

ISTITUTO LEOPOLDO II DI LORENA > PRESENTE CON UNO STAND PER MOSTRARE I PRODOTTI DEL TERRITORIO MAREMMANO

Continua la collaborazione tra l'Istituto Leopoldo II di Lorena e la Fiera del Madonnino

L'Istituto Leopoldo II di Lorena ha sempre avuto con la Fiera del Madonnino un rapporto di stretta collaborazione, ha rappresentato una vetrina che ci ha permesso di dare grande visibilità alle attività e ai progetti svolti nel settore Agrario, Chimico ed Enogastronomia e conseguentemente alle competenze professionali che i nostri studenti acquisiscono lungo il percorso quinquennale. Quest'anno saremo presenti con uno stand dove potremo far conoscere al grande pubblico i prodotti della nostra terra come le piante, l'olio IGP e il vino iniziato a produrre dall'anno scorso dopo l'inaugurazione della cantina e il tipico cece rugoso maremmano. Logicamente saranno presenti il CRISBA - il centro ricerche nel campo agricolo interno al nostro istituto - che mostrerà e parlerà degli ultimi innovativi progetti e l'ITS che costituisce ormai uno sbocco fondamentale post diploma in vari settori, tra cui ITS E.A.T. con un nuovo corso nel settore alimentare. I nostri studenti di Enogastronomia e Accoglienza saranno come sempre a disposizione dei clienti con la loro professionalità e gli alunni di Cucina e Pasticceria faranno degustare alcune spe-

cialità da loro prodotte. Mi piace ricordare che il nostro istituto abbraccia indirizzi **-TECNICO E PROFESSIONALE AGRARIO, CHIMICO PER LE BIOTECNOLOGIE SANITARIE, ENOGASTRONOMICO E OSPITALITÀ ALBERGHIERA, SANI-**

TÀ E ASSISTENZA SOCIALE E OPERATORE DEL BENESSERE che caratterizzano il territorio maremmano nella sua tradizionale vocazione agricola ed enogastronomica ma altresì rispondono ai cambiamenti del tessuto economico sociale.



LA SCUOLA

Numerose le iniziative portate avanti dall'Istituto

- È una scuola che ha creato nei decenni una fitta rete di collaborazioni e progetti con enti locali, università, associazioni, operatori del turismo e dell'ospitalità alberghiera che hanno permesso di soddisfare sempre le esigenze del territorio. L'agricoltura e il turismo sono senza dubbio alla base dell'economia della Maremma dove da un lato giovani imprenditori hanno ritrovato l'interesse per un'agricoltura innovativa 4.0 e dall'altro lato natura arte e storia insieme all'eccellente cucina costituiscono un fascino irresistibile per turisti da tutto il mondo.
- È una delle due scuole italiane che al suo interno ha un centro di ricerca, il CRISBA (Centro Ricerche Strumenti Biotecnici nel settore Agricolo-forestale) che svolge attività di sperimentazione scientifica in ambito agro-ambientale e agro-alimentare, con il coinvolgimento di aziende e studenti.
- Svolge numerosi progetti con università italiane ed estere tra cui l'Erasmus + e progetto DEMETRA.
- È impegnata in diversi progetti nell'azienda agricola di Macchiascandona: ha inserito due antiche razze, la vacca maremmana e



gli asinelli amiatini, che sono amati e diventati oggetto di studio per gli alunni. L'azienda apre inoltre al pubblico per dare la possibilità ad adulti e bambini di entrare in contatto con queste antiche razze maremmane.

- Grazie ad una collaborazione con l'università di Firenze ha avviato uno studio su nuove essenze foraggere per agevolare le api nella ricerca del nettare.
- Ha attuato un'importante trasformazione dell'azienda di Macchiascandona e di Grosseto che sono passate all'agricoltura biologica con la produzione di grani antichi e farine, di olio IGP toscano e vino grazie alla nuova cantina inaugurata nel 2021 e con la produzione del tipico "cece rugoso" maremmano.
- La creazione di un sentiero natura per lo studio dell'ambiente e due aule didattiche a cielo aperto che permettono ai bambini delle scuole materne, elementari e medie di conoscere da vicino la natura che li circonda.

