



## ESPERIENZE DI ASL ALL'ESTERO

Da circa 3 anni la nostra scuola si è dedicata con convinzione alla mobilità internazionale attraverso i diversi strumenti di e-twinning, progetti Exchange, Intercultura, Job shadowing, Erasmus.

Per l'ASL nel corso di questi 3 anni specificatamente abbiamo avuto le seguenti mobilità di cui si allega documentazione fotografica:

### **marzo 2016: Progetto mobil-ITA senza frontiere**

8 studenti di classe quarte in Portogallo hanno lavorato per 4 settimane in una azienda agricola nella produzione di

mirtilli [http://www.agrariocesena.it/new/index.php?option=com\\_content&view=article&id=465:portogallo-2016&catid=116&Itemid=640](http://www.agrariocesena.it/new/index.php?option=com_content&view=article&id=465:portogallo-2016&catid=116&Itemid=640)

### **giugno 2016: Progetto Astra**

12 studenti di classe quarta hanno lavorato per 4 settimane alla manutenzione del giardino botanico di Malaga

### **giugno 2016: Progetto Astra**

4 studentesse di classe quarta hanno lavorato per 4 settimane presso un laboratorio di micropropagazione a Sofia

[http://www.agrariocesena.it/new/index.php?option=com\\_content&view=article&id=478:erasmus-2016-inghilterra-finlandia-budapest-malaga-sofia&catid=116&Itemid=640](http://www.agrariocesena.it/new/index.php?option=com_content&view=article&id=478:erasmus-2016-inghilterra-finlandia-budapest-malaga-sofia&catid=116&Itemid=640)

### **agosto-dicembre 2016: Progetto Made in Europe**

5 studenti neodiplomati hanno svolto 3 mesi di stage presso aziende o enti in diversi paesi europei (Inghilterra, Finlandia, Ungheria)

Video conclusivo <https://www.youtube.com/watch?v=xVbaWZ4Caeg>

### **ottobre-dicembre 2016: Progetto mobil-ITA senza frontiere**

2 studenti neodiplomati hanno svolto uno stage di 3 mesi presso un'azienda vitivinicola a Malta

### **giugno 2017: Progetto Win-Wine**

8 studenti di classe quarta hanno lavorato per 4 settimane presso un'azienda vitivinicola a Malta

### **luglio-agosto 2017: Progetto Win-Wine**

4 studenti neodiplomati hanno svolto uno stage di 2 mesi in Spagna in aziende agricole

4 studenti neodiplomati hanno svolto uno stage di 2 mesi in Francia in aziende vitivinicole

6 studenti neodiplomati hanno svolto uno stage di 2 mesi a Malta in aziende vitivinicole

### **maggio 2018: Progetto INTERRA**

16 studenti di classe quarta hanno svolto 4 settimane di ASL in Spagna presso aziende agricole per la produzione di agrumi ed olive e manutenzione del verde pubblico.

### **giugno 2018: Progetto ASL Irlanda**

21 studenti classi terze e quarte stanno svolgendo 4 settimane di alternanza presso aziende irlandesi di allevamenti bovini o equini.

La nostra esperienza è che gli studenti ci riferiscono che nei colloqui di lavoro l'aspetto centrale che viene sviluppato del loro curriculum è proprio lo stage all'estero, tanto che ci chiedono di ricevere il prima possibile il MobilityEuropass come attestazione di questi percorsi.

(Le foto di queste ultime esperienze saranno reperibili sulla homepage della scuola a breve)

## **PROGETTO PIANTE OFFICINALI**

Due anni fa dalla passione comune di alcuni docenti di agronomia e chimica e con il parere positivo del DS è stato avviato il Progetto Officinali ovvero la produzione e trasformazione delle piante officinali in collaborazione con il Giardino delle Erbe di Casola Valsenio.

Gli studenti nel corso delle attività laboratoriali e del percorso di Alternanza Scuola Lavoro svolto presso l'azienda agricola della scuola curano i seguenti aspetti:

- preparazione del terreno
- semina e propagazione delle piantine di officinali
- trapianto e operazioni di manutenzione
- raccolta ed essiccamento delle erbe e dei fiori
- preparazione dei prodotti trasformati sia alimentari (sciroppi, marmellate, condimenti) che cosmetici (oleoliti, idrolati, lipogel)
- etichettatura e confezionamento in collaborazione con gli studenti disabili
- allestimento di confezioni e degustazione dei prodotti in occasione di eventi della scuola

Tra le finalità del progetto c'è quella di far sperimentare agli studenti l'intera filiera dei prodotti in modo da poter prendere maggiore consapevolezza delle loro attitudini e propensioni naturali per poi svilupparle

Si allegano alcune foto e documentazioni video del giardino, dei prodotti trasformati, degli eventi

[http://www.agrilinea.tv/site/index.php?option=com\\_content&task=view&id=903&Itemid=91](http://www.agrilinea.tv/site/index.php?option=com_content&task=view&id=903&Itemid=91)

## PROGETTO FIORI E FRUTTI

Questo progetto è nato come emanazione del Progetto europeo AgriUrban in collaborazione con il Comune di Cesena, Cesenalab, incubatore di imprese, Università ( Campus di Scienze degli Alimenti) ed alcune aziende biologiche locali.

Il proposito è la trasformazione in prodotti destinati al mercato di alcune materie prime della nostra azienda agricola quali la frutta come ciliegie, albicocche, pesche...e le erbe come rosmarino, salvia, lavanda..

Gli studenti nel corso delle attività laboratoriali e nelle attività di alternanza presso la nostra azienda agricola si dedicano alla coltura dei frutteti, raccolta della frutta e delle erbe che vengo poi consegnate ad aziende biologiche locali per la produzione di prodotti alimentari come pesti per condimento e marmellate oppure prodotti per la cura del corpo come saponi, bagnoschiuma.

Al ritiro dei prodotti gli studenti curano l'etichettatura seconda le normative vigenti, il pricing, il marketing, la presentazione dei prodotti anche online.

L'attuale sito di presentazione appena impostato sulla homepage della scuola è stato realizzato interamente e pressoché autonomamente dagli studenti

<https://agrariacommerce.wixsite.com/fruttiefiori>

In questo caso tra le finalità del progetto vi è quella di rendere gli studenti capaci di immettere un prodotto sul mercato in linea con le normative vigenti, consapevoli anche degli oneri burocratici da rispettare, e di scegliere prodotto, confezionamento e pricing tale da generare un bilancio in attivo.