

ELENCO ESPOSITORI (in aggiornamento)

Stand Aziende Confagricoltura

Come Natura Crea, Az. Agricola di Marcanio Alessandra – Ovindoli
Carattere Agricolo, Az. Agricola di Santoponte Riccardo – Magliano dei Marsi

Orto del Fucino, Az. Agricola di Di Paolo Antonio – Luco dei Marsi

Federici Riccardo Azienda Biologica – Avezzano

Antica Casa Vitivinicola Nicola Pietrantoni – Vittorito

Apicoltura Dolce Lavanda di Flammìni Annamaria – Pescara

Società Agricola Colle Pennacchio S.S. – Balsorano

La Terra di Gaia, Az. Agricola di Lombardi Gaia – Magliano dei Marsi

Coop. Agricoltori Custodi Abruzzesi s.r.l.

Scuola Majella Tartufi – Sulmona

L'Uovo e la Canapa, Coop. Agricola Bio – Massa d'Albe

Az. Agricola Contaldi – Avezzano

Stand informativi per l'orientamento universitario:

Università degli Studi dell'Aquila (UNIVAQ)

Università degli Studi di Teramo (UNITE)

Università Politecnica delle Marche (UNIVPM)

Università degli Studi Firenze (UNIFI)

*Sosteniamo
la nostra
Terra*

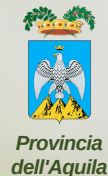
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO "Arrigo Serpieri"

AVEZZANO - CASTEL DI SANGRO - PRATOLA PELIGNA - SULMONA

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



Si ringraziano:



XXXI Edizione GIORNATE AGROTECNICHE 4.0

Sabato 6 e Domenica 7 Maggio 2023

Sabato 9.30 - 18.00

Domenica 10.00 - 18.00



A. SERPIERI

AVEZZANO - CASTEL DI SANGRO
PRATOLA PELIGNA - SULMONA

www.agrarioavezzano.edu.it

Via Buonarroti 1, Avezzano (AQ)

PROGRAMMA

Sabato 6 Maggio 2023

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

PROGRAMMA

Domenica 7 Maggio 2023

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

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

MINI EXPO

LA FIERA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI

Esposizione dei prodotti agroalimentari tipici del territorio a cura delle aziende facenti parte della Condotta Slow Food L'Aquila

LA FIERA DEGLI ANIMALI DA CORTILE

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

ESPOSIZIONE DI MACCHINE PER L'AGRICOLTURA

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

BESTflower corner:

Confezionamento e vendita di piante ornamentali a cura degli studenti

LABORATORI DIDATTICI

Possibilità di partecipazione guidata ogni ora

Sabato pomeriggio: dalle 15.00

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

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

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

AI Serpieri ci GasiAMO con l'energia a Km zero

Prof. G. Letti, A. Sabatini, G. Vigiante
Classe 2AT

SAPONIFICAZIONE

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

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

Prof.ssa G. Venditti
Classe 3AT

L'Eco-Commedia

Prof.ssa A. Pisotta
Classe 3AT

Calcoliamo la "NOSTRA IMPRONTA DIGITALE"

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

"MI ILLUMINO DI MENO"

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

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

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

Indagine sulla stabilità biomeccanica degli alberi

Prof. R. Sgammotta
Classe 2AP

Laboratorio di micropropagazione: la coltivazione in vitro dei tessuti vegetali

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

Laboratorio di chimica: l'analisi chimica dell'olio e del vino (15.00-15.30)

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

Laboratorio sensoriale: il panel test dell'olio di oliva

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

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

Prof. A. Marini
Classi 3AT

Laboratorio serra convenzionale: la produzione di piante orticole e ornamentali

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

Laboratorio serra aeroponica: tecniche di coltivazione fuori suolo

Prof.ssa L. Babbo
Classe 5AP

Laboratorio steam: il metaverso e le nuove tecnologie nella didattica

A cura di UNIFI

I FIORI DELL'INCLUSIONE

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