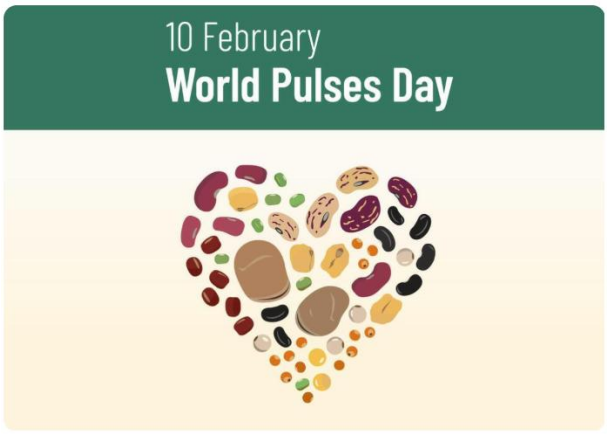


La realtà produttiva del nostro territorio, costituita da una rete di piccole e medie imprese ha vocazione prettamente agraria ed agroalimentare.

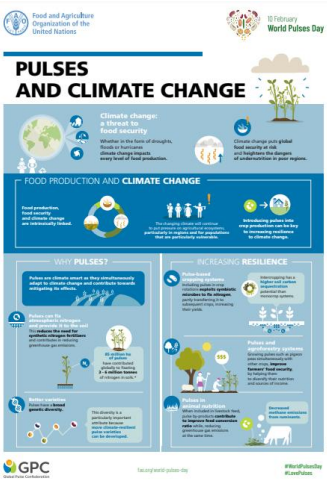
All'IIS Leopoldo II di lorena sono attive una scuola di istruzione tecnica agraria, agroalimentare e agroindustria con indirizzo **Gestione Ambiente e Territorio**, una scuola Professionale per i servizi per l'agricoltura, **lo sviluppo rurale**, la valorizzazione dei prodotti del territorio, che si occupa anche di **impiego razionale ed ecosostenibile delle risorse agricole**; una scuola Professionale "**Servizi per l'Enogastronomia** e l'Ospitalità alberghiera" dove si studia la produzione, trasformazione, conservazione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici**.**



Il 10 febbraio è la giornata mondiale dei legumi e noi mettiamo insieme tutte le nostre potenzialità

Per la **gestione dell'ambiente** e **l'impiego razionale delle risorse**: i legumi aiutano a migliorare la biodiversità del suolo, sono componenti cruciali dei sistemi produttivi come le rotazioni, l'intercropping, la bulatura, l'agroforestazione.

Per lo **sviluppo rurale** i legumi incrementano il potenziale di sequestrazione del carbonio dei suoli aiutando a mitigare gli effetti climatici, contribuiscono alla sicurezza alimentare.



Per l'**enogastronomia**, i legumi sono una parte vitale di diete salutari, essendo ricchi di carboidrati complessi, micronutrienti proteine e vitamine del gruppo B.

IIS Leopoldo II di Lorena è **Coltivatore Custode del cece rugoso della maremma**

provvede alla conservazione "insitu" di questa risorsa genetica a rischio di estinzione iscritte nei Repertorio regionali della Regione Toscana: diffonde la conoscenza e la coltivazione delle risorse genetiche di cui è custode; effettua il rinnovo dei semi di specie erbacee conservati nella Banca regionale del germoplasma.

