



IIS L.SPALLANZANI CAMPUS

VIA SOLIMEI,23 CASTELFRANCO EMILIA
- MODENA - ITALY
+39 059 926022



Si-AMO scuola per costruire un futuro sostenibile

CASTELFRANCO E.

Laboratori

MOIC81800T - A2D TIEL ZA PROFESSIONAL ASCILLO 0007746 - 16/10/2023 TELFRANCO E. La scuola possiede un'Azienda Agraria di oltre 100 ettari, una stalla con 100 vacche, un caseificio per la produzione di Parmigiano Reggiano, una cantina, un'Acetaia che produce Aceto Balsamico Tradizionale, 5 serre, una serra idroponica domotizzata, un apiario e un apiario digitale, un laboratorio di cucina, uno di pasticceria, una cucina dimostrativa, un ristorante, una biblioteca, un Future Classroom Lab., due laboratori di chimica/scienze, tre laboratori di informatica, un laboratorio di robotica, una Radio Web e il Punto vendita.

- Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio e gestione delle risorse forestali e montane

Agricultural Vocational School

CASTELFRANCO E. - MONTOMBRARO - VIGNOLA

VIGNOLA

Laboratori

Nella sede di Vignola coltiviamo in modo biologico da 20 anni. L'istituto ha un'Azienda Agraria di 4 ettari ad alberi da frutto, un'Acetaia che produce Aceto Balsamico Tradizionale, una serra, due laboratori di chimica/scienze, un laboratorio di informatica, un laboratorio di un apiario, un laboratorio di robotica/STEM, trasformazione in cui si producono marmellate e composte varie, un frantoio in cui produciamo olio extra vergine di oliva e un negozio.

MONTOMBRARO

Laboratori

A Montombraro abbiamo un'Azienda Agraria di oltre 4 ettari., una serra, un laboratorio di chimica/scienze, un laboratorio di informatica, un laboratorio di robotica, due laboratori di prodotti di cosmesi, un laboratorio di trasformazioni agroalimentari, un essiccatore, un distillatore per erbe aromatiche e lavanda, il punto vendita e una grande palestra nuova.

Indirizzo Professionale Enogastronomico Food, Hotellerie and Tourism Vocational School



- Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Agroalimentare sostenibile STEAM quadriennale ASTELERANCO E

Indirizzo Tecnico Agrario Agricultural Technical School

- Viticoltura ed Enologia



Our school has a big farm of more than 100 ha, a stable with more than 100 cows, a dairy where we produce Parmigiano Reggiano cheese, a wine cellar and a vinegar loft for the aging of Traditional Balsamic Vinegar, five greenhouses, a domotic hydroponic greenhouse, a real and a digital bee house, a Cooking Lab, a Pastry Lab, a Demo Cooking Lab, a Restaurant Lab, a Library, a Future Classroom Lab, two Chemistry and Science Labs, three Computer Labs, a Robotics Lab, a Radio Web Lab and a food store.

VIGNOLA

Laboratories

In Vignola we have been growing organic food for 20 uears.

We have a farm of more of 4 ha, with fruit trees, especially cherry trees, a vinegar loft for Traditional Balsamic Vinegar, one greenhouse, a Chemistry and a Science Lab, a Computer Lab, a Robotics Lab, a Processing Lab where we produce jams and fruit preserves, a bee house, a olive oil mill and a food store.

MONTOMBRARO

Laboratories

In Montombraro we have a farm of over 4 ha, one greenhouse, a Chemistry/Science Lab, one Informatics Lab, a Robotics Lab, two laboratories for cosmetic products, a laboratory for food processing, a dryer, a distiller for aromatic herbs and lavender, a market and a new large gym.

- Turismo



FUTURO PER VOCAZIONE FUTURE IS OUR MISSION WE STUDY PRECISION FARMING AND FOOD FOR FUTURE