



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
"G.A. PISCHEDDA" di BOSA**

VIALE ALGHERO – 08013 BOSA (OR) ORIS00800B – C.F. 01343680912

☎ 0785/373221-605265-373202 FAX 0785/373202

E-Mail: oris00800b@istruzione.it oris00800b@pec.istruzione.it

Sito web: www.iisgapischeddabosa.edu.it



Relazione finale

Attività KA1: Mobilità per l'apprendimento individuale

A.S. 2022/23

Codice di Progetto: n° 2021-1-IT02-KA121-SCH-000011550 Job Shadowing

Tipologia di attività: Mobilità del personale per: Corsi e formazione

Erasmus+ mobility ID number: 000011550

Beneficiari: Prof. Ledda Iso Gaetano, prof. Spanu Marco Severino

Destinazione: Bastia, Corsica (FR)

Scuola ospitante: Lycee Agricole, Borgo La Marana (Bastia) – Corsica (FR)

Durata: dal 20 al 24 marzo 2023.

| | |
|---|---|
| Day 1 | Welcome and visit of the school. Knowledge of the school offer and organisation; Class of Corsican language, history of Corsica |
| Day 2 : technical visits | Visit of a vineyard (Clos Nicrosi) Visit of Casa Orsi (drying herbs process for herbal teas, packaging, system of crops and agricultural material) |
| Day 3: Trees and bushes cropping and pruning | Observation of work on 40 meters high trees, and bushes Vegetables \in school glasshouse and farm and cultivation system Free afternoon: visit of the city of Corte |
| Day 4: Working on virtual tractor- school citrus farm | Virtual tractor, visit of the citrus school farm (clementines, pomelos, mandarins, lemons...) |

| | |
|-------|--|
| | Landscaping and land management: pedagogical teaching |
| Day 5 | Synthesis of the week |

Durante il nostro soggiorno presso l'Istituto Agrario (Lycee Agricole) di Borgo La Marana (Bastia), in Corsica, abbiamo avuto l'opportunità di esplorare diverse attività legate all'agricoltura e all'ambiente particolarmente interessanti di seguito elencate:

- L'organizzazione della coltivazione, della gestione e la vendita dei prodotti agricoli prodotti dalla scuola (Clementine DOP, ortaggi);
- Visita presso alcune aziende agricole locali specializzate nel settore vitivinicolo e delle piante officinali. (Clos Nicosi, Casa Orsi);
- Attività di pratica al simulatore per trattore ed escavatore;
- Osservazione di attività di potatura in quota (Tree climbing).

Nel corso della prima giornata, accompagnati dalla prof.ssa Marie Poletti, e dopo aver conosciuto il Dirigente scolastico, abbiamo potuto scoprire l'organizzazione della scuola, la strutturazione delle attività didattiche e la tipologia di attività pratiche previste dal piano formativo. Nel pomeriggio abbiamo assistito ad una lezione in lingua corsa sulla storia recente dell'Isola, in particolare dalla dominazione Pisana e Genovese fino al passaggio, nel 1768, alla Repubblica francese.

L'Istituto accoglie circa 200 studenti provenienti principalmente dalla vicina città di Bastia, dispone al suo interno di una mensa scolastica e di un convitto che ospita gli studenti provenienti dai comuni più distanti. Nella stessa struttura si organizzano corsi per adulti e corsi di aggiornamento per professionisti nel campo agricolo e ambientale che operano nel territorio.

Le attività didattiche sono articolate su cinque giorni alla settimana, dal lunedì al sabato, mercoledì e domenica liberi con orari dalle 8,00 alle 12,00 e dalle 15 alle 17,30.

Per le attività pratiche la scuola dispone di una superficie irrigua completamente pianeggiante di oltre 25 ettari, destinati in massima parte alla coltivazione delle Clementine di Corsica DOP e in misura minore alle colture ortive, sia in serra che in campo aperto. Particolarmente interessante, sotto questo aspetto, si è rivelata la scoperta di un ambiente destinato alla vendita dei prodotti agricoli della scuola, aperto a tutti i cittadini, una volta alla settimana, con il coinvolgimento a rotazione di alunni e docenti tecnico pratici. Abbiamo osservato come gli studenti si occupano della cura delle colture, dalla semina alla raccolta, e come gestiscono l'organizzazione e la promozione della vendita all'interno della scuola. Questa esperienza permette loro di comprendere il valore dell'agricoltura sostenibile e dell'imprenditoria agricola.

La scuola ospitante è particolarmente attiva nella produzione e vendita delle Clementine della Corsica DOP. Dispone di numerose parcelle con impianti sia in piena produzione che di recente messa a coltivazione. Abbiamo avuto l'opportunità di osservare direttamente le pratiche colturali adottate dalla scuola ospitante, che seguono scrupolosamente le linee guida stabilite per ottenere la certificazione DOP (Denominazione di Origine Protetta). Gli studenti sono coinvolti in ogni fase del processo, dalla cura degli alberi alla raccolta delle clementine, e partecipano anche alla promozione e alla vendita dei

prodotti. Questa esperienza offre loro una conoscenza approfondita sulla coltivazione di agrumi di alta qualità e sulle sfide legate alla gestione di un'azienda agricola.

Un altro aspetto innovativo e nuovo della visita è stato il simulatore di guida per trattori ed escavatori. Questo strumento, che abbiamo potuto utilizzare in prima persona, consente agli studenti di acquisire familiarità con le tecniche di guida dei trattori in modo sicuro ed efficace. Abbiamo notato che il simulatore offre una simulazione realistica dell'esperienza di guida, consentendo agli studenti di imparare e migliorare le loro abilità senza i rischi associati all'utilizzo di un veicolo reale. Questa pratica li prepara per affrontare le sfide del settore agricolo, dove l'uso di attrezzature agricole è fondamentale tuttavia l'eccessivo costo unitario del simulatore ne rendono difficile la diffusione e l'impiego in maniera efficace.

Durante il nostro soggiorno, abbiamo anche avuto l'opportunità di visitare l'azienda vitivinicola Clos Nicosi, a Rogliano, specializzata nella produzione di vini bianchi e rossi. Gli esperti dell'azienda ci hanno fornito informazioni dettagliate sulle varietà di uve coltivate nella regione e sulle tecniche utilizzate per ottenere vini di alta qualità. È stata un'esperienza preziosa per comprendere l'importanza del terroir e dell'arte della vinificazione nella produzione di vini raffinati.

Infine, abbiamo visitato l'azienda Casa Orsi che si occupa della produzione di piante officinali essiccate. Abbiamo appreso come vengono coltivate, raccolte e trattate le piante per preservarne le proprietà medicinali. Gli esperti ci hanno guidato attraverso il processo di essiccazione e ci hanno spiegato come le piante vengano poi utilizzate per produrre tisane, integratori e altri prodotti a base di erbe. Questa visita ci ha consentito di approfondire le applicazioni pratiche delle piante officinali e di acquisire una maggiore consapevolezza sul loro ruolo nella medicina naturale.

Conclusioni

L'esperienza formativa presso l'Istituto Agrario di Bastia è stata estremamente istruttiva e arricchente. Abbiamo avuto l'opportunità di esplorare diverse attività agricole, dalla coltivazione alla vendita di prodotti orticoli e Clementine DOP. Inoltre, abbiamo visitato un'azienda vitivinicola e un'azienda di piante officinali essiccate, acquisendo una conoscenza approfondita su queste realtà locali particolarmente interessanti. L'esperienza ci ha permesso di comprendere l'importanza dell'agricoltura sostenibile, dell'imprenditoria agricola e delle pratiche tradizionali legate alle piante officinali e alla produzione di vini di qualità.

I professori

Iso Gaetano Ledda

Marco Severino Spanu