

## COMUNICATO STAMPA

### Istituto TECNICO AGRARIO a FABRO da Settembre 2026 – Indirizzo Viticoltura ed Enologia

L’Istituto Agrario di Fabro, da settembre 2026, attiverà l’indirizzo tecnico, diventando **Istituto Tecnico Agrario** con Indirizzo in **Viticoltura ed Enologia “B. Marchino”**.

Dal prossimo anno scolastico prenderà quindi avvio, presso l’Istituto Omnicomprensivo “R. Laporta” di Fabro, il nuovo **Istituto Tecnico Agrario**, che raccoglierà l’eredità del percorso ormai decennale dell’ Istituto Professionale “B. Marchino” e lo proietterà verso una formazione ancora più attuale e in linea con le esigenze del territorio.

L’introduzione del nuovo indirizzo segnerà un momento importante per la crescita dell’offerta formativa dell’Istituto, rafforzando il ruolo della scuola come punto di riferimento per una preparazione tecnica solida e coerente con i bisogni reali del mondo del lavoro.

Frequentare l’ **Istituto Tecnico Agrario di Fabro** significherà acquisire non solo conoscenze teoriche, ma anche competenze pratiche e operative, indispensabili per inserirsi in settori produttivi in continua evoluzione.

L’Istituto, quindi offrirà una formazione ancora più completa nei settori scientifici e tecnologici applicati all’agricoltura, il percorso integrerà le competenze legate alla produzione e alla trasformazione dei prodotti agricoli, alla gestione sostenibile dell’ambiente e alla filiera vitivinicola, combinando tradizione, innovazione e un forte legame con il territorio.

La scelta di attivare l’indirizzo di **Viticoltura ed Enologia** non è casuale, l’Istituto infatti si trova in un’area a forte tradizione vitivinicola ed enologica, in cui aziende, produttori e realtà locali rappresentano un punto di riferimento riconosciuto. Si tratta di un settore vivo e in continua evoluzione, che richiede professionalità qualificate e pronte a raccogliere nuove sfide. Con questo nuovo percorso la scuola risponderà in modo ancora più mirato ai bisogni reali del territorio, contribuendo al suo sviluppo.

L’offerta didattica comprenderà sia attività di studio teorico, sia attività pratiche e laboratoriali che si svolgeranno nella serra scolastica, nei vigneti, nella cantina didattica e nei moderni laboratori di chimica, agronomia, metaverso/intelligenza artificiale, laboratorio di storytelling, realtà aumentata (laboratorio di simulazione agricola) e tutti gli altri laboratori presenti. Ciò permetterà alle studentesse e agli studenti di seguire l’intero processo produttivo: dalla scelta del vitigno alla vinificazione, dal controllo qualità alla valorizzazione commerciale

**L’Indirizzo Tecnico** quindi sarà un percorso che unirà scienza, tecnica, passione per la terra e l’ambiente, preparando le studentesse e gli studenti a diventare professionisti qualificati nella gestione dei vigneti e nella trasformazione dei prodotti vitivinici, oltre a renderli pronti per il proseguimento degli studi universitari.

Un ruolo importante sarà dedicato anche alle discipline economiche e gestionali (economia e marketing), fondamentali per comprendere il funzionamento di un’azienda agricola moderna e sviluppare una visione imprenditoriale attenta alla sostenibilità.

Grazie ai progetti Erasmus Plus — per i quali l’Istituto è accreditato — e ai tirocini presso aziende del territorio (FSL formazione scuola lavoro ex PCTO), le studentesse e gli studenti potranno confrontarsi con realtà produttive locali ed europee, acquisendo solide competenze professionali e rafforzando la capacità di lavorare in contesti sia locali sia internazionali, diventando così cittadini “glocali”.

Quali saranno quindi le competenze in uscita delle studentesse e degli studenti che frequenteranno **l’Istituto Tecnico Agrario di Fabro?**

Il percorso permetterà di acquisire le seguenti competenze:

- tecniche di viticoltura e difesa della vite;
- conoscenza dei processi di vinificazione, maturazione e conservazione del vino;
- utilizzo delle biotecnologie agrarie e vitivinicole per migliorare la qualità delle produzioni;
- esecuzione di analisi chimiche e microbiologiche;
- capacità di gestione tecnico-economica dell’azienda vitivinicola (economia agraria, marketing, estimo);
- esperienza pratica in laboratori, cantine e aziende agricole del territorio.

Quali saranno gli sbocchi professionali delle studentesse e degli studenti che frequenteranno **l’Istituto Tecnico Agrario di Fabro?**

Il diplomato in Viticoltura ed Enologia potrà trovare lavoro come:

- tecnico vitivinicolo o enotecnico in cantine e aziende agricole;
- consulente agrario;
- tecnico del controllo qualità e della sicurezza alimentare;
- consulente per imprese ed enti;
- perito agrario (con possibilità di iscrizione all’albo).

Tra le figure professionali più richieste del settore, accessibili anche con formazione post-diploma, ci sono:

- periti agrari;
- tecnici ispettori in agricoltura biologica;
- consulenti per imprese, enti pubblici e privati (parchi, ministeri, Carabinieri forestali, ecc.).

Dopo il diploma sarà poi possibile proseguire gli studi frequentando:

- Università;
- ITS Accademy;
- Istituti universitari a ordinamento speciale (con accesso per merito);

Il percorso è ideale per chi:

- vuole valorizzare le risorse agroalimentari del territorio nel rispetto dell’ambiente;
- è attratto dai mestieri della tradizione ma anche dalle tecnologie d’avanguardia applicate all’agricoltura e all’agroindustria;
- è interessato alle produzioni e trasformazioni agrarie, agroalimentari, agroindustriali e zootechniche, con attenzione alla qualità, alla tracciabilità e alla sostenibilità;
- desidera trasformare la passione per la natura e il vino in una professione concreta, basata su competenze scientifiche e operative.

*Con l'attivazione del Tecnico Agrario – sottolinea la Dirigente dell'Istituto Omnicomprensivo Laporta, Cinzia Meatta – vogliamo continuare un percorso iniziato anni fa, rinnovandolo e adattandolo alle nuove esigenze del mercato e del territorio. È una scelta che guarda al futuro dei nostri ragazzi e alla valorizzazione di un settore che rappresenta l'identità e la forza della nostra area. Un percorso che vuole valorizzare le risorse vitivinicole e agroalimentari del territorio rispettando l'ambiente, e vuole migliorare la qualità dei prodotti agrari per il benessere delle persone e lo sviluppo di uno dei settori di punta del Made in Italy”.*