretto Rurale** di Montalcino, le aziende agricole presenti sul territorio, gli Enti e le Associazioni operanti nel settore.

Le **esercitazioni pratiche** si svolgono **settimanalmente** presso le **aziende agricole convenzionate** allo scopo, dove le **studentesse** e gli **studenti** possono essere **accolti** anche per gli stage interni ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento, in modo da imparare a conoscersi, **sviluppando competenze interdisciplinari**, a prescindere dal tipo di stage, capire qual è il ramo lavorativo più adatto alle loro attitudini e fare così una **scelta** maggiormente **consapevole** quando si tratterà di inserirsi nel **mondo del lavoro**.

Proprio in base al principio che "il **sapere**" non può essere solo puramente teorico, prospettandosi piuttosto come "**saper fare**", l'ultima riforma degli Istituti Professionali ha ridisegnato tali istituti come **scuole territoriali dell'innovazione**, aperte e concepite come **laboratori** di ricerca, **sperimentazione** e innovazione, capaci di favorire un passaggio naturale nel mondo del lavoro e delle professioni, senza escludere la **possibilità** di proseguire gli studi all'**Università** o in corsi di specializzazione post-diploma quali **ITS** o **IFTTS**.



ISTITUTO PROFESSIONALE AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

MATERIA	ORARIO SETTIMANALE				
	I	II	III	IV	V
ANNO					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	2	2	2
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	1	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
GEOGRAFIA	1	1			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
RELIGIONE O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO E PROFESSIONALE					
SCIENZE INTEGRATE	4(3)	4(2)			
TECNOLOGIE DELL'INFORMAZIONE E DELLA COMUNICAZIONE	2(2)	2(2)			
ECOLOGIA E PEDOLOGIA	3(1)	3(2)			
LABORATORI DI SCIENZE E TECNOLOGIE AGRARIE	4**	5**			
**insegnamento affidato al docente tecnico pratico					
LABORATORIO DI BIOLOGIA E DI CHIMICA APPLICATA AI PROCESSI DI TRASFORMAZIONE			4	3	2
TECNICHE DELLE PRODUZIONI VEGETALI E ZOOTECNICHE			5	4	5
AGRONOMIA DEL TERRITORIO AGRARIO E FORESTALE			3	2	2
ECONOMIA AGRARIA E LEGISLAZIONE DI SETTORE AGRARIA E FORESTALE			3	3	4
GESTIONE E VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE E SVILUPPO DEL TERRITORIO E SOCIOLOGIA RURALE			3	3	3
AGRICOLTURA SOSTENIBILE E BIOLOGICA				3	2
TOTALE ORE	32	32	32	32	32
TOTALE ORE DI ESERCITAZIONI	(6)	(6)	8	8	8
INGLESE TECNICO			1	1	1

PERCORSO SCOLASTICO

SCUOLA SECONDARIA
DI II° GRADO

ISTITUTO PROFESSIONALE
AGRARIO

BIENNIO COMUNE

TRIENNIO COMUNE

D I P L O M A

MONDO DEL
LAVORO

TIROCINIO

LAUREA
ITS

Libera
professione
di Agrotecnico

Alcuni dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa specifici per l'Istituto Professionale Agrario a Montalcino:

- Laboratorio permanente di apicoltura
- Corso professionale per assaggiatori vino in collaborazione con ONAV
- Assaggiatore olio di oliva
- Riconoscimento funghi edibili
- Tutela e valorizzazione del tartufo
- Rilascio patentino guida per trattrici agricole
- Montalcino sport e territorio
- Approfondimento meccanica agraria in collaborazione con SAME
- Progetto Casato prime donne
- Agricoltura di precisione 4.0

Progetti trasversali a tutto l'IIS Ricasoli:

- IC DL
- Certificazioni linguistiche internazionali (PET, FIRST, C1)
- Erasmus plus e Intercultura
- Viaggi studio e PCTO all'estero
- Summer school c/o University of Tennessee at Martin
- Centro Sportivo Scolastico
- Neve a scuola
- Territorio in cammino (percorsi Trekking)

Partecipazione a gare e concorsi nazionali:

IIS Ricasoli Montalcino **primo** classificato **Gara nazionale Istituti Professionali Agrari** per l'a.s. 2021-2022



ISTITUTO PROFESSIONALE AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE, VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO E GESTIONE DELLE RISORSE FORESTALI E MONTANE

Chi consegue il **Diploma** nell' indirizzo professionale agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane possiede **competenze** relative alla **produzione, trasformazione, valorizzazione e commercializzazione** dei **prodotti agricoli, agroindustriali e forestali** del **Distretto Rurale** di Montalcino, offrendo anche servizi contestualizzati rispetto alle esigenze dei singoli settori; interviene, altresì, nella **gestione** dei sistemi di **allevamento** e acquacoltura e dei processi produttivi delle filiere **selvicolturali**.

Il diplomato può svolgere attività professionale autonoma, secondo quanto previsto dalle norme vigenti, come:

- **libera professione di Agrotecnico**, mediante l'iscrizione al Collegio Professionale
- **conduttore** ed amministratore di medie e piccole **aziende agrarie e agroalimentari**
- **consulente e/o imprenditore** nello sviluppo di **attività polifunzionali** quali **agriturismo, ecoturismo, fattorie didattiche, fattorie sociali, produzioni biologiche**
- **consulente** per la **progettazione** e la **gestione** di sistemi di **controllo** della **qualità** nel settore della produzione **agroalimentare** e nel settore della commercializzazione e del **marketing** dei prodotti agricoli
- consulente del controllo di qualità e nella **certificazione** dei prodotti **biologici** e secondo le norme dei **disciplinari di produzione** e di altre certificazioni
- **consulente di logistica** nelle aziende agroalimentari

Il diplomato inoltre, può operare, come collaboratore di livello intermedio, in piccole e medie aziende agrarie e agroalimentari, studi e aziende per la **progettazione** e **gestione** di **parchi e giardini**, uffici programmazione, **pianificazione territoriale** e di **sviluppo rurale**, strutture **cooperative, associazioni di produttori, amministrazioni pubbliche** e gli **studi professionali** di progettazione del settore nei ruoli di:

- addetto al controllo di qualità e certificazione dei prodotti biologici, delle norme dei disciplinari di produzione e di altre certificazioni;
- addetto alla **commercializzazione** di **mezzi tecnici e prodotti** per l'**agricoltura** e per la **zootecnia**.
- addetto alla logistica nelle aziende agroalimentari;
- tecnico della trasformazione dei prodotti agroalimentari;
- tecnico del marketing dei prodotti agricoli e agroalimentari tipici.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

L'istituto Professionale Alberghiero Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di **Colle di Val d'Elsa** ha un'offerta didattica ben strutturata, concepita per **formare professionisti qualificati** in grado di **valorizzare** i settori del **turismo**, dell'**accoglienza** e dell'**enogastronomia**. L'Istituto propone tutte e tre le articolazioni:

- **Accoglienza turistica**
- **Enogastronomia**
- **Servizi di sala e di vendita**

Chi opta per l'indirizzo di **enogastronomia** punta a diventare chef, chi sceglie **sala e vendita** predilige il contatto diretto con il cliente, descrivendo e offrendo prodotti enogastronomici, mentre chi sceglie **accoglienza turistica** mira a valorizzare le bellezze del territorio e a utilizzare tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza e informazione in ambito turistico-alberghiero.

Questa è solo una sintetica panoramica poiché gli **sbocchi professionali** sono davvero **tanti**. Tutti i nostri studenti studiano almeno due **lingue straniere** e svolgono numerosi stage presso ristoranti, alberghi, agriturismi, aziende alimentari, agenzie di viaggio, tutti interlocutori accuratamente selezionati sul territorio.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

MATERIA	ORARIO SETTIMANALE				
	I	II	III	IV	V
AREA COMUNE					
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
LINGUA INGLESE	3	3	3	3	3
MATEMATICA	4	4	3	3	3
STORIA, CITTADINANZA E COSTITUZIONE	2	2	2	2	2
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO E ECONOMIA	2	2			
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
RELIGIONE O ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO	I	II
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	0	3
CHIMICA	2	0
BIOLOGIA, SCIENZE NATURALI	0	2
TIC	3	0
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - BAR - SALA E VENDITA	2	2
LABORATORIO DEI SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	2	2

TOTALE ORE DI (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32

COMPRESENZA (LABORATORIO DI INFORMATICA)	3	0
COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA)	1	2
COMPRESENZA (LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA)	1	2
COMPRESENZA (LABORATORIO DI BAR - SALA E VENDITA)	1	2

TOTALE ORE AREA DI COMPRESENZA 6 6

AREA DI INDIRIZZO : ACCOGLIENZA TURISTICA	III	IV	V
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	2
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	6	5	5
TECNICHE DI COMUNICAZIONE	1	2	2
ARTE E TERRITORIO	2	2	2

TOTALE ORE (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32 32

COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA)	1	1	2
--	---	---	---

AREA DI INDIRIZZO : ENOGASTRONOMIA	III	IV	V
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	6	5	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA	2	2	2

TOTALE ORE (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32 32

COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA)	1	1	2
--	---	---	---

AREA DI INDIRIZZO : BAR - SALA E VENDITA	III	IV	V
SECONDA LINGUA STRANIERA (TEDESCO)	3	3	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	3	4	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA BAR - SALA E VENDITA	6	5	5
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA	2	2	2

TOTALE ORE (AREA INDIRIZZO + AREA COMUNE) 32 32 32

COMPRESENZA (LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA)	1	1	2
--	---	---	---

PERCORSO SCOLASTICO

SCUOLA SECONDARIA
DI II° GRADO

ISTITUTO PROFESSIONALE
ALBERGHIERO

BIENNIO COMUNE

TRIENNIO COMUNE

D I P L O M A

MONDO DEL
LAVORO

TIROCINIO

LAUREA
ITS

Libera
professione

Alcuni dei progetti di ampliamento dell'offerta formativa specifici per l'Istituto Professionale Alberghiero Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera:

- Insegnare le eccellenze, modelli di qualità e valorizzazione del territorio
- La panificazione moderna
- Ristorante Ricasoli
- Bar didattico
- Corso di pasticceria
- Ricasoli Cocktail Competition
- Miglior sommelier Junior
- Un giorno in divisa
- Ambasciatori digitali dell'arte
- Guadagnare Salute con la LILT (frutto del Protocollo d'intesa tra la LILT e Ministero dell'Istruzione e Ricerca)
- A SCUOLA CON LA CELIACHIA...PER NON FARNE UNA MALATTIA (in partenariato con l'Associazione Italiana Celiachia Toscana Aps)

Progetti trasversali a tutto l'IIS Ricasoli:

- ICDL
- Certificazioni linguistiche internazionali (PET, FIRST, C1)
- Erasmus plus e Intercultura
- Viaggi studio e PCTO all'estero
- Summer school presso University of Tennessee at Martin
- Centro Sportivo Scolastico
- Neve a scuola
- Territorio in cammino (percorsi Trekking)

Organizzazione di Eventi e partecipazione a Gare, a iniziative culturali, turistiche ed enogastronomiche del territorio, a concorsi locali e nazionale.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA

ENOGASTRONOMIA:

il Diplomato è in grado di:

- intervenire nella **valorizzazione, produzione, conservazione** e presentazione dei **prodotti enogastronomici**;
- operare nel sistema produttivo **promuovendo** le **tradizioni** locali, nazionali e internazionali e **individuando** le **nuove tendenze enogastronomiche**.

SALA E VENDITA:

il Diplomato è in grado di:

- svolgere **attività operative e gestionali** in relazione all'amministrazione, produzione, **organizzazione**, erogazione e **vendita** di **prodotti e servizi enogastronomici**;
- interpretare lo **sviluppo** delle **filiere enogastronomiche** per adeguare la **produzione** e la **vendita** in relazione alla **richiesta** dei **mercati** e della clientela, **valorizzando** i **prodotti tipici**.

ACCOGLIENZA:

il Diplomato è in grado di:

- utilizzare le **tecniche** di **promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistica e alberghiera** e adeguare la produzione e la vendita dei **servizi di accoglienza e ospitalità** in relazione alla **richiesta del mercato**;
- **promuovere e gestire** i **servizi di accoglienza** turistica e alberghiera attraverso la **progettazione** dei **servizi turistici** per **valorizzare** le **risorse ambientali, storiche, artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio**.



ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA – CASA DI RECLUSIONE RANZA

Presso la casa di reclusione di S. Gimignano - Loc. Ranza - l'Istituto Ricasoli opera in **collaborazione** con l'area educativa presente all'interno della struttura al fine di formare figure professionali qualificate che abbiano conoscenze, competenze e abilità tali da poter essere spese nella società civile al termine del periodo di reclusione o durante la permanenza all'interno dell'**Istituto** di Pena. Sono attivi i percorsi professionali **alberghiero** ed **agrario**.

Inoltre per potenziare ulteriormente le conoscenze e le competenze di base, si realizzano le seguenti iniziative:

- progetto Blog "Scriviamo con gusto", ovvero realizzazione di un blog gestito dalla Scuola
- Legalità è Libertà: attraverso un itinerario storico - culturale si attua un confronto tra le classi 'esterne' e i corsisti della c. r. sulla cultura della legalità e sull'importanza dell'istruzione dove preziose risultano le testimonianze dirette di esperienze concrete
- progetto "Insieme con gusto", evento celebrativo della conclusione dell'anno scolastico dove gli studenti preparano un pranzo aperto alla comunità

L'**offerta formativa** dell'IIS Ricasoli presso la Casa di Reclusione di Ranza testimonia la **volontà**, da parte della **Scuola** e delle **Istituzioni**, di **offrire** un **percorso** di **eccellenza** ai detenuti della struttura. Le competenze offerte dalla Scuola risultano, infatti, essere facilmente spendibili sul mercato dal punto di vista occupazionale e per reinserimento dei detenuti vista anche la vocazionalità del territorio.



AZIENDA AGRARIA LA SELVA AZIENDA DIDATTICA ANNESSA ALL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO – SIENA

Presso l'Istituto Tecnico Agrario è presente l'**azienda agricola La Selva**, costituita da **47 ettari** suddivisi in:

- 10 ettari vigneti, di cui iscritti a DOCG Chianti Colli Senesi
- 8 ettari oliveto iscritti alla DOP Terre di Siena Olio Extravergine di Oliva
- 1,5 ettari di frutteti
- 0,3 ettari di orto
- 6 ettari seminativi
- 14 ettari di bosco
- 6 ettari arboricoltura da legno
- 1,2 ettari tare, fabbricati rurali e relative pertinenze



E' presente in azienda anche la **cantina di vinificazione**, dotata di tutte le **attrezzature** utili a consentire la chiusura dell'**intero processo di trasformazione e imbottigliamento** dei **vini**. Nella zona sottostante la cantina di vinificazione si trova un **antico tunnel** scavato nel **tufo**, che sfruttando le **condizioni naturali** di temperatura e umidità costanti, viene utilizzato per l'**affinamento** in legno dei vini rossi.

Sono presenti in azienda **attrezzature e macchine agricole** necessarie alla gestione delle coltivazioni e **funzionali all'adeguata formazione** degli **studenti** all'uso delle stesse.



AZIENDA AGRARIA LA SELVA AZIENDA DIDATTICA ANNESSA ALL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO – SIENA

L'azienda La Selva ha un **ruolo** primario nella **formazione** dei futuri tecnici, periti agrari ed enotecnici, in quanto consente agli studenti di cimentarsi in **compiti di realtà**, ovvero l'applicazione di quanto appreso in aula, attraverso lo svolgimento di **esercitazioni pratiche** in **azienda**.

A tale riguardo significative sono anche le collaborazioni con l'**Università di Siena** ed Università del Tennessee (USA).

La Selva, al contempo, rappresenta una realtà produttiva paragonabile alle aziende agricole private operanti in zona.

Di seguito i principali prodotti in vendita:

- **DOCG Chianti Colli Senesi**
vino ottenuto interamente da uve Sangiovese e altri vitigni toscani
- IGT Toscana rosso **Foglia Tonda** in purezza
vino ottenuto interamente da uve Foglia Tonda, antico vitigno toscano dalla caratteristica foglia tondeggianti
- IGT Toscana rosso "**Sciaciapensieri**"
vino ottenuto da uve Sangiovese ed in minima parte vitigni internazionali
- IGT Toscana rosso "**Classe 52**"
vino Supertuscany ottenuto da vitigni internazionali;
questo vino è dedicato all'anno di fondazione della Scuola, il 1952
- IGT Toscana bianco "**Terzo delle Rose**"
vino ottenuto interamente da uve Cabernet Sauvignon e Merlot
- IGT Toscana rosato "**Attimo**"
vino ottenuto interamente da uve Sangiovese
- **Olio Extravergine di oliva**

La coltivazione dei vigneti e le operazioni di cantina vengono svolte dagli studenti dell'Istituto tecnico Agrario di Siena che, sotto l'attenta guida dei docenti e personale specializzato, sperimentano ed apprendono pratiche agronomiche ed enologiche tradizionali e innovative.



AZIENDA AGRARIA LA SELVA AZIENDA DIDATTICA ANNESSA ALL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO – SIENA

I vini e l'olio sono disponibili in vari formati (anche bag in box per i vini)

Il punto vendita aziendale è aperto tutti i giorni dalle ore 8:00 alle ore 14:00 nella sede di Via Scacciapensieri 5, Siena. E' possibile prenotare i prodotti aziendali contattando il numero **0577332477** oppure inviando una mail all'indirizzo: **prodottilaselva@iisricasoli.edu.it**
E' inoltre possibile ricevere i prodotti prenotati anche nei plessi di Colle Val d'Elsa e di Montalcino.





www.orientamentoricasoli.it

Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"

Azienda agraria annessa "La Selva"

Siena, Via Scacciapensieri 8

C.F. 80006360525 / Codice meccanografico SII500900Q

www.iisricasoli.edu.it

siis00900q@istruzione.it

siis00900q@pec.istruzione.it

tel. 0577-332477 / 055-332411



Testi a cura della Dirigente Scolastica: Nadia Riguccini
Progetto grafico a cura dell'Assistente Amministrativo: Fabio Cappelli

SIENA

Istituto Tecnico Agrario e
Scuola di Enologia
Scuola Enologica

Via Scacciapensieri 8
tel. 0577-332477 / 0577-332411

COLLE DI VAL D'ELSA

Istituto Professionale Alberghiero
Servizi per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera

Viale dei Mille 10
tel. 0577-908274

MONTALCINO

Istituto Professionale Agricoltura,
Sviluppo Rurale, Valorizzazione dei
Prodotti del territorio e Gestione
delle Risorse Forestali e Montane

Via Prato Spedale 9
tel. 0577-1793342