

L'inchiesta sulla nostra agricoltura

L'ISTITUTO AGRARIO e l'istruzione tecnica

*L'attività di enti ed istituti che operano in provincia per la ristrutturazione tecnica ed organizzativa della nostra agricoltura - L'importante funzione didattica delle scuole agrarie - Necessità di potenziare l'Azienda
Una dichiarazione del prof. Di Matteo sulla futura specializzazione dell'«Agraria» in viticoltura ed enologia*

Dopo aver trattato, in precedenti note, della sperimentazione condotta nei più vitali settori della nostra agricoltura, ci soffermiamo su un argomento di grande importanza per l'aggiornamento e il rapido evolversi di quelle tecniche produttive che consentono il superamento di pregiudizi anacronistici e dannosi. Alludiamo all'istruzione tecnica e professionale attuata dai vari enti o istituti della nostra provincia e che agiscono in questo campo.

L'Ispettorato provinciale della agricoltura, per mezzo del proprio personale, annualmente, effettua, in varie zone della provincia, oltre 10 corsi della durata di un mese ciascuno, in materia di viticoltura, olivicoltura, frutticoltura, zootecnia ed economia domestica. Lo stesso ente collabora all'organizzazione di corsi analoghi, istituiti dalla Cisl e dell'Uil.

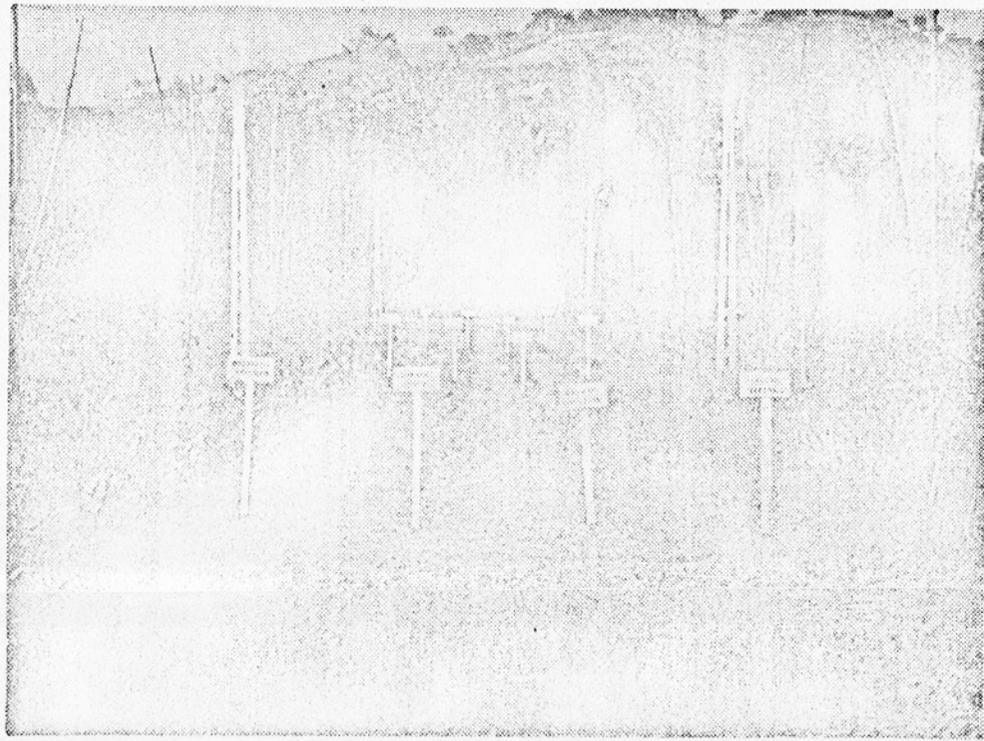
Particolarmente interessanti sono le lezioni impartite dal nucleo di assistenza tecnica che opera per conto della Cassa per il mezzogiorno nel comprensorio del Tronto. Un'attività simile è svolta dal Consorzio per l'istruzione tecnica delle Acli. Ma è doveroso occuparsi soprattutto dell'Istituto tecnico agrario della nostra città che vanta una

dopo il nuovo interesse dei consumatori per le carni bianche ed il rilancio dell'allevamento id bassa corte.

Nel campo dell'istruzione professionale è da mettere in evidenza l'incremento dato dalla scuola alla meccanica agraria, mediante l'istituzione di corsi per trattoristi, ecc.

Queste ed altre attività assicurano all'Istituto una funzionalità che sarebbe, tuttavia, di ben altra portata se si potesse disporre di un'azienda più vasta per attuare nuove iniziative ed estendere e potenziare quelle già intraprese al fine di completare la preparazione di quei tecnici che, andando ad operare nelle aziende private, metteranno in atto le trasformazioni, per un avvenire nuovo, dal momento che l'agricoltura fa ancora sentire il suo peso per l'incidenza che ha nella vita e nell'economia della nostra provincia e dell'intera nazione. La recente nomina del cav. del lav. Giuseppe Formentini a presidente del consiglio di amministrazione lascia sperare che le aspettative possano concretizzarsi al più presto.

L'Istituto agrario si va, quindi, sempre più affermando come un valido centro di studi che, tenendo conto dell'economia e



Una parte del fragoletto in coltura promiscua con olivi allevati a palmetta presso l'azienda dell'Istituto tecnico agrario di Ascoli.

inuire tradizione e gode, da tempo, di notevole prestigio, tanto da essere considerato uno dei più importanti d'Italia. Oltre alla sua normale attività didattica, in questi ultimi anni notevolmente incrementata con il ripristino del convitto, la frequenza da parte delle donne e un più largo accesso a facoltà universitarie dei diplomati, l'Istituto svolge un'intensa attività di ricerca e sperimentazione.

Determinante è stata per la vita e la storia dell'Istituto l'instancabile e competente guida del dott. Corrado Simoncini che, tra l'altro, ebbe il difficile compito di riorganizzarlo dopo i danni causati dall'ultima guerra. Gli successe l'ing. Di Diego che continuò con diligenza l'opera del suo predecessore.

Dal 1963 è preside il prof. Costante Di Matteo il quale, superando notevoli difficoltà, ha già saputo dargli un nuovo impulso, grazie alla sua appassionata, intelligente e dinamica azione. L'Istituto si giova, oltre che dei laboratori, modernamente attrezzati, di patologia vegetale e di chimica, anche di attrezzature varie e di un apprezzamento di terreno per l'attuazione dell'insegnamento pratico, non più basato sulla semplice osservazione.

Un vasto vivaio di olivi assicura la diffusione, anche oltre provincia, di 10-15.000 piante all'anno delle varietà più richieste ed in particolare di « tenera ascolana ». E esso, da tre anni, si avvale di una serra di nebulizzazione per la riproduzione dell'olivo per talea, più vantaggiosa rispetto alla vecchia pratica della riproduzione per seme, mentre per lo studio dei vari problemi connessi a questo tipo di coltura, esiste un oliveto sperimentale nel quale viene attuato il nuovo sistema di allevamento a palmetta.

Dato il crescente interesse per la fragolicoltura, da tre anni, è stato impiantato un fragoleto, per lo studio di una vasta collezione di *cultivar* italiane e francesi. E esso è anche al servizio di altri istituti di ricerca per la sperimentazione collegiale e degli agricoltori locali. Studi di una certa importanza vengono condotti sulla piante da frutto e su numerose varietà di grano attraverso appositi e razionali campi sperimentali, mentre con particolare amore e costanza viene praticata la coniglicoltura che ha acquistato grande rilievo per merito del dott. Simoncini. Infatti, i riproduttori selezionati, sia di razza da carne che da pelliccia, vengono richiesti da ogni parte d'Italia, specialmente

delle scienze tecniche più aggiornate, sottopone a verifica quelle pratiche che in agricoltura spesso si compiono più per abitudine che per raziocinio.

L'attuale preside, a giusta ragione, intende dare all'Istituto un volto proprio mediante la specializzazione in viticoltura ed enologia che egli ha motivato con la seguente dichiarazione: « L'Istituto tecnico agrario ha avanzato domanda al Ministero della pubblica istruzione per la istituzione del corso di specializzazione in viticoltura ed enologia che avrà una durata di sei anni al termine del quale agli abilitati viene rilasciato il diploma di perito agrario enotecnico che autorizza, oltre all'esercizio professionale generico, allo specifico impiego nel vasto settore vitivinicolo.

« La provincia picena, nonché quelle limitrofe, sono particolarmente interessate al settore vitivinicolo, per le quali le possi-

bilità di espansione sono strettamente connesse con la disponibilità di enotecnici, indispensabili per una moderna enologia, competitiva in campo internazionale.

« La nostra provincia ha una produzione di vino che supera il milione di ettolitri. Si tratta di vini di buona qualità, con caratteri di neutralità, destinati, per il 60-70 per cento, all'esportazione verso la Toscana, il Veneto, la Lombardia ed il Piemonte, dove vengono convenientemente tagliati, lavorati e commercializzati, per assumere spesso denominazioni di vini tipici di quelle località. Da questa constatazione scaturisce la necessità di formare enotecnici qualificati per la valorizzazione dei vini locali, primo fra tutti il "Rosso Piceno", nonché di altri vini marchigiani e abruzzesi come il "Verdicchio", il "Bianchetto del Metauro", il "Rosso

Conero", la "Vernaccia di Rocca Priora", il "Montepulciano", il "Trebiano", ecc.

« La richiesta di istituire ad Ascoli un Istituto specializzato in viticoltura ed enologia è motivata anche dalla favorevole posizione della città rispetto alle regioni dell'Italia centrale e della Romagna, che, malgrado la spiccata vocazione viticola di molte zone, la rilevante produzione vinicola e la notorietà dei vini pregiati, mancano di tali istituzioni scolastiche.

« Altra condizione favorevole alla istituzione è da ricercarsi nelle attrezzature possedute dall'Istituto di Ascoli, adeguate alle nuove esigenze scolastiche e scientifiche e all'intensa attività di ricerca e di studio svolta dal corpo docente nel settore vitivinicolo ed in particolare in quello chimico-analitico dei vini della provincia ed in quello tecnologico sulla tipizzazione del "Rosso Piceno" e di altri vini.

« Completo e moderno è il laboratorio di chimica ed industrie agrarie, autorizzato al rilascio dei certificati di origine dei vini delle Marche e degli Abruzzi destinati all'esportazione.

« In campo viticolo sono stati di recente impiantati nuovi vigneti e accresciuta la raccolta ampelografica. E' stato, inoltre, concesso in uso all'Istituto un nuovo podere che verrà destinato esclusivamente alla viticoltura, con funzioni didattiche e sperimentali connesse con la specializzazione. La cantina, che già dispone di una buona attrezzatura, sarà ulteriormente potenziata secondo un programma già in atto.

« Un'altra condizione favorevole è data anche dalla possibilità del convitto annesso all'Istituto di ospitare alunni convittori e semiconvittori provenienti da altre località, ai quali è possibile assicurare un ottimo trattamento con una modica spesa ».

Con questi propositi l'Istituto agrario di Ascoli si avvia verso una definitiva caratterizzazione didattica, necessaria per la ristrutturazione tecnica ed organizzativa della nostra agricoltura che, specialmente ora, richiede chiarezza di visione, capacità e volontà di operare.

Luciano Marucci



Pianta di fragola di « cultivar » francese esistente nel fragoleto impiantato nell'azienda agraria.