

moda passeggera o pensate che questi prodotti possano avere un futuro?" chiediamo.

"La nostra scuola tenta di dare delle risposte concrete sull'evoluzione dell'agricoltura, e in prospettiva, riteniamo debba puntare sulla qualità. Quello del biologico è un settore importantissimo e in forte crescita, che rappresenta un valore aggiunto per l'agricoltura picena. Anche la nostra azienda agraria si sta dedicando all'agricoltura biologica, ma bisogna supportare queste scelte con informazioni chiare per il consumatore e consulenza tecnica adeguata per il produttore".

Interessanti anche gli altri appuntamenti, alcuni dei quali di alto livello specialistico come quelli sulle produzioni enologiche di qualità, in relazione ai vitigni autoctoni ed alle pratiche di selezione clonale.

"Che tipo di pubblico è intervenuto a questi incontri?" chiediamo al professor Leonardo Seghetti, docente dell'ITAS conosciuto anche per le sue attività di insegnamento e ricerca in ambito universitario.

"Hanno partecipato soprattutto esperti di settore e rappresentanti del mondo della ricerca, provenienti dall'intero

territorio nazionale. Gli argomenti trattati, comunque, sono interessanti per tutti perché riguardano l'applicazione di procedimenti innovativi a produzioni locali e la valorizzazione della qualità dei prodotti tipici delle nostre terre penso che debba essere un obiettivo da perseguire con determinazione".

"Anche perché per l'Italia può rappresentare una risorsa economica non indifferente, se opportunamente supportata" suggeriamo.

"Proprio così. Per fare un esempio concreto, basti pensare ai risvolti che potrebbe avere per la provincia picena un rilancio serio e programmato di una produzione tipica come quella dell'oliva tenera ascolana.

Noi abbiamo effettuato degli studi, abbiamo anche prodotto un cdrom ed il 23 novembre abbiamo organizzato un intero convegno sull'argomento, proprio per evidenziare le potenzialità di questo prodotto che ci ha resi famosi in varie parti del mondo nel corso dei secoli."

E non a caso il programma delle celebrazioni del centenario si è concluso con l'assegnazione del Premio Nazionale "Oliva d'Oro", riconoscimento assegnato ad

una figura che si è particolarmente distinta nel settore dell'agricoltura picena, e per il riconoscimento del marchio

DOP all'oliva tenera ascolana, che quest'anno è stato assegnato al prof. Calcinaro, ex docente dell'ITAS.

Da "Le Monachette" a San Filippo, un pezzo di storia cittadina

La prima "Scuola Agraria" fondata nel 1882, aveva sede presso il Convento dell'Annunziata, nel complesso che ora ospita la Facoltà di Architettura, meglio conosciuto ad Ascoli come "Le Monachette".

Già allora convitto e azienda agraria erano annesse alla scuola.

Nel 1926 venne trasferita in un nuovo edificio sulla Salaria, nella zona dei Ss. Filippo e Giacomo e la "Scuola Pratica di Agricoltura" divenne "Regia Scuola Agraria Media" e fu intitolata all'umanista Celso Ulpiani.

Nel 1931 fu trasformata nel "Regio Istituto Tecnico Agrario" e, dopo la caduta della monarchia, assunse il nome di "Istituto Tecnico Agrario Statale", che mantiene ancora oggi.

Durante la II guerra mondiale la scuola fu ospitata presso l'Istituto Tecnico Commerciale "Umberto I" e, solo al termine del conflitto, poté rientrare nella sede di San Filippo, dove faticosamente nel corso degli anni riprese la piena attività.

Nel 1964 venne riaperto il convitto grazie all'opera volontaria di tutto il personale.

Nel 1969 ottenne la Specializzazione in Viticoltura ed Enologia e l'anno successivo attivò il Centro di Selezione della Vite in collaborazione con l'Università di Milano ed il CNR.

Divenuta insufficiente l'azienda agraria vicina alla scuola, nel 1975 all'Istituto venne data in dotazione la proprietà Marcatali, sita in località Marino del Tronto, dove oggi vengono effettuate produzioni agricole moderne e all'avanguardia.

Contemporaneamente la scuola ha trasformato la vecchia azienda in Giardino Botanico e vi ha costruito un laghetto ed un'aula all'aperto.



La sicurezza, ora,
tutti la promettono.
Io, da anni,
la garantisco



PORTE BLINDATE & CASSEFORTI

Dierre EXCLUSIVE PARTNER

info 0736.48186

www.blindoor.it