

## **Azienda Agricola Vivarelli: agricoltura biologica, una scelta di qualità**

L'Istituto Tecnico Agrario Giuseppe Vivarelli possiede un'azienda agraria che rappresenta un fiore all'occhiello nella formazione.

Essa ha un indirizzo misto ed è dotata di: Cantina e Vigneti, Meleto, Tartufaia, Bosco ceduo, Seminativi, Stalla in cui sono allevati capi di bestiame di razza marchigiana, Serra e Stazione agrometeorologica.

Da sottolineare il fatto che questa realtà ha deciso di puntare sulla qualità e sul rispetto dell'ambiente con la scelta del biologico.

### **Cos'è l'Agricoltura biologica?**

**L'agricoltura biologica è un sistema di coltivazione naturale. che tende ad avere un impatto ambientale limitato. Esso incoraggia a:**

- 1) non sprecare energia e risorse naturali;
- 2) rispettare gli equilibri ambientali;
- 3) non inquinare.

### **Cosa produce l'Azienda Vivarelli?**

- . Vino Bianco "Vivarelli" (in bottiglia o Bag in Box)
- . Vino Spumante Metodo Scacchi, bianco e rosato
- . Farina di grano tenero, di farro e semola di grano duro
- . Farina di mais nostrale da polenta (macinata a pietra)
- . Farro decorticato, gallette
- . Prodotti freschi di stagione: mele di diverse cultivar (prodotte nel meleto collezione della scuola), fave fresche, aglio e cipolle (prodotte nell'Orto della scuola)
- . Piante ornamentali della serra: ficus, begonie, euforbie, gerani, scindapsus, yucche e molte altre.

Questa scelta è molto importante perché insegna agli studenti una agricoltura rispettosa dell'ambiente e di qualità. In questo modo le nuove generazioni vengono educate alla valorizzazione della natura e delle coltivazioni di pregio. Inoltre l'azienda agraria del Vivarelli lavora per valorizzare le risorse del territorio, a partire dalle antiche razze animali e varietà vegetali. In questo modo vuole preservare un patrimonio importantissimo.

### **Articolo di Elia Carlino**