

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2014/2015

«Altro il vino non è se non la luce del sole
mescolata con l'umido della vite» *G. Galilei*



FONDAZIONE
EDMUND
MACH

CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE

6

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2014/2015



FONDAZIONE
EDMUND
MACH

CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Fondazione Edmund Mach

Email info.cif@fmach.it

Telefono 0461 615453

Fax 0461 615490

www.fmach.it/CIF

CURA DEL PROGETTO

Roberta Bernardi

TESTI

Lorenzo Adami, Andrea Antonelli, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Cristina Bordin, Barbara Centis, Marco Dal Rì, Tommaso Donati, Alessia Failla, Pierluigi Fauri, Boglarka Fenyesi-Kiss, Sergio Ferrari, Franco Frisanco, Laura Galassi, Francesco Iori, Alessandra Lucianer, Noemi Medici, Alessandro Conдини Mosna, Andrea Panichi, Manuel Penasa, Angelo Rossi, Luca Russo, Renato Scoz, Andrea Segnana, Manuela Schgraffer, Francesca Voltolini, Gianluca Zadra, Lucia Zadra, Daniela Zanetti, Ettore Zanon.

REVISIONE TESTI

Roberta Bernardi

FOTOGRAFIE

Andrea Antonelli, Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Cristina Bordin, Mauro Bragagna, Barbara Centis, Alessia Failla, Pierluigi Fauri, Laura Galassi, Noemi Medici, Stefano Menapace, Alessandro Conдини Mosna, Angelo Rossi, Luca Russo, Renato Scoz, Manuela Schgraffer, Ivan Stocchetti, Gianluca Zadra, Daniela Zanetti.

Archivio storico FEM-CIF.

Monografie relative a Giulio Catoni.

TEDxTrento/Roberto Bernardinatti, p. 93; TEDxTrento/Lulian Gutu, pp. 90-91.

Shutterstock: p. 54 badahos, p. 57 S-F, p. 59 (noia) antoniodiaz, p. 72 jorisvo; Fotolia: p. 71 juliuspayer, p. 108 (movida) Oleksii Nykonchuk; Canstockphoto: copertina gina_sanders.

REFERENZE PUBBLICAZIONI

Biblioteca FEM

PROGETTO GRAFICO ED EDITORIALE

IDESIA - www.idesia.it

ISSN 20-38-551X

© 2015, Fondazione Edmund Mach

Via Edmund Mach 1, 38010 San Michele a/A (Trento)

Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto ed in particolare:

Lorenzo Adami, Andrea Antonelli, Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Cristina Bordin, Mauro Bragagna, Leonardo Brugnara, Barbara Centis, Alessandro Conдини Mosna, Christian Chini, Mara Decristan, Francesco Defant, Tommaso Donati, Lucio Dorigatti, Alessia Failla, Pierluigi Fauri, Boglarka Fenyesi-Kiss, Sergio Ferrari, Alessio Forti, Mattia Franzoi, Franco Frisanco, Asja Gabardi, Laura Galassi, Franco Giacomozzi, Francesco Iori, Lino Lucchi, Alessandra Lucianer, Salvatore Maule, Noemi Medici, Stefano Menapace, Giuseppe Murolo, Attilio Negherbon, Davide Odorizzi, Eleonora Odorizzi, Andrea Panichi, Mirco Pedegani, Emilio Pedron, Manuel Penasa, Stefano Perotti, Matteo Pichler, Luca Russo, Giacomo Saltori, Attilio Scienza, Andrea Segnana, Andrea Segrè, Manuela Schgraffer, Angelo Rossi, Luca Russo, Renato Scoz, Davide Tait, Marco Taller, Francesca Voltolini, Gianluca Zadra, Lucia Zadra, Daniela Zanetti, Ettore Zanon, Mattia Zardini, Filippo Zucol.

INDICE

ANNUARIO CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE 2014/2015

Prefazione	9
■ STORIA ANTICA	10
Giulio Catoni. Un trentino da riscoprire	12
Giulio Catoni: ricordi in libertà	20
Segni d'arte alla FEM (<i>parte terza</i>)	22
■ STORIA RECENTE (2015)	26
Concorso Bacco e Minerva: a sorpresa vince San Michele	28
All'inizio fu solo Bacco... poi l'amore con Minerva!	38
Cinquantesimo anniversario di diploma (1965)	40
La Fondazione Mach è un gioiello	44
■ LA REALTÀ	46
Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino: formazione naturale	48
■ I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA	52
Flabbergasted in Denmark: when action becomes reaction	54
10th Europea Wine Championship	59
Non solo competizione...	61
Equinozio di primavera con eclissi	62
EXPO-niamo studenti meritevoli	63
Un tripudio di colori e fantasia	65
Memoria della Resistenza fuori dall'aula	68
C'è attività sottoterra: docenti di Scienze in esplorazione	70
Lo studio del territorio, pane per i denti di "quelli del GAT"	71
Progetto Carta viticola del Trentino (1950-1962): si arricchisce la biblioteca digitale storica	75
Una lettera dal Convitto	78
La Biblioteca per la scuola	80
■ IL MONDO DEL LAVORO	82
Curiosità e disobbedienza agli schemi	84
■ UNO SGUARDO SUL MONDO	88
What goes around comes around: "Be the Change You Want to See" at TEDxTrento	90
COMENIUS Project: a two year perspective	94
56. Sommerskurs in Deutschland	98

■ L'ANGOLO UDIAS	100
La scoperta di un quadro, un ricordo di Edmund Mach	102
■ OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI	104
L'ABC della gita scolastica	106
Esplorando la Barbagia	112
Tra le Alpi e oltre... Viaggio quadrilingue per la VI S	116
Ireland coast to coast	120
■ ALBUM FOTOGRAFICO	122
■ STAFF	148

*A tutti gli allievi ed ex allievi
che troppo presto sono mancati...*

Tutti i miei studenti lo sanno, io non sono mai stata brava a parlare di fronte alla morte: mi muovo goffa tra i ricordi, inciampo nelle mie lacrime, non riesco a dipanare il filo logico dei pensieri, non so accettare di non avere spiegazioni né risposte allo sconfinato dolore che nasce per la perdita di una persona amata.

Per questo Elisabetta, venirti a salutare in un giorno d'estate che ha perso tutti i suoi colori e la sua luce è stata la cosa più difficile che abbia mai fatto. In un angolo della chiesa gremita, ho rivissuto tanti momenti dei cinque anni che abbiamo condiviso: tu che tingi di continuo i capelli a seconda dell'umore, che suoni il sax e mi fai l'occholino, se ti grazio e non ti interrogo; tu che incroci gambe e piedi, gesticoli di continuo facendo giri nell'aria con le mani, festeggi il mio compleanno; tu che mi chiedi di giustificare la classe, io mi arrabbio, ma poi cedo, conquistata un po' come tutti dal tuo sorriso; tu che organizzi la cena di fine corso, prepari le magliette e mi fai scegliere il colore, tu che studi, ma poi sbuffi sollevando la frangia dagli occhi; tu intelligente, con un profondo senso di giustizia, tu che parti con passione ed entusiasmo, quasi fosse una crociata, ogni volta che c'è qualcosa da organizzare; tu che, limpida e sincera, non concepisci le maschere pirandelliane, tu che parli dal tuo banco, che sorridi per un bel voto.

Mi guardo attorno, mi sento parte delle quattromila persone che sono venute a salutarti, tutti i ricordi svaniscono e un unico pensiero rimane: quanto amore hai sparso intorno a te, quanto se ne percepisce, quanto ne rimane nell'aria. Per fare altrettanto alla maggior parte delle persone ci vorrebbero più vite, a te invece sono bastati 21 anni ...

Ricordi come esortavo te e i tuoi compagni?

Sapere aude! ripetevo *Osa sapere, non permettere a nessuno di porre limiti alla conoscenza!*

Così dicevo, tu invece eri già oltre, tu la spiegazione l'avevi, la risposta la conoscevi: *Amare aude!*

Io ti insegnavo la Letteratura, tu invece eri oltre, cercavi e leggevi l'Amore negli occhi di chi incontravi. I miei colleghi tra i banchi di scuola ti insegnavano Biologia, Agronomia, Zootecnia e tanto altro, tu invece eri oltre, seminavi con entusiasmo l'Amore, lo coltivavi e allevavi con l'impazienza di vederne i frutti, lo mietevi a piene mani per poi regalarlo felice a chiunque. Tu sei andata oltre, Elisabetta, hai osato amare, non hai permesso a nessuno di porti dei limiti, l'hai fatto con naturalezza, con gioia, con spontaneità; per questo adesso sei così preziosa ai miei occhi e nel mio cuore.

Io non ho risposte, Elisabetta, non ho spiegazioni, tu invece sapevi tutto fin dall'inizio e l'hai insegnato: *Amare aude!* perché ognuno di noi esiste nella misura in cui ama.



Daniela

PREFAZIONE

Mentre mi accingo a scrivere la prefazione di questo Annuario, edizione 2014-2015, del Centro Istruzione e Formazione lo sguardo mi cade sulla foto che, da alcuni mesi, è sulla scrivania del mio ufficio. Si tratta della foto di una nostra ex allieva, Elisabetta Magnoni, deceduta nel corso dell'estate a causa di un banale incidente d'auto. Nella foto Elisabetta ha un sorriso raggianti e i suoi occhi emanano senso di gioia e voglia di vivere: d'altronde questa espressione rappresenta bene il suo carattere che era molto vivace, determinato e combattivo. Purtroppo nel giro di pochi minuti il futuro si è trasformato in triste ricordo.

Elisabetta è commemorata nelle note personali della professoressa Daniela Zanetti, all'inizio di questo Annuario; tuttavia mi è parso giusto citarla anche nella prefazione e cogliere l'occasione per estendere il ricordo pure ad altri giovani allievi o ex allievi che in questi anni ci hanno lasciato precocemente, non in accordo con le leggi della natura che vogliono siano i grandi ad incamminarsi prima...

Se ripenso a tutti gli anni che ho trascorso in questa scuola purtroppo mi viene alla memoria più di un evento come quello successo ad Elisabetta.

Mi permetto allora di citare alcune frasi di Gibrán che forse ci consentiranno di trovare un senso a ciò che senso sembra non averne, dedicando il nuovo Annuario a tutti quegli allievi e giovani ex allievi che ci hanno lasciato prematuramente:

Allora Almitra parlò dicendo: Ora vorremmo chiederti della morte.

E lui disse:

Voi vorreste conoscere il segreto della morte. Ma come potrete scoprirlo se non nel senso della vita?

Il gufo, i cui occhi notturni sono ciechi al giorno, non può svelare il mistero della luce.

Se davvero volete conoscere lo spirito della morte, spalancate il vostro cuore al corpo della vita, poiché la vita e la morte sono una cosa sola, come una cosa sola sono il fiume e il mare.

Nella profondità dei vostri desideri e delle speranze, sta la vostra muta conoscenza di ciò che è oltre la vita.

E come i semi sognano sotto la neve, il vostro cuore sogna la primavera; confidate nei sogni poiché in essi si cela la porta dell'eternità...

Al termine di questa breve prefazione desidero ringraziare sentitamente tutti coloro hanno contribuito alla realizzazione del sesto volume dell'Annuario CIF, ed in particolare la professoressa Roberta Bernardi, cuore pulsante dell'iniziativa, senza il cui apporto non sarebbe possibile portare avanti l'ormai tradizionale esperienza.



MARCO DAL RÌ

Marco Dal Rì

Preside

Centro Istruzione e Formazione



Raccolte del bacologico diretto da Giulio Catoni
presenti nell'atrio dell'Istituto Agrario
foto di Mauro Bragagna



STORIA ANTICA



Giulio Catoni. Un trentino da riscoprire

ANDREA SEGNANA
Docente di Materie letterarie

Presidente dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige dal 1946 al 1949, Giulio Catoni è stato un notevole esempio di scienziato e di tecnico che ha dedicato la sua vita alla ricerca e alla sperimentazione nel settore agronomico, ponendo tale vocazione al servizio della comunità attraverso l'assunzione di incarichi istituzionali molto importanti nell'agricoltura della nostra provincia, che ricoprì in fasi diverse della storia del nostro territorio.

Negli ultimi anni poco è stato scritto su di lui e la sua memoria sembra sbiadita nel tempo. A ricordarlo nella toponomastica e nell'epigrafia trentina, una via a Mattarello (Catoni cedette al paese dei terreni sui quali furono realizzate delle case popolari) intitolatagli nel 1987, una scuola media a Brentonico (ora confluita nell'Istituto comprensivo), un paio di targhe (una del 1953 nell'ex sede della Casa dell'Agricoltura a Trento e l'altra del 1954 nella scuola elementare di Cavedine, poi rimossa quando il Mi-

nistero negò l'assenso all'intitolazione della scuola a Catoni in quanto non erano passati i dieci anni dalla morte previsti per legge...) e il busto realizzato dallo scultore Stefano Zuech collocato nel 1954 su una colonnina nel chiostro dell'Istituto, e poi spostato nell'atrio del nuovo edificio scolastico inaugurato nel 1967, accanto a quello di Enrico Avanzi, direttore dell'Istituto dal 1928 al 1941.

Nato a Trento nel 1869 da una famiglia molto benestante (il nonno era medico e il padre Matteo Luigi aveva sposato la baronessa Ottilia Lichtenthurn), Giulio ebbe la possibilità di frequentare gli studi classici pervenendo alla maturità e, in seguito, di seguire corsi speciali di viticoltura e di enologia presso il nostro Istituto (diplomandosi nel 1893), e di biologia a Klosterneuburg presso Vienna e Geisenheim in Germania. Perfezionò la sua preparazione anche nelle allora Reali scuole di viticoltura ed enologia di Alba e Conegliano, nelle Scuole agrarie nazionali di Montpellier e

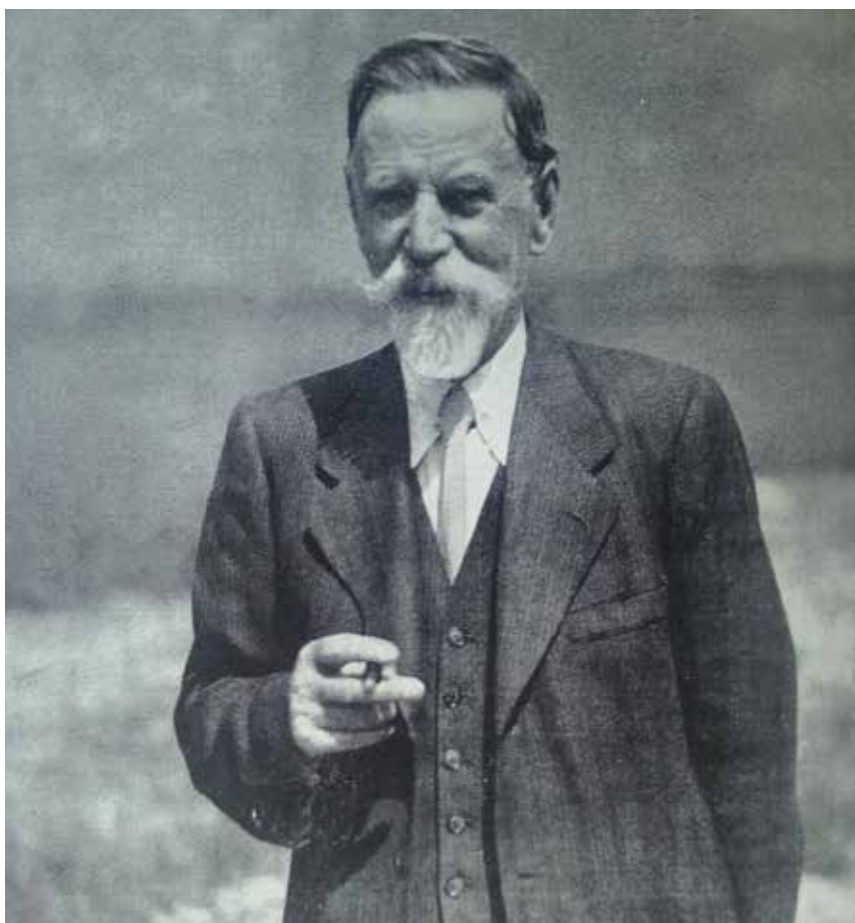
Lezione di Catoni al corso per allievi
controllori di patate di seme

Bordeaux, presso l'Istituto "Pasteur" di Parigi e gli Istituti botanici di Vienna, Bonn e Berlino. Una formazione tecnica e professionale che, probabilmente, pochi in Europa avevano potuto o saputo acquisire in un periodo storico dove la mobilità dei "cervelli" non era certo una consuetudine.

La sua "sprovincializzazione" continuò nel 1890 quando iniziò la sua attività professionale dirigendo, ancora molto giovane, l'Azienda Vitivinicola dei conti di Mirafiori, a Fontanafredda presso Alba, dove rimase dieci anni, compiendo ricerca e sperimentazione nel campo enologico e tecnico e, contestualmente, pubblicando studi e analisi sull'uso dei fermenti in enologia, sull'influenza delle precipitazioni sull'uva, sulla concimazione chimica, su sfogliatura e cimatura della vite. Nel 1900 rientrò a Trento per dirigere la Società Enologica Trentina, cioè la più importante cantina sociale dell'anteguerra. Nel 1910 si dimise e assunse un incarico pubblico, diventando Conservatore della sezione fi-

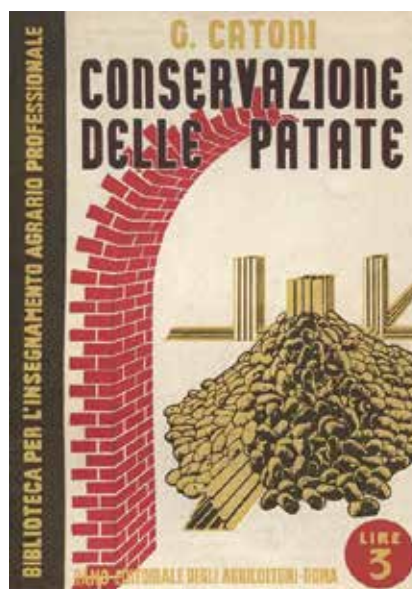
topatologica e promotore dell'Osservatorio per le malattie delle piante presso il Museo di Storia naturale di Trento. Decise, cioè, di dedicarsi alla ricerca applicata e allargare gli studi dalla vite a tutto ciò che poteva servire al miglioramento dell'agricoltura trentina. Il suo quartier generale era, e rimase anche in seguito, il laboratorio di microscopia che si trovava al primo piano della sede del museo, in via Verdi a Trento.

Nel 1905 sposò la nobildonna Pia de Trentini, figlia di un Cavaliere Aulico dell'Impero e di una de Mersi, probabile parente del barone Massimiliano de Mersi di Villazzano, liberale e secondo presidente del Consiglio Provinciale d'agricoltura (dal 1886), che, assieme al segretario generale Giuseppe Pedrotti, aveva avuto un ruolo fondamentale nell'istituzione e organizzazione dell'agricoltura trentina di fine '800, oltre che l'intuizione di indicare nel 1895 don Guetti alla presidenza della neonata Federazione dei Consorzi Cooperativi Trentini. Dal



Giulio Catoni, Presidente dell'Istituto Agrario di San Michele dal 1946 al 1948

.....



matrimonio non nacquero figli, anche se i due coniugi adottarono in seguito un nipote che ne divenne l'erede.

Al rientro a Trento, partecipò alla vita culturale e associativa trentina impegnandosi a vari livelli per propugnare e difendere l'italianità del Trentino. Liberale e irredentista, fu molto attivo nella Lega Nazionale, di cui divenne prima nel 1906 segretario della sezione trentina, presieduta da Antonio Tambosi, e poi presidente. La Lega, sorta nel 1893 a Trieste ed erede della società Pro Patria, per Statuto aveva l'obiettivo di promuovere l'amore e lo studio della lingua italiana, anche attraverso il mantenimento di scuole popolari e serali, asili e biblioteche di lingua italiana nelle zone di Trento e Trieste, sostenendo la richiesta di un'università in lingua italiana e scontrandosi con le associazioni pangermanistiche che a volte operavano anche nel Tirolo di lingua italiana.

In quegli anni uscirono i suoi lavori sull'influenza delle gelate invernali sulle viti, sulla cocciniglia, sulla difesa contro la tignola dell'uva, fino a pervenire alla pubblicazione nel 1913 di un "Manuale pratico di Enologia", di carattere divulgativo, che si proponeva di fornire mezzi di conoscenza ai produttori trentini, fortemente ancorati ai metodi tradizionali.

Allo scoppio della guerra con l'Italia, seguì la sorte di molti trentini che furono sospettati di attività antiau-

striache e fu internato ad Haslach, nei pressi di Salisburgo, dove rimase quasi tre anni, assieme a molti suoi conoscenti e amici, tra cui il podestà di Trento Vittorio Zippel. Anche Osvaldo Orsi, futuro direttore dell'Istituto Agrario dal 1918 al 1928, in quel periodo venne internato a Katzenau.

Dopo la guerra, al rientro in un territorio prostrato dalle distruzioni, Catoni divenne uno dei principali protagonisti della ricostruzione e dello sviluppo dell'agricoltura trentina, in qualità di tecnico agronomo e stratega degli interventi pubblici del settore, in un contesto socio-economico che con l'annessione all'Italia era profondamente cambiato. Subito, nel novembre 1918, il governatore militare, generale Pecori Giraldi, gli chiese di accettare il ruolo di Presidente del Consiglio Provinciale d'Agricoltura, cioè dell'ente che si sarebbe occupato di risollevere le sorti dell'agricoltura trentina. Inoltre, divenne anche Presidente del Consiglio provinciale di sorveglianza della Cattedra ambulante di Agricoltura (incarico che mantenne fino al 1920), e cofondatore dell'Istituto bacologico trentino e del Consorzio della Provincia e dei Comuni trentini per la verifica dei danni di guerra.

Nel 1920 concluse un suo saggio proprio su *I danni della guerra e l'agricoltura trentina*, spronando le associazioni economiche a cooperare a risollevere il settore, nonostante "la lentezza inspiegabile del soccorso e della ricostruzione", "perché le energie del Trentino, grandi e immense come grande e immensa è la sua anima italiana, abbiano a trovare il loro sviluppo massimo in uno sforzo di lavoro proficuo e di pace. E l'alba della libertà sarà alba di promessa". Per un liberale ex irredentista, l'annessione avrebbe dovuto portare quei benefici e quei miglioramenti generali dell'economia che l'Impero Austro-Ungarico non aveva garantito a sufficienza. Ecco, quindi, che si lanciò a capofitto in un'attività in cui il settore agricolo venne rilanciato su base razionale, coinvolgendo tutte e tre le sezioni del Consiglio, e cioè

l'Istituto bacologico (che fu il motore dell'economia trentina finché la crisi internazionale e la politica commerciale del fascismo non fecero crollare l'industria della seta), il Vivaio viticolo e l'Azienda Agraria di San Michele.

Il Consiglio si occupò dei più rilevanti problemi dell'agricoltura trentina di allora: dal rilievo dei danni di guerra da presentare alla Conferenza di Pace di Parigi, al recupero del "graspato" requisito dall'esercito austriaco; dalla creazione del Consorzio della Provincia e dei Comuni trentini per procurare anticipi in denaro e in natura sui danni, alla distribuzione di sementi, macchine e scorte agrarie, bestiame, barbatelle da viti, gelsi e piante da frutto; dalla conservazione del sussidio agli agricoltori profughi, all'exportazione del vino e della frutta nelle province italiane; dalla stipulazione di nuovi patti colonici alla ricostruzione dei Consorzi agrari; dalla diffusione della pratica dell'irrigazione alla lotta contro le malattie delle piante, fino all'assistenza e alla guida nell'opera ricostruttiva delle campagne con sopralluoghi, esperimenti, corsi e conferenze di tecnici. L'elenco fa impressione e permette di immaginare la profondità della ferita di guerra che il nostro territorio si trovava a dover suturare.

L'opera del Consiglio riscosse un grande plauso, ma anche delle critiche, tanto che Catoni come Presidente venne attaccato nel '21 e '22 su "Il contadino" da Patrizio Bosetti, leader delle cooperative di lavoro trentine contrapposte a quelle di matrice cattolico-popolare, che lo accusò, tra le altre cose, di accentrare su di sé troppo potere. Così, il Commissario Generale Civile della Venezia Tridentina (così si chiamava allora la nostra regione), on. Luigi Credaro, commissionò un'inchiesta su di lui a due luminari dell'agricoltura italiana che nel loro rapporto tessero le sue lodi definendolo "rara figura di studioso, tecnico, di scienziato e di pratico, di viticoltore, di enologo, di botanico e di patologo", e scrivendo che, se "si considera come egli al Consiglio d'agricoltura dedichi tutto se stesso,



trascurando la cura dei suoi privati interessi e persino sacrificando i suoi studi prediletti, senza ritrarne alcun utile personale, si deve onestamente concludere che bene il Trentino deve ascrivere a sua grande fortuna avere a capo della sua massima Istituzione agraria un uomo come Giulio Catoni". Insomma, il Consiglio d'agricoltura emergeva come "esempio magnifico da additare alle regioni tutte d'Italia, che a Trento possono ben apprendere come si studiano e si risolvono i problemi dell'agricoltura". Il Trentino come laboratorio di innovazione, immagine che verrà richiamata anche in seguito nella storia del secondo dopoguerra.

Nell'ottobre del 1921 fu il Re Vittorio Emanuele III in persona a visitare la sede del Consiglio e Catoni lo accolse con parole che, pur ammantate di retorica, come del resto era consuetudine nelle cerimonie ufficiali di quei tempi, facevano trasparire la sua sincera gratitudine per l'unione del Trentino alla madrepatria. Erano tempi in cui sul "Bollettino" (periodico edito da enti diversi, tra i quali il Consiglio Provinciale d'Agricoltura e l'Istituto Agrario) si ricordava il centenario della nascita di Dante Alighieri, ricordando come la Divina Commedia fosse intessuta di similitudini tolte dall'umile vita degli agricoltori...

Catoni partecipò anche alla vita culturale del dopoguerra, come cofondato-

Un altro scritto, fra i tanti, di Giulio Catoni

.....

re della Società per gli studi trentini (oggi Società di studi trentini di scienze storiche) e socio e collaboratore dell'Accademia degli Agiati di Rovereto, per cui scrisse alcuni articoli usciti negli "Atti".

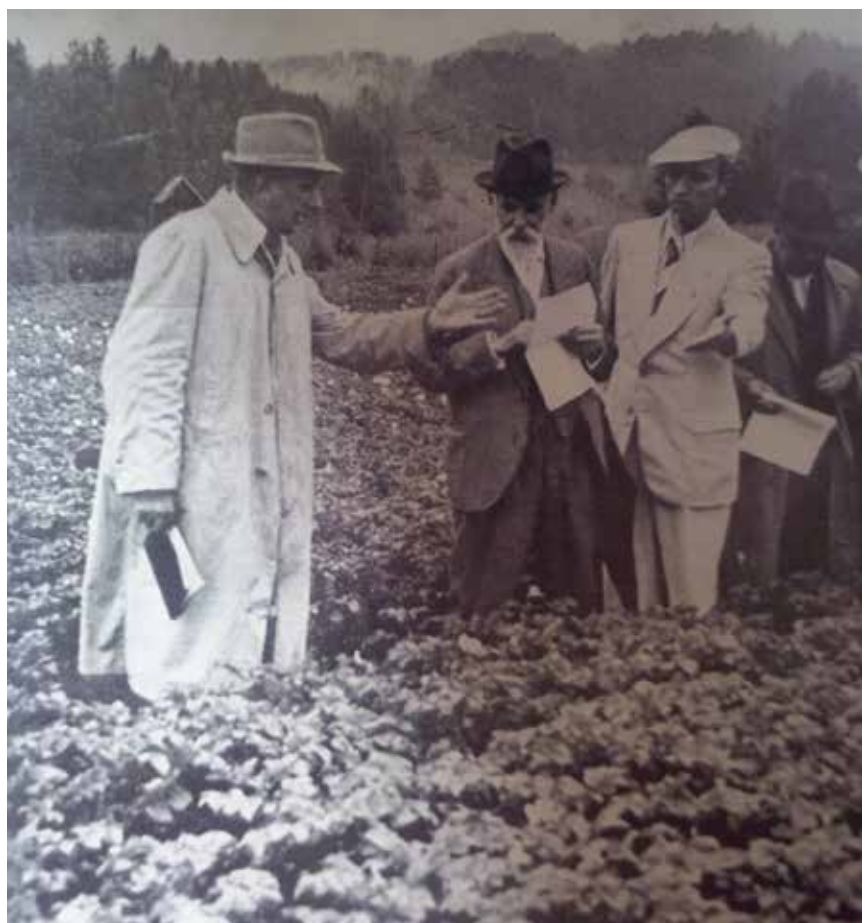
L'apice del successo del Consiglio fu raggiunto nel settembre 1924 a Trento con l'organizzazione dell'Esposizione Nazionale di frutta e uve da tavola e il Congresso nazionale pomologico. Furono due eventi davvero molto importanti, che funsero da cartina di tornasole del ritorno del nostro territorio alla normalità, dopo la ricostruzione, e che ebbero risonanza nazionale e non solo. D'accordo, quest'Espo non è paragonabile all'Expo 2015 di Milano, ma suscitò un vasto interesse scientifico, tecnico e politico e servì a stimolare la frutticoltura trentina e a garantirle una vetrina e nuovi mercati.

Furono anni di grande soddisfazione personale per Catoni. Dopo che nel 1920 il Re d'Italia gli aveva conferito il titolo di Cavaliere dell'Ordine della

Corona d'Italia, quattro anni dopo ebbe l'onore di essere "promosso" Commendatore della Corona d'Italia, per l'"attività benefica di studioso e di organizzatore del Consiglio Agrario Provinciale" e "la costante fede nella rinascita del Trentino, della quale fu animatore fervido ed instancabile".

All'inizio del 1925 il fascismo riformò l'istituzione dei Consigli agrari provinciali, trasformandoli in organi decentrati dell'azione dello Stato in campo agricolo, e Catoni fu confermato nell'incarico di Presidente. Pochi mesi dopo, però, si dimise sia da questa carica sia da quella di Presidente della Cattedra Ambulante d'Agricoltura, per contrasti con i gerarchi fascisti trentini del tempo. Ricordiamo che si era rifiutato di accettare la tessera del Partito Nazionale Fascista e con tale atto aveva scelto di non avere alcuna responsabilità da condividere con Mussolini.

Non si piegò al regime, aspettando tempi migliori, e tornò a dedicarsi prevalentemente allo studio e alla



Catoni tra i tecnici in un campo sperimentale di patate da seme

ricerca come Conservatore della sezione fitopatologica del Museo di scienze naturali, la cui attività venne premiata in seguito dal Ministero dell'Agricoltura che la elevò a Delegazione provinciale, riconoscendone l'alto valore degli studi scientifici e delle applicazioni pratiche che ne derivavano.

Gli interessi di Catoni lo portarono, in anni segnati da una profonda crisi economica, a specializzarsi e a occuparsi prevalentemente del controllo delle patate da seme e dei vivai di viti in relazione alle "malattie della degenerazione infettiva".

In campo viticolo riuscì a convincere i vivaisti trentini a far esaminare nel suo laboratorio i campioni di tralci prima di iniziare gli innesti, in modo da eliminare le viti affette da malattia. Fu il primo a catalogare le caratteristiche delle varietà di uve trentine. Contribuì anche al rilancio della coltura del frumento, che considerava importante quanto la patata per sfamare la popolazione durante le crisi. Le sue pubblicazioni della seconda metà degli anni '20 s'incentrarono sulle patologie legate alla vite, al pero, al melo, alle ciliegie e al gelso, con accenti anche alla lotta contro la peronospora e la sua diffusione.

Spesso, si trovò a supplire alla mancanza cronica di fondi, contribuendo alle spese di tasca sua, attingendo al suo patrimonio che per quei tempi era abbastanza considerevole, visto che aveva ereditato terreni e immobili a Mattarello e Campotrentino (Trento) che gli permettevano di poter condurre una vita modesta, ma onorevole.

L'attività che lo rese famoso a livello nazionale fu lo studio dei problemi della patata, coltivazione che era di particolare rilievo nelle zone di montagna e quindi nella nostra provincia. La sua monografia "Le malattie e la degenerazione della patata" del 1935 ebbe una vastissima risonanza e nello stesso anno tenne un'importante relazione sulla "degenerazione della patata" al "Primo convegno nazionale per l'incremento della produzione di patate", a Como, in cui presentò delle



Catoni mentre esamina un germoglio di patata

innovative direttive sulla produzione di tuberi immuni dagli afidi che ne provocavano le malattie. L'interesse per la patata era legato, oltre che a ragioni scientifiche, alla sua preoccupazione per la difficile situazione socio-economica in cui versava la nostra provincia in periodo di autarchia. Intuì come potesse essere molto importante, se non vitale, la sua coltivazione nelle zone di montagna ad economia di sussistenza. Pare che agli inizi degli anni '30 abbia confidato a un conoscente che "con l'andazzo politico che corre, stiamo andando incontro a un'altra guerra mondiale. Dobbiamo darci da fare per risanare la pataticoltura e portarla anche in quota, cioè nelle valli, per scongiurare il ripetersi della carestia del conflitto 1914-18". Dal 1936 al 1949 tenne ben undici corsi di formazione per tecnici controllori di patate, creando così una rete di divulgatori e controllori che operarono nelle valli trentine per diffondere la coltura e le buone pratiche di coltivazione, sperimentando le nuove tecniche di difesa nei campi dimostrativi delle Viote sul Monte Bondone e nei centri di moltiplicazione delle patate da seme. L'organizzazione trentina verrà mutuata dal Ministero dell'Agricoltura che la riproporrà sul territorio nazionale a partire dal 1939, riconoscendo Catoni come precursore e massima autorità in materia.

Si occupò anche di micologia, per cui fu uno stretto collaboratore dell'abate Giacomo Bresadola e membro attivo

del Comitato per l'Enciclopedia micologica, a cui contribuì anche con sue illustrazioni. La sua passione civile lo portò anche a stendere un pamphlet in cui denunciava l'inquinamento provocato a Mori dalla nuova fabbrica di alluminio di proprietà dell'allora S.I.D.A. (Società Italiana dell'Alluminio), poi Montecatini-Alumetal, costruita dove prima c'erano campi di tabacco. Chissà cosa penserebbe, vedendo le sue rovine che da più di trent'anni campeggiano in riva all'Adige!

In estate, usava dimorare a Cavedine, in località Casoni, il paese in cui la sua famiglia aveva risieduto fino a due generazioni prima.

Durante la seconda guerra mondiale, un bombardamento che colpì il Museo di Storia Naturale distrusse la maggior parte del materiale da lui accumulato in molti anni di ricerca e studio, soprattutto quello riguardante le conseguenze delle gelate sulle viti. Anche se può sembrare paradossale, decise di pubblicare in vita soltanto una piccola parte delle osservazioni scientifiche e sperimentali che aveva raccolto in decenni di lavoro. Raccolse, inoltre, numerosissime fotografie e finì per possedere quella che a quei tempi era la miglior collezione italiana di malattie della patata. Nel complesso periodo iniziato con la sconfitta del nazismo, il ritorno della democrazia e i progetti per l'auto-

nomia del Trentino, Catoni, ormai giunto a un'età in cui avrebbe potuto riposarsi, si rimise a disposizione della sua terra e si accinse ad affrontare la sua ultima nobile fatica: accettò nell'autunno del '46 la presidenza del Consiglio d'Amministrazione dell'Istituto Agrario di San Michele che l'anno prima aveva ripreso con grandissime difficoltà le sue attività sotto la guida di un commissario, l'onorevole Pietro Romani.

Nel 1926 il regime fascista aveva disposto che l'Istituto e la Stazione sperimentale annessa fossero retti da un Consorzio tra lo Stato e la Provincia di Trento, posto direttamente sotto la tutela del governo, e questa decisione ne aveva reso sempre più difficile l'attività per la costante penuria di mezzi finanziari. Soltanto nel 1948, con l'approvazione dello Statuto di Autonomia della Regione Trentino-Alto Adige, fu sancito il ritorno della scuola, diretta da Carlo de Bonetti e dal 1933 denominata Scuola Tecnica Agraria legalmente riconosciuta, sotto il controllo della Provincia di Trento, e il passaggio alla Regione, che avverrà con molte difficoltà, della Stazione sperimentale, dove operava con grande successo come innovatore nel campo della genetica Rebo Rigotti che in quegli anni progettò pure l'Osservatorio meteorologico e curò la costruzione dell'edificio destinato a diventare la



Dormitorio dell'Istituto Agrario
a fine anni '40

nuova sede della Stazione stessa. Furono anni difficili in cui il Consiglio di Amministrazione sollecitava i ministeri competenti perché si impegnassero a finanziare l'Istituto, sperando che Alcide Degasperi, allora Presidente del Consiglio dei Ministri, potesse intervenire personalmente per migliorare la situazione. La scuola aveva pochi iscritti (60 nell'anno scolastico '48-'49, suddivisi tra corso preparatorio, I e II corso) sia perché si richiedeva la conoscenza della lingua tedesca sia per l'aumentato costo delle rette per i convittori. Solo l'Azienda Agraria, dopo i dissesti del periodo fascista, con i suoi utili permise all'Istituto di rimanere a galla e di continuare la sua opera in attesa di giorni migliori. Catoni mantenne il collegamento con le autorità centrali, recandosi spesso a Roma, e continuò anche a dirigere il "Centro studi patata" del Ministero dell'agricoltura. Inoltre, in quegli anni partecipò alla vita politica della città di Trento in qualità di consigliere comunale. Ebbe il privilegio di ricevere due lauree *honoris causa* in scienze agrarie. La prima gli fu conferita nel 1947 dall'Università di Pisa, proprio allora retta dal prof. Enrico Avanzi, ex direttore dell'Istituto Agrario e grande estimatore di Catoni, tanto che in occasione delle onoranze funebri celebrate a San Michele nel 1954 fu incaricato di tenerne la commemo-

razione ufficiale. La seconda, invece, l'anno successivo dall'Università di Firenze.

Nel 1949, al compimento dell'ottantesimo anno di età, si dimise dalla carica di Presidente e, qualche mese dopo, anche dal Consiglio di Amministrazione dell'Istituto. Morirà l'anno dopo e la sua scomparsa avrà larga eco nel Paese e anche in molti centri culturali stranieri.

La laboriosa opera di una vita intera lo ha reso uno dei trentini più illustri di sempre, anche se non tra i più celebrati. Agì sempre in nome della curiosità scientifica e con l'obiettivo di apportare benefici alle coltivazioni e alle popolazioni che se ne sarebbero giovate. Sempre schivo e riservato, tra le sue doti personali risaltano l'umiltà e la ritrosia a convivere con i clamori mediatici, gli onori e le gratificazioni pubbliche, che pur ricevette. Inoltre, ebbe il pregio di trasmettere la sua esperienza a molti giovani collaboratori, spesso diplomati all'Istituto Agrario, che nel secondo dopoguerra proseguiranno nel solco della sua opera. Come pochi, seppe coniugare l'impegno civile nelle istituzioni con l'interesse scientifico e l'amore per il progresso. La sua fu forse una Presidenza che non lasciò il segno, ma permise all'Istituto di avere un nome tutelare in un periodo in cui tutto era in discussione, compresa la sopravvivenza dell'ente stesso.



La benedizione del busto-ricordo nel chiostro dell'Istituto Agrario

.....

Giulio Catoni: ricordi in libertà



Don RENATO SCOZ
Già docente IRC

Mercoledì 23 settembre 2015, al mattino.

Siamo al tavolo nell'agritur di Gino Pedrotti a Pietramurata. Mentre il figlio Giuseppe, ex allievo di san Michele, e la mamma Rosanna preparano il caffè, degustiamo lo strudel preparato con la pasta matta dal sottoscritto. Con Gino c'è Arrigo Pisoni, sono antichi agenti rurali. Fuori piove, tira un'aria fredda, il Daino e il Ghez appaiono con la neve, giornata più invernale che d'inizio autunno. L'incontro vuole esser l'occasione per raccogliere notizie sulla singolare figura di Giulio Catoni. Leggiamo con soddisfazione uno scritto fattoci pervenire da don Giuseppe Catoni parroco emerito ed ora abitante in via Diaz a Cavedine.

Renato: nell'atrio d'ingresso della Scuola Agraria di san Michele due mensole sorreggono altrettanti busti che riproducono Giulio Catoni ed Enrico Avanzi. In occasione della realizzazione della meridiana sulla parete sud del Convitto (2014) il pittore Patauner ha evidenziato, pulendo con della semplice carta di vetro, le scritte sottostanti i busti dei due ex presidenti dell'Istituto Agrario di San Michele, ora FEM.

Da alcuni anni viene pubblicato un annuario per documentare l'attività del CIF e viene dato spazio, accanto ad interventi per lo più di interesse tecnico, a notizie storiche di fatti o personaggi. Per l'annuario che verrà stampato fra qualche mese, e distribuito nel mese di gennaio 2016, si propone di ricordare Giulio Catoni.

Gino: aveva un maso qui sopra, all'inizio del lago di Cavedine. La famiglia Conti lavorava la campagna a mezzadria.

Quando la SISM (Società Idroelettrica Sarca Molveno) comperò i terreni per aver spazio libero intorno agli impianti, Catoni vendette con la condizione e l'obbligo da parte della SISM di dare un posto fisso al mezzadro Sandro Conti.

Arrigo: portava sempre l'uva nelle nostre cantine a Pergolese, così naturalmente e senza preventivi, senza contrattare. Era sempre d'accordo.

Gino: era in una situazione economica agiata. Aveva sposato una contessa che possedeva a Trento un palazzo in via Calepina e quattro masi a Mattarello. Non aveva figli e invitava i miei genitori a lasciarmi andare con Lui per compagnia.

Arrigo: ricordo che si fermava a parlare con i bambini piccoli e si interessava in maniera diretta su quello che combinavano, su come andavano a scuola. Faceva questo con vero interesse, non in maniera formale. Tanti adulti non danno importanza ai bambini!

Gino: si accarezzava sempre la barba...

Arrigo: sì, quando frequentavo l'Istituto Agrario era Presidente e il preside De Bonetti diceva a noi studenti: "Cercate di comportarvi bene altrimenti arriva...", e a questo punto mimava il gesto del lisciare la barba per alludere al Catoni.

Gino: spese volte lo accompagnavo a caccia.

Arrigo: Gino era lo scudiero di caccia.

Gino: dentro una gabbia di legno teneva un gufo reale imbalsamato. Nelle giornate di caccia la governante Maria preparava un grosso zaino con dentro ogni bendidio, ma giunti in montagna era importante per Lui accendere il fuoco.

Politicamente era antifascista e diceva: *I me zerca sempre anca se no gò quel sghit* [1 Escremento di uccello. 2 Piccola quantità- dal dialetto trentino -, ndr] *su la giaca.*

Era innamorato della natura e guardando le stelle diceva: *E pensare che noi*

crediamo di essere chissà cosa? È stato il barone Ciani a farmi conoscere Giulio Catoni. Ogni mese veniva qui in valle di Cavedine per i suoi studi. Io ho, qui a casa, la sua scrivania.

Ha svolto il compito di enologo in Piemonte a Fontana Fredda (Barolo). Ha scritto testi di enologia. Si è battuto, prima con difficoltà poi con successo, per l'introduzione della patata qui in valle, ma sarà utile contattare Walter Catoni, studioso del suo omonimo, per saperne di più!

Gino e Arrigo: possiamo dire che Giulio Catoni era una figura esemplare dotata di una autentica nobiltà. Vestiva sempre con giacca di loden, foulard, pipa sempre in bocca ma morta: si dice che fosse per rievocare uno zio. Aveva un tocco speciale, come il capitano Caldini, come Rebo Rigotti.

Arrigo: tre cose ci ricordava a scuola: patria, religione e famiglia e faceva in modo che non ci fosse alcun attrito tra gli studenti trentini e quelli altoatesini.

Renato: grazie. È bello poter sentire questi ricordi che speriamo siano accompagnati dalla possibilità che qualcuno imiti chi ha concorso a costruire il nostro Trentino.

Fuori continua la pioggia autunnale e, bevuto un goccio di vino santo tanto " per bagnar el becc", Gino saluta e accompagna me e Arrigo con il gentile invito a ritornare. Giuseppe sorridente saluta, la mamma osserva nella speranza di aver presto una gentile nuora e numerosi nipotini, futuri esperti cantinieri alle prese con le arele.

Da "Come ricordo il Commendatore Giulio Catoni"

«Si presentava come un uomo semplice, di statura medio/bassa, coi capelli grigi e pizzetto alla Pirandello. Vestiva modestamente, giacca alla tirolese e pantaloni alla zuava, abbigliamento volutamente popolare. Si dice che si faceva cucire delle pezze sui vestiti nuovi, per assomigliare di più ai paesani del luogo».

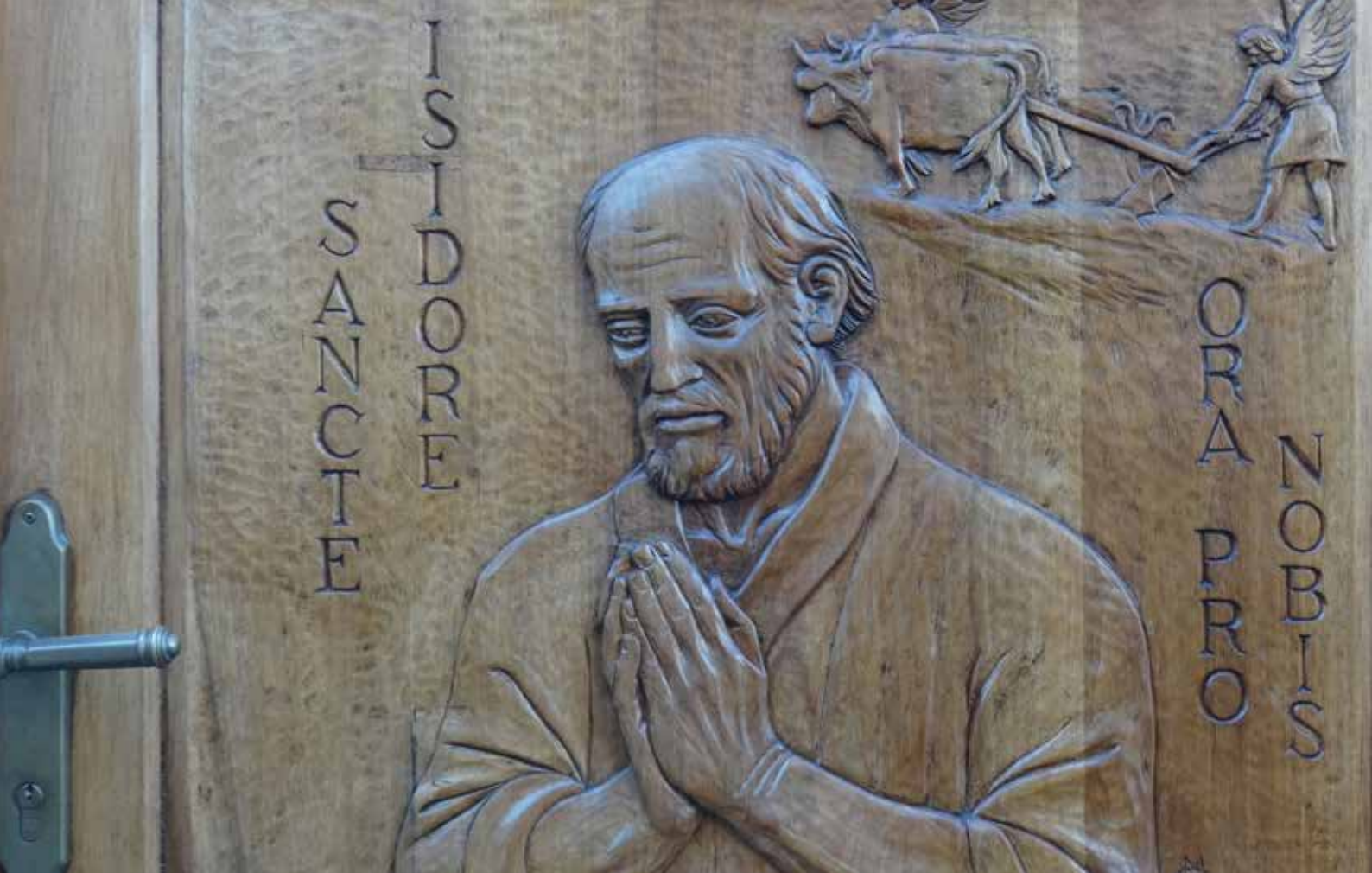
«Io mi sono sentito onorato quando (avrò avuto 11-12 anni) mi ha chiesto di accompagnarlo sul Gaggio per una sua statistica riguardante il selvaggio disboscamento che stava avvenendo, perché la gente aveva bisogno di legna da ardere».

«Per diversi giorni, partivamo la mattina con le nostre "attrezzature". Lui con il sacco di montagna e la macchina fotografica Rolley a lastre (che mi faceva tanta gola!) ed io con un mazzo di asticelle di un metro di altezza. Arrivati sul posto, fotografava la zona interessata (un tratto di bosco, in cui si vedevano i piccoli ceppi dei pini tagliati, era davvero una strage!). Dove i ceppi non erano visibili, perché nascosti in un piccolo avvallamento o situati dietro un masso, mi faceva piantare le asticelle con un cartellino bianco per segnalarli. Strano modo di documentare, dirà qualcuno».

«Fotografata una zona si passava ad un'altra, così per tutta la mattinata. A mezzogiorno accendevamo il fuoco presso la casa del Callisto».

«Quella Rolley mi è rimasta nel cuore. Dopo la guerra non ho più visto il Commendatore. Passato qualche anno, ho sentito dire che era morto. Non so quanti anni avesse avuto. Intanto ero cresciuto e mi ero appassionato di fotografia».

Giuseppe Catoni



Segni d'arte alla FEM (parte terza)

La botte di Coraiola

I precedenti scritti "Segni d'arte all'Istituto Agrario" sono nei numeri 4 e 5 dell'Annuario CIF



Don RENATO SCOZ
Già docente IRC

Era stato don Tomasini Cosma negli anni '80 a farmi notare sui pannelli delle porte laterali della chiesa di Martignano una C intrecciata con la M, sigla per indicare l'autore Mario Coraiola. In seguito ho incontrato personalmente l'artista nello studio-laboratorio di Cognola in via della Pellegrina mentre preparavo uno scritto per l'Almanacco Agrario e un altro per il giornalino degli anziani *El Capitel*. Per quanto riguarda l'Almanacco intendevo presentare, su indicazione del prof. Sergio Ferrari, dei segni d'arte nelle chiese del Trentino, segni a tema agricolo: e in uno dei pannelli della chiesa di Martignano, quello collocato sulla porta della fiancata a nord, si raffigura Sant'Isidoro (antico patrono del paese) in preghiera mentre gli angeli guidano

i buoi per l'aratura del campo. Per il giornalino *El Capitel* tornavo sullo stesso discorso in una lunga serie di interventi per presentare i particolari della chiesa. Mario Battistata ha curato il tutto in un volumetto riportando integralmente l'intervista che ho fatto a Coraiola in occasione dei vari incontri. In questi giorni sono tornato in via della Pellegrina e ho incontrato uno dei 5 figli, Gilberto, già esperto restauratore della PAT ed ora residente nella casa paterna immerso in un mondo straordinario di quadri, statue, sculture lasciate dal padre Mario, venuto a mancare nel 1998. Gilberto, come il padre Mario, mi accoglie con cordialità e simpatia mostrando soddisfazione per l'interessamento e mi dona il volume di Alberto Mosca intitolato: *Fa parlare il legno: MARIO CORAIOLA*

Sant Isidoro, chiesa di Martignano
(particolare)



(1912-1998). Il lavoro di Mosca è frutto dell'iniziativa risalente al 2012 allorché a Palazzo Geremia si commemorò il centenario della nascita di Coraiola con una mostra delle sue opere. Nelle pagine 51 e 52 si trova l'elenco delle opere di Mario Coraiola a partire dal 1938 al 1982.

Si tratta di lavori, dal punto di vista iconografico, di interesse religioso e portati a compimento per chiese del Trentino come Mezzolombardo, Zortea, Mori, Molveno, Cagnò, Termenago, Civezzano, Torbole, Martignano, Zuclò, Levico, Cimone, Povo (come già scritto): a questo punto si può veramente dire: *et cetera!* Nell'abitazione di Cognola, sulla parete d'ingresso, troneggia il bozzetto della "famosa" Madonna per la chiesa del Carmine a Napoli: una statua di 4 metri incollata al soffitto. Nello studio ci sono ovunque bozzetti a testimonianza di lavori come il crocifisso dei frati cappuccini a Trento, il busto di don Arcangelo Rizzi, i pannelli per la casa di riposo di Trento, la copia dell'Annunciazione del Canton e, una delle ultime opere: la botte per la Cavit del 1978. Eviden-

temente mi sono subito recato alla Cavit e, grazie all'aiuto di ex allievi di san Michele ora impegnati nel lavoro nella celebre cantina come il dott. Faustini e i periti agrari Nicola Faes, Cesare Zamboni, Giovanni Brugnara, Paolo Caden e Luca Perotti ho potuto ammirare e fotografare la botte che riporta anche l'autoritratto dell'artista. Visto che ci siamo, apro una parentesi, dicendo che la Cavit si è dotata ultimamente di 5 botti, opera di Lunz, in una delle quali appare anche l'Istituto Agrario. Il tema delle sculture è quello della vendemmia ambientata in cinque luoghi diversi del Trentino. Tornando a Coraiola, notiamo come nell'elenco delle opere ricordate nel testo di Mosca manca la botte scolpita per l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige nel 1963. Ed è questa botte che interessa a noi nel presente scritto (dopo aver presentato nell'Annuario n.5 le cinque botti di Pompeo Peruzzi, ndr. Tra l'altro, in questi giorni di ottobre nella sala Mayer di Pergine ci sono in mostra, con notevole successo, le opere di Peruzzi e vien dato ampio spazio alle botti dell'Istituto).



Ci disponiamo a “leggere” la sesta delle 16 botti. Il criterio dell’ordine seguito è solamente pratico: cinque botti di Peruzzi, scelte per prime per la quantità, una di Coraiola opzionata per la mia vicinanza (Martignano) allo studio di Coraiola (Cognola). Entrando nella cantina che fu dai monaci agostiniani fin dal 1145 e camminando nella corsia che scorre tra 8 botti a destra e altrettante a sinistra, avvolti da una luce fioca che non cancella le ombre delle pietre a vista della maestosa volta a botte, si prova una certa emozione. Sulle botti ci sono nomi, date, firme di artisti trentini e ci troviamo di fronte a pagine di storia dell’agricoltura trentina nella quale l’Istituito è piantato come un meteorite che offre la possibilità di formazione

a quasi mille giovani.

La botte della quale ci stiamo occupando ha le dimensioni eguali a tutte le altre: è di forma ovale (per l’ottimizzazione dell’utilizzo dello spazio), misura cm 170X130 e ha la capacità di ettolitri 15.

Lo scultore privilegia l’architettura di San Michele, non troviamo simboli attinenti l’agricoltura.

Alla destra l’osservatore vede la facciata della chiesa parrocchiale claustrata costruita dai monaci agostiniani alla fine del 1600 sotto la guida del preposito Taitenhofen di Bressanone. Si notano le 6 lesene, le 8 nicchie, i medaglioni, il timpano sormontato da merli, il portale con la statua di San Michele nell’atto di uccidere, con la lancia, il diavolo, alcuni gradini ac-

cennano alla scala del sagrato pensile. A sinistra, leggermente in alto, compare la parte del monastero costruita a fine Settecento, prima della venuta di Napoleone, dal preposito Fedeli di Borgo Valsugana (Fedeli era nobile e vediamo più volte lo stemma della sua famiglia, stemma per altro adottato dall'Istituto: accanto alla mezzaluna e alla mezza stella, retaggio dei conti di Appiano, il cane che regge una banderuola o un giglio, ndr). Quella parte di convento ospitò il Convitto fino a 15 anni or sono, anni nei quali gli studenti abitanti lontano dalla scuola e convittori per 10 anni alloggiarono a Salorno, poi nel nuovo Convitto a San Michele. Ora l'edificio restaurato ospita gli uffici e le sale di riunione della FEM. Particolare attenzione viene data alle due torri dette a pan di zucchero. Nella scultura sono trasformate in maestose cipolle come quelle che siamo soliti vedere sui campanili di tante chiese, come anche nel duomo di Trento. Nella parte superiore, lo stemma di San Michele, un altro stemma di preposito nobile, ovvero Pilati di Tassullo. Accanto ai quarti nobili, mezzaluna e mezza stella, ci sono i quarti della casata: un leone che afferra un cigno. Scritta: M. Coraiola sculpsit e le date: 1873-1963. Hanno festeggiato i 90 anni all'Istituto con una botte artistica. Al giorno d'oggi ricordiamo che la fondazione dell'Istituto è avvenuta il 12 gennaio 1874 e questo è stato dipinto anche

recentemente sulla meridiana collocata sulla parete sud del Convitto. 1873 è scolpito anche sulla pietra che ospita il medaglione di Edmund Mach sopra la porta del primo ingresso dell'Istituto, ora Museo degli Usi e dei Costumi della Gente Trentina. Nel 1873 era cominciata l'attività anche se ufficialmente le firme e i passaggi giuridici avvengono il 12 gennaio 1874. È da pensare che il compito sia stato abbastanza facile per un Coraiola quarantenne incline a lavori che raffigurano corpi di maschi e di femmine. L'iconografia è facile da leggere: un santo, una Madonna con il Bambino, scene della vita in campagna e nel bosco. Ciò che maggiormente interessa è la riflessione iconologica e l'avvicinarsi al moto dello spirito che ha messo in azione gli scalpelli, la sgorbia, ciò che ha trattenuto l'autore per lunghe giornate e notti, al lavoro intenso, partecipato, vivo.

È la ricerca di un cammino che vuole colmare l'insoddisfazione che c'è in ciascuno di noi all'inseguimento dell'innocenza perduta. E i corpi dell'uomo e della donna, del maschio e della femmina sono un prezioso veicolo alla portata di mano, vien da dire: non occorre andare a cercare lontano, basta scavare vicino. In questo senso il libro di Mosca non evidenzia sufficientemente come Coraiola sia stato un poeta del corpo maschile e femminile, del nostro corpo avuto in dono per esser dono.



Mauro Coraiola con la moglie Aurelia





Minerva sorseggia i doni di Bacco
foto di Mauro Bragagna



STORIA RECENTE



Concorso Bacco e Minerva: a sorpresa vince San Michele



ANDREA PANICHI
Docente di Enologia e Produzioni Vegetali

L'entrata dell'Istituto Agrario di San Michele;
in evidenza lo striscione relativo al *Bacco*
e *Minerva*

.....

L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige Fondazione Mach ha vinto a sorpresa il concorso *Bacco e Minerva* edizione 2015. La sorpresa non risiede certamente nella qualità dei vini prodotti dagli studenti che sono sempre di ottima fattura, ma nel fatto che San Michele vince pur non avendo un vino in concorso...

Come è possibile? Si potrebbe trattare di un vero rompicapo, impossibile da risolvere se non si guardasse alla questione da un diverso punto di osservazione. Se ci limitiamo al mero concorso tecnico, confermare la nostra affermazione non è plausibile in quanto la scuola ospitante è tale perché ha vinto la precedente edizione e non può, per questo motivo, esibire vini. E qui mi permetto di fare però un piccola provocazione, una delle poche di questo articolo: perché non far presentare i vini ai campioni in carica? Come se i vincitori delle Olim-

piadi nella antica Grecia non avessero poi potuto schierare i loro assi...

Ma tornando a noi, si diceva che dal punto di vista strettamente pratico San Michele non poteva vincere; eppure lo ha fatto pur non partecipando al concorso con un vino.

Proviamo ora a guardare alla questione dal punto di vista della sezione Minerva: stesse regole e stesso discorso del concorso Bacco; potrei poi citare la "mostra mercato", oppure il concorso *Bacco giovani* ma le riflessioni sarebbero le stesse e rischierei solo di essere ridondante.

Allora perché, ribadisco, ha vinto l'Istituto Agrario di San Michele?

Quando si va a vedere una partita di calcio (cito una paese delle mie parti, per non far torto ai Trentini), ad esempio si va a Rufina (FI), non ci si aspetta di vedere un campo in terra battuta, con le linee fatte in gesso più o meno approssimative dove tra

la grandezza delle due aree di rigore può esistere anche una differenza di qualche metro quadro, dove gli spogliatoi sono fatiscenti, ubicati in strutture degli anni '60, le tribune sono in cemento armato che, probabilmente, hanno ricevuto l'ultima mano di vernice proprio in quegli anni... Quindi, quando come spettatore entri nello stadio ti chiedi chi te lo ha fatto fare di macinare chilometri per venire in quel di Rufina a vedere una partita in un simile contesto. Per i calciatori invece è un po' diverso in quanto, anche se la struttura è fatiscente, essi sono comunque attori di un film, il gioco del calcio, e per loro entrare allo stadio di Rufina equivale ad entrare allo Stadium, basta un po' di fantasia - anche se a farli tornare alla realtà ci pensa poi la prima buca che prenderanno! -.

Ma se vai a vedere la partita per l'appunto allo Stadium e non ci sei mai stato, ma sai che è la casa della Juventus, ti aspetti grandi cose, ti aspetti una struttura e un'organizzazione di altissimo livello.

Non me ne vogliono ora i tifosi di altre squadre, come non me ne vogliono le altre scuole se casomai arrivassero a leggere questo articolo, ma San Michele sta alle scuole agrarie come la Juventus sta al calcio, regina incontrastata senza tema di smentita! E quando San Michele ti invita ad un

concorso ci si va, punto e basta. Ci si va per curiosità, ci si va perché fa piacere andarci, ci si va perché non ci si è mai stati ma se n'è sentito parlare... qualsiasi sia la motivazione più o meno personale, ci si va e basta. E cosa ci si può aspettare? Il massimo, ovviamente.

E ora finalmente veniamo al perché ha vinto San Michele anche se non ha "giocato": ha vinto perché non ha deluso le aspettative dei partecipanti, ha vinto perché ha fornito supporto logistico a 360 gradi, ha vinto perché le conferenze organizzate sono state di alto livello, ha vinto perché ha fornito visite tecniche a realtà trentine di eccellenza in tutto il mondo, ha vinto perché ha fornito una cena di gala a oltre 100 partecipanti; ma soprattutto ha vinto perché è stato il risultato della collaborazione di molti.

E mi sento di aggiungere che è questa la forza che ha spinto la manifestazione: la partecipazione sempre crescente delle persone coinvolte.

Alla prima riunione, datata fine agosto, eravamo al tavolo preparatorio solo in cinque, per poi divenire sempre più numerosi man mano che la manifestazione si avvicinava. Mi permetto ora di citare casi personali: avevo bisogno di trovare alberghi e/o contattare scuole: la segreteria didattica mi aveva già preceduto; necessitavo di creare un file per la



L'inaugurazione del concorso



La banda musicale dell'Istituto Agrario,
composta da docenti e alunni all'apertura
del *Bacco e Minerva*

.....



valutazione dei parametri dei vini e subito i colleghi docenti delle materie informatiche si sono messi all'opera; c'erano da organizzare un brindisi di benvenuto e una cena di gala e, mentre io ero in preda all'agitazione, tutto era già in fase di organizzazione da parte del gruppo ALI (corso agroalimentare della Formazione Professionale, ndr); ogni aspetto, ogni assetto, ogni tiro al pallone, per riprendere la metafora calcistica, era già ben assestato. Non me ne vogliano coloro i quali ho omesso di citare e che fattivamente hanno collaborato: sono comunque allocati nella sezione "gratitudine" del mio cervello!

Ha vinto dunque San Michele, la scuola ma soprattutto le persone che la costituiscono: esse sono la scuola. Ha vinto il loro contributo sinergico. Dunque questa è stata la vittoria di San Michele: aver retto alle aspettative che pure erano alte e facendolo grazie alla professionalità, la competenza e la disponibilità delle persone. E adesso per gli amanti degli articoli "classici", ecco il menu!

Nei giorni 22, 23, 24 aprile del 2015 la Fondazione Mach ha avuto l'onore e l'onere di ospitare la Manifestazione Bacco e Minerva 2015 giunta alla sua XIV edizione. L'onore nasce dal fatto

che il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach nel 2014, con le sue bottiglie di vino, è arrivato prima al concorso *Bacco e Minerva* di Scerni (Chieti), aggiudicandosi la possibilità di organizzare l'edizione successiva "in casa".

L'onere invece ha da subito riguardato molti docenti e personale di segreteria che già nel mese di settembre si sono attivati con entusiasmo al fine di poter rendere l'evento un successo, così come poi è effettivamente avvenuto.

Per comprendere l'importanza dell'evento basti pensare che *Bacco e Minerva* è una delle poche manifestazioni a livello nazionale che permette il confronto tra i vini e i prodotti alimentari creati dagli studenti delle più importanti realtà italiane per la formazione dei futuri diplomati in agraria.

Ma *Bacco e Minerva* non è solo un concorso dove i vini sono protagonisti, tutt'altro; all'interno della manifestazione si sono susseguiti: convegni, seminari, visite tecniche, incontri culturali e alimentari che hanno permesso a tutti i partecipanti di conoscere le realtà produttive e cooperative del territorio trentino.

Ma cerchiamo di fornire un ordine

della attività realizzate. E proviamo a spiegare tutti gli eventi della manifestazione e a raccontare chi ne sono stati i partecipanti. Partendo da questi ultimi, sono state ben oltre 40 le scuole coinvolte provenienti da praticamente tutte le regioni di Italia. Tra esse erano presenti 10 (su 11, ndr) scuole in cui è stata avviata la specializzazione per tecnico enologo, il cosiddetto sesto anno, per un totale di oltre 90 partecipanti tra Dirigenti scolastici, docenti e studenti.

Per quanto concerne l'aspetto enologico del concorso, due sono state le commissioni designate ad assaggiare i vini: la prima, la commissione Bacco, era costituita da un pool di esperti del settore che comprendeva enologi, giornalisti, personalità di settore, sommelier che, guidati nella degusta-

zione dal responsabile Salvatore Maule, hanno saggiato i vini per assegnare il premio al migliore tra essi, nelle diverse categorie, oltre a premi per le differenti tipologie di vini in concorso. La seconda commissione invece era formata dagli studenti in corso del sesto anno di specializzazione per tecnico enologo delle differenti scuole che, parallelamente alla commissione degli adulti ma senza entrare in contatto con essi, hanno assegnato il premio Bacco Giovani al vino più meritevole sulla base delle competenze acquisite nel corso del loro percorso scolastico e formativo.

I vini in concorso sono stati ben 68 suddivisi in 9 categorie: bianchi DOP e IGP, rossi DOP e IGP, rosati DOP e IGP, vini spumanti, vini dolci passiti e liquorosi e infine distillati.

Il Bacco e Minerva dalla parte del corso di Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del Verde

Gli studenti del Corso per Tecnico Superiore del Verde sono stati coinvolti nell'organizzazione della manifestazione *Bacco* e *Minerva* per curare gli allestimenti delle aree dove si sarebbero svolti i vari appuntamenti. Il gruppo di studenti sono stati coordinati da Giorgio Bozzi, esperto del settore che da anni si occupa di progettazione e gestione di aree verdi e di allestimenti temporanei per manifestazioni ed eventi.

Il lavoro si è svolto in fasi diverse, alcune delle quali sono state affrontate tutti assieme, per poi passare ad operare in gruppi finalizzati alla gestione di ambiti diversi.

La prima fase, quella svolta dal gruppo intero, consisteva in una meticolosa analisi del significato della manifestazione per capire quale fosse il tema conduttore ed individuare le proposte che soddisfacessero le esigenze degli organizzatori.

Si è poi passati, una volta definiti i

gruppi, a lavorare ai progetti destinati ai singoli contesti. Le idee proposte da ciascun gruppo sono state nuovamente analizzate assieme e, aiutati dall'esperto, sono state identificate quelle migliori da sottoporre poi al parere degli organizzatori della manifestazione.

In questo modo si è giunti alla stesura di quattro progetti, poi conclusi nella realizzazione degli stessi da parte degli studenti. Gli interventi portati a termine dagli allievi sono stati: l'allestimento di alcune "opere verdi" posizionate presso il chiostro dove si è tenuta la cena di benvenuto, la realizzazione di aiuole a tema presso l'entrata della scuola, la realizzazione di un allestimento temporaneo all'entrata del Palazzo delle Ricerche e della Conoscenza e la preparazione di alcuni lavori decorativi posizionati nella sala destinata alla serata di gala e negli spazi interessati dai convegni.



LORENZO ADAMI

Tutor didattico del corso di Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del Verde

Bacco

ANDREA PANICHI

Docente di Enologia e Produzioni Vegetali

Vero evento nell'evento il concorso Bacco si è svolto esclusivamente nella giornata del 22 aprile. Fin dalle prime ore del mattino sono state organizzate dal responsabile del concorso, l'insegnante Salvatore Maule, le due commissioni designate ad assaggiare i vini.

La prima commissione Bacco è stata formata da un gruppo di esperti del settore che comprendeva enologi, giornalisti affermati del settore enologico, sommelier e l'Ispettore Ministeriale ormai in pensione dott. Giuseppe Murolo vero artefice e ideatore della manifestazione. La commissione, con profondo entusiasmo e alta professionalità, ha saggiato i vini per assegnare il premio Bacco al migliore in assoluto tra le diverse categorie, oltre ad altri premi per le diverse tipologie di vini in concorso. La seconda commissione invece è stata composta dagli studenti in corso del sesto anno di specializzazione per enotecnico delle differenti scuole. Parallelamente alla commissione degli adulti, ma senza entrarne in contatto, i giovani hanno assegnato il premio Bacco Giovani al vino che secondo loro era il più meritevole sulla base delle loro competenze acquisite nel corso della loro formazione scolastica.

I vini in concorso sono stati ben 68, suddivisi in 9 categorie: bianchi DOP e IGP, rossi DOP e IGP, rosati DOP e IGP, vini spumanti, vini dolci passiti e liquorosi e infine distillati.

Tutti i vini sono stati accompagnati

da una scheda tecnica riportante i dati analitici del vino stesso e soprattutto le fasi di lavorazione cui gli studenti hanno preso parte per la realizzazione del prodotto finale. Difatti, per essere ammessi al concorso i vini dovevano, oltre che avere parametri chimici fisici organolettici in linea con i corrispettivi disciplinari di produzione, essere elaborati dagli studenti. Per ogni vino i degustatori, a prescindere dalla categoria, hanno compilato una specifica scheda di valutazione seguendo il metodo ufficiale di degustazione O.I.V. I vini sono stati serviti in forma totalmente anonima in gruppi di cinque alla volta dagli studenti del sesto anno di San Michele. Le uniche indicazioni sui vini che i commissari hanno avuto sono state quelle riguardanti la tipologia (DOP, IGP ...) senza nessuna specifica né sulla zona di produzione né tantomeno sul nome del vino o sulla scuola di provenienza. A sentire a posteriori sia il parere degli esperti che quello dei giovani, molti dei vini avrebbero meritato menzione in quanto di pregevole fattura.

La degustazione si è protratta per tutto il giorno come una vera maratona del gusto e solo alla fine, attraverso l'elaborazione dei dati, è stato possibile venire a conoscenza dei vini che sono risultati i migliori nella loro categoria e di quelli che, pur senza vincere, hanno ottenuto una specifica citazione d'onore in quanto hanno superato gli 80/100 di valutazione.

Qui di seguito i vini premiati da parte della commissione Bacco:

DOP bianchi	1 ASCOLI 2 BOLOGNA 3 BENEVENTO UDINE	Ascoli Imola Benevento Civiale del Friuli	Ist. Tecnico Agrario Statale Celso Ulpiani ITAC Scarabelli Ghini Ist. di Istruzione Superiore "G.Galilei-A.Vetrone" Ist. Tecnico Agrario Statale p. d'Aquileia	Falerio Pecorino DOC 2014 Romagna Albana secco DOCG 2011 Falanghina DOC Sannio 2013 Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali 2013
IGP bianchi	1 PERUGIA 2 ROMA 3 TREVISO	Todi Roma Conegliano	Ist. Istruzione Superiore "Ciuffetti - Einaudi" Ist. Tecnico Agrario "Emilio Sereni" I.S.I.S.S. G.B. Cerletti	Asylon – Grechetto Umbria IGT 2014 LapisLunae IGT Lazio 2014 Incrocio Manzoni IGT 2014
DOP rossi	1 BENEVENTO 2 AREZZO 3 ASCOLI	Benevento Capezzine Cortona Ascoli	Ist. di Istruzione Superiore "G.Galilei-A.Vetrone" Ist. d'Istruzione Superiore Statale A.Vegni Ist. Tecnico Agrario Statale "Celso Ulpiani"	Aglianico DOC Sannio 2012 Cortona Syrah DOC 2012 Ruber Rosso Piceno DOC 2013
IGP rossi	1 BOLOGNA 2 AREZZO 3 RAVENNA	Imola Capezzine Cortona Faenza	ITAC Scarabelli Ghini Ist. Isis Vegni Capezzine Cortona Arezzo I.P. "Persolino-Strocchi"	Sangiovese Rubicone IGP 2010 Cilone IGT 2011 Varrone DOP 2013
DOP rosati	1 CHIETI	Scerni	Ist. Tecnico "C.Ridolfi" Scerni	Rosato DOC Montepulciano d'Abruzzo 2014
IGP rosati	1 CAGLIARI 2 CATANZARO 3 VERONA	Elimas Catanzaro Verona	I.I.S. Duca degli Abruzzi Elmas ITA Vittorio Emanuele II Catanzaro Ist. d'Istruzione Superiore Stefani-Bentegodi	Roseum IGT 2014 Kerasi IGT Calabria 2014 Rosato IGT 2013
Spumante	1 TREVISO 2 BARI 3 BRESCIA	Conegliano Locorotondo Brescia	I.S.I.S.S. G.B. Cerletti Ist. Caramia Gigante Ist. Tecnico Agrario Statale "G.Pastori"	Extra Dry metodo Autoclave 2014 Caramia Spumante Autoclave 2013 Bornata Metodo Classico 2013
Vini dolci	1 PIACENZA 2 RAVENNA 3 VERONA	Piacenza Faenza Verona	Ist. Tecnico Agrario G.Raineri di Piacenza I.P. "Persolino-Strocchi" Ist. d'Istruzione Superiore Stefani-Bentegodi	Malvasia Passito 2010 Ultimo giorno di scuola DOCG passito 2010 Passito Rosso della Pieve 2011
Distillati	1 RAVENNA 2 TREVISO	Faenza Conegliano	I.P. "Persolino-Strocchi" I.S.I.S.S. G.B. Cerletti	

Il vino vincitore in assoluto è stato quello presentato dall'Istituto Istruzione Superiore "Ciuffetti – Einaudi" di Todi con il vino Asylon – Grechetto Umbria IGP 2014, mentre per la commissione Bacco giovani la Malvasia

passito 2010 dell'Istituto Tecnico Agrario Raineri di Piacenza. Da analisi a posteriori, confrontando le classifiche di esperti e giovani, sono emersi valori simili a conferma della bravura nella preparazione dei futuri enotecnici.



Per ogni vino i degustatori, a prescindere dalla categoria, hanno compilato una specifica scheda di valutazione seguendo il metodo ufficiale di degustazione O.I.V..

Per il concorso Minerva, le modalità e i vincitori vedasi il box di Lucia Zadra. Di solito il cuore di un evento risiede nel mezzo: nel nostro caso invece possiamo dire che in realtà il primo giorno, il 22 aprile, è stato il vero e proprio cuore della manifestazione. Difatti, già dalle prime ore della mattina, la commissione di esperti e quella dei giovani futuri esperti, auguriamoglielo, si sono ritrovate per ricevere indicazioni e iniziare una vera e propria maratona degustativa totalmente svoltasi in forma anonima, ovvero senza conoscere il nome del vino e la scuola di provenienza ma solo la tipologia; maratona che si è protratta fino alle 17.00 del pomeriggio, momento in cui si è conclusa la degustazione ed è iniziata ufficialmente la Manifestazione con la banda musicale della scuola formata da docenti e studenti che ha intonato musiche di alto pregio.

Le attività dei giorni successivi sono state portate avanti parallelamente tra di loro e hanno coinvolto studenti del corso VE e dell'ormai ex corso S, assieme a docenti di materie umanistiche in qualità di accompagnatori nelle viste guidate così da permettere agli ospiti di conoscere la realtà della Fondazione Mach e non solo, grazie alle visite tecniche guidate che si sono svolte alle Cantine Mezzacorona, Cantine Ferrari e della Cavit. Successivamente alle visite enologiche, i partecipanti hanno scoperto una prima parte dell'ospitalità trentina andando a conoscere le città di Trento e Rovereto per poi rientrare e godere di un brindisi di benvenuto organizzato dai ragazzi della Formazione Professionale, aiutati in questo da molti insegnanti del corso ALI. Oltre alle visite, nella giornata di giovedì 23 aprile c'è stata l'apertura della mostra-mercato denominata "La corte del tipico: sapori e saperi dal Trentino e dall'Italia", con prodotti delle scuole agrarie partecipanti e mercatino di Campagna Amica con

Il brindisi di benvenuto organizzato dagli studenti del corso ALI (IFP)



La mostra-mercato organizzata presso il PRC

il supporto della Coldiretti. Nella mostra-mercato è stato possibile degustare formaggi, mozzarelle di bufala, ottimi caprini e molti altri prodotti alimentari di pregevole qualità.

Sempre nella giornata di giovedì è stato aperto il convegno *Nutrire il pianeta: sovranità alimentare, agricoltura familiare e locale. Come vincere la sfida per il futuro di una nuova agricoltura?*, moderato da Walter Nicoletti e che ha visto l'intervento del dott. Luca Rigotti, vice presidente Federazione Cooperative Trentine, con un intervento relativo al tema: "Cooperare per promuovere la solidarietà e salvaguardare l'agricoltura di montagna: ruolo della cooperazione trentina nel settore agro-alimentare con particolare riferimento al settore enologico"; quindi del dott. Stefano Masini, responsabile Coldiretti Area Ambiente, che ha presentato una riflessione dal titolo "Nutrire il pianeta: situazione e prospettive per l'agricoltura del futuro in equilibrio con ambiente, territorio e società"; successivamente la partecipazione della dottoressa

Caterina Batello, responsabile dell'Ecosystem Management team of the FAO's Agricultural Plant Production and Protection Division, che ha parlato in maniera chiara ed esaustiva di agricoltura familiare con una conferenza dal titolo: "Quale contributo alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità dei nostri sistemi agricoli?".

Il convegno è ripreso nella giornata di venerdì con "La cooperazione agricola: storia, valori e attualità, l'esempio del Trentino" e con gli interventi del nostro Dirigente Prof. Marco Dal Rì, del dott. Carlo Dallasega (direttore generale della Federazione Trentina della Cooperazione) e del dott. Andrea Faustini di Cavit, Cantina Viticoltori Trentini il quale ha illustrato un progetto per la gestione del territorio e la qualità delle produzioni - progetto PICA: zonizzazioni di produzione e di paesaggio -.

Tra le possibili alternative ai convegni, la visita guidata da parte degli studenti del corso GAT e di alcuni docenti al Museo degli Usi e Costumi della gente trentina.

La riunione della rete delle scuole enologiche partecipanti al concorso



Da sinistra M. Scandurra, già Dirigente della scuola enologica di Catania; R. Parisio, Dirigente della scuola di Alba; D. Tevilli, Dirigente della scuola enologica di Conegliano e presidente della rete delle scuole enologiche; M. Dal Rì, Dirigente CIF; M. Laschi, già Dirigente della scuola enologica di Siena



Altro avvenimento già citato e che merita un approfondimento è stata la cena di gala organizzata sempre nella serata di venerdì e che ha visto i prodotti creati dai nostri studenti cucinati e serviti da due classi della scuola alberghiera di Ossana; non starò a descrivere il menù, ma assicuro che era veramente all'altezza del termine: di gala! L'evento della cena è stato anche un forte momento conviviale in quanto molti docenti delle varie scuole, anche amici di lungo corso, hanno potuto condividere un momento assieme per scambiarsi pareri professionali ed ascoltare buona musica. Infine, nella giornata di venerdì i dirigenti scolastici presenti alla manifestazione, poco prima delle premiazioni finali in Aula Magna, si sono ritrovati per fare il punto della situazione in merito al futuro corso per enotecnico e alle prospettive per le scuole agrarie.

Molti sono stati i premi assegnati ai vincitori delle rispettive categorie, ma uno in particolare ci piace ricordare, ovvero il vincitore del premio Bacco Giovani: Malvasia passito 2010 dell'Istituto Tecnico Agrario Raineri di Piacenza, attribuito dagli studenti e per questo simbolo di ciò che noi docenti siamo riusciti a trasmettere loro tanto in termini di competenze tecniche quanto di sensibilità vinicola. Giunti alla conclusione, interessa ancora sapere chi ha vinto questo concorso? Per me San Michele, come ribadito sin dall'inizio... ma per la cronaca ufficiale ha vinto l'Istituto Istruzione Superiore "Ciuffetti - Einaudi" di Todi con il vino Asylon - Grechetto Umbria IGP 2014. Non mi resta che augurare all'Istituto buona fortuna per l'organizzazione del prossimo *Bacco e Minerva* e ricordare che il loro premio è ancora in segreteria...da ritirare !

Minerva

Dal 22 al 24 aprile 2015 San Michele ha ospitato la XIV edizione del concorso Bacco e Minerva il cui tema è stato il seguente "Nutrire il pianeta: sovranità alimentare, agricoltura familiare e locale. Come vincere la sfida per il futuro di una nuova agricoltura valorizzando le tradizioni e i prodotti del territorio".

Io ho avuto l'onore di fare parte della commissione esaminatrice assieme a tre colleghi nominati direttamente dal MIUR.

Il concorso era aperto a tutti gli studenti dell'ultimo anno di istituti del settore agrario (tecnico e professionale) e prevedeva la presentazione, in qualsiasi modalità e forma, di un elaborato in cui venissero valorizzati i territori rurali, l'agricoltura familiare e le tradizioni locali agricole e culinarie, nel rispetto degli equilibri ambientali e sociali. Sono pervenuti un totale di 13 elaborati, con diversi livelli di approfondimento del tema proposto e, tra questi, alcuni si sono distinti particolarmente per completezza, originalità del tema scelto e livello di approfondimento dell'analisi.

Il primo classificato è stato l'elaborato scritto da Giovanna Rosco e Michele Massari dell'Istituto tecnico tecnologico di Lavello (PZ) dal titolo: "Valorizzazione di un prodotto tradizionale: Ru gran cutt". L'elaborato, in cui è stato ampiamente valorizzato un prodotto tipico del territorio di provenienza con le sue tradizioni locali, è risultato ampio e ben strutturato, la trattazione molto ben documentata, con un periodare ampio e coeso. Degni di nota sono stati la consistente ricerca sul territorio (tramite questionari e interviste) e l'elaborazione / correlazione dei dati raccolti.

Il secondo classificato è stato l'ela-

borato dal titolo "Innovazione, valorizzazione e recupero delle tradizioni locali attraverso l'allevamento del Suino Chiaro del Sannio", proposto da Mariano Pucella, Andrea Pacifico e Mario Iannelli dell'Istituto Tecnico Agrario "M. Vetrone" di Benevento. Nell'elaborato è stata descritta la specificità di questa razza suina, mettendone in particolare evidenza il sistema di allevamento ecosostenibile, nel rispetto degli equilibri ambientali e sociali, con lo scopo di recuperare le tradizioni storico-culturali della produzione e dell'utilizzo della carne.

Il terzo qualificato è stato l'elaborato "La carchiola: il pane dei contadini", scritto da Ilenia Mancusi, Vito Donato Sabia e Donatello Traficante dell'IPSASR "G. Fortunato" di Lagesole (PZ). Nell'elaborato si prende in esame un prodotto tipico locale (la carchiola), esaltandone la sua storia, il suo legame col territorio e le relative tecniche di produzione. Degna di nota è stata la proposta di un Disciplinare di produzione della DOP Carchiola di Avigliano per la valorizzazione di questo prodotto tipico.

Una menzione particolare è stata fatta infine all'elaborato denominato "La costa dei trabocchi", prodotto da Lucia Di Petro e Donatella Gizzarelli, dell'Istituto tecnico di Scerni (CH), che con un originale filmato hanno saputo illustrare e valorizzare un tratto della costa abruzzese che, da Ortona fino a Vasto, è caratterizzata dalla presenza dei "trabocchi", incredibili "macchine da pesca" simili a delle palafitte. Lungo la costa dei trabocchi abbonda inoltre la coltivazione degli agrumi di cui vengono descritte (in modalità multimediale) le varietà coltivate e le tecniche colturali, tipiche di questo tratto di costa italiana.



LUCIA ZADRA
Bibliotecaria



All'inizio fu solo Bacco... poi l'amore con Minerva!



ROBERTA BERNARDI
Docente di Materie letterarie

L'articolo 1 del concorso Bacco e Minerva recita:

La manifestazione ha il fine di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza e l'educazione ai vini italiani, stimolando gli studenti dell'ultimo anno degli istituti agrari ad un'applicazione sempre più attenta delle tecniche enologiche mirata al miglioramento della qualità del prodotto.

Orbene, questo – e non solo! - è ciò che è accaduto all'Istituto agrario di San Michele all'Adige durante la XIV edizione del concorso "Bacco e Minerva", nei giorni 22-23-24 aprile 2015. Mi accingo a riportare la breve intervista, pungente a tratti, da me fatta al padre storico di questa importante manifestazione, l'ispettore ministeriale dott. Giuseppe Murolo che, unitamente al collega Gaetano Cannizzaro, ha ideato la competizione così come oggi la conosciamo.

Dapprima il dott. Murolo ha ricordato le varie tappe del concorso, nato nel 1983 semplicemente come "Bacco" e ripetutosi per 5 edizioni. Poi l'interruzione. Quindi nell'anno 2001-2002, con Gaetano Cannizzaro, il tutto fu ripristinato e potenziato grazie all'aggiunta del premio "Minerva": si ebbe la prima edizione dell'attuale "Bacco e Minerva", ininterrottamente portato avanti fino ad oggi grazie all'impegno del MIUR e della FEDERDOC.

Bene, dico io, questo è per così dire il passato durante il quale la manifestazione ha decisamente contribuito alla crescita del settore viti-enologico in ambito scolastico.

Come vede Lei il futuro di tale settore alla luce dei cambiamenti che l'istituzione scolastica ha subito recentemente?

A mio avviso la recente Riforma che ha dato il via ad un corso quinquennale il cui titolo in uscita non ha però le caratteristiche del vecchio titolo sessennale di enotecnico, ha favorito, con la successiva proposta del "nuovo" sesto anno – il corso di specializzazione viticola-enologica, con conseguimento del titolo di Enotecnico ndr –, un titolo su cui sarebbe opportuno discutere. In più, tra qualche tempo in Italia ci saranno una quarantina di scuole enologiche... Lei lo

L'ispettore ministeriale dott. Giuseppe Murolo, ideatore della competizione
Bacco e Minerva

.....

sa che l'85% dei Dirigenti scolastici di tali istituzioni, oggi esistenti, non vengono da una cultura agraria? Questa apertura a presidi di ogni preparazione a mio avviso incicia anche l'attività didattica: sono le persone che fanno l'istituzione. E di conseguenza, la preparazione dei futuri addetti al settore sarà discutibile. Attualmente si vuole trasmettere l'immagine dell'agricoltura come comparto trainante... in verità sono gli altri che non tirano! Un amico, professore di enologia all'Università di Udine, sulla base di una statistica elaborata attraverso un'indagine sul campo, mi ha ricordato che il rinnovo annuale di addetti al settore enologico si aggira intorno alle 240, 250 unità, noi ne produciamo 800! Il dato si commenta da solo.

In sintesi Lei dice, chioso io, non c'è pianificazione a monte tra i bisogni del mercato del lavoro e la realtà scolastica. Potrebbe essere una soluzione, a Suo avviso, l'anno aggiuntivo vincolato?

La Riforma sottendeva un intento di licealizzazione che favorisse, in ultima battuta (o in prima?), l'Università; ma se non licealizzi il metodo, non vai lontano. Le Regioni, dal canto loro, volevano e vogliono la loro potestà, e mi riferisco all'Alta Formazione, in buona sostanza al famigerato sesto anno. La lobby che spinge affinché l'anno della discordia sia affidato a "chiunque" lo chieda e l'accesso allo stesso permesso ad ogni tipologia di diplomato (attualmente la normativa vigente non lo consente, ndr), qualora andasse in goal, procurerebbe costi e farraginosità inutili e ridicole. Io credo nella validità della tradizione, di cui le scuole enologiche italiane sono l'espressione concreta.

E quindi cosa bisognerebbe fare secondo Lei, domando un po' ansiosa io... Razionalizzare è la parola chiave. E il quinto livello (l'Istruzione Tecnica Superiore, ndr) gestito dal Ministero, la soluzione.

Ci salutiamo con una stretta di mano, il tempo è scaduto, il dott. Murolo è richiesto a gran voce in altra sede.

Ma mi tolga un'ultima curiosità, dico io mentre si sta allontanando: perché non Bacco e Cerere? Questione di mistificazioni?

Molto più banale di così, risponde l'ispettore: Il collega non aveva fatto studi classici!

E se ne va: l'andamento dinoccolato, l'aria sorniona...



La professoressa Roberta Bernardi e l'ispettore Murolo durante l'intervista

Cinquantesimo anniversario di diploma (1965)



SERGIO FERRARI

Già docente di Fitopatologia presso l'Istituto agrario

Ex allievi in festa a San Michele

Otto enotecnici, 21 periti agrari, 13 tecnici professionali, totale 42. È la somma dei diplomati dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige che hanno superato la prova finale nel 1965. Quasi tutti hanno partecipato al raduno programmato per il 23 maggio 2015. L'elenco comprende anche 5 deceduti. La festa di anniversario si è svolta nella nuova sede del Centro Istruzione e Formazione che i convenuti non hanno utilizzato, avendo compiuto l'intero corso sessennale, quinquennale o triennale, nel vecchio edificio asburgico che al tempo si chiamava *Casa nuova*. Il raduno è iniziato nell'atrio del Centro didattico con la Messa celebrata da Carlo Speccher, ex allievo dell'ITA, diplomato nel 1968, laureato in scienze agrarie a Piacenza, missionario in Africa per vent'anni, poi responsabile dell'ufficio omologo presso la Curia arcivescovile e da qualche anno parroco itinerante. Significativo il fatto che molti dei convenuti si sono trovati insieme davanti alla cappella del convitto che si trova all'interno dell'antico castello-convento agostiniano anziché nell'atrio della scuola, come era indicato nella lettera di invito.

“Colpa della nostalgia, cioè dello strugimento che faceva soffrire gli antichi eroi (e *nostos* era il viaggio, *algos* il dolore) che ritornavano in patria dalla guerra”, ha detto in seguito Attilio Scienza nel suo intervento in aula magna dove si è svolta la parte principale dell'incontro. Mauro Fezzi e Riccardo Velasco, rispettivamente già direttore generale della Fondazione Mach e direttore sostituto del Centro Ricerca e Innovazione, hanno illustrato in termini brevi l'attività molteplice che si esplica all'interno della FEM. Il Dirigente del Centro didattico Marco Dal Rì, che ha curato nei minimi dettagli l'organizzazione della festa, aveva fatto predisporre all'entrata dell'aula i tre report più recenti riguardanti i comparti: CIF; CRI CCT. Indovinata anche la decisione di far partecipare le due classi di diplomandi alla maturità tecnica 2015. La compresenza si è rivelata proficua. Gli ex allievi hanno potuto infatti illustrare ai giovani, seppure a tratti istantanei, la vita professionale percorsa. Ragioni di spazio ci costringono a riferire solo la sintesi dei tre interventi più significativi in quanto contengono anche proposte utili per quel che concerne l'agricoltura trentina.



La messa officiata dall'ex allievo Carlo Speccher, ora parroco itinerante

Pranzo preparato dagli agroalimentari

Dei vari percorsi didattici che il Centro istruzione e formazione della FEM offre attualmente la Scuola di trasformazione agroalimentare (IFP-ALI) è quella che agli ex allievi è risultata la più nuova e conforme alle possibilità lavorative del momento. Il piano di studi teorici e pratici, con frequenti e durevoli contatti operativi con l'esterno, comprende un triennio di base ed un quarto anno di specializzazione [nell'anno scolastico 2015-2016 ha visto l'avvio il nuovo e "sperimentale" V anno, ndr]. Tre i settori che l'allievo può scegliere: trasformazione vegetale, lavorazione delle carni e trasfor-

mazione lattiero-casearia. All'illustrazione da parte del Dirigente Marco Dal Rì è seguita la prova in campo: un pranzo semplice ma curato e raffinato che i commensali hanno molto apprezzato.



Attilio Scienza che, tra tutti, è l'unico ad avere percorso la strada della docenza universitaria (ma non solo), ha saputo aggiornare ed inserire nel contesto dell'incontro alcuni spunti attinti da una "vorace" lettura di fonti letterarie classiche che lo ha sempre accompagnato dopo il diploma.

In un istituto tecnico o in una facoltà scientifica come agraria, ad esempio, si rischia di vedere il mondo con gli occhi del pragmatismo scientifico, dimenticando il ruolo fondamentale delle due culture (tecnica e classica) che devono completarsi a vicenda. Ciò non significa solo introdurre nei programmi scolastici materie umanistiche, ma applicare all'attività tecnica e/o scientifica la saggezza e il modo di operare dei grandi maestri del passato. Platone, in uno dei suoi immortali dialoghi filosofici, ricorda al discepolo Agatone che insegnare non vuol dire riempire il bicchiere (la mente dei giovani) di nozioni, ma vuotare il bicchiere, cioè disporre il discente a riempirsi di nuove ed autonome acquisizioni. "Come hanno fatto i nostri vecchi professori [c'era anche Italo Fischer, ultranovantenne, ndr] che ci hanno infuso curiosità e

passione. Noi eravamo in maggioranza figli di contadini o di operai e volevamo affrancarci da una situazione economica e sociale molto modesta. Voi dovete pensare al vostro ruolo nella società con altri obiettivi per dare contenuti etici al vostro lavoro. Maggiore rispetto dell'ambiente e del consumatore senza perdere il contatto con la terra, ma essendo disposti sempre ad uscire dai confini geografici e culturali del Trentino per arricchirvi di nuove esperienze.". Queste le parole di Scienza.





Lino Lucchi, perito agrario, diplomato nel 1982, attuale presidente UDIAS, Unione diplomati Istituto agrario di San Michele.

“La nostra associazione, nata nel 1946, ma sulla traccia di una primitiva orga-

nizzazione fondata nel 1898, ha svolto per decenni una proficua attività propositiva rivolta ai decisori politici e sul piano dell'innovazione tecnica. Oggi è divisa tra chi la vuole legata al ruolo di sollecitazione e chi invece auspica diventi una fonte di arricchimento culturale per gli associati. Data la recente nomina del prof. Andrea Segrè a presidente della Fondazione Mach abbiamo ripreso la missione del passato e fornito alcune proposte che non riguardano solo il rapporto UDIAS-Fondazione, ma anche quello tra Fondazione e agricoltura trentina. Avremo modo di riprenderle prossimamente.

Ne citiamo una a titolo di assaggio: realizzare intorno ai centri abitati del Trentino delle cinture protettive occupate da coltivazioni biologiche o biodinamiche che non richiedano difesa chimica”. Così Lino Lucchi.

Un salto in biblioteca



Non c'era tempo per visitare l'intero complesso attuale della Fondazione Mach. La comitiva è stata pertanto invitata a dare un'occhiata alla biblioteca dove ha fatto gli onori di casa la responsabile dottoressa Alessandra Lucianer. Non c'è confronto fra la biblioteca di adesso e quella che per alcuni decenni dopo il primo centenario (1974) era ospitata nell'attuale sala degli specchi. Gli ex allievi han-

no constatato *de visu* l'ampiezza degli spazi e la ricchezza di volumi e riviste che vi trovano collocazione. Per non parlare delle collezioni antiche conservate tal quali o trasferite su supporto telematico. L'aspetto che li ha maggiormente colpiti è lo stretto collegamento instaurato dalla responsabile e dal suo team tra il patrimonio della biblioteca e gli studenti di ogni ordine e grado.

L'incontro in biblioteca tra gli ex allievi, il Dirigente scolastico e la responsabile dott.ssa A. Lucianer

.....

Attilio Negherbon, perito agrario e per una legislatura consigliere regionale del Trentino Alto Adige, ha ricordato l'attività svolta da una ventina di diplomati del 1965 presso l'istituto professionale per l'agricoltura di Castelfranco Veneto su iniziativa del CECAT (Centro per l'Educazione e la Cooperazione agricola nella Marca trevigiana).

L'istituto di Castelfranco ha senz'altro svolto una grande funzione nello sviluppo dell'agricoltura trevigiana e in questa azione il gruppo di San Michele ha rivestito un compito importante.

Merito della preparazione ricevuta e degli esempi di efficiente organizzazione cooperativa che hanno portato dal Trentino. Un esempio, ha detto Negherbon, per gli allievi prossimi diplomandi periti agroambientali e rurali.



Al di là dei ricordi e della riconoscenza per la formazione ricevuta, i partecipanti hanno avanzato proposte riguardanti non solo il rapporto con l'Istituto agrario (FEM), ma anche l'agricoltura trentina.

Grazie ai promotori

Se la festa degli ex allievi diplomati del 1965 è riuscita nel migliore dei modi, il merito primario va ai cinque promotori che nomino in ordine alfabetico: Diego Forti, Marco Marcon, Franco Roncador, Claudio Rigotti e Kurt Werth. La scintilla è partita da un incontro tra Diego Forti e Kurt Werth, ma è stata tenuta viva dal soffio delicato, ma determinato, di Claudio Rigotti. Sono debitore alla cinquina di almeno 4 incontri, merenda compresa, a due dei quali era presente anche il Dirigente del Centro scolastico che dà molta importanza agli incontri degli e con gli ex allievi. In comune con Edmondo Mach, fondatore dell'Istituto Agrario, Marco Dal Rì non ha solo barba e baffi, fatte salve le dimensioni che privilegiano l'illustre antenato; li avvicina anche l'invito che Mach rivolse ai cari allievi che se ne andavano il 20 marzo 1898 e che Dal

Rì ripete spesso: "Vogliamo sempre considerarsi come attinenti dell'Istituto e formanti parte della sua grande famiglia". Altre persone hanno portato legna per alimentare il fuoco della festa del 23 maggio 2015. Viene spontaneo l'augurio che le classi successive di diplomandi sappiano continuare la tradizione.



L'incontro iniziale in Aula Magna: da sinistra, il Dirigente scolastico prof. M. Dal Rì promotore dell'iniziativa, il già direttore generale M. Fezzi ed il moderatore prof. S. Ferrari

.....



La Fondazione Mach è un gioiello



LAURA GALASSI
Ufficio stampa, Servizio Sistemi Informativi,
Organizzazione e Comunicazione

Andrea Segrè è presidente della Fondazione Mach di San Michele all'Adige e professore ordinario di Politica agraria internazionale e comparata all'Università di Bologna. È fondatore e presidente di Last Minute Market, spin off dell'Università di Bologna divenuto eccellenza nazionale ed europea per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari. Dal 2010 promuove la campagna europea di sensibilizzazione *Un anno contro lo spreco*, per la quale ha ideato la Dichiarazione contro lo spreco alimentare.

Nel 2013 ha costituito con SWG *Waste Watcher*, il primo Osservatorio nazionale sugli sprechi alimentari domestici.

Ha promosso la *Carta per gli enti territoriali a Spreco Zero*, cui aderiscono centinaia di sindaci delle metropoli e delle città italiane, costituitisi in associazione Sprecozero.net. Dall'ottobre 2013 è coordinatore del *Piano Nazionale per la prevenzione degli sprechi alimentari* – PINPAS istituito dal Ministro dell'Ambiente. Nel luglio 2014 il Ministro dell'Ambiente l'ha nominato presidente del Comitato tecnico-scientifico del Piano Nazionale per la Prevenzione dei Rifiuti. Da luglio 2012 è presidente del Centro Agroalimentare di Bologna (CAAB), dove ha ideato e promosso assieme al Comune di Bologna il Parco tematico Agro-alimentare F.I.CO (Fabbrica Italiana Contadina) EatalyWorld-Bologna. È presidente del comitato scientifico del Fondo Parchi Agroalimentari italiani che porterà alla costituzione di F.I.CO-EatalyWorld Bologna.

Presidente Segrè, quale è la sua visione della Fondazione?

Quella trentina è una delle agricolture più avanzate d'Europa. Questa situazione di privilegio si deve anche alla presenza di questa Fondazione e, in particolare, dell'Istituto agrario che, da quasi un secolo e mezzo, fornisce a chi lavora la terra le conoscenze necessarie per operare in modo proficuo e rispettoso dell'ambiente.

La FEM, nei suoi 141 anni di storia, ha contribuito alla diffusione della cultura tecnico agraria e viticolo enologica in Italia.

Mille studenti, 250 ricercatori, 150 tecnologi e un centinaio di docenti costituiscono il formidabile patrimonio di conoscenza FEM che, grazie alle sue risorse umane, ha raggiunto importanti traguardi a livello internazionale, con più di 200

pubblicazioni all'anno, senza dimenticare lo sbalorditivo dato di 44 ricercatori che hanno conseguito l'abilitazione all'insegnamento universitario. Insomma, credo che la Fondazione sia un vero gioiello.

Che impostazione intende dare all'Ente?

Il ruolo di FEM, con le sue quattro funzionalità riunite sotto lo stesso tetto, è unico in Italia e forse anche nel mondo. La sfida che voglio intraprendere è quella di mantenere alto il valore di questa realtà, dando sempre più risposte concrete a chi lavora sul campo.

Credo che la ricerca avanzata e la consulenza tecnica siano due anime che possono e devono convivere: siamo diventati uno dei migliori centri di ricerca nell'ambito agro-food perché siamo riusciti a far funzionare il "triangolo della conoscenza", fatto di eccellenze nella scienza, nell'educazione e nell'innovazione. La cosa importante è avere una "visione", quella che io chiamo "FEM 2025", ovvero cosa vuole essere da qui a dieci anni questa Fondazione, partendo dalle solide radici impostate da chi mi ha preceduto.

Quali strategie di crescita intravede?

Tra le mie priorità c'è il lavoro sull'identità e l'immagine di FEM, valorizzando sinergie e obiettivi comuni all'interno della filiera interna composta da istruzione, ricerca, sperimentazione, trasferimento tecnologico, produzione e vendita. La Fondazione deve maturare una visione di agricoltura che va condivisa con il territorio e con la politica, valorizzando il patrimonio umano interno in modo che ognuno possa esprimere al meglio la propria professionalità.

Un tassello importante di questo puzzle è la convenzione che istituisce a San Michele all'Adige il Centro Agricoltura, Alimentazione, Ambiente tra l'Università di Trento e la Fondazione Edmund Mach. In questo caso l'obiettivo è quello di sviluppare le collaborazioni scientifiche nel settore e radicarle sul territorio a partire dal corso di laurea in Viticoltura ed Enologia. Il Centro UNITN-FEM andrà ad arricchire, anche formalmente, il rapporto sinergico ricerca-didattica, ampliando la collaborazione con la Libera Università di Bolzano e Laimburg: non c'è infatti una buona ricerca senza una buona didattica e viceversa. Dopo il passaggio nei Cda dei due enti, siamo già passati alla fase operativa.

Quale è la strada da seguire per dare risposta alla mission della Fondazione in ambito locale e internazionale?

Per raggiungere la mission internazionale della Fondazione è sempre più importante fare rete. La recente nascita dell'Hub Innovazione Trentino (HIT), società consortile partecipata da FEM, Università degli Studi di Trento, Fondazione Bruno Kessler e Trentino Sviluppo, in quest'ottica servirà a promuovere e valorizzare i risultati della ricerca e l'innovazione del sistema Trentino al fine di favorire lo sviluppo dell'economia locale.

È attraverso questo incubatore che verrà catalizzata l'innovazione, il trasferimento tecnologico e lo scouting di opportunità di innovazione per i soci e per il territorio della Provincia Autonoma di Trento, a livello nazionale, europeo ed internazionale.

Guardando al locale, vogliamo costruire una piattaforma di servizi articolati per l'agricoltura trentina che possa garantire al nostro sistema agro-forestale la necessaria competitività per gli anni a venire, senza tralasciare la sostenibilità. In quest'ottica necessitiamo di una visione di prospettiva. Siamo stati i primi ad adottare tecnologie come la confusione sessuale per frutteto e vigneto, che ha ridotto e talvolta azzerato l'uso di insetticidi. Stiamo affinando le tecnologie di diffusione, per ridurre la deriva. Inoltre stiamo studiando varietà che portano il carattere della resistenza alle malattie, sperimentiamo architetture degli impianti che ci consentano l'adozione di un maggior grado di meccanizzazione, in parte sostitutivo di soluzioni di natura chimica.



Il lago di Tovel in inverno
foto di Stefano Menapace



LA REALTÀ



Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino: formazione naturale



ETTORE ZANON
Coordinatore dell'Accademia Ambiente
Foreste e Fauna del Trentino

La "Scuola di formazione permanente nelle materie ambientale, forestale e faunistico", nota al pubblico come Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino (AAFF), nel 2015 ha svolto il suo quinto anno di attività.

La scuola è stata istituita in seguito ad accordo del 24 maggio 2010 tra Provincia Autonoma di Trento e Istituto Agrario di S. Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach. Questa partnership tra Fondazione e Provincia ha l'obiettivo di dare risposta alle esigenze formative dei soggetti che si relazionano (in forma sia professionale che amatoriale) alle risorse forestali e faunistiche ed al loro utilizzo sostenibile.

L'Accademia Ambiente Foreste e Fauna fa riferimento al Centro Istruzione e Formazione. La sua sede operativa è presso il BIC di Mezzolombardo.

Secondo il regolamento per l'organizzazione ed il funzionamento, sottoscritto da PAT e FEM, l'attività dell'Accademia è affidata ad un Coordinatore che ne è il responsabile operativo. La valutazione delle proposte e l'approvazione del programma annuale competono invece alla Commissione di valutazione, con funzioni di indirizzo e verifica e costituita da una rappresentanza paritetica fra Provincia e Fondazione.

La Scuola, oltre alla figura del Coordinatore, si avvale del personale tecnico e amministrativo e delle strutture del Centro Istruzione e Formazione - FEM, il quale provvede all'adozione di tutti gli atti di amministrazione ordinaria e straordinaria.

In termini quantitativi, la maggior parte dei fruitori dell'offerta formativa di AAFF sono pescatori e caccia-

Prove sul campo per la qualifica
di "Esperto Accompagnatore"
.....



tori trentini che frequentano i corsi per conseguire le diverse abilitazioni e qualificazioni previste dalla norma. Ad ottobre 2015 avevano seguito i corsi già 822 utenti, in linea con la media che supera le 1.000 unità all'anno.

La formazione viene erogata in sede oppure, ove possibile al fine di facilitare gli iscritti, direttamente sul territorio. Una parte delle attività didattiche si svolge invece necessariamente sul campo.

Formazione in ambito venatorio

Nel corso dell'ultimo anno l'Accademia ha riorganizzato strutturalmente una significativa parte dei corsi, in particolare quelli dedicati al conseguimento dell'abilitazione venatoria e della qualifica di "Esperto Accompagnatore", in conseguenza alla modifica della norma in materia. Ciò ha portato in particolare a rendere più ampi ed approfonditi i contenuti didattici, con un generale incremento delle ore di lezione e, come peraltro confermato dagli esiti delle prove di esame, un maggiore livello di preparazione dei candidati.

Attualmente i corsi, facoltativi, di preparazione al conseguimento dell'abilitazione venatoria prevedono 60 ore

di aula, suddivisi in due moduli da 30 ore ciascuno. Al termine del percorso ai partecipanti sono riconosciuti dalla Provincia dei crediti formativi, ovvero dei punti "spendibili" per il superamento della prova scritta. Dopo la prima edizione sperimentale del nuovo corso, l'abilitazione è stata conseguita dall'85,7% dei frequentanti.

Mentre i corsi di preparazione all'esame per "Esperto Accompagnatore", ora a frequenza obbligatoria per disposizione provinciale, prevedono 60 ore di aula e tre giornate di esperienza sul campo. I corsisti sono stati suddivisi in 5 "classi" distribuite sul territorio provinciale, in modo da facilitare il più possibile la frequenza. Le prove di esame sono in corso mentre scriviamo queste note, ma i risultati sembrano essere soddisfacenti.

In generale, a tutti i partecipanti ai percorsi formativi è richiesto di compilare un modulo (anonimo) di propria valutazione delle prestazioni erogate, sia in termini organizzativi che propriamente didattici, il feedback che ne risulta è assolutamente positivo, in linea con i risultati concreti poi conseguiti.

Complessivamente, ad ottobre 2015 l'Accademia ha organizzato 9 corsi, altri due sono previsti entro al fine dell'anno.



Formazione per la pesca

L'Accademia, in partnership con le associazioni alieutiche presenti sul territorio, organizza i corsi per il conseguimento dell'abilitazione alla pesca. Ad ottobre ne erano stati organizzati sette, con previsione entro fine anno di metterne in campo altri due.

Nel 2015, in collaborazione con FIPSAS (Federazione Italiana Pesca Sportiva e Attività Subacquee), si è svolto un corso inedito nato per formare 19 "Istruttori di pesca". Questa nuova figura va a supporto delle associazioni locali, con l'obiettivo di informare ed educare coloro che si avvicinano per la prima volta all'attività alieutica.

Nello specifico, gli istruttori coinvolgeranno i ragazzi neo pescatori sotto i 14 anni d'età nelle attività promosse dalle singole associazioni e avranno ruolo di docenza, in materia di tecniche di pesca, nell'ambito dei corsi di abilitazione.

Altre forme di divulgazione, sensibilizzazione, educazione

L'attività dell'Accademia non si esaurisce nell'organizzazione di specifici percorsi formativi e abilitativi per le varie figure previste dalla normativa provinciale.

Sono comunque attivate, compatibilmente con le risorse disponibili, anche altre iniziative di formazione, informazione, divulgazione e sensibilizzazione. Solitamente si tratta di in-

terventi puntuali o articolati su qualche serata, con libero accesso degli interessati, organizzati sul territorio. In pratica l'Accademia, ove richiesto, o si propone per incontri tematici nella materie di competenza.

Un'iniziativa che riscuote particolare successo è il Workshop "Dalla Foresta Alla Cucina", dedicato all'igiene, qualità e corretto trattamento delle carni di selvaggina: quattro serate con veterinari, esperti di carni e chef, normalmente realizzate in collaborazione con ENAIP.

A inizio anno, nell'ambito della formazione continua dei professionisti, in collaborazione con l'Ordine Dei Giornalisti Del Trentino-Alto Adige/Südtirol e in partnership con la Scuola Forestale Latemar (Azienda Provinciale Foreste e Demanio della Provincia Autonoma Bolzano) si è svolto il corso accreditato "Comunicare la Natura - Informazione e divulgazione su temi sensibili, fra scienza e ideologia". Il percorso formativo era patrocinato da: Associazione RIVA, Ordine regionale dei giornalisti, A.R.G.A. del Friuli Venezia Giulia e del Veneto/Trentino-Alto Adige, Ripartizione Foreste della Provincia Autonoma di Bolzano, Associazione Cacciatori Alto-Adige, Servizio Foreste e Fauna della Provincia Autonoma di Trento, Associazione Cacciatori Trentini, Associazione Teriologica italiana.

È di particolare importanza anche ciò che attiene ai convegni e seminari tecnico/scientifici, ambito nel quale



si è già sperimentata un'ottima collaborazione con il CRI - Gruppo Ricerca Ecologia Animale.

Sia nell'attività formativa che in quella divulgativa è inoltre consolidato uno stretto rapporto di collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Le pubblicazioni dell'accademia

Un'altra forma efficace per trasmettere informazioni e anche valori passa attraverso i prodotti editoriali. A questo scopo vengono realizzate delle pubblicazioni, sia in formato cartaceo che digitale, legate a tematiche attuali e sensibili nel contesto ambientale, faunistico, ittico e venatorio. Il layout utilizzato finora è quello di un opuscolo con veste grafica attrattiva.

Le pubblicazioni della Collana "Quaderni dell'Accademia Foreste e Fauna del Trentino" realizzate sino ad oggi sono le seguenti:

2011: Perché la caccia: "Prelievo sostenibile, etica venatoria, società"

2012: Armi a caccia: "Gestire correttamente e in sicurezza le armi per l'attività venatoria"

2013: Il manifesto di Riva - "La ricerca degli ungulati feriti con l'ausilio del cane"

2014: Gli incontri di Riva del Garda - "La formazione del conduttore di cani da traccia"

2014: Ecosistemi e Sanità - "Principali patologie della fauna: conoscerle e riconoscerle"

2015: Gli incontri di Riva del Garda - "Addestramento e allenamento dei cani da traccia".

Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino

Coordinatore: **Dr Ettore Zanon**

Staff: **Stefano Menapace**

Commissione di Valutazione:

Rizzoli Dr. ssa Annapaola

Responsabile Gruppo Ricerca Ecologia Animale CRI - FEM;

Artuso Prof. Ivano

Coordinatore Istruzione Secondaria Professionale CIF - FEM;

Zanin Dr. Maurizio

Dirigente Servizio Foreste e Fauna - PAT;

Valenti Dr. Lorenzo

Ufficio Faunistico - PAT



La scuola spesso coincide con un'erta salita...
ma la fatica per giungere in vetta e godere del panorama vale davvero la pena!
foto di Mauro Bragagna



I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA



Flabbergasted in Denmark: when action becomes reaction



BARBARA CENTIS
CLIL Science teacher



MANUEL PENASA
Animal husbandry and dairy products'
processing teacher

The famous colorful houses in Copenhagen
Le case colorate di Copenhagen

.....

When you are young, you often feel like you are a small piece of the world...a small piece that doesn't fit much in the big jigsaw of life. You feel like you want to make this piece bigger but you don't think you have the means to do that.

One of the duties of school is to exploit this need and show youngsters that it is indeed possible to change the world and that each person has a responsibility.

Action is the way to reaction so we have decided to pursue this dream by setting up a project on sustainability! Sustainability is living today without jeopardizing the potential for people in the future and it is about little things such as transportation and health habits. Taken over in the whirl of things, we realized we needed a model to mock so we have looked around and seen Denmark was the most sustainable country in Europe when it comes to transportation. More precisely, in Copenhagen, 36% of all citizens commute by bike

to work, school and University and the number is deemed to increase up to 50% for the end of 2015. All of the city is featured on biking so much so that Copenhagen has recently earned the reputation of the most bicycle-friendly city of the world as claimed by Financial Times in 2014.

We thought we could learn much from it so we dedicate our school trip to this country: the last chance to learn together as a class.

Copenhagen, though, is also one of the most expensive cities in the world so we've decided to apply for a grant at the Banca di Trento e Bolzano which was issued for environmental projects. The grant of € 3,000 was awarded to us for the study of the city's bicycle routes, transports' planning and sustainability goals so, once we got it, we felt even more engaged in a more environmentally-friendly view.

After an initial study in class, aimed at discovering the principles behind the greenways, we left Italy on April

13th with an early flight from Malpensa Airport. We arrived at Copenhagen at 9 AM and, after the luggage drop, we engaged in a Canal Tour which showed us the whole city from a boat. Bicycles were all over the place: people seemed to use them for everything! The Channel Tour allowed us to spot the hidden places of the city, for us to check on later.

After a short check to the oldest amusement park in the world (Tivoli Park) we met our young guide (from the Guided Tours Copenhagen) that showed us Christiania, a neighbourhood where special rules are applied and "special" people live. It has been interesting to see the socialist concept in action though we felt it had been too stretched out. We then went back to the hotel for a nice sleep as, for this first day, we only managed a short nap on our way to the airport.

On the second day we met our Bike Guide and, by him, we moved to the second step of the project which was aimed at discovering more about the Danish bike routes. The guide showed us the whole city on a bike and told us about the city's future sustainability goals: this indeed showed us that a new concept of life was possible.

We would need many pages to tell the things we've learnt and how they can apply to our philosophy of GAT students: now we have it clear that the environment is a resource that mankind has to carefully manage reminding we are only guests in this world.

In the afternoon we visited the Carlsberg Factory: this is one of the largest beer companies in the world and we were amazed to hear that it was the first one that was, and still is, financing research and development for yeasts. We visited the cellars and got touched by the story of the founder, tasted some beers and revised some principles of microbiology.

On the third day of our staying, we moved out from Copenhagen to visit the Island of Mon with its beautiful gypsum cliffs: we also visited the Geocenter Museum and the beautiful area around this wonder of nature. In the afternoon we visited a Dairy where we were thought about the Danish techniques for cheesemaking and got invited to have some training experience there.

On our fourth day we went to Malmo, a Swedish town just on the other side of the Channel separating Denmark and Sweden. We took the



Group picture at the Carlsberg Factory
Il gruppo presso la fabbrica della Carlsberg

fast train which brought us there in twenty minutes and, once there, we got a taste of the Swedish concept of sustainability too. We were amazed by the reliability of the transportation means as well as the welfare measures for students: a University students in fact receives a full coverage and pocket money. Our journey was unfortunately going to an end so, on our last day, we

walked around Copenhagen capturing the last snapshot of this amazing city. Copenhagen is a place that showed us the Scandinavian way of doing things, that sustainability is possible even in big cities and that young people are not only the 2.0 generation living on social networks...so thanks Copenhagen for showing us that action should and must transform into reaction, especially at school.

A special thank to the students of the former 5A GAT

Abram Alessandro, Andreatta Lisa, Battisti Emanuele, Benedetti Matteo, Bergamo Samuele, Berlanda Ezio, Bevilacqua Arianna, Cemin Thomas, Cont Nicola, Crose Leonardo, Della Giacoma Arianna, Ferro Nickolas, Maffei Thomas, Paoli Anna, Parisi Riccardo, Pedrinolla Claudio, Penasa Roberto, Pezzè Giacomo, Pontalti Paolo, Santoni Sandra, Sebastiani Erica e Zanon Nicola.

... a teacher is nothing without students...

Sbalorditi in Danimarca: quando l'azione diventa re-azione

.....
BARBARA CENTIS
Docente CLIL di Scienze Naturali

MANUEL PENASA
Docente di Zootecnia e di Trasformazione
dei prodotti lattiero-caseari

Quando si è giovani ci si sente spesso come se si fosse un piccolo pezzo di mondo... un piccolo pezzo che non si adatta molto nel grande puzzle della vita. Ci si sente come se si volesse rendere quel pezzo più grande, ma non si ritiene di avere i mezzi per realizzarlo.

Uno dei compiti della scuola è di sfruttare questo bisogno e mostrare ai giovani che invece è possibile cambiare il mondo e che ognuno ha la sua responsabilità in ciò.

L'azione è il modo per reagire: così abbiamo deciso di inseguire quel sogno e avviare un progetto sulla sostenibilità! Sostenibilità è vivere oggi senza mettere a repentaglio il potenziale delle persone in futuro; si tratta in fondo di piccole cose, ad esempio trasporto e sane abitudini. Presi nel vortice delle cose, ci siamo accorti che avevamo bisogno di un model-

lo da imitare: così ci siamo guardati intorno e abbiamo constatato che la Danimarca era il paese più sostenibile in Europa nell'ambito dei trasporti. Più precisamente, a Copenaghen il 36% di tutti i cittadini si reca al lavoro, scuola e Università in bicicletta e il numero si ritiene aumenterà fino al 50% entro la fine del 2015. Tutta la città è organizzata sull'utilizzo della bicicletta al punto che Copenhagen recentemente ha guadagnato la reputazione di città più *bicycle-friendly* del mondo, come sostenuto dal Financial Times nel 2014.

Noi docenti pensammo quindi che avremmo potuto imparare molto da un simile modello: quindi decidemmo di dedicare il nostro viaggio formativo di fine anno scolastico a quel paese, la Danimarca appunto. Era l'ultima occasione per imparare insieme come classe.



Copenhagen, però, è anche una delle città più costose al mondo, quindi abbiamo deciso di fare domanda per una sovvenzione presso la Banca di Trento e Bolzano, sovvenzione concessa per progetti ambientali. L'assegnazione di 3.000 euro ci è stata conferita per lo studio delle ciclabilità della città, gli obiettivi di pianificazione e sostenibilità dei trasporti. Una volta comprese le motivazioni, ci siamo sentiti ancora più impegnati in una visione decisamente rispettosa dell'ambiente.

Dopo un iniziale studio in classe, volto a scoprire i principi che l'istituzione di zone verdi urbane sottende, abbiamo lasciato l'Italia il 13 aprile con un volo, la mattina presto, dall'aeroporto della Malpensa. Siamo arrivati a Copenhagen alle 9 e, dopo il recupero dei bagagli, siamo stati coinvolti nel tour del pittoresco canale di Nyhavn che ci ha mostrato tutta la città dall'acqua. Le biciclette erano dappertutto: la gente sembrava utilizzarle davvero per ogni

cosa! Il tour del Canale ci ha permesso di individuare i luoghi nascosti della città, luoghi che abbiamo visitato poi. Dopo una breve vista presso il più antico parco di divertimento del mondo (il Parco Tivoli), abbiamo incontrato la nostra giovane guida (dall'associazione *Guided Tours Copenhagen*) che ci ha mostrato Christiania, un quartiere dove vengono applicate regole speciali e ove vivono persone "speciali". È stato interessante vedere il concetto di applicazione di socialismo, anche se abbiamo pensato che fosse stato troppo interpretato *sui generis*. Siamo poi tornati in hotel per una bella dormita perché, in quella prima giornata, eravamo solo riusciti a schiacciare un breve pisolino sulla strada per l'aeroporto.

Il secondo giorno abbiamo incontrato la nostra guida di Mountain Bike e, con lui, ci siamo recati alla seconda fase del progetto che mirava a scoprire i percorsi ciclabili danesi. La guida ci ha mostrato tutta la città in biciclet-

Copenhagen: the most bicycle-friendly city in the world!

Copenhagen: la città più bicycle-friendly del mondo!

.....

Having fun at the bike tour!

Divertimento al bike tour!

.....



ta e ci ha illustrato gli obiettivi di sostenibilità futuri della città: tutto ciò ci ha suggerito che un nuovo concetto di vita era possibile.

Ci sarebbe bisogno di molte pagine per raccontare le cose che abbiamo imparato e come queste possano essere applicate alla nostra filosofia di studenti GAT; certo è che ora abbiamo chiaro che l'ambiente è una risorsa che l'umanità deve gestire con attenzione ricordando che siamo tutti solo ospiti in questo mondo. Nel pomeriggio abbiamo poi visitato la fabbrica della Carlsberg: una delle più grandi aziende di birra nel mondo; siamo rimasti sorpresi nel sentire che è stata la prima azienda, e lo è tuttora, a finanziare la ricerca e lo sviluppo dei lieviti. Abbiamo visitato le cantine, ci siamo sentiti coinvolti dalla storia del fondatore, abbiamo degustato la birra e rivisto alcuni principi di microbiologia.

Il terzo giorno del nostro soggiorno ci

siamo trasferiti fuori Copenaghen, a visitare l'isola di Mon, con le sue splendide scogliere di gesso: abbiamo anche visto il Museo Geocenter e la bellissima zona intorno a questa meraviglia della natura. Nel pomeriggio abbiamo fatto visita a un caseificio dove abbiamo potuto verificare le tecniche di caseificazione danesi e ove siamo stati invitati a svolgere una piccola esperienza formativa sulla caseificazione appunto.

Il nostro quarto giorno ci siamo recati a Malmö, una città svedese sul lato opposto del canale che separa la Danimarca dalla Svezia. Abbiamo preso il treno veloce che ci ha portato in venti minuti a destinazione e, una volta lì, abbiamo avuto un assaggio anche del concetto svedese di sostenibilità. Siamo rimasti stupiti dall'affidabilità dei mezzi di trasporto, nonché delle misure di assistenza sociale per gli studenti: uno studente universitario svedese riceve una copertura completa per le tasse universitarie ed addirittura uno stipendio dallo stato.

Il nostro viaggio versava purtroppo verso una fine, così il nostro ultimo giorno abbiamo girato Copenaghen per catturare l'ultima istantanea di questa splendida città. Copenaghen è un posto che ci ha mostrato la via scandinava di realizzare le cose, che la sostenibilità è possibile anche in grandi città e che i giovani non sono solo la generazione 2.0 che vive sui e dei social networks... quindi grazie Copenaghen per averci mostrato che l'azione può e deve trasformare in re-azione, soprattutto a scuola.

Un ringraziamento speciale agli studenti della ex 5A GAT

Abram Alessandro, Andreatta Lisa, Battisti Emanuele, Benedetti Matteo, Bergamo Samuele, Berlanda Ezio, Bevilacqua Arianna, Cemin Thomas, Cont Nicola, Crose Leonardo, Della Giacoma Arianna, Ferro Nickolas, Maffei Tommaso, Paoli Anna, Parisi Riccardo, Pedrinolla Claudio, Penasa Roberto, Pezzè Giacomo, Pontalti Paolo, Santoni Sandra, Sebastiani Erica e Zanon Nicola.

... Un insegnante è nulla senza studenti...



10th Europea Wine Championship

Mi accingo a raccontare l'esperienza fatta da me e dal mio ex compagno di classe (VIS ITA, ndr) Daniele Caracristi, assieme all'insegnante Luca Russo, alla decima edizione dell'Europea Wine Championship svoltasi in Austria dal 6 al 10 aprile 2015 presso la scuola di Klosterneuburg, una delle cosiddette "sorelle" dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige. Infatti, è dalla scuola di Klosterneuburg che partì Edmund Mach per dirigersi in quel di San Michele, nel lontano 1874, con lo scopo di fondare l'Istituto oggi ben noto. L'Europea Wine Championship è un concorso tra numerose scuole enologiche europee di diverso grado, ad esempio scuole professionali, istituti tecnici come il nostro, o Alta formazione. In questa competizione non sono mancati certo i momenti conviviali e di svago in cui abbiamo avuto la pos-

sibilità di conoscere ragazzi e ragazze simpaticissimi provenienti da tutto il continente europeo. Ci sono stati poi i tempi di vera e propria competizione in cui noi studenti siamo stati messi alla prova sia in ambito enologico sia in quello viticolo, con prove teoriche e pratiche. Per quanto riguarda i partecipanti, ci siamo confrontati con allievi originari dalle zone più famose del vino: francesi, spagnoli, italiani ovviamente, ma anche con studenti di aree meno famose a livello internazionale, uniti a noi da una grande comune passione verso il mondo dell'enologia, come ad esempio gli alunni slovacchi o svizzeri. Seppur alla partenza la macchina a noi destinata non volesse saperne di partire e nonostante una deviazione da *tour in the nature* lungo l'Austria allo scopo di evitare una presunta colonna



ANDREA ANTONELLI
Ex studente VIS

I partecipanti all'Europea Wine Championship.
Sullo sfondo, la città di Vienna.

.....



Andrea Antonelli impegnato
in una prova pratica

.....



al passo del Brennero, siamo comunque arrivati sani e salvi a Klosterneuburg per la serata iniziale, quella del 6 aprile, dove fin da subito ci siamo sentiti a nostro agio in mezzo a tutti gli altri studenti europei.

I giorni seguenti sono stati dedicati ai test teorici e pratici di viticoltura ed enologia in cui siamo stati chiamati a mettere alla prova tutte le nostre abilità per non sfigurare davanti all'agguerrita concorrenza.

La sera del penultimo giorno ci è stata presentata la realtà viti-enologica austriaca che ci ha molto incuriosito, sia nei numeri sia nella degustazione finale.

Proprio su questa degustazione si è poi basata la competizione delle ventiquattro ore conclusive in cui abbia-

mo dovuto riconoscere diverse varietà tipiche austriache.

L'ultima sera poi si è svolta la cena finale con annessa premiazione dei vincitori delle varie nazioni in cui noi, come rappresentanti della scuola di San Michele, abbiamo avuto molte soddisfazioni essendo arrivati primi nella competizione generale a squadre, primi nella prova individuale di viticoltura, terzi nella competizione sulla viti-enologia austriaca e terzi nella classifica generale individuale.

La mattina seguente, dopo aver salutato tutti i nuovi amici, ci siamo diretti verso casa con un po' di groppo alla gola per le nuove conoscenze subito abbandonate, ma comunque molto carichi per l'entusiasmante esperienza vissuta.



Non solo competizione...

Gara nazionale studentesca Istituti Tecnici Agrari Cremona 25 - 27 marzo 2015

Mi è sempre piaciuto fare nuove esperienze ed aderire a iniziative inedite; ma quando mi è stato proposto di partecipare alla gara nazionale degli Istituti Tecnici Agrari ero molto titubante. Pensavo di non essere all'altezza della "sfida" che mi veniva assegnata: quella di rappresentare un istituto rinomato come San Michele all'Adige. Alla fine, stimolato dalla mia famiglia, dai miei compagni e, soprattutto, dai miei insegnanti ho accettato con entusiasmo l'invito.

La gara, indetta dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, si è svolta nell'Istituto Tecnico Agrario *Stanga* di Cremona dal 26 al 27 marzo 2015. A questa hanno partecipato ben 42 studenti provenienti da 15 regioni italiane. All'esperienza sono stato accompagnato dal professor Artuso che ringrazio particolarmente, sia per la preparazione alla gara che per il periodo trascorso a Cremona.

Siamo stati accolti nel migliore dei modi e l'istituto ospitante ha organizzato più che adeguatamente l'evento. La gara era articolata in prove scritte e in prove pratiche di laboratorio che vertevano su tutte le materie di indirizzo del terzo e quarto anno di scuola superiore.

La mattina si svolgevano le verifiche mentre nel pomeriggio erano effettuate interessanti visite sul ter-

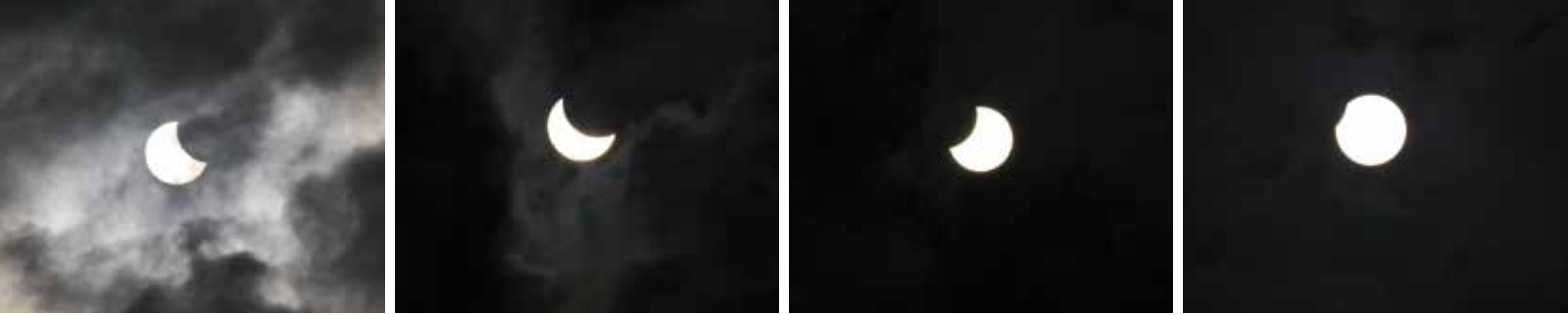
ritorio cremasco. Invero, se in parte venivano affrontate tematiche svolte durante l'anno scolastico, anche le conoscenze acquisite al di fuori dell'ambito convenzionale avevano un ruolo prioritario. Infatti, al mattino c'erano le prove mentre nel pomeriggio erano programmate varie visite guidate a realtà agricole del Cremasco. Proprio tali uscite sono state occasione per conoscere e condividere opinioni ed esperienze con compagni e docenti. L'intera "gara" infatti non è stata solo una competizione con altri studenti, ma anche un'opportunità di confronto con realtà diverse da quella trentina.

Alla termine delle due giornate, al di là dell'esito delle prove, ero molto soddisfatto ma mai avrei pensato di ottenere un risultato quale quello conseguito vista la presenza di altri studenti molto preparati. Infatti, solo quando a fine aprile ho ricevuto gli esiti, ho realizzato che avevo raggiunto il terzo posto.

Credo che il conseguimento di un simile successo non sia solo merito mio: in primis devo infatti ringraziare l'Istituto che mi ha permesso di realizzare questa esperienza e che mi ha fatto capire il livello di qualità su scala nazionale della nostra scuola. In secondo luogo ringrazio la mia famiglia e i miei compagni che mi hanno sostenuto nell'affrontare una tale sfida.

FRANCESCO IORI
Studente VA PT

Il gruppo degli studenti italiani coinvolti nella competizione, tra cui, in prima fila nel centro, Francesco Iori



Equinozio di primavera con eclissi



CRISTINA BORDIN

Docente di Scienze della Terra e Biologia

Il 20 marzo 2015 si è presentata un'occasione da non perdere. Il giorno dell'equinozio di primavera è stato caratterizzato da eventi astronomici particolari. Quel giorno, infatti, coincideva con un'eclissi parziale di sole e con la luna al perigeo.

Sempre per una fortunata congiunzione astrale, il fenomeno dell'eclissi si è presentato proprio in concomitanza delle ore di lezione di Scienze della Terra e Biologia!

Una rara opportunità per osservare direttamente, in tempo reale, ciò di cui si era parlato in classe. Insomma, una esercitazione pratica decisamente particolare, unica. Questa piccola fortuna è toccata alle classi I B IT e II E IT dell'Istituto che, accompagnate dalla docente di Scienze, si sono posizionate ai margini del vigneto Weizacher della Fondazione Mach, armate di filtri, maschere da saldatori, protezioni di varia foggia e natura, macchine fotografiche e... pazienza, pronte a seguire e ad immortalare l'evento.

Per molti è stata la prima occasione di osservare un'eclissi. Alle nostre latitudini, il fenomeno è stato parziale,

con una copertura del disco solare del 70% circa (la copertura totale è stata alle isole Svalbard, ndr). Iniziato verso le 9,20, l'intero fenomeno è durato un paio d'ore.

Il momento centrale, quello in cui i margini del disco lunare si sono trovati a combaciare perfettamente con quelli del disco solare, si è verificato verso le 10,45 ed è durato un paio di minuti.

La presenza di nubi ha creato un'atmosfera ancor più particolare e lo spicchio luminoso libero dalla copertura della luna sembrava un enorme sorriso appeso tra le nuvole. Sorriso solare sì, ma un po' inquietante...

Un'altra eclissi parziale visibile da noi, con uno spettacolo simile, si dovrebbe ripetere nel giugno 2020, ma con una copertura prevista inferiore e mancheranno gli aspetti di eccezionalità (equinozio e luna al perigeo) che hanno caratterizzato quella appena passata.

In agenda l'appuntamento con la prossima eclissi totale visibile dall'Italia sarà nel 2081... tra un po', insomma!

In alto

Momenti iniziali dell'eclissi; progressione della copertura; momento centrale; il disco solare si scopre lentamente; momenti finali dell'eclissi

A destra

La classe IB in osservazione





EXPO-niamo studenti meritevoli

Tranquilli! Non vogliamo proporvi l'ennesima presentazione dell'Esposizione universale, con descrizioni di padiglioni o similari, utilizzando espressioni più o meno complesse. Il concetto che vogliamo esprimere è tanto semplice quanto spesso disatteso: il riconoscimento del merito. Merito, Expo, studenti... Lo sappiamo, tanti studenti hanno visitato l'Expo, prima e dopo di noi. Ma quando ci è stato comunicato che il Dirigente scolastico ci aveva concesso l'autorizzazione a partecipare è stata prima di tutto una sorpresa e poi una grande gratificazione. Era il premio per i buoni risultati scolastici ottenuti! Certo, i "bei voti" sono stati e sono sempre fonte di soddisfazione personale, ma vedere riconosciuto il nostro (piccolo) merito è stato appagante, per noi e per le nostre famiglie (che volentieri si sono fatte carico delle spese per la trasferta).

Così il 04 giugno 2015, all'alba, siamo saliti sul treno per Milano alla volta dell'EXPO, decisamente entusiasti. Noi "studenti meritevoli" e le nostre docenti accompagnatrici (professoressa Cristina Bordin e Simonetta Dellantonio). Avevamo affrontato durante l'anno scolastico molti degli argomenti e dei concetti richiamati dalla manifestazione, proprio con le discipline di Biologia e Scienze motorie (sostenibilità, biodiversità, educazione alimentare, salubrità degli alimenti...). Effettuare la visita alla fine di un percorso, con queste basi, si è rivelato decisamente interessante e ci ha offerto molte opportunità di confronto e di discussione, alle quali si è aggiunta la conferma di un rapporto aperto con i compagni e le insegnanti. Una vera occasione di condivisione. La visita è stata davvero una scoperta: tutti noi avevamo sentito parlare

.....
Studenti meritevoli delle ex II IT con le docenti accompagnatrici, professoressa S. Dellantonio e C. Bordin

così tanto di questa esposizione universale! Ma essere lì, riuscire a vedere personalmente, avere la percezione degli spazi, della marea umana presente, delle immagini dei vari Paesi, dell'apparenza contro la sostanza è stato entusiasmante.
Be', al di là di ogni possibile polemica,

pensiamo che comunque ne sia valsa la pena. E questo è tutto ciò che volevamo dire noi studenti in merito all'Expo.

Un'ultima cosa: il nostro grazie al Dirigente scolastico per averci offerto una simile opportunità e alle nostre insegnanti accompagnatrici.

Gli studenti meritevoli delle ex II IT

Eleonora Odorizzi, Alessio Forti, Mirco Pedegani, Giacomo Saltori, Davide Tait, Filippo Zucol, Lucio Dorigatti, Mattia Franzoi, Davide Odorizzi, Stefano Perotti, Mattia Zardini, Christian Chini, Francesco Defant, Matteo Pichler, Leonardo Brugnara.



Foody, la mascotte ufficiale di Expo Milano 2015



Un tripudio di colori e fantasia

Tra le attività di rilievo che hanno caratterizzato l'indirizzo Ortoflorovivismo e Verde introdotto nel percorso della Formazione Professionale dall'anno scolastico 2009 - 2010, vi è la partecipazione del Centro Istruzione e Formazione alla manifestazione *Fiorinda*, svoltasi nei giorni 18 - 19 aprile 2015 a Mollaro (Val di Non). Un momento importante per l'esposizione di stand relativi alle aziende

agricole per la valorizzazione dei prodotti locali e floricoli del Trentino. Una manifestazione che, tenutasi contemporaneamente alla fioritura dei meli, rappresenta un momento di grande rilievo per la floricoltura trentina che, malgrado l'eterogeneità del territorio e la prevalenza di altri settori di coltivazione, nel suo piccolo può contare su numeri decisamente importanti:

N° aziende: 150 - **N° addetti:** 600
Superficie agricola utilizzata (SAU): 30.000 mq
Piante floricole ornamentali maggiormente coltivate:
Geranio e piante da balcone: oltre 2 milioni
Stella di Natale: 350.000
Crisantemo: 240.000
Primula e Viola: 340.000



GIANLUCA ZADRA
 Insegnante tecnico-pratico
 di Ortofloricoltura

L'area espositiva

Le classi che hanno partecipato alla manifestazione sono state la III B TIA e la III A OTA leFP, in particolare il gruppo di studenti che ha scelto la specializzazione in Ortoflorovivaismo e Verde. Gli alunni sono stati coinvolti per tre giornate consecutive nelle quali sono stati portati a compimento due progetti:

- **REALIZZAZIONE DI AIUOLE**
lungo il percorso di entrata in salita ad un edificio centrale al paese di Mollaro e fulcro della festa.
- **LABORATORIO DIDATTICO**
per i più piccoli gestito dagli studenti.

Il primo progetto ha previsto le seguenti fasi:

Fase1: estirpo delle erbe infestanti presso la zona di entrata all'edificio
La situazione iniziale era abbastanza critica e ha richiesto un intervento di rimozione di molte piante infestanti erbacee e ailanti cresciuti spontaneamente lungo il percorso di entrata all'edificio.

Fase2: progettazione dell'area espositiva ornamentale floricola
Con gli studenti è stata pensata un'area espositiva costituita da 4 aiuole fiorite di forma quadrata e a trapezio per far prevalere i colori dei fiori delle ornamentali a ciclo annuale a fioritura primaverile ed estiva.

Tra le specie utilizzate nella fase 2 ricordiamo le seguenti floricole:

Bidens

Pianta erbacea e semilegnosa a ciclo annuale ed estiva, il fiore ha una corolla gialla. Adatta alla coltivazione in aiuola e balconetta in consociazione con altre floricole.

Viola del pensiero

Pianta erbacea a ciclo annuale, a fioritura primaverile, il fiore può essere di diversi colori in base alla varietà. Per la coltivazione in vaso e in aiuola.

Dimorfoteca

Pianta erbacea a ciclo annuale, detta margherita africana, a fioritura primaverile, il fiore può presentare diversi colori. Adatta alla coltivazione in balconetta e in aiuola.

Nemesia

Pianta erbacea a ciclo annuale, a fioritura primaverile, adatta alla coltivazione in balconetta per il suo habitus ricadente e in bordura.

Myosotis o Nontiscordardimé

Pianta erbacea a ciclo annuale, a fioritura primaverile, il fiore molto piccolo è di colore azzurro – blu. È rustica e adatta alla coltivazione in aiuola.

Begonia

Pianta erbacea a ciclo annuale, a fioritura primaverile ed estiva, il fiore può essere di diversi colori in base alla varietà. Per la coltivazione in vaso e in aiuola consociata con altre floricole e ornamentali da foglia.

Fase3: realizzazione dell'area espositiva

Terminata la pulizia e la progettazione dell'area, il lavoro è proceduto con l'allestimento delle aiuole utilizzando appositi mattoncini di tufo con lo scopo di mantenere rialzate e visibili le piante e i loro colori. Gli studenti hanno potuto sfoggiare la loro creatività e fantasia, nonché le competenze acquisite negli anni di studio. Successivamente all'interno di ogni area è stato posto un telo plastico per il contenimento del terriccio e delle piante. Lungo i due muretti laterali all'area espositiva sono state realizzate e disposte delle balconette con il richiamo delle piante e dei colori presenti nelle diverse aiuole.

Il secondo progetto ha previsto il laboratorio didattico per bambini, attiguo all'area espositiva e gestito interamente dagli studenti nella giornata di domenica. Le piccole esercitazioni

hanno riguardato la semina di alcune piante erbacee da fiore come l'Alisso, la Bocca di leone, il Nasturzio e il Tagete e il taleaggio della Crassula e della Begonia. Il toccare con mano il terriccio, i vasi e le piante ha permesso ai bambini di poter fare un'esperienza unica, seguendo accuratamente le istruzioni dei ragazzi.

La partecipazione a questa manifestazione ha consentito agli studenti coinvolti di convertire alcune delle loro conoscenze apprese nel corso di studi in competenze che hanno portato alla realizzazione di una esposizione floricola significativa ed apprezzata dall'intero comitato organizzatore della manifestazione, seguendo le regole basilari di caratteri, colori e proporzioni richieste nel campo del verde; non solo, si sono anche messi in gioco e nel ruolo di "insegnanti" hanno saputo trasmettere le loro passioni ai più piccoli.



A sinistra, Nemesia, al centro Myosotis Nontiscordardimè, a destra Viola del pensiero

.....



Laboratorio didattico

.....



Memorie della Resistenza fuori dall'aula



DANIELA ZANETTI
Docente di Materie letterarie

Ci sono parole troppo evocative e importanti per riuscire a spiegarle con la semplice lezione di un'ora, parole come *libertà, impegno, solidarietà, collaborazione, eroismo, abnegazione*; sono parole di cui spesso i nostri ragazzi ignorano il profondo significato, perché troppo abusate o perché, al contrario, oramai scarsamente visute.

Ecco perché l'incontro avvenuto il 18 aprile tra le due Quinte PT e alcuni rappresentanti dell'ANPI in una piccola piazza di San Michele, si è colorato davvero di partecipato interesse e profonda ammirazione. L'incontro, avvenuto dopo la Messa celebrata da don Giuseppe Grosselli e animata dalla Corale *Bella Ciao*, è stato voluto dall'ANPI in collaborazione con l'Amministrazione Comunale di San Michele per celebrare il 70° Anniver-

sario del 25 Aprile, Festa della Liberazione. La piazzetta porta il nome di Adolfo Degasperri, un giovane di appena 20 anni, dipendente dell'Istituto Agrario, che rifiutò il reclutamento tedesco e passò tra le fila dei partigiani. La sindaco, avvocato Clelia Sandri, ha spiegato che la scelta della piazza non è stata affatto casuale dal momento che proprio in quel luogo, durante la guerra, si sono concentrati i bombardamenti aerei che prendevano di mira il ponte e la vicina ferrovia, mentre la popolazione cercava riparo nelle cantine.

I nostri studenti hanno avuto quindi la rarissima occasione di confrontarsi con la *Storia viva*, con i protagonisti che la Storia l'hanno vissuta davvero, con impegno, solidarietà, abnegazione, a tratti con eroismo, con l'unico obiettivo di raggiungere la magica

L'ex studente Luca Pedron rievoca la morte di Adolfo Degasperri

.....

condizione che una sola parola può dare, la *libertà*. Alla cerimonia erano infatti presenti alcuni partigiani, che hanno raccontato con semplicità, lucidità e commozione la loro esperienza; la Storia ha preso quindi vita con le parole di Ferdinando Tonon, catturato nel 1938 mentre stava trasportando stampa clandestina verso la Val di Non e condannato al confino a Ventotene fino all'8 settembre 1943; la Storia si è concretizzata nelle parole di Rodolfo Bragagna, nome di battaglia Antonio, che ha raccontato dei sabotaggi alla linea telefonica Roma-Berlino e dei chiodi a quattro punte sulla strada del Brennero, predisposti di nascosto dagli operai della Caproni per dilaniare i copertoni degli autocarri tedeschi; la Storia ha smesso di essere lontana con le parole di Massimiliano Nicolussi, che ha ricordato le azioni di guerriglia realizzate per liberare i militari italiani chiusi nei carri bestiame e diretti al Lager di Bolzano o a quelli in Germania. Il momento più toccante però, è stato quello in cui Luca Pedron, ex studen-

te dell'Istituto Agrario, ha rievocato la figura di Adolfo Degasperì, detto *Dolfo*, che il 26 aprile 1945 ha compiuto la sua ultima impresa da partigiano: per ridurre alla resa un reparto tedesco di stanza nei pressi di Verla, diede vita ad uno scontro violento in cui rimase ferito gravemente. Forse, con tempestive cure mediche, Dolfo avrebbe potuto salvarsi, ma i tedeschi lo lasciarono morire dissanguato, in un'agonia che durò tutta la notte. Nel corso della frettolosa sepoltura, i suoi compagni partigiani lo salutarono a distanza, rendendogli onore con una scarica di fucileria. Per questo suo atto di eroismo e sacrificio, Dolfo è stato insignito della Croce al Merito. Ricordare Adolfo Degasperì e tutte le persone come lui significa dare valore a parole importanti ed evocative come *libertà, impegno, solidarietà, collaborazione, eroismo, abnegazione*, significa insegnare ai nostri ragazzi, come ha ricordato anche il Presidente del Consiglio Provinciale Bruno Dorigatti, *la dignità del vivere liberi, sorretti da libere coscienze*.



Il sindaco di San Michele all'Adige a sinistra e alcuni partigiani all'inizio della cerimonia



C'è attività sottoterra: docenti di Scienze in esplorazione



CRISTINA BORDIN
Docente di Scienze della Terra e Biologia

I docenti dell'area di Scienze nell'impianto ipogeo per la conservazione delle mele
.....

Tra le numerose attività programmate ad inizio anno scolastico, il 21 di novembre l'area di Scienze ha goduto di un'esclusiva visita tecnica guidata all'impianto per la conservazione ipogea delle mele. Al gruppo dei docenti dell'area si è aggiunto il prof. Modesto Inama, ex collega per i più anziani (e parliamo di anzianità di servizio!) ed ex insegnante per i colleghi più giovani...
Il gruppo di docenti dell'area, accompagnato da alcuni tecnici, ha effettua-

to un lungo percorso all'interno delle gallerie della miniera di Rio Maggiore. La parte iniziale della visita è stata dedicata alle gallerie già destinate alla conservazione.
È proseguita con una graduale discesa all'interno della potente formazione di dolomia.
L'attività di aggiornamento si è conclusa con la visita tecnica all'azienda di trasformazione di Lucia Maria Melchiori, a Tres, che produce aceti, succhi, sidri naturali.

Lo studio del territorio, pane per i denti di “quelli del GAT”

Territorio, ambiente e paesaggio: tematiche importanti, ambiti complessi da studiare e su cui intervenire per una corretta gestione e per mettere in atto interventi di miglioramento. Pane per i denti di “quelli del GAT”, fra le cui competenze definite nel profilo in uscita dal percorso di studi c'è il “saper organizzare lo studio e l'analisi del territorio”. Tematiche complesse, in particolare quella del territorio, con i segni della Storia Naturale e della Storia Umana che, nel corso dei secoli, ne hanno modificato la fisionomia. Il territorio è in continua trasformazione, e questa va governata per il presente ma anche con la capacità di interpretare le esigenze future, in una dialettica continua fra Uomo e Natura. Lo studio di un territorio è essenziale per poter poi

prospettare interventi o per dare indicazioni gestionali. Evidentemente, come si diceva, deve far parte delle esperienze del percorso di studi GAT in considerazione delle competenze richieste al diplomato di questa articolazione.

Lo studio di un territorio è complesso: deve essere completo, attraverso un'analisi approfondita dei vari aspetti territoriali, paesaggistici e ambientali e deve essere attento all'aspetto comunicativo. Per questo, oltre ad una parte scritta, è corredato da allegati cartografici, da fotografie attuali e storiche, da documenti... L'analisi del territorio è bene sia preceduta da una “visita virtuale” (grazie al Portale Geocartografico Trentino, a Google Maps o altro) e deve basarsi su un'indagine degli studi esistenti.



FRANCO FRISANCO
Insegnante tecnico-pratico di Gestione
ecosistemi montani

Val di Cembra
.....



Mappe catastali e foto storiche: strumenti per uno studio del territorio

Nello studio del territorio sono utilissime le mappe catastali e le foto storiche.

Fra le prime, di particolare significato sono le mappe del Catasto Fondiario austriaco. Istituito dall'Imperatore Francesco I° d'Austria nel 1817, è il catasto "moderno" con l'attribuzione ad ogni particella del reddito ai fini fiscali. Consta di mappe, molto precise nei rilievi e nei particolari (per le simbologie e perché acquerellate).

Nel Tirolo i lavori dei rilievi catastali si svolsero dal 1851 al 1861. Altre mappe, di periodi successivi, possono essere utilizzate per capire l'uso del suolo. Le foto storiche sono utili documenti per capire il paesaggio e il suo mutare nel tempo: si può trattare di cartoline e di fotografie fatte da professionisti (si ricordano le pregevoli raccolte dei fratelli Rensi, di Untervergler, ...). oppure di fotografie fatte da appassionati.

La biblioteca e il suo fondo bibliografico storico

.....
ALESSANDRA LUCIANER
Responsabile Ufficio Biblioteca,
Servizio Sistemi Informativi,
Organizzazione e Comunicazione

La biblioteca conserva la raccolta bibliografica storica dell'Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale in San Michele all'Adige Tirolo, ovvero il patrimonio di libri e riviste acquisite dal primo direttore Mach e dai suoi successori a partire dal 1874, strumento di "prezioso aiuto" per le attività didattiche e sperimentali. Già nel 1899, attesta Mach, la biblioteca è "relativamente ricca di opere pregevoli occorrenti ai diversi compiti" e comprende 5.757 volumi e fa-

scicoli, fra cui alcune opere moderne di valore, oltre a un gran numero di periodici che l'Istituto riceve sia in abbonamento, sia in cambio del *Tiroler landwirtschaftliche Blätter* per un totale di 60 testate, incluse diverse italiane e straniere. L'intero patrimonio è catalogato e presente nel CBT, il Catalogo Bibliografico Trentino, liberamente accessibile a tutti. Accanto alle altre fonti documentali e materiali, lo studio del territorio può dunque avvalersi delle ricche fonti bibliografiche storiche relative al Trentino, ricercabili nel Catalogo e presenti in tutte le biblioteche della provincia: studi e articoli, saggi generali e di settore, dati statistici, censimenti. A titolo di esempio si riportano alcune pubblicazioni fondamentali: la *Statistica del Trentino* di Agostino Perini, precisa "fotografia" del Trentino di metà Ottocento (1852), *Il Trentino: saggio di geografia e di antropologia* di Cesare Battisti (1898). Del primo dopoguerra è invece *Economia agraria del Trentino* di Giuseppe Ruatti (1924).



Non possono mancare i sopralluoghi. Le situazioni formative vanno quindi dalle lezioni specifiche, alla ricerca delle fonti con attività di gruppo, agli approfondimenti con esperti, alle uscite in perlustrazione, alle rielaborazioni individuali.

In questi primi anni del nuovo percorso di studi si sono potute fare diverse esperienze, peraltro con la soddisfazione di un successivo apprezzamento dei lavori svolti. Lo studio del territorio circostante un'area protetta (*La mia terra vale*), di cui si è parlato nello scorso Annuario, ha avuto una speciale menzione al concorso Fa.re.na.it. Nello scorso anno scolastico le classi quarte hanno studiato il territorio della Val dei Mocheni e della Val di Cembra, descrivendo le peculiarità delle produzioni agricole ed evidenziando alcune aziende. Il lavoro è stato curato nella presentazione assieme al Liceo Pilati di Cles ed è stato scelto per essere presentato ad Expo 2015.

In questo anno scolastico si inizia un nuovo studio. Si tratta dell'analisi di un territorio di ex coltivi, caratterizzato da pochi tasselli di vigneto e frutteto, da qualche boschetto di ne-

oformazione e da notevoli superfici abbandonate e caratterizzate dal "disordine" tipico di quella successione ecologica. Vista la localizzazione, sul versante del comune di Tenna verso il Lago di Caldonazzo, lo studio potrà portare alla ricerca di forme di recupero di aspetti produttivi, ma essere altresì attento all'aspetto paesaggistico, alla fruizione turistica e in generale alla sicurezza del territorio. E, nello stesso modo, si potranno individuare e studiare altri territori del Trentino interessati dalle medesime problematiche, in diversi contesti geografici (a diversa antropizzazione e a diversa ecologia) in modo da creare situazioni-tipo che possano poi costituire un bagaglio di casi di scuola per il percorso Gestione Ambiente e Territorio di oggi e dei prossimi anni.

Come già detto le esperienze di studio del territorio consentono/costringono ad un lavoro interdisciplinare, all'uso di strumenti di indagine diversi (tradizionali e innovativi), a rapportarsi con la realtà esterna all'aula e così permettono il consolidamento di competenze specifiche della figura professionale, ma anche di competenze trasversali quanto mai importanti.



Rilievo con GPS

Le quarte GAT protagoniste a EXPO 2015



DAVIDE BAZZANELLA
Docente di Biologia Vegetale,
Ecologia Applicata



FRANCESCA VOLTOLINI
Docente di Tecnologie informatiche

Nell'anno scolastico 2014-15 le classi IV A e IV B dell'articolazione Gestione Ambiente Territorio, in collaborazione con la IV B Informatica e Telecomunicazioni dell'Istituto Tecnico Pilati di Cles, hanno partecipato al concorso *La scuola per EXPO 2015* promosso dal MIUR.

Il progetto, denominato "Food production for local people", prevedeva lo studio, l'analisi e la rappresentazione dell'ambiente da un punto di vista dell'agricoltura e della biodiversità attraverso il supporto di strumenti GPS (Global Positioning System) per la raccolta dei dati e strumenti GIS (Geographic Information System) per l'analisi e la rielaborazione degli stessi. Guidati dagli insegnanti Davide Bazzanella, Franco Frisano e Francesca Voltolini, gli studenti hanno avuto la possibilità di sperimentare nuove tecnologie per lo studio del territorio, come richiesto nel loro profilo professionale. Il lavoro ha visto la collaborazione dei ricercatori dell'unità "GIS and Remote Sensing" del Centro di Ricerca e Innovazione della Fondazione E. Mach, ed in particolare con Luca Delucchi che ha seguito i ragazzi in laboratorio. È stato analizzato il territorio di due valli del Trentino mettendone in evidenza l'agricoltura, gli allevamenti e i prodotti utilizzati per il sostentamento delle popolazioni locali. Nello specifico sono stati approfonditi i dati

riguardanti le specie coltivate e le specie spontanee della Valle dei Mocheni e della Valle di Cembra. Il tutto consultabile tramite il sito web <http://foodproduction.altervista.org/> all'interno del quale è stato realizzato un web GIS contenente mappe interattive assieme a pagine web descrittive in lingua inglese e italiana.

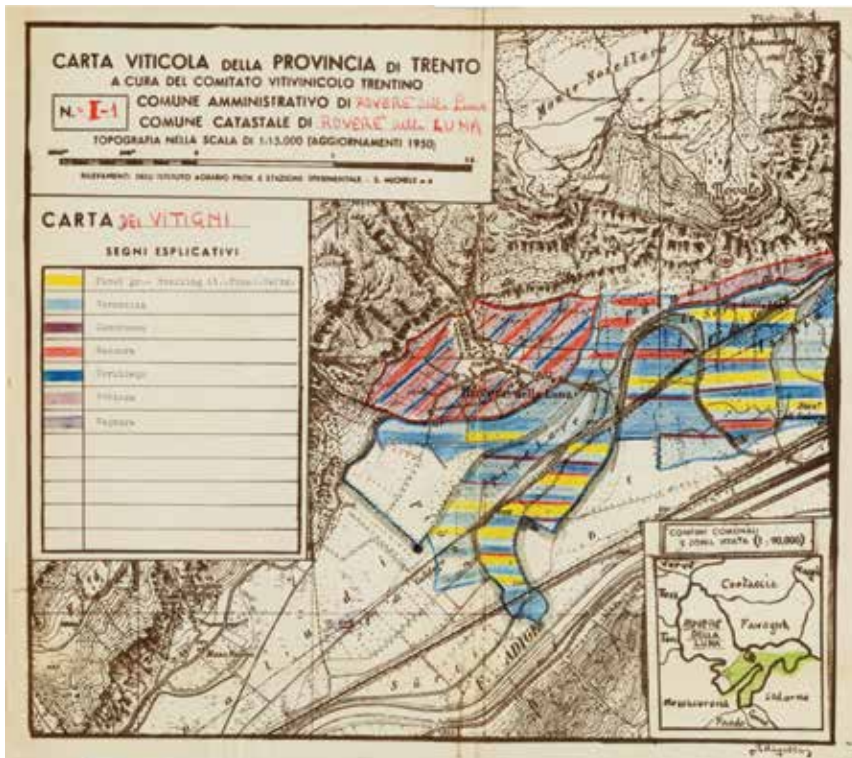
Con grande soddisfazione il lavoro è stato segnalato dal MIUR come eccellenza e i ragazzi hanno ricevuto un premio in denaro. Una rappresentanza delle classi ha avuto l'onore di esporlo lo scorso 27 giugno presso il Padiglione Italia di EXPO 2015, all'interno dello spazio Vivaio Scuole.

Il progetto multidisciplinare ha permesso di analizzare le colture locali in relazione alle caratteristiche territoriali e di capire come possa essere importante, soprattutto in ambito lavorativo, l'interdisciplinarietà e la capacità di lavorare in team. Un obiettivo più ampio, che va al di là del progetto stesso, è quello di estendere lo studio ad altre valli, ma soprattutto di stabilire un metodo di lavoro, supportato dalle nuove tecnologie, per l'analisi del territorio.

Questo vuole essere solo l'inizio di un lavoro di più ampio spettro che porterà gli studenti dell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio (GAT) ad analizzare il territorio trentino attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative.



Presentazione del progetto
a Padiglione Italia



Progetto Carta viticola del Trentino (1950-1962): si arricchisce la biblioteca digitale storica

Dal 29 giugno 2015 è in rete liberamente consultabile all'indirizzo cartaviticola.fmach.it la Carta viticola del Trentino (1950-1962).

Il sito rende disponibile la versione digitalizzata dei diversi materiali (schede statistiche quali-quantitative, carte geografiche tematiche, testi descrittivi e documenti di riepilogo) realizzati negli anni Cinquanta del secolo scorso nell'ambito di un'indagine conoscitiva della viticoltura trentina promossa dal Comitato vitivinicolo provinciale.

Nel corso del biennio 1950-1952 Rebo Rigotti (1891-1971), sperimentatore della Stazione Sperimentale di S. Michele all'Adige, impostò e condusse una dettagliata ricognizione allo scopo di conoscere e documentare in modo approfondito lo stato della viticoltura trentina nell'immediato dopoguerra.

La Carta viticola ha rappresentato un primo inventario della viticoltura provinciale, precursore del Catasto

viticolo, ed ha costituito uno strumento di lavoro fondamentale per monitorare, dirigere e orientare lo sviluppo successivo del settore.

In quegli anni l'agricoltura, e la viticoltura in particolare, continuava a rappresentare il principale settore dell'economia provinciale, nonostante l'arretratezza che la caratterizzava e le crescenti difficoltà nel confrontarsi con i nuovi mercati, sempre più aperti e competitivi.

Pesavano ancora i danni della guerra, l'estrema frammentazione delle aziende, l'estensione della coltura promiscua, il mancato completamento della riconversione post-fillosserica e del rinnovo varietale interrotti prima dalla crisi degli anni Trenta e poi dal conflitto mondiale, con nuovi focolai della malattia ancora presenti in alcune zone a causa dell'interruzione dei trattamenti. All'indomani della seconda guerra mondiale, dunque, queste criticità dovevano essere esplorate ed do-

.....
 ALESSANDRA LUCIANER
 Responsabile Ufficio Biblioteca,
 Servizio Sistemi Informativi,
 Organizzazione e Comunicazione

La carta dei vitigni del comune di Roverè della Luna

La copertina della raccolta dei quadri riassuntivi delle produzioni dei vitigni regionali

.....



cumentate al fine di impostare la successiva programmazione tecnico-economica.

Riprendendo e perfezionando il metodo adottato in un primo studio compiuto all'inizio degli anni Trenta, Rigotti impostò l'analisi del territorio viticolo e la raccolta dei dati in modo rigoroso, sia visitando di persona le zone viticole, sia avvalendosi di informatori comunali appositamente formati. Il territorio interessato fu diviso in dieci vallate, di cui cinque maggiori, nelle quali la viticoltura assumeva rilevanza economica primaria (Val d'Adige, Vallagarina, Vezzanese, val di Cembra, valle del Sarca) e cinque minori (Perginese, Valsugana, Valli di Non e di Sole, Giudicarie, Vallarsa) ad interesse economico marginale.

Per questo motivo predispose una serie di materiali e di schede prestampate con l'obiettivo di facilitare il rilevamento e la registrazione dei dati, riducendo al minimo gli errori. Per ogni comune viticolo catastale vennero raccolte moltissime informazioni: produzione e superficie viticola globale, produzione per zona clima-enologica e per vitigno, dati colturali (sistema di allevamento, intensità d'impianto, ricostruzione su piede americano, trattamenti e concimazioni, potatura, ...), dati sulla produzione tipica qualificata (per

plaghe di merito e per zona altimetrica), informazioni pedologiche e climatiche.

Nelle vallate maggiori le informazioni di natura pedologia e ampelografica vennero poi rappresentate a colori su due mappe distinte topografiche, la carta dei terreni e la carta dei vitigni, mentre una relazione descrittiva accompagnava ciascun fascicolo comunale. Nelle vallate a viticoltura marginale, invece (Val di Non e Sole, Val Giudicare e Vallarsa in particolare), non vennero compilati i fascicoli dei singoli Comuni viticoli, ma i dati relativi furono raccolti nei tre grandi registri riassuntivi manoscritti, oggi anch'essi digitalizzati. Delle due copie della Carta viticola prodotte in origine, una depositata presso la Stazione sperimentale di S. Michele all'Adige, la seconda presso il Comitato vitivinicolo provinciale, purtroppo nessuna è giunta integra fino ai nostri giorni. Cause diverse hanno determinato la perdita di parte dei documenti, rendendo incomplete entrambe le collezioni. Da qui l'idea di digitalizzare i materiali e di pubblicarli in rete, allo scopo di ricostruire almeno virtualmente una copia completa della Carta viticola, integrata e arricchita con i dati del primo aggiornamento sistematico realizzato a distanza di dieci anni (1961-1962) e con la bibliografia relativa alla Carta stessa e al suo autore, Rebo Rigotti.

Il riordino e la digitalizzazione dei materiali sono stati resi possibile grazie a un finanziamento ottenuto dalla Biblioteca della Fondazione sul Bando 2014 per progetti di riordino e valorizzazione di archivi riguardanti la storia della comunità, dell'economia e delle istituzioni trentine della Fondazione CARITRO.

Il progetto ha ottenuto anche il contributo di CAVIT e Cassa Centrale ed è stato realizzato grazie alla collaborazione dei partner di progetto, il Consorzio tutela vini del Trentino, la Camera di Commercio e la Soprintendenza per i beni culturali (Ufficio beni archivistici, librari e Archivio provinciale), i quali hanno messo a

disposizione anche le competenze e il lavoro di personale interno.

In particolare l'Ufficio beni archivistici, librari e Archivio provinciale hanno coordinato gli aspetti archivistici del progetto, a garanzia del metodo di lavoro adottato e della qualità delle digitalizzazioni prodotte, provvedendo anche alla conservazione di lungo periodo dei file master nel repository provinciale GMM, Gestione multimedia.

Il sistema di visualizzazione online adottato nel sito garantisce una resa delle immagini ottimale e consente la visualizzazione non solo dei testi, ma anche delle mappe topografiche e dei registri manoscritti, restituendo tutto il valore della Carta viticola sia in termini informativi e di documentazione, sia valorizzandone la bellezza grafica, un omaggio concreto alla qualità e al rigore del lavoro di Rebo Rigotti.

Il rilevamento archivistico delle informazioni presenti nei documenti originali e il trattamento per il riconoscimento ottico dei caratteri nei file digitalizzati hanno consentito di mettere a disposizione sul sito un database per la consultazione e la ricerca delle informazioni attraverso i nomi di località, comune e vallata viticola. A questo si è voluto aggiungere un ulteriore criterio di ricerca per vitigno, che è possibile effettuare sia attraverso il nome delle varietà come rilevate nel 1950, sia per il nome ufficiale attualmente riconosciuto, grazie al lavoro di revisione e alla standardizzazione delle denominazioni effettuata alla luce delle conoscenze ampelografiche e genetiche correnti.

Il sito è consultabile da tutti attraverso un'interfaccia amichevole e responsiva ed è corredato da informazioni di natura archivistica, tecnico-viticola, dalla biografia di Rebo Rigotti e da sintesi storiche sulla viticoltura del Novecento.

Inoltre, è disponibile online a testo completo una selezione della bibliografia che nel tempo ha accompagnato e commentato il progetto della Carta viticola, oltre che un nuovo

saggio storico scritto dallo storico Alberto Ianes dal titolo *La viticoltura trentina e la sua Carta viticola : 1950-1962*.

Il volume, edito dalla Fondazione Edmund Mach e stampato in tiratura limitata, è catalogato in CBT e disponibile presso la biblioteca della Fondazione, ma è anche fruibile per tutti sul sito nella versione ebook.

Concluso il progetto, insieme alla soddisfazione di aver restituito alla comunità trentina e a tutti gli interessati un prezioso patrimonio documentale, restano ora aperte interessanti possibilità di indagine e di studio del territorio trentino in relazione sia all'evoluzione del concetto di vocazionalità viticola, sia dei parametri climatici e ambientali, anche mediante le moderne tecnologie GIS.

La disponibilità di un' "istantanea" della viticoltura trentina del passato così ricca di informazioni può costituire un'importante base di conoscenza per la pianificazione della viticoltura futura.



La carta dei terreni del comune di Aldeno



Una lettera dal Convitto

NOEMI MEDICI

Studentessa V A GAT

Oltre alla scuola e ai Centri di Ricerca e Innovazione conosciuti in tutto il mondo, all'interno della Fondazione Edmund Mach è compreso il Convitto che offre un alloggio agli studenti, provenienti da tutto il Trentino e da alcune regioni d'Italia, che altrimenti non potrebbero frequentare i corsi offerti dall'Istituto agrario.

Il convitto però non è soltanto il luogo fisico che ospita noi ragazzi, ma è soprattutto una seconda casa, il luogo in cui cresciamo e ci formiamo sia come studenti che come persone.

Vivere in convitto significa fare i conti con le esigenze degli altri che, in alcuni casi, sono molto diverse dalle nostre e che richiedono un grande spirito di adattamento. C'è chi vuole concentrarsi esclusivamente sullo studio, chi invece punta a godersi il più possibile gli anni definiti da molti come i più belli della vita, ascoltando musica a

tutto volume, dedicandosi allo sport e a giochi in compagnia.

Negli anni le persone cambiano e con essa cambiano anche le amicizie e i rapporti che ci aiutano a scoprire nuovi lati di noi stessi, facendoci capire che ognuno di noi è parte di qualcosa di più grande.

Avendo incontrato così tanti ragazzi e condiviso con loro la nostra quotidianità ci siamo resi conto che per molti di noi il convitto è un qualcosa di piacevole e sicuro che ci permette di concentrarci su noi stessi, vivendo quasi una vita parallela a quella in famiglia. Nonostante ciò, la nostalgia a volte si fa sentire, ci mancano i genitori, gli amici del paese, le cose che abbiamo lasciato a casa e le nostre vecchie abitudini.

A questo punto però i compagni, ma anche gli assistenti che, con grande pazienza, ci seguono fino alla fine

La componente, importante, femminile degli studenti convittori

del nostro percorso, ci danno una mano ricordandoci perché siamo qui e anche se a volte ci sentiamo un po' stretti, specialmente noi ragazze, con

il tempo realizziamo che il convitto è un'opportunità da non perdere perché da qui noi studenti iniziamo a costruire il nostro futuro.



I ragazzi del Convitto vincitori della College Cup

.....



Momento musicale durante la festa di carnevale organizzata in Convitto

.....



L'aula magna del Convitto durante una conferenza

.....



La Biblioteca per la scuola

.....
 ALESSANDRA LUCIANER
 Responsabile Ufficio Biblioteca,
 Servizio Sistemi Informativi,
 Organizzazione e Comunicazione

Sono molte le attività in presenza organizzate dalla biblioteca per studenti e docenti nel periodo scolastico.

Accanto a tutte le attività e ai servizi di base, due sono i nostri focus principali: la promozione della lettura e la formazione alla ricerca e utilizzo delle informazioni.

La lettura, passione da coltivare...

... per diventare lettori appassionati, critici, protagonisti delle proprie scelte, in un clima di libertà.

La settimana di promozione della lettura si è svolta, come tradizione, nell'ultima settimana di ottobre, mese internazionalmente dedicato alle biblioteche scolastiche.

Dal 27 al 30 ottobre le nuove proposte di lettura, distinte per le 20 classi del biennio e le 24 del triennio, sono state presentate a circa 950 studenti.

Tema dell'anno: diversità e rispetto. Sul sito web alla pagina "Leggi con noi" si possono consultare i titoli dei libri, la graduatoria dei più letti, le foto degli incontri.

Nell'assemblea di fine anno sono stati premiati i grandi lettori:

1. Alberto Nicoletti, Cl. I E ITA
2. Roberto Fattorini, Cl. IV VE ITA
3. Costanza Salvetti, Cl. IV A PT ITA
4. Nicole Weiss, Cl. III B TIA FP
5. Chiara Corradi, Cl. II B TIA FP

Cercare informazioni, una competenza da apprendere

La società dell'informazione e il mondo delle professioni, complessi e in continua evoluzione, richiedono nuove competenze trasversali che la scuola deve poter offrire. In questo ambito la biblioteca garantisce un contributo importante proponendosi come laboratorio e pale-

Attività di formazione in biblioteca



stra per imparare a cercare e utilizzare le informazioni in modo critico e consapevole, per trasformarle in conoscenza personale e capacità di sostenere autonomamente l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita. L'offerta formativa della Biblioteca comprende:

- incontri di prima conoscenza della biblioteca per le classi prime;
- seminari di formazione all'uso delle risorse e alla ricerca bibliografica per le classi del triennio, con particolare attenzione alle classi finali in preparazione della tesina di diploma, ma anche agli studenti universitari, dell'Alta formazione, a tesisti e dottorandi
- supporto individualizzato, su appuntamento.

Oltre al servizio di reference personale, nel corso dell'a.s. 2014/15 sono state erogate circa 50 ore di attività strutturata che hanno coinvolto 23 classi. Le lezioni sono state svolte in biblioteca e in aula di informatica, su argomenti di ricerca concordati con i docenti, con il supporto di presentazioni e tutorial preparati ad hoc. Un portale interno rende disponibili tutti i materiali per la consultazione individuale.

Mostre bibliografiche

Per promuovere una maggior conoscenza della biblioteca e del suo patrimonio storico e moderno, oltre che per offrire occasioni di riflessione e approfondimento su tematiche di attualità, nel corso dell'anno la biblioteca propone mostre bibliografiche a tema, con relative sitografie. Nell'anno scolastico 2014/2015, tra

ottobre e giugno, sono state organizzate 29 mostre con bibliografia e sitografia segnalata per celebrare, tra le altre, la Giornata mondiale dell'alimentazione, dei Diritti dell'infanzia e dell'adolescenza, della Memoria e del Ricordo, della Donna, la Giornata internazionale delle Foreste, della Poesia, delle Vittime di mafia, della Terra, della Biodiversità, del Fascino delle piante, il Maggio dei libri...

Di tutte viene data notizia nella sezione News del sito web.

La biblioteca è accessibile a tutti. Tra settembre e giugno è aperta 6 giorni su 7, da lunedì a sabato per complessive 40 ore settimanali. In luglio e agosto solo al mattino. Info: www.fmach.it/biblioteca, sulle pagine facebook, instagram e anoobi per *Biblioteca Fondazione Mach*.



Mostre bibliografiche a tema



Vigneti di Weizacher dietro la scuola
foto di Mauro Bragagna





IL MONDO DEL LAVORO



Curiosità e disobbedienza agli schemi



ROBERTA BERNARDI
Docente di Materie letterarie

Intervista ad Emilio Pedron, ex studente dell'ex corso S di viticoltura ed enologia dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige

Con l'anno scolastico 2014-2015 si è chiuso il lungo ciclo del cosiddetto corso S in viticoltura ed enologia dell'Istituto agrario di San Michele che tanti diplomati ha prodotto nel corso di oltre mezzo secolo di vita (i primi maturati sono stati omaggiati nel n. 4 dell'Annuario CIF, ndr).

Ci sembrava opportuno onorare la conclusione del percorso con un'intervista ad Emilio Pedron, illustre membro della viticoltura nazionale e non solo. Il curriculum di Emilio Pedron è di per sé garanzia di eccellenza.

Nato a Cles, Val di Non, il 13 giugno 1945

TITOLI

Diploma di Enologo presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

INCARICHI

Da gennaio 2014 Amministratore Delegato Bertani Domains srl
Da marzo 2012 Amministratore Delegato Tenimenti Angelini
Dal 1.12.2011 Presidente e Amministratore Delegato della Cav. G.B. Bertani srl
1996 - 2011 Amministratore Delegato del Gruppo Italiano Vini
1986 - 1996 Direttore Generale Gruppo Italiano Vini
1981 - 1986 Direttore Tecnico Gruppo Italiano Vini

ALTRI INCARICHI

2002 - 2008 Presidente del Consorzio per la Tutela dei Vini Valpolicella
Dal 2007 Membro del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (CN)
Dal 2010 Vice Presidente Unione Italiana Vini
2004- 2008 Presidente del Centro Nazionale Vini Passiti - Montefalco (PG)
Membro dell'Accademia della Vite e del Vino

Dott. Pedron, domanda d'emblée: quale la Sua lettura del settore enologico italiano attuale?

Il settore vitivinicolo italiano è preparato e commercialmente adeguato alle esigenze di mercato, la disomogeneità si presenta nella cultura degli operatori. Gli operatori di settore si avvicinano in tali e tanti modi diversi al consumatore da vanificare risultati che dal punto di vista dell'immagine e dei prodotti sarebbero più che positivi... Mancano coesione e organicità, in buona sostanza, nella preparazione di base.

Quindi, dal Suo punto di vista, è un problema di formazione!

La formazione è fondamentale. La difficoltà del mondo vitivinicolo oggi è la sua cultura: manca una preparazione di ampio respiro. Non è più sufficiente l'insegnamento scolastico in sé perché il mondo in cui si entrerà, quello del vino, ha bisogno di grande apertura mentale. Visitare il mondo, e non quello di settore, è regola aurea a mio avviso. Le faccio un esempio: nella mia carriera mi è capitato più volte di assumere personale estraneo al settore vitivinicolo, quindi non con una preparazione specialistica, per ragioni di flessibilità. Non sempre, ma l'over-specialization non si dimostra duttile all'occorrenza.

Sa qual è la cosa più importante che riguarda il vino? Il saperlo raccontare. La competenza narrativa è tutto; e questa viene da una cultura più ampia.



Vista dall'alto dell'Istituto di San Michele e dei vigneti circostanti

.....



Interessante quest'idea del vino raccontato...

Nell'era di internet è più facile leggere un vino che degustarlo; per tale motivo ribadisco che la dimensione narrativa è quasi più importante del prodotto. La nuova frontiera del nostro mestiere, dell'enologia è la qualità percepita del produttore non quella del prodotto. Come sottolinea spesso il mio amico e compagno di corso qui all'Istituto cinquant'anni fa, professor Attilio Scienza, il consumatore ha bisogno di riferimenti certi e di sicurezza che non possono venire dal vino ma dal suo produttore (la trasparenza nel farlo, la coerenza, l'organicità, l'armonia...).

Dagli anni Ottanta e fino al Duemila abbiamo sensibilmente aumentato quantitativamente il prodotto ma la qualità è stata frutto di un tecnicismo un po' troppo disinvolto: certe firme blasonate erano forse discutibili! Per me tutto questo non è più, non ha più ragione d'essere.

Quindi, alla luce di tali considerazioni, quali ritiene siano le figure professionali del settore vitivinicolo del futuro?

In primis, il capo cantina, attualmente commutatosi nell' "enologo dalle mani sporche" perché la differenza vera la fa chi con passione, competenze e testa mette le mani in pasta, sporcandosele appunto...

Quindi, l'uomo di settore che sa interpretare il mercato, figura che non è identificabile nel venditore né nell'uomo di marketing. Mi riferisco a colui che è in grado di mettersi in sintonia con le altre culture, di entrare in e creare sinergia con esse riuscendo così a cogliere l'evoluzione delle situazioni.

L'enologo dal camice bianco per me ha fatto il suo tempo; ribadisco il concetto che la preparazione dev'essere più ampia del mero specialismo: il consulente "volante", anche gli "Winemakers" famosi, senza le figure cui ho appena fatto cenno, non fanno nulla!

Ravvisa differenze nella preparazione del personale di settore tra il tempo in cui si è diplomato Lei e oggi?

Io mi sono sempre sentito molto preparato nelle attività tecnico-pratiche, anzi, sinceramente più preparato degli altri; ma percepivo un difetto nella cultura di base. Professionalmente non ho mai avvertito inadeguatezza; e ho fatto un vanto ed un onore dell'aver frequentato San Michele: la qualità della mia preparazione si è distinta spesso, devo ammettere. Pensi che sono stato assunto dalla Chianti Ruffini ancor prima di diplomarmi! Durante la gita di fine corso - allora



Grappoli di Traminer nella vigna
dietro il PRC

.....

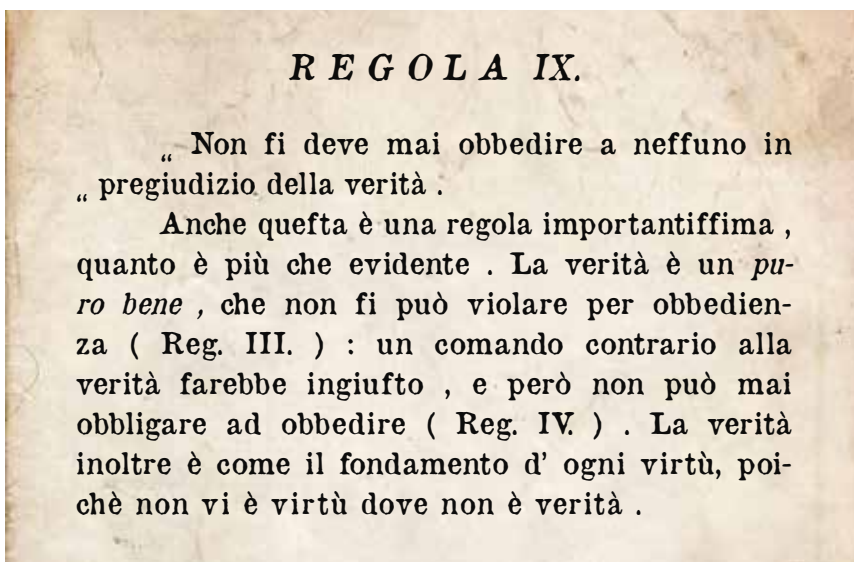
si chiamava così – a Santa Maria della Versa il Preside Manzoni mi raccomanda, insieme ad un altro paio di ragazzi: e a metà maggio ero già assunto.

Per tornare alla preparazione, la nozione è la via più facile; la cassetta degli attrezzi, per un buon operatore del settore, non può essere costituita solo da nozioni bensì da competenze, anche di tipo umanistico: la flessibilità culturale e mentale infatti rende molto duttili e polivalenti e su di esse è possibile impiantare poi competenze tecniche specifiche.

Quali le sue parole d'ordine nel corso della Sua vita professionale?

La curiosità, sempre. Il nostro è un mestiere che non finisce mai (dalla cena con gli amici alla messa la domenica allorquando incontri il contadino sul sagrato...). Se non hai l'input della curiosità, del desiderio di conoscere, di sapere, quasi il capriccio di imparare non vai molto lontano... Il mio carattere consiste nel salire scalino dopo scalino sospinto dalla curiosità e dall'ordine anche!

Dimenticavo: non obbedire, l'altro diktat della mia vita professionale; non in modo anarchico, intendiamoci! È cercare di mettersi nelle condizioni di non dover e/o poter ubbidire. Non obbedire qualora questo significhi andare contro la verità, specie la propria!



Emende sincere di un chericco lombardo
alle Annotazioni pacifiche che possono
servire di risposta ad altri somiglianti libelli
usciti finora alla luce. Tomo 1. [-3.]

.....



Vista su Cape Town e Table Mountain da Signal Hill

foto di Alessandro Conдини Mosna



UNO SGUARDO SUL MONDO



What goes around comes around: “Be the Change You Want to See” at TEDxTrento



BARBARA CENTIS
CLIL Science teacher

Us on stage
Noi sul palco

.....

Life is a never ending journey in the pursuit of happiness: we know that and we wanted to make sure our project lasted as long as possible. “Be the Change You Want to See”, this is the name of the project that allowed 16 students of our school to go to California, in June 2013. The project showed how commitment and effort can pair up to make that little change needed in the media era, through personal example. The project was all about climate change and its tremendous impact on future agriculture: we needed to remind the whole world how today’s actions can impair tomorrow’s reaction. We therefore used social media, multimedia tools and community outreach meetings to make sure the

whole community around us knew about such an issue. Once in California, then, we travelled the whole state to see how it copes with climate change (as the state is perhaps one of the most severely hit by it) and we met technicians, technologists and researchers to talk about it. When we came back, at the airport, we decided to find some other ways to make sure our role of climate ambassadors wouldn’t fade away and so we straight thought about TED. It is the acronym for Technology Entertainment Design which is a platform we often use in CLIL classes as it triggers creativity and enhances positive thoughts. It is a no-profit organisation devoting to spreading ideas

in the form of short, powerful talks covering almost 100 topics in more than 100 languages. It is a global community welcoming people seeking a deeper understanding of the world through the power of ideas to change attitudes, lives and ultimately the world. Independently run TEDx-events help spreading this initiative in communities around the world and so when we learnt a TEDx event was about to happen in Trento we decided to send in our application.

Once it got accepted, we started writing the script of our speech which was supposed to last not more than ten minutes as required by the TED format.

On November 22nd we were ready to make our speech with six of us speaking onstage and the rest standing on the background: we were very nervous because the idea to be recorded and seen by millions of people and translated in a hundred languages seemed to us to be quite terrific.

The whole even happened at the Teatro Sociale in Trento and our speech was featured among other twelve very interesting ones (see recordings at <https://www.youtube.com/playlist?list=PLxhGwjgi4dRBXnJpS80bms58pnrCIXKiU>).

Because ours has always been a teamwork, we wanted to involve as many people as possible so we brought 21 schoolmates of ours that



Mrs B. Centis speaking at TEDxTrento
La professoressa B. Centis al TEDxTrento

.....

volunteered in the TEDx even with catering and logistics. It was great to share this moment with a wider group and it gave them, not only us, the chance to meet very interesting people among the speakers and the public. They have also met many University students who were also volunteering at the event so they had the chance to get closer to the “world after graduation”. The whole event finished at the Muse where staff and speakers joined for dinner in the magic atmosphere of the building.

We are not yet done with the “Be the Change You Want to See” project: the Researchers Night 2015 will host us too in September 2015 but TEDx is definitely another success for the California team!

Special thanks to the students of the “Be the Change You Want to See” Project:

Alessandro Abram, Lisa Andreatta, Emiliano Anesi, Miriam Bertoldi, Arianna Bevilacqua, Alessia Castellan, Nicola Fabiano, Matteo Fedeli, Davide Gabardi, Lorenzo Iori, Petra Nardelli, Anna Paoli, Erika Sebastiani, Christian Tondini, Nicola Zanon, Patrick Zappini

Many thanks to the volunteers of the TEDXTrento:

Battisti Emanuele, Berlanda Ezio, Parisi Riccardo, Benedetti Matteo, Pontati Paolo, Pezzè Giacomo, Maffei Thomas, Bonavida Arianna, Dallago Alex, Donati Tommaso, Pacher Daniele, Penasa Marianna, Sontacchi Samuele, Tomasi Martina, Capraro Marta, Zappini Silvia, Puntischer Marie Sophie, Zanini Giacomo, Sandri Laura

Si raccoglie ciò che si semina “Sii il cambiamento che vuoi vedere” al TEDxTrento

.....
BARBARA CENTIS

Docente CLIL di Scienze Naturali

La vita è un viaggio senza fine alla ricerca della felicità: noi lo sappiamo bene, per questo volevamo assicurarci che il nostro progetto durasse il più a lungo possibile.

“Sii il cambiamento che vuoi vedere”: questo è il titolo del progetto che ha permesso a 16 studenti della nostra scuola di andare in California nel mese di giugno del 2013. Il progetto ha dimostrato come l’impegno e lo sforzo possano unirsi fino a produrre quel piccolo cambiamento necessario in quest’era dei media, attraverso l’esempio personale. Il progetto verteva tutto sul cambiamento climatico e sull’enorme impatto di questo sul futuro dell’agricoltura: abbiamo bisogno di ricordare al mondo intero come le azioni di oggi possono compromettere la reazione di domani.

Abbiamo quindi utilizzato i social media, gli strumenti multimediali e gli incontri di sensibilizzazione nei confronti della comunità per assicurarci che tutti intorno a noi conoscessero il problema.

Una volta in California poi, abbiamo viaggiato per l’intero stato per vedere come si fa fronte al cambiamento climatico (dal momento che quello Stato è forse uno dei più gravemente colpiti da questo punto di vista) e abbiamo incontrato tecnici, tecnologi e ricercatori per parlarne.

Quando siamo tornati, in aeroporto, abbiamo deciso di trovare altri modi per assicurarci che il nostro ruolo di ambasciatori del clima non svanisse e così abbiamo pensato direttamente a TED. Quest’ultimo è l’acronimo di Tecnologia Entertainment Design, una piattaforma che usiamo spesso nelle classi CLIL perché stimola la creatività e migliora i pensieri positivi. Si tratta di una organizzazione no-profit che si dedica a diffondere le idee in forma di brevi e potenti colloqui che coprono quasi 100 argomenti in più di 100 lingue. È una

comunità globale che accoglie persone in cerca di una più profonda cognizione del mondo attraverso la forza delle idee e allo scopo di cambiare atteggiamenti, la vita e, in ultima analisi, il mondo. La gestione indipendente degli eventi TEDx ha aiutato a diffondere questa iniziativa nelle comunità di tutto il mondo; così, quando abbiamo appreso che un evento TEDx avrebbe avuto luogo a Trento, abbiamo deciso di inviare la nostra domanda.

Una volta accettata, abbiamo iniziato a scrivere il testo del nostro discorso che doveva durare non più di dieci minuti, come richiesto dal formato TED.

Il 22 novembre eravamo pronti a fare il nostro discorso: sei di noi avrebbero parlato sul palco e il resto in piedi, sullo fondo; eravamo molto nervosi perché l’idea di essere ripresi e visti da milioni di persone, tradotti in un centinaio di lingue, ci sembrava abbastanza terrorizzante.

Il tutto è accaduto al Teatro Sociale di Trento e il nostro discorso è stato menzionato fra i dodici più interessanti (vedi le registrazioni a <https://www.youtube.com/playlist?list=PLxh-Gwjgi4dRBXnJpS80bms58pnrCIXKiU>). Poiché il nostro è sempre stato un lavoro di squadra, abbiamo voluto coinvolgere quante più persone possibile: così abbiamo portato 21 compagni della nostra scuola che, volontariamente, hanno svolto al TEDx un servizio di catering e hanno gestito la logistica dell’intervento. È stato fantastico condividere un simile momento con un gruppo più ampio: il che ha dato a tutti, non solo a noi ex della California, la possibilità di incontrare persone molto interessanti presenti tra i relatori e il pubblico. Abbiamo poi fatto la conoscenza di molti studenti universitari anche loro volontari presso l’evento: ciò ha favorito l’opportunità di avvicinarci al “mon-

22 NOVEMBRE 2014
TRENTO, TEATRO SOCIALE

tedx
trento
.com



do dopo la laurea". L'intero evento si è concluso presso il Muse dove il personale e gli speakers si sono dati appuntamento per la cena, nella magica atmosfera dell'edificio. Non abbiamo ancora finito con "Sii il

cambiamento che vuoi vedere"; infatti il progetto *La Notte dei Ricercatori 2015* ci ospiterà anche nel mese di settembre 2015; certo è che TEDx è sicuramente un ulteriore successo per la squadra della California!

Si ringraziano gli studenti del progetto "Sii il cambiamento che vuoi vedere"

Alessandro Abram, Lisa Andreatta, Emiliano Anesi, Miriam Bertoldi, Arianna Bevilacqua, Alessia Castellan, Nicola Fabiano, Matteo Fedeli, Davide Gabardi, Lorenzo Iori, Petra Nardelli, Anna Paoli, Erika Sebastiani, Christian Tondini, Nicola Zanon, Patrick Zappini

e gli studenti volontari al TEDxTrento: Battisti Emanuele, Berlanda Ezio, Parisi Riccardo, Benedetti Matteo, Pontati Paolo, Pezzè Giacomo, Maffei Thomas, Bonavida Arianna, Dallago Alex, Donati Tommaso, Pacher Daniele, Penasa Marianna, Sontacchi Samuele, Tomasi Martina, Capraro Marta, Zappini Silvia, Puntscher Marie Sophie, Zanini Giacomo, Sandri Laura

The whole team at TEDxTrento with our volunteers
Tutta la squadra al TEDxTrento, con i nostri volontari

.....

COMENIUS Project: a two year perspective

BARBARA CENTIS
CLIL Science teacher
Docente CLIL di Scienze Naturali

BOGLARKA FENYESI-KISS
Freelancer by CIF
Collaboratrice a progetto del CIF

Progetto COMENIUS: due anni di prospettiva

COMENIUS MULTILATERAL SCHOOL PARTNERSHIP

My culture, Your culture
Europe's future (in) agriculture
Call 2013

Barbara A. Centis
Aula Magna @ CIF FEM- CD May, 22 nd 2015

SLIDE 1

As documented by last year's Annuario, our school has been engaged in the Comenius project "Your culture, my culture, Europe's future (in) agriculture". This is the second and final year, which was presented in 2013, and we would like to give a brief overview of what it has been and represented for our school.

SLIDE 1

Come documentato nell'Annuario dello scorso anno, la nostra scuola è stata impegnata nel progetto Comenius "La vostra cultura, la mia cultura, il futuro dell'Europa (in) agricoltura". Questo è il secondo e ultimo anno del progetto, avviato nel 2013: vorremmo pertanto offrire una breve panoramica di ciò che è stato e di cosa esso ha rappresentato per la nostra scuola.

OVERVIEW

• **Durata:**
settembre 2013 - giugno 2015

• **Scuole coinvolte:**
Caykur Ortaokulu (TURCHIA);
Zespół Szkół (POLONIA);
Osnovo Uchiliste (BULGARIA);
Gymnasium Engen (GERMANIA);
Fondazione E. Mach (ITALIA).

Non hanno ottenuto
il finanziamento:
Gymnasio Me Lykeiakes (GRECIA)
e Liceul Technologic Bailesti
(ROMANIA)



SLIDE 2

The project officially started off in September 2013 and ended in June 2015. The schools involved are the ones you see on the slide: being an European project, the team managed to include schools from Western and Eastern Europe for a better integration from the bottom.

SLIDE 2

Il progetto ha preso ufficialmente il via nel mese di settembre del 2013 e si è concluso nel giugno 2015. Le scuole coinvolte sono quelle presenti sulla slide: essendo un progetto europeo, il team è riuscito a includere scuole dell'Europa occidentale e di quella orientale per una migliore integrazione proprio dalle fondamenta.

Kick off meeting (Lago di Costanza, novembre 2013)

• **Homevisits:**
Italia: 24/28 febbraio 2014
Polonia: 13/17 ottobre 2014
Germania: 1/5 dicembre 2014
Bulgaria: 2/6 marzo 2015
Turchia: 4/8 maggio 2015



*EVERY COUNTRY School garden, Comenius corner, VIMEA, presentations
* ITALY Due edizioni del giornalino del progetto, Incontri con genitori sullo stato dell'arte del progetto (3 volte)

SLIDE 3

Every Comenius project starts with a kick-off meeting where participants meet up and discuss about activities, dates and targets in common and for each country.

It had been decided that hosts would have presented their country's agriculture during their respective homestay. We met halfway (in Germany, by the Constance Lake) and drew the home visit dates in each individual country.

One thing that stroke us is the fact that even if schools are in the same continent, they have different sched-

SLIDE 3

Ogni progetto Comenius inizia con una riunione introduttiva in cui i partecipanti si incontrano e discutono circa le attività, le date e gli obiettivi, che devono essere condivisi.

Era stato deciso che ogni stato ospitante avrebbe presentato una panoramica sulla propria agricoltura durante il periodo di visita.

La prima volta ci siamo dunque incontrati a metà strada (in Germania, sul Lago di Costanza) e stabilito le date di ritrovo in ogni singolo paese. Una cosa che ci ha colpito è che, anche se le scuole sono nello stes-

ules so it was tough to find suited dates that would put everyone at ease.

so continente, hanno organizzazioni orarie diverse e quindi è stato difficile trovare date adatte che mettessero tutti d'accordo.

SLIDE 4

We have decided to involve 16 Vocational Training students for this project as they don't often get the chance of experiencing exchanges. They have been selected from the first classes, thanks to a skimming done by their English teachers providing they had accepted the duty of meeting up for some afternoon activities to prepare. Right from the first meetings, they were asked to set forth their expectations for the project (see the Post It notes on the picture) to then see if they would have been met by the end of the project.

SLIDE 4

Si era deciso di coinvolgere 16 studenti della Formazione Professionale in tale progetto in quanto spesso questi ragazzi non hanno la possibilità di sperimentare scambi. Sono stati selezionati dalle prime classi, grazie ad una scrematura fatta dai loro insegnanti di inglese che avevano anche accettato di incontrarli per alcune attività pomeridiane extra-curricolari preparatorie al Comenius stesso. Sin dai primi incontri è stato chiesto di esporre le loro aspettative rispetto al progetto (si veda il post it sulla foto) per poi verificare se queste sarebbero state raggiunte entro la fine del progetto stesso.

COMENIUS kids

16 STUDENTI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE, SELEZIONATI PER MERITO (RISULTATI TEST INGLESE) DALLE CLASSI PRIME




- 1ATIA (ora 2ATIA): Marinelli Lorenzo, Martirelli Federico
- 1BTIA (ora 2BTIA): Corradi Chiara, Fedrizzi Cecilia, Vettori Klaus
- 1AOTA (ora 2AOTA): Gentilini Nicola, Rinaldi Lorenzo, Timis V. Lorin, Vadagnini Ludovica
- 1BOTA (ora 2BOTA): Cristian Marco
- 1ALI (ora 2ALI): Cristoforetti Davide, Debiasi Nicola, Falloni d'anni, Gus Giacomo, Rigacci Moreno, Roldan S. Fabian

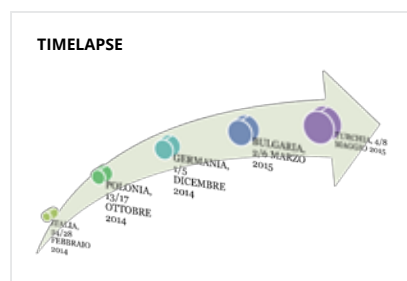
INCONTRI POMERIDIANI (TOT. 22 ORE IN DUE ANNI) PER FARE LE ATTIVITA' DI PROGETTO

SLIDE 5

Here you can see the time-lapse of the project with the dates of the homestay in each individual country. They represent the moments when the students of each country would have had the chance to visit the other countries.

SLIDE 5

Ecco illustrata la durata del progetto, con le date delle sistemazioni in ogni singolo paese: sono i momenti in cui gli studenti di ogni stato hanno avuto la possibilità di visitare gli altri.

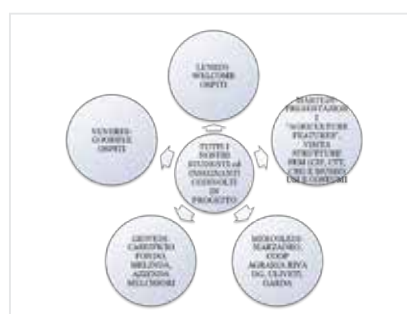


SLIDE 6

We had the chance to be the first ones to be visited and this was fine because we could set the trend for the following homestay. As decided during the kick-off meeting, trips would have had to last for 5 days (including 2 for the travelling) and were supposed to give as much as possible an overview of the agriculture in the country. Therefore we decided to show the whole of the Fondazione to our guests on Tuesday, while on Wednesday and Thursday we reached some farming activities nearby that could be representative of our country and region.

SLIDE 6

Abbiamo avuto l'opportunità di essere i primi ad essere visitati e ciò ci ha permesso di fare "tendenza" rispetto all'ospitalità delle famiglie. Come deciso nel corso della riunione d'avvio, i viaggi sarebbero dovuti durare 5 giorni (di cui 2 per il viaggio), e avrebbero dovuto dare il più possibile una visione d'insieme del settore agricolo del paese visitato. Quindi abbiamo deciso di mostrare tutta la Fondazione Edmund Mach ai nostri ospiti il martedì, mentre il mercoledì e il giovedì abbiamo conosciuto alcune attività agricole nei dintorni, attività rappresentative del nostro Paese e della regione Trentino Alto-Adige.



ITALIA, FONDAZIONE E. MACH
 Teachers Mrs. Centis, Piatto, Celestini,
 Barioni & Sottit; Mr. Di Martino;
 Special thanks al gruppo ALI



POLONIA, ZESPOL SZKOL
Teachers Mrs. Piotto & Sottit

SLIDE 7

When we visited Poland we had the chance to visit some farms along with the area around the town where our twin school lies. It had been a great experience that gave us the opportunity to tighten the bonds among students, that were getting closer and closer.

SLIDE 7

Quando abbiamo visitato la Polonia abbiamo avuto la possibilità di conoscere alcune aziende agricole della zona intorno alla città in cui si trovava la nostra scuola gemella. È stata una bella esperienza che ci ha offerto l'opportunità di stringere legami con gli studenti stranieri, avvicinandoci molto a loro.



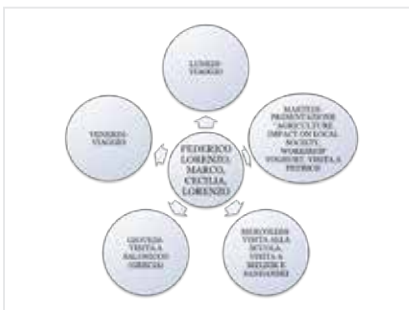
GERMANIA, GYMNASIUM ENGEN
Teachers Mrs. Celestin & Sottit & Mr. Russo

SLIDE 8

Germany was the country we thought could have been closer to our own and, in fact, we prove to be right. The agriculture patterns we saw reminded us of home so we enjoyed our homestay till the last minute. We reached the twin school by van, while in all the other cases we have to catch a flight.

SLIDE 8

La Germania è stata il paese che pensavamo più vicino a noi a livello agricolo: e, in effetti, avevamo ragione. I modelli di agricoltura che abbiamo visto ci hanno ricordato la nostra realtà e così abbiamo apprezzato il soggiorno fino all'ultimo. Abbiamo raggiunto la scuola gemella tramite un pullmino, mentre in tutti gli altri casi abbiamo viaggiato in aereo.



BULGARIA, OSNOVO UCHILISTE
Teachers Mrs. Centis & Mr. Di Martino

SLIDE 9

The visit to Bulgaria had been a great experience because the country was pretty unknown to us. We have found very nice guests that lived in a country which is difficult to believe being in Europe: the Bulgarian agriculture is very basic and reliant mainly on staple food, no mechanization had been detected but great opportunities may arise from there.

SLIDE 9

La visita in Bulgaria è stata una grande esperienza perché il paese ci era piuttosto sconosciuto. Abbiamo trovato ospiti davvero carini che vivono in una realtà che è difficile credere europea; l'agricoltura bulgara è molto semplice e si basa principalmente su alimenti di base, senza una gestione meccanizzata, ma con grandi potenzialità.

LAST HOMEVISIT: TURCHIA!

6 CRITERI, UN INSEGNANTE PER HOMEVISIT ATTRIBUISCE PUNTEGGIO DA 1 A 5.

- **Comportamento pre uscita** (preparazione presentazioni, coinvolgimento...)
- **Comportamento in uscita** (ritardi, puntualità, presentazione Ppoint...)
- **Socializzazione con altri studenti pre uscita** (attivo nella creazione di un buon clima di gruppo)
- **Socializzazione con altri studenti in uscita** (attivo nella creazione di un buon clima di gruppo)
- **Disponibilità** (flessibilità, disponibile al lavoro pomeridiano, coinvolgimento...)
- **Affidabilità** (affidabile negli orari e compiti)
- **Post visita** (lo studente è rimasto comunque coinvolto nel progetto anche dopo l'uscita, collaborando)

*WINNERS: Marco Cristan (ZBOTA); Nicola Debiasi & Giacomo Gius (ZAL)

SLIDE 10

And now, on to the final homestay, we ought to spend a word on how students were involved in the decision making process. Students were given the opportunity to chose the country they would have liked to visit while the last visit (Turkey) was left as bonus/prize for those who could be spotted for their interest and attitude. All the teachers involved in the project were asked to express a mark based on the criteria you see on the slide so that the three highest marks

SLIDE 10

Ed ora, a conclusione dei soggiorni, dovremmo spendere una parola su come gli studenti sono stati coinvolti nel processo decisionale. Essi hanno avuto la possibilità di scegliere il paese in cui sarebbero voluti andare, mentre l'ultima visita (la Turchia) è stata lasciata come bonus / premio per coloro che erano stati riconosciuti meritevoli per interesse e atteggiamento. A tutti gli insegnanti coinvolti nel progetto è stato chiesto di esprimere un voto in base ai crite-

would give three students the chance to come to Turkey. As you can see from the slide they were really happy: no wonder, they had the chance to visit two countries and see their European brothers for two times!

ri che si vedono sulla slide di modo che i tre voti più alti avrebbero dato a tre studenti la possibilità di venire in Turchia.

Come si può vedere dalla diapositiva i ragazzi erano davvero felici: non c'è da stupirsi, hanno avuto la possibilità di visitare due diversi paesi e vedere i loro fratelli europei per ben due volte!

SLIDE 11

The Turkish homestay has been very nostalgic because students knew that was the (official) last time to hang around together.

We had the chance to scan the Turkish agriculture as the area where the school lies is characteristic for tea cultivation but also to enjoy as we did lots of interesting activities connected to the environment (like, for example, rafting).

SLIDE 11

Il soggiorno turco è stato piuttosto malinconico perché gli studenti sapevano che era l'ultima volta (ufficiale) per apprendere viaggiando.

Abbiamo avuto la possibilità di eseguire l'analisi del settore agricolo turco perché l'area in cui la scuola si trova è caratteristica per la coltivazione del tè; ma anche per gioire di un sacco di attività interessanti legate all'ambiente (come, ad esempio, il rafting).



TURCHIA, CAYCUR ORTAOKULU
Teachers Mrs. Centis & Mr. Artuso

SLIDE 12

Every exchange and twinning project is a special one but we think ours have been the most special. It has given Vocational Training Students to see there was a whole world outside there that could give them the chance of growing from a personal ad professional point of view. Presentations gave them to opportunity to train their Public Speaking skills and to feel that Europe is not just an invention of people in Bruxelles but a thread that connects countries and people for a common and shared project.

SLIDE 12

Ogni progetto di scambio e di gemellaggio è speciale, ma noi riteniamo il nostro sia stato in particolar modo speciale. Ha dato agli studenti della formazione professionale l'occasione di scorgere un intero mondo al di fuori della loro realtà, occasione per crescere da un punto di vista professionale e personale. Le presentazioni hanno offerto loro l'opportunità di affinare le loro abilità di parlare in pubblico e di sentire che l'Europa non è solo un'invenzione di qualcuno a Bruxelles, ma un filo che collega i paesi e le persone per un progetto comune e condiviso.

CONSIDERAZIONI

- Public Speaking
- Tecniche agricole in altri paesi
- Viaggiare
- Cultura
- Senso dell'Europa

SLIDE 13

We could not have had such a blast without the people that helped us. We really want to thank them from the bottom of our heart: thanks a million!

SLIDE 13

Non avremmo avuto una tale ricaduta senza le persone che ci hanno aiutato.

Vogliamo davvero ringraziare tutti dal profondo del nostro cuore: grazie infinite!

SPECIAL THANKS

- Coordinatori e Preside FEM per aver creduto e sostenuto questo progetto;
- Mrs. Celestini, Pirotto, Sottili e Mr. Di Martino, Russo, Artuso per aver collaborato alla buona riuscita del progetto;
- Mrs. Boglarka per aver ideato il progetto;
- Il gruppo ALI per la disponibilità al rinfresco del primo ed ultimo giorno
- Segreteria FEM per l'organizzazione homevisit italiana e il booking viaggi (Stefania, Adriana, Alessia);
- Le aziende dell'Homevisit a S. Michele (Marzadro, Coop Agraria, Caseificio Fondo, Azienda Melchiori, Melinda)



56. Sommerskurs in Deutschland



PIERLUIGI FAURI
 Insegnante tecnico-pratico
 di Biotecnologie e Produzioni Vegetali
 e Referente per la Sicurezza e i Tirocini
 in Germania

47 ragazzi dell'Istituto agrario di San Michele appassionati di tecnologia al soggiorno estivo in Germania

In un mondo dove si denotano carenze e desiderio di profitti illeciti parlare di cose non negative o non scandalistiche non riscuote a volte l'interesse dei media, ma noi lettori dell'Annuario amiamo invece ricordare tutto quanto di positivo viene fatto.

Come trascurare allora il resoconto di un'estate intensa, trascorsa con l'impegno dei nostri insegnanti, studenti, famiglie ospitanti tedesche, Istituti antichi come LWS Kaufbeuren, AWS Immenstadt, BSZ Forchheim e di tanti altri collaboratori?

Anche l'estate scorsa si è svolto dunque il nostro tirocinio, il cinquantesimo per l'esattezza, record che rimane tale e che ritengo mai sarà superato perché pochi sono davvero

in grado di ripercorrere il passato sul quale inserire attività che magari solo ora si sono rese funzionali ed interessanti. Per noi la tradizione infatti, oltre che storia ed affetto, è continuità... ma non solo. È più dinamicamente lo stimolo a fare e intraprendere cose nuove.

Queste le tematiche di base del corso estivo che, unitamente al tradizionale soggiorno alla pari dei nostri ragazzi presso le famiglie tedesche ospitanti, ci ha visti impegnati in un denso programma di attività relative alle risorse rinnovabili e al rispetto ambientale.

Ecco allora che in aggiunta alle ormai consuete attenzioni delle famiglie tedesche, all'affettuoso coinvolgimento di risposta dei nostri giovani, alle

Gruppo di studenti, insegnanti e famiglie ospitanti davanti alla scuola di Kaufbeuren

lezioni che le insegnanti madrelingua impartiscono, alla sorveglianza degli insegnanti, in accordo con i Direttori ed i referenti degli Istituti collaboranti, abbiamo organizzato una serie di appuntamenti di completamento dell'attività formativa.

In questa veste si è inserito con particolare volontà anche il BSZ di Marktoberdorf che, già ospitato presso la nostra provincia con visite sia presso l'Istituto agrario che a realtà cooperative ed economiche del territorio, ha degnamente ricambiato l'accoglienza. In stretto rapporto con realtà con cui già collaboriamo, è stato dato ampio spazio alle tematiche formative e poi alle visite tecniche di diversi stabilimenti.

Forte l'interesse dimostrato dai nostri allievi per impianti legati alla produzione di energie come alle stalle con produzione di biogas, utilizzato in cogenerazione elettrica e teleriscaldamento, al macello MOXEL di Buchloe con forte sviluppo delle tecniche depurative, alla carpenteria metallica di Buchloe, che cura le costruzioni di impiantistiche di stalla con particolare riguardo al benessere animale, alle aziende floricole specialistiche di Bamberg e alle aziende biologiche della Franconia e, per finire, alla fabbrica di trattori FENDT a

Marktoberdorf.

Tutti questi appuntamenti sono stati possibili grazie ai Direttori Breunig, Dosch, Hoffmann, Kirchmaier ed ai loro stretti collaboratori Herz, Sewekow, non meno che ad altri che qui non menziono, non certo meno importanti.

Possiamo dire con soddisfazione che i nostri giovani sono rimasti molto entusiasti delle attività svolte e che già si sono annunciati interessati alle prossime edizioni, ma possiamo anche onorarci di un ormai collaudato ed amichevole scambio di aiuto e informazione creatosi tra i vari Istituti.

A noi rimane il compito quindi, di coltivare e mantenere viva questa serie di rapporti che ci danno la possibilità di fare una scuola d'avanguardia, inserita nel mondo della ricerca, della produzione, non perdendo di vista le tematiche ecologiche e sociali.

Assieme al nostro Dirigente, agli allievi, alle loro famiglie, agli insegnanti accompagnatori che, oltre al sottoscritto, sono stati i professori Baldo, Gruber, Matuella, Rizzardi, Russo, Vettorazzi, non possiamo fare altro che giudicare molto positiva l'esperienza e consigliarla ai ragazzi che di certo col loro interesse ne garantiranno la continuità.



Studenti e insegnanti in visita culturale alla città di Immenstadt





Foto di gruppo del 1956 in occasione della rifondazione dell'UDIAS
(Unione Diplomatici Istituto Agrario San Michele)
foto Archivio fotografico Fondazione Edmund Mach



L'ANGOLO UDIAS

La scoperta di un quadro, un ricordo di Edmund Mach



ANGELO ROSSI
Vicepresidente UDIAS

È stato un regalo inaspettato quello che la signora Angelina Fregata di Cavalcaselle (VR) ha fatto all'allora direttore generale di FEM dottor Fezzi - e a tutti noi - quel 18 novembre del 2014, consegnandogli per competenza un quadro che richiama inequivocabilmente la vita di Edmund Mach, primo direttore della gloriosa Scuola di San Michele. Si tratta di un collage di foto e cartoline assemblate con cura e collegate da graziosi fregi che denotano la sensibilità dell'autrice materiale che lo firma, una certa Ida.

Il titolo che lo sovrasta dice già tutto: "25. jähr . Jubiläum 26. Feb. 1898"

e a chiudere la data dell'evento: "26 Feb. 1898" con al centro, appunto, le immagini più significative delle tappe che hanno contraddistinto la vita di Mach dalla sua nascita a Bergamo il 16 giugno 1846 fino al suo arrivo a San Michele nel 1873. Undici cartoline illustrate e una foto di San Michele che fanno da corollario a sette fotografie d'epoca del nostro, tutte inedite all'infuori di quella centrale sorretta da un'allegoria di tre putti tra ortaggi e frutta da un lato, un paio di botticelle con cesto di bottiglie e bicchiere di rosso, dall'altro. Orbene, sappiamo da diverse pubblicazioni, come dal libro di F. Giaco-



Il "quadro" dedicato ad Edmund Mach, frutto dell'assemblaggio di foto e cartoline a lui correlate

moni (*L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige*, 1994, Ed. Saturnia, TN) e in particolare dal volume edito nel 1996 a cura di Elio Fox da UDIAS per il suo 50° di fondazione (prefazione di G. Gios, testi di M. Bertamini e F. Tonon, con presidente UDIAS F. Salvetti), ciò che accadde nel lontano 1898 per il 25° di direzione di Mach grazie all'impegno di un Comitato costituito da insegnanti, alunni ed ex allievi creato per onorare il loro "Maestro". Ne scaturì una Borsa di studio, frutto di una raccolta di offerte di chi era stato studente o ospite dell'Istituto che il direttore avrebbe conferito ad un alunno interno meritevole e povero. In pochi giorni dalle regioni dell'Impero, dall'Italia, dal resto d'Europa, ma anche dall'America e dall'Australia giunsero 436 cartoline di felicitazioni e di stima e 315 con rimessa in denaro per un totale di 2.368 fiorini e 51 soldi. Una somma di tutto rispetto, con la quale si sarebbe potuto acquistare un'azienda agricola di alcuni ettari, se è vero che l'intero compendio di San Michele (con stabili e 120 ettari di terreni) era stato acquistato a buon prezzo a fine 1869 per 77.221 fiorini! Lo stesso stipendio annuo del Direttore Mach era stato pattuito nel 1873 in 2.000 fiorini.

Sappiamo anche che già per il ventennale di permanenza di Mach a San Michele gli era stato regalato un prezioso "Libro d'oro" contenente tutte le sue pubblicazioni, relazioni e incarichi fino al 1893, un unicum conservato in una teca nel vecchio Monastero agostiniano, ma non sapevamo del quadro celebrativo che invece era stato approntato per quel 26 febbraio 1898, giorno di celebrazione del giubileo, ma solo di un nappo artistico presentato dalle signore della cerchia della grande famiglia di San Michele. Un'opera spontanea anche questa, ma colma di significati per quanto può insegnare in fatto di attaccamento all'Uomo e all'Istituzione. Valori veri.

Una domanda che corre spontanea è come mai il quadro sia riemerso solo oggi a Cavalcaselle (VR): non c'è ancora risposta, ma possiamo ipotizzare

che qualcuno (forse un dipendente o un ex allievo), dopo la fine della prima Guerra mondiale e con il passaggio di San Michele all'amministrazione del Regno d'Italia, abbia ritenuto di porlo al sicuro lontano da chi aveva tutto l'interesse a non enfatizzare troppo le gesta di un esponente del sistema austro-ungarico. Se poi pensiamo al successivo avvento del fascismo, l'ipotesi diventa verosimile. L'oblio successivo, dal secondo dopoguerra in poi, è forse imputabile al trasloco in cantine e soffitte degli oggetti d'interesse non primario cui spesso si ricorre ...

Fatto sta che il quadro - ora ben restaurato da Lilia Gianotti - rappresenta per quanti hanno a cuore San Michele un tassello che mancava all'insieme di conoscenze sulla notevole opera svolta da Edmund Mach come organizzatore, come ricercatore, come docente e divulgatore per intere generazioni di giovani.

Prima Uomini con la U maiuscola - come amava ricordare il fondatore - che tecnici provetti.

Ringrazio per la collaborazione il dott. Fabio Calliari, resp. Ufficio acquisti servizi generali e appalti di FEM



Il busto di E. Mach nell'aula magna dell'Istituto Agrario e, sottostante, il quadro scoperto di recente

.....



Sguardo sulla Valle dell'Adige dall'abitato di San Michele
foto di Mauro Bragagna





OLTRE LA SCUOLA

L'ABC della gita scolastica



DANIELA ZANETTI
Docente di Materie letterarie

La VB PT a lezione in Sicilia

Non è semplice relazionare un Viaggio di fine corso: si dovrebbero mettere assieme tutte le emozioni, i progetti, le idee, i problemi, gli entusiasmi, le aspettative, i desideri. Molto meglio darsi un ordine e per una come me, che ha fatto delle parole il suo lavoro, l'ordine non poteva che esser alfabetico. Partiamo quindi, attraverso le parole, per il Viaggio di fine corso della Quinta B PT, che ci ha visto allegra comitiva in Sicilia per una settimana.



A

APRILE - Domenica 19 aprile partiamo dall'aeroporto di Milano con meta la Sicilia: siamo tutti allegri, entusiasti, con tanta voglia di divertirci e di imparare.

Nel cuore, un po' nascosta a dire il vero, aleggia la malinconia per la consapevolezza che questo sarà l'ultimo viaggio insieme e che tutti noi, a breve, intraprenderemo strade diverse.



B

BONTÀ - Tappa d'obbligo per cogliere tutta la dolcezza del miele a Zafferana Etnea, sul versante Est del vulcano, presso l'Azienda di Apicoltura e Cantina di Domenico Costa.

Qui l'effervescente titolare ci riserva un'approfondita panoramica sull'affascinante mondo delle api, con relativa degustazione di otto qualità di miele; nella stessa struttura poi, visitiamo la *Cantina Rustica*, dove degustiamo i vini DOC e gli eccellenti oli, ottenuti sfruttando le più antiche tecniche di produzione, assaggiamo le tipiche conserve, tesoro delle migliori tradizioni siciliane, il tutto in un suggestivo ambiente contornato da una splendida parete in roccia lavica del 1792.



C

CAPACI - Momento di riflessione e di meditazione davanti al monumento che ricorda l'attentato del 23 maggio 1993, in cui persero la vita il magistrato antimafia Giovanni Falcone e la sua scorta.

Il nostro autista Giuseppe ci indica il punto sulla montagna vicina in cui stavano gli attentatori, ci racconta il profondo dolore che tutti i siciliani hanno provato in quel terribile giorno.

I ragazzi ascoltano in silenzio, in un'atmosfera di rispetto e commozione: davanti ai nostri occhi appare una Sicilia ferita e umiliata e mi riprometto di mostrar loro, una volta tornati in classe, come abbia saputo reagire con dignità e coraggio.

D

DEGUSTAZIONE - Ci improvvisiamo navigati enologi presso l'Enoteca Ciacco di Marsala. Il simpatico titolare decanta le impareggiabili qualità dei vini locali, nessuno rifiuta l'assaggio e i commenti si susseguono; qualcuno scettico afferma di preferire la produzione trentina, ma quando ci alziamo e salutiamo siamo tutti più allegri e abbiamo voglia di cantare!



E

ERICE - Incantevole paesino in provincia di Trapani, che vanta il titolo di essere uno dei *borghi più belli d'Italia*, noto anche per aver dato i natali ad Antonino Zichichi. Qui non dobbiamo far altro che passeggiare per i vicoli medievali, ammirare le piccole chiese, il castello normanno, i palazzi signorili; ci facciamo tentare dalla dolcezza delle numerose pasticcerie che offrono le loro prelibatezze locali e dall'alto ammiriamo il panorama mozzafiato che sembra dominare l'intera isola.



F

FEUDO ARANCIO - In provincia di Agrigento troviamo un pezzettino di "casa". Questa azienda infatti fa parte del gruppo Cantina Mezzacorona, di cui alcuni studenti sono soci. Visitiamo azienda e cantina, ammiriamo l'ordine, la pulizia, la serietà, l'impegno di chi vi lavora; ci viene data la possibilità di degustare i vini migliori che qui vengono prodotti.



G

GIOVANNI VERGA - Ne visitiamo la casa, proprio al centro della città di Catania. In classe abbiamo letto e analizzato i romanzi e le novelle, qui invece conosciamo l'uomo nella sua dimensione più umana: la camera da letto, lo studio, i vestiti, i cappelli, le fotografie, il calco delle mani, gli articoli di giornale, le stoviglie. Letteratura e vita vera si fondono e forse per la prima volta i ragazzi riescono ad avere una visione completa di quanto hanno studiato.



H

HOTEL DELFINO BEACH - Per chissà quale favorevole congiuntura astrale, o forse per il providenziale errore di chissà chi, per una notte dormiamo in questo splendido hotel 4 stelle, coccolati e riveriti. Increduli ci godiamo camere ampie e lussuose, ceniamo in una luccicante sala dal lampadario di cristallo, qualcuno intimorito cerca di sbirciare da quale delle tante posate si debba cominciare a mangiare. Che bello scoprire la parte più elegante e raffinata dei miei ragazzi!





I

ISOLA - La meravigliosa isola di Sicilia è la meta del nostro viaggio. L'itinerario è ricco, atterriamo a Palermo e percorriamo le coste ovest, sud ed est, fino ad arrivare a Catania. Scopriamo sole, lavoro, mare, cultura, cibo, vino, montagna, storia e tanto altro, accompagnati sempre dall'irresistibile allegria e simpatia della popolazione locale.



J

JELLA - Non ne abbiamo avuta nell'intero arco della settimana, ma in un paio d'ore, forse per una malefica rivalse di *par condicio*, abbiamo condensato una dote memorabile di sfortuna!!! Il giorno in cui è prevista la salita al vulcano Etna infatti, sembra che le peggiori condizioni meteo di sempre si siano date appuntamento per noi: vento, pioggia, freddo, grandine, lampi e tuoni ci scoraggiano dall'affrontare l'ascesa, mentre dei minacciosi cani randagi ci abbaiano contro (probabilmente più spaventati di noi!). Dopo rapido consulto, temerari sfidiamo le intemperie e i cani per immortalarci felici e congelati in un selfie che rimarrà memorabile!



K

KAPUTT - Direi che mi sento esattamente così, alla fine della settimana!!! In sette giorni abbiamo macinato chilometri, cantato, ammirato, imparato, conosciuto, camminato, dormito, festeggiato, confidato, chiesto, risposto e soprattutto ci siamo divertiti... ma la stanchezza alla fine si sente, assieme alla tensione, per me e per Luca, di far il possibile affinché tutto vada bene.



L

LUCA RUSSO - Per i ragazzi è decisamente *uno di noi* (come di continuo cantano a squarciagola): lo cercano in continuazione per condividere, raccontare, chiedere, ridere. Per me si rivela insostituibile collega, competente, preparato, affidabile e divertente. Per tutti noi è innegabilmente l'anima della festa!



M

MOVIDA - A richiesta da parte dei ragazzi si fa sempre più pressante, quindi alla fine ci ritroviamo tutti sui divani di un locale notturno a Catania, stringendo tra le mani improbabili e coloratissimi bicchieroni. I ragazzi sono nel loro habitat naturale, io mi limito a sopravvivere con dignità.

N

NOIA - Parola abolita dal nostro vocabolario, almeno per questi sette giorni. Non ci sono tempi morti, le cose da vedere sono molte e il nostro insostituibile autista Giuseppe non manca di aggiungere qualcosa "che non vi potete assolutamente perdere!"; che bello vedere i ragazzi interessati, partecipi, entusiasti... vien da pensare che la scuola dovrebbe esser sempre così!



O

ORANFREEZER - Azienda a Scordia, in provincia di Catania, fondata nel 1962 da Giuseppe Alba; si occupa di fornire tutti i principali mercati ortofrutticoli d'Italia. Nel corso della visita, possiamo osservare il confezionamento dei prodotti freschi e la trasformazione della frutta in succhi; negli agrumeti vediamo invece la coltivazione, spesso abbinata a metodi di lotta integrata. I ragazzi colgono al volo e con interesse l'occasione di spaziare a largo raggio oltre la vite e i meli, tra colture lontane e diverse da quelle a cui sono abituati.



P

PACHINO COOPERATIVA - Visitiamo a Capo Passerò questa Cooperativa, che attualmente raggruppa 84 soci e che si occupa della coltivazione del pomodoro; possiamo osservare l'intero ciclo produttivo, partendo dalle serre e dalle piante, per arrivare alla conservazione e successiva commercializzazione. I ragazzi ammettono che anche qui, in Sicilia, si trovano belle realtà lavorative e questo, penso, è un altro obiettivo che sono felice abbiano raggiunto.



Q

QUADRO - Visitiamo affascinati la parte vecchia di Siracusa, denominata *Ortigia*. Nella chiesa di Santa Lucia scopriamo quasi per caso un quadro di Caravaggio, il "Seppellimento di Santa Lucia", ne ammiriamo i giochi di luce e la visita diventa, con mia grande soddisfazione, una bella lezione di Storia dell'Arte.



R

RAZZA MODICANA - Nelle campagne di Ragusa conosciamo questa particolare razza di vacche, grazie al *Corfilac* (Consortio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia), ente regionale che studia le produzioni lattiero casearie tradizionali siciliane con un approccio di filiera; ad esso fanno riferimento le piccole e medie imprese, che altrimenti faticerebbero a sopravvivere. Scopriamo l'orgoglio di questi allevatori, che mirano ad elevare le produzioni casearie storiche a delle vere opere d'arte da annoverare tra i beni culturali non solo siciliani, ma dell'intera Penisola.





S

SCALA DEI TURCHI - Incantevole spiaggia in provincia di Agrigento, piccolo angolo di Paradiso davanti al quale ci siamo trovati senza parole, grazie al nostro autista Giuseppe che ce l'ha fatto scoprire. Chi l'ha mai detto che i trentini non sanno apprezzare il mare? Ci togliamo le scarpe e passeggiamo sulla spiaggia, contrattiamo sul prezzo e poi pranziamo a base di pesce in un piccolo ristorante. Ci sentiamo felici e spensierati, sembra quasi che la scuola sia finita e che l'allegra comitiva già si stia godendo le meritate vacanze estive!



T

TOMBA DI PIRANDELLO - Non sento ragioni e trascino i miei intrepidi studenti, stanchi ed accaldati, alla tomba e alla casa del grande autore. Leggiamo le parole riportate sulla lapide, che racchiudono le ultime volontà di Pirandello e capiamo come esse siano perfettamente in linea con la sua figura di scrittore e di artista studiata in classe.



U

UNICA scuola autorizzata, la nostra, alla visita della TONNARA di Nino Castiglione, la più grande d'Italia. Al suo interno i ragazzi hanno potuto osservare l'intero ciclo produttivo: si parte dal tonno intero o a quarti per arrivare alla classica scatoletta. Serietà, impegno, innovazione e orgoglio caratterizzano questa azienda leader in un campo a noi sconosciuto. La competenza e la simpatia del tecnico - cicerone, l'ingegner Salvatore Angileri, ci rimangono nel cuore.



V

VALLE DEI TEMPLI - Appena vi arriviamo restiamo senza fiato. Davanti a noi parla la Storia, con i suoi lenti ritmi, le sue tracce, le sue testimonianze. I ragazzi ne restano affascinati, si muovono con rispetto, chiedono notizie e alla fine, grazie ad uno straordinario gioco di luce, ci scopriamo con meraviglia *trafitti da un raggio di sole.*



W

WWF - Ente che ha ristrutturato la salina in provincia di Trapani, da noi visitata. Le saline in passato erano molto diffuse in Sicilia, oggi invece l'estrazione del sale avviene solo stagionalmente. La guida ci mostra come questa attività avvenisse nel secolo scorso e poi, con sofisticati cannocchiali, ci permette di osservare uccelli un tempo in via di estinzione e ora tornati a ripopolare quest'area protetta, in particolare gli aironi e i cavalieri d'Italia.

X

X - Nelle dispute calcistiche indica parità ed è proprio in questi termini che abbiamo vissuto il viaggio.
Abbiamo accantonato la rigidità dei ruoli e creato un clima di complicità e amicizia, che è rimasto anche dopo il nostro rientro e che ha reso davvero speciale l'ultimo periodo di scuola.



Y

YUPPI! - È il grido liberatorio che abbiamo perennemente in gola, perché tutto ci appare bello e interessante, perché andiamo d'accordo e ci divertiamo, perché dopo cinque anni di vita scolastica ci rendiamo conto di volerci bene.



Z

ZANETTI - Sono io, orgogliosa dei miei ragazzi, della loro serietà come della loro allegria. Averli accompagnati in questo viaggio è stato un regalo, perché ognuno di loro mi ha donato una parte di sé, chi un sorriso, chi una battuta, chi una rosa, chi un aiuto, chi semplicemente la sua compagnia.





Esplorando la Barbagia



MANUELA SCGHRAFFER
Docente tecnico-pratico
di Produzioni vegetali e Biotecnologie

Cala Luna
.....

Aprile 2015: partiamo, viaggiatori entusiasti, la Sardegna annuncia tempo bello, il programma del viaggio di fine corso della classe VA PT è stato costruito ad hoc, un'immersione nello spirito barbaricino. Sbarchiamo allegrì all'aeroporto di Alghero e poi giù tutto d'un fiato nella Barbagia. Pochi intermediari: un ex pastore agriturista un po' *balentes* ha confezionato, sulla base delle nostre esigenze, un viaggio nell'autentico fatto di incontri con attori del mondo contadino, pastori, viticoltori enologi di tutto rispetto.

Il trasferimento dalla costa occidentale a Dorgali ci porta rapidi e decisi dentro la prima riflessione di viaggiatori: andare in Barbagia ed entrarci sono due cose diverse.

L'autista, un uomo sulla cinquantina e figlio di pastori, trabocca di orgoglio e amore per la propria terra, si anima visibilmente nella narrazione quando

vede i nostri occhi spalancarsi su macchie mediterranee, asfodeli in fiore, panorami calcarei e granitici.

Nel pullman l'allegria della classe mi dice che sì, sarà un bell'andare: abbiamo occhi e anima pronti per l'incontro con l'altro, solidi delle nostre radici e del nostro sapere come si fa agricoltura; cantiamo inni al Trentino e di montagne nella giusta misura, senza troppo riempire il silenzio che si succede tra un panorama e l'altro. Gli insediamenti nuragici che scorrono sullo schermo dei nostri finestrini annunciano, con il loro incanto, la sensazione di essere finiti su un piano temporale sfalsato. Una tappa, un pranzo frugale e via... Gisellu Giampiero ci aspetta poco prima il paese di Dorgali.

Scendiamo dal pullman, i piedi finalmente toccano terra; un saluto snello, un breve tratto a bordo dei fuoristrada ed eccoci giunti all'Ecoparco

Neulè, residenza e porto energetico durante tutta la settimana di permanenza sull'isola.

Tra me, Barbara (Centis, docente di CLIL, ndr) e i ragazzi bastano pochi sorrisi e sguardi di intesa per capire che la situazione era quella giusta: un posto tranquillo, isolato, curato ma senza fronzoli, stanze in piccoli gruppi, un ospitale fuoco acceso e una cucina comunitaria che diventerà le sere successive il fulcro di incontri rurali e sociali.

Due respiri a fiutare l'aria, e siamo subito immersi nelle fioriture balsamiche della natura che ci circonda ascoltando Giampiero, il titolare dell'agriturismo, e le sue storie di pastorizia e archeologia.

L'ecoparco Neulè si affaccia sulle rive del Lago Cedrino dove arriviamo a piedi non prima della visita ai resti del parco nuragico che lo circonda. Il territorio di Dorgali e Cala Gonone si distingue, infatti, per la ricca varietà di siti archeologici e per i numerosi reperti storici.

Concludiamo la giornata sotto una pioggia leggera, succede raramente ci raccontano, ci asciugiamo al fuoco e siamo a tavola: cucina tradizionale, semplice, poche cose, tracciabili e schiette.

Nei giorni che seguono si parte di buona ora al mattino: brevi spostamenti su strade sconnesse in piccoli gruppi su mezzi da sterrato, incon-

triamo i rapaci alle Gole di Gorropu, bagniamo i piedi alle sorgenti di *su Gologone*, pasteggiamo in antichi ovili o in meravigliose cale sempre al motto "*poco e bene*", prendendoci il tempo di assaporare l'incontro con l'altro. Non mancano le tappe estemporanee, emotivee dettate da uno stimolo olfattivo, una visione o il desiderio di toccare con mano il lattice di *Ferula*, stropicciare le foglie di un *Myrtus*, sperimentare con le nostre narici la potentissima azione amaro-tonica della rupicola *Teucrium marum*.

Ci affezioniamo alle nostre guide: *Cicci*, una delle guide naturalistiche che ci accompagna, la sa davvero lunga, conosce gli endemismi di flora e fauna, le risorse e i limiti dell'agricoltura dell'isola, narra instancabile di leggende e mitologie, di api e nomadismi, con il suo piglio appassionato e tecnico, fanciullo ma navigato.

Dorgali è il centro abitato a noi più vicino, sorge alle pendici di una montagna ricca di boschi, guarda le valli coltivate a viti ed ulivi al confine con gli aspri paesaggi del supramonte.

Il paesaggio, fatto di lecci corbezzoli e ginepri, si addolcisce percorrendo la suggestiva Valle di Oddoene, un giardino coltivato a viti e ulivi; li incontriamo i fratelli Bacchitta e la loro "Vigna", un'ospitalità capace di ammorbidire il più ruvido dei valligiani tridentini.

Bene, arrivati in Barbagia ora ci siamo dentro.



Verso la gola di Gorropu

Su Gologone la principale risorgiva di un vasto sistema carsico nell'area del Supramonte di Oliena. Dalla sorgente si origina il torrente che alimenta il fiume Cedrino.

.....



Bachisio Bandinu scrive: *Fra la pietraia e la boscaglia più fitta ogni roccia e ogni cespuglio di Barbagia hanno orecchie. Impossibile passare inosservato in un territorio dove il linguaggio è il silenzio. Il confronto chiede che ciascuno sappia stare in strettos suos, dentro lo spazio di appartenenza, rispettando anche simbolicamente il limite del muretto a secco e la linea confinaria dei cespugli. Bisogna denunciare la propria identità dichiarando se uno entra come amico o come nemico. Se uno entra come ospite è garantito da uno statuto speciale, è fatto salvo da ogni possibile offesa e posto dentro l'esperienza festiva del mangiare e bere senza misura.*

Ospiti e osservatori, abbiamo assaporato la ruralità di questo territorio da sempre terra di economia agropastorale, basata sull'allevamento di capi di bestiame ovi-caprino e sulla coltivazione della vite e altre fruttifere autoctone, sull'apicoltura in arnie razionali e rustiche, sulla raccolta di erbe aromatiche e altri prodotti del bosco. Le visite al Caseificio e alla Cantina di Dorgali hanno suffragato con la concretezza delle rispettive produzioni le suggestioni sensoriali dentro cui inevitabilmente incappa il viaggiatore. Nata nel 1953 da un gruppo di viticoltori dorgalesi, la Cantina di Dorgali si impegna a riqualificare le produzioni passando per la valorizzazione della cultura, della storia e delle tradizioni del territorio. Protagonista assoluto il Cannonau, vitigno principe della vitivi-

nicoltura regionale che, in quest'area, per le sue peculiarità pedo-climatiche, riesce ad esprimere caratteri varietali finora poco conosciuti e non ancora, a detta del tecnico enologo, completamente valorizzati. La cantina essenziale ben si confà ad esaltare le caratteristiche varietali dei vitigni autoctoni. Il caseificio operoso e instancabile come un alveare accoglie il latte di allevatori dai volti scavati, arrivati su mezzi quasi sempre sgangherati dalle pietraie. I formaggi dalla Cooperativa Dorgali Pastori sanno di mani, uomini e sudore, della ricchissima gamma di essenze prative ed arbustive che fan da mantello a pianura montagna e collina fin giù al mare.

Rientriamo alla base ogni sera, carichi di riflessioni silenziose, di confronti che inevitabilmente l'incontro con l'altro ti porta a fare ma intrisi di una bella energia insulare, ci congediamo per un attimo dal mondo e, quasi in modo religioso, ognuno ritorna in *strettos suos*.

Ci desta un tramonto che ad aprile è tardivo e ci invita alla tavola: piatti in sughero *Maloreddus Frattau*, vino quanto basta. Ed è di nuovo convivialità, incontro.

Una sera ci fa visita la responsabile regionale di wwoof (world-wide opportunities on Organic Farms), un movimento mondiale che mette in relazione volontari e progetti rurali promuovendo esperienze educative e culturali. Il Neulè ospita due woofers,

una coppia di ragazzi arrivati da poche settimane. Si parla in cerchio, guardandosi negli occhi su comode sedute, il confronto è acceso, i ragazzi si animano quando si parla di quotidianità rurale, molti di loro sanno cosa vuole dire fare agricoltura oggi; chi cerca stili di vita in armonia con la natura deve sapere quali sono i problemi di chi fa agricoltura per vivere.

Mi piacciono questi ragazzi e sono grata a Francesca per essere venuta fin qui a parlar loro di questa possibilità, ma quella sera rimango silenziosa: sono loro i protagonisti indiscussi del futuro. Lancio un occhio furtivo a Barbara e intravedo un sorriso sotto i baffi, non mi intrometto: lei sa parlare molto bene con loro di globalità, progetti e viaggi.

Il confronto si ammorbidisce e ci emoziona con l'attacco di un *Cantu a teno-*

re. Non ci credo: avevo fatto questa richiesta in fase organizzativa, quasi timidamente, li avevo sentiti qualche anno prima, sapevo esser dei pastori del luogo e mi piaceva l'idea fossero li con noi a suggellare con un'espressione sociale del mondo agro-pastorale il nostro ritorno in continente.

Le voci nelle loro espressioni più alte riempiono la serata: c'è un botta e risposta rispettoso e composto tra Tenores e un improvvisato coro di canti di montagna. *Le uglie dentate* si fondono con le rocce a picco sul mare, due colpi di morra sardo-trentina e siamo alla fine del viaggio.

Mettiamo in valigia pecorino, vino e pensieri: via alla volta di Alghero.

Prima di decollare, un gelato all'ombra delle secolari mura, qualche passo sull'acciottolato e lo sfizio di un acquisto non proprio essenziale.

La suggestiva ruralità della valle di Oddoene, suoli fertili e biodiversità al cospetto di candide pareti calcaree

.....



Tra le Alpi e oltre... Viaggio quadrilingue per la VI S



ROBERTA BERNARDI
Docente di Materie letterarie



ALESSANDRO CONDINI MOSNA
Ex studente del corso viti-enologico



LUCA RUSSO
Insegnante tecnico-pratico
di Biologia vegetale

8.30 di domenica 3 maggio 2015, presso la FEM: il gruppo della VIS e relativi docenti/accompagnatori è pronto per partire alla volta di Stresa (Lago Maggiore) dove, nella tarda mattinata, li attende un'imbarcazione con la quale raggiungono le Isole Borromee. Accompagnati da una pioggia leggera ed intermittente, la comitiva si dirige innanzitutto verso l'Isola dei Pescatori, dove è previsto il pranzo di gruppo e, successivamente, verso il palazzo e gli scenografici giardini all'inglese dell'Isola Madre. I numerosi aspetti botanici emersi ed approfonditi grazie alla grande varietà di specie presenti, proseguono anche nei giardini all'italiana dell'Isola Bella che circondano il palazzo Borromeo. Gli arredi autentici e un'interessante esposizione di dipinti d'epoca, infine, forniscono spunto per svariate riflessioni sulla storia che ha caratterizzato nei secoli queste proprietà della famiglia Borromeo. Guadagnata la riva verso le ore 18, ecco una piccola degustazione di vini locali sul lungolago, a cui segue la cena di gruppo a Vogogna (Val d'Ossola), nei pressi dell'hotel.

Come da programma, lunedì 4 maggio studenti e insegnanti oltrepassano il confine con la Svizzera tramite il passo del Sempione e alle ore 10.00 si trovano già presso la "St. Jorden Kellerei" (Vispertemenen, cantone Vallese). Qui l'enologo illustra in lingua italiana tutti gli aspetti viticoli ed enologici che caratterizzano questa cantina cooperativa che vinifica in particolare le uve della varietà Heida (Savagnin blanc), Johannisberg (Sylvaner), Fendant (Chasselas), Riesling-Sylvaner (Müller Thurgau), Pinot nero e Gamay provenienti da alcuni tra i vigneti più alti d'Europa (1100 m slm), coltivate ad alberello tra i muri a secco dei ripidissimi versanti terrazzati della vallata.

Dopo il pranzo di gruppo a Salgesch (Vallese), la classe raggiunge a piedi la vicina "Cave St. Philippe". Alla visione dei macchinari utilizzati per la condu-

zione dei vigneti in forte pendenza di questa azienda a gestione familiare, segue la visita della cantina con annessa degustazione guidata in lingua tedesca dal proprietario. Nonostante la minaccia di pioggia imminente, tutto il gruppo si è poi spostato nei vigneti di proprietà, coltivati ad alberello e contropalliera con le varietà Gutedel (Chasselas), Pinot Gris, Johannisberg, Pinot noir, Gamay, Humagne rouge e Cornalin. Qui, le numerose domande degli studenti hanno aperto una interessante discussione relativa alla gestione agronomica e fitosanitaria delle viti coltivate in zona.

Il pomeriggio è proseguito ancora a Salgesch con una sorprendente degustazione direttamente dalle anfore della cantina "Albert Mathier & Soehne", che completa l'offerta dei propri prodotti a vinificazione tradizionale con questa curiosa linea vinificata in terracotta. I presenti hanno avuto modo di seguire in tedesco tutte le fasi di produzione per bocca dell'enologo, che si è infine dimostrato disponibile anche ad ospitare tirocinanti del corso di viticoltura ed enologia. In serata, la cena libera e la visita alla cittadina di Sion.

Alle ore 10 di martedì 5 maggio la comitiva ha varcato le porte dello "Château de Chillon" (cantone Vaud), imponente castello in pietra affacciato in posizione eccezionale direttamente sul lago di Ginevra. Passando per cortili, torri e saloni adorni di armi sono state numerose le occasioni offerte agli alunni per ripercorrere le vicissitudini storiche che hanno segnato nei secoli la vita di questo maniero, tra i più visitati di tutta la Svizzera. Malgrado l'inclemenza del tempo, la rinomata località di villeggiatura di Montreux è stata raggiunta in 45 minuti di cammino in riva al lago lungo la passeggiata orlata di aiuole dello Chemin Fleuri, a cui è seguito il pranzo libero. Il proprietario di origine italiana del "Domaine Blaise Duboux" ci attendeva nel primo pomeriggio presso Epes-



ses (Vaud), caratteristico villaggio della zona viticola del Lavaux che abbiamo raggiunto dopo un percorso panoramico tra le viti che ricoprono i pendii terrazzati delle colline sopra il Lago di Ginevra. La camminata tra i vigneti che circondano la cantina, coltivati ad alberello e guyot perlopiù con la varietà Fendant (Chasselas), ha permesso tra le altre cose di scoprire i dettagli dei trattamenti fitosanitari effettuati in questa zona a mezzo elicottero. Una volta presa visione dei diversi reparti di vinificazione, stoccaggio ed imbottigliamento, l'assaggio dei vini ha concluso in modo eccellente anche questa visita.

I 15 ettari in un corpo unico del "Domaine de Faverges" a St. Saphorin (Vaud) non rappresentano certo la norma della frammentata e polverizzata viticoltura praticata sulla sponda esposta a sud del Lago di Ginevra. In questa tenuta di proprietà del governo federale svizzero viene praticata sia la difesa integrata che quella biologica-biodinamica. Il responsabile tecni-

co, in lingua francese, ha risposto in maniera più che esaustiva a tutte le curiosità emerse nel corso del sopralluogo ai vigneti e al deposito macchinari agricoli, riguardanti in particolare la gestione dell'inerbimento, la meccanizzazione delle operazioni colturali e i prodotti utilizzati nel controllo biologico dei principali patogeni e fitofagi. La degustazione, che a dire il vero era cominciata già subito dopo i saluti di benvenuto, si è conclusa davanti alle botti in cui alcune tipologie di Fendant (Chasselas) vengono affinate. Si riporta altresì la disponibilità di questa azienda ad ospitare tirocinanti nel periodo vendemmiale.

Il tramonto visto in collina dalla splendida cattedrale gotica di Losanna, città sede dell'hotel, ha preceduto la cena libera tra i vicoli del centro medievale. L'indomani mattina, con il cielo sereno il docente di enologia della scuola enologica di Morges (Vaud) ci ha accolti e condotti attraverso i vigneti, la cantina e le strutture didattiche che conformano questo rinomato centro scolastico

La classe VIS (e i docenti, mimetizzati!) a Strasburgo

.....



situato a pochi chilometri da Losanna. Nell'aula di degustazione l'insegnante ha inoltre presentato in lingua inglese le caratteristiche agronomiche ed enologiche di tutte le aree viticole della Svizzera, abbinando a ciascuna di esse un vino rappresentativo che veniva di volta in volta assaggiato e commentato dagli studenti, dimostratisi interessati soprattutto riguardo le numerose sinonimie che caratterizzano la piattaforma ampelografica elvetica.

Dopo aver rinnovato l'invito ai colleghi svizzeri per una gradito reincontro presso la FEM con cui ricambiare l'ottima ospitalità ricevuta, la classe si è diretta verso Ginevra dove, nei pressi dello Jet d'Eau e dell'Horologe Fleuri, è stato consumato il pranzo al sacco. Verso sera abbiamo oltrepassato la frontiera con la Francia e raggiunto Nuits-Saint-George (Borgogna) in cui è avvenuta la cena di gruppo e il pernottamento.

Giovedì 7 maggio, di buon mattino, nuovamente accompagnati dal sole e da una gradevole temperatura, il gruppo a fatto tappa al "Domaine Jean Luc Maldant" (Chorey les Beaune, Côte de Nuits). Assieme al titolare, abbiamo raggiunto il tecnico di campagna nonché cantiniere intento a realizzare le operazioni a verde tipiche di quest'epoca nei vigneti di proprietà che circondano questo villaggio della Côte d'Or. Dopo alcune dimo-

strazioni pratiche rivolte agli studenti, il colloquio in francese si è focalizzato sul complesso sistema delle "Appellation d'Origine" che caratterizzano la Borgogna, le lavorazioni del suolo, la potatura a guyot, sistemi di impianto e le strategie di difesa fitosanitaria adottate. Tutti assieme ci siamo poi diretti verso uno dei Grand cru di proprietà ed infine al centro aziendale dove, nella cantina essenziale ma ben equipaggiata, sono state ripercorse le fasi della vinificazione del Pinot nero sino all'affinamento nelle pièces borgognone, dalle quali è stato estratto il vino infine degustato. Inevitabile è stato lo stupore nello scoprire che da una sola varietà vengano realizzate 19 etichette di vino diverse, una per ogni denominazione in cui questa azienda possiede i vigneti.

Verso il mezzogiorno il pranzo libero e la visita al capoluogo non ufficiale della Côte d'Or, Beaune, non lontana dal "Domaine Boillot" (Pommard, Côte de Beaune). Qui, la figlia del titolare ha innanzitutto sottoposto all'assaggio 4 Pinot noir e 4 Chardonnay, stessa annata (2013) e stesso protocollo di vinificazione, stimolando così gli studenti a ricercare le differenze dettate solamente dalla diversa origine delle uve in base, anche qui, al complesso gioco delle denominazioni comunali, regionali, grand cru e premier grand cru su cui insistono i vigneti della proprietà. Gli aspetti viticoli sono stati



I vigneti a guyot di Pinot nero e Chardonnay della Côte d'Or (Borgogna)

.....

trattati, sempre in francese, accanto al vigneto situato all'interno delle mura della tenuta. Nella cantina, semplice ma ben organizzata, si è parlato anche delle follature (pigeage) che qui vengono effettuate "manualmente" con i piedi anche dei tirocinanti di San Michele a/A ospitati annualmente in questa realtà.

Dopo una breve sosta per l'acquisto di alcune bottiglie di Creme de Cassis, l'autista si è diretto verso l'Alsazia, più precisamente a Colmar, dove era fissata la sistemazione per la notte. Qui la cena è stata libera tra i canali della Petite Venise.

Durante tutta la mattinata di venerdì 8 maggio la classe è stata ospite del "Domaine Leon Boesch & fils" (Westhalten, Alsazia). Il proprietario, armatosi di badile, ci ha innanzitutto condotto verso i vigneti che sovrastano il piccolo abitato in cui si trova la cantina, illustrando alla comitiva per le successive due ore le modalità con cui già dal 2002 viene condotta l'azienda, secondo i dettami dell'agricoltura biodinamica. Le numerose e pertinenti domande poste dagli studenti hanno instaurato un interessante e approfondito dibattito in francese, incentrato in particolare sulla gestione del cotico erboso tra i filari e sull'utilizzazione dei preparati omeopatici che coadiuvano la difesa fitosanitaria. Anche la cantina, realizzata in legno, argilla e paglia, con tetto verde semi-

nato e condizionamento naturale, rispecchia a pieno la filosofia aziendale volta alla minimizzazione dell'impatto ambientale. Alla degustazione finale di 7 vini tra Riesling e Gewürztraminer, provenienti da altrettanti vigneti situati in denominazioni comunali e grand cru diversi, hanno preso parte anche gli altri famigliari, richiamati dal clima conviviale creatosi e culminato con l'assaggio di uno straordinario "Pinot gris sélection de grains nobles". Dopo aver lasciato, come di consueto, un piccolo omaggio proveniente dalla cantina della FEM quale segno di riconoscenza per la proverbiale ospitalità ricevuta, alunni ed insegnanti hanno pranzato tra le pittoresche case a graticcio di Colmar che hanno poi lasciato definitivamente per trascorrere la serata in gruppo nel centro storico di Strasburgo, facendo sosta all'imponente cattedrale gotica e consumando l'ultima cena tra i vicoli e i canali della Petite France.

Nonostante il rientro in hotel avvenuto per taluni a notte fonda, di buon mattino tutti hanno ripreso i propri posti sul pullman, diretto questa volta verso San Michele a/A. Durante il lungo ma spensierato rientro, avvenuto passando per Basilea, Zurigo, Davos, Zerne e la Val Venosta non sono mancate le occasioni di riflessione sui numerosi momenti di apprendimento che hanno segnato questa importante esperienza.



Ireland coast to coast



ALESSIA FAILLA
English teacher



DAVIDE BAZZANELLA
Plant Science and Environmental
Management teacher

Kylemore Abbey
.....

"The true mystery of the world is the visible, not the invisible." *Oscar Wilde*

When the visible has the colours and outlines of the Cliffs of Moher there is reason to marvel!

The emerald island offers so many natural wonders that students and teachers easily agreed on the final class trip destination.

The class VB GAT visited Ireland from 9th to 14th March 2015, a very successful experience for the most diverse reasons. First of all, some students had never been on a plane before, and had never seen people driving on the wrong side of the road. Once accustomed to the newness of it all, Dublin finally revealed itself in all its beauty to the group of 21 students and 2 teachers! Blessed by uncommonly good weather, the tour of the capital led us, along the River Liffey and around the city with its beautiful medieval buildings, to the most significant sites such as St. Patrick's Cathedral, Trinity College and Dublin Castle.

Temple Bar, the riverside nightlife and cultural area, was certainly appreciated by group. But city life, as fascinating as it may be, perhaps was not the highlight of the trip.

The beauty of nature claims its rights as soon as you step out of the city boundaries.

A very interesting visit to the Teagasc College Ballyhaise, Co. Cavan gave us precious information concerning forestry and territory management. The forestry College has provided forestry training since 1988. The study of forestry involves managing trees and woodlands in rural areas for economic, environmental and social purposes. The staff showed us the forestry nursery, where different tree species are grown, for the forest repopulation project that concerns areas once used for grazing.

The visits to National Park and the Cliffs of Moher totally won us over for

the wonders and beauty of the landscapes.

Connemara features 2,957 hectares of mountains, bogs, grasslands and forests. There are many remnants of human civilization within the park. Much of the land was once part of the Kylemore Abbey estate.

Every experience is the sum of different elements. When we meet again, it will be like travelling coast to coast across the Emerald Island, remembering the friendliness of the Irish, the cheerfulness of the leprechauns, the clanking of beer pints and the melodies of the harps.

Irlanda: arriviamo!

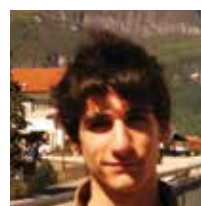
Che cosa succede se si prende una classe di studenti dell'Istituto Tecnico Agrario, la maggior parte dei quali non abituati ad uscire dal proprio amato paesino d'origine, e li si trasporta assieme a due proff. direttamente nella città di Dublino?

Ecco, se mi avessero fatto questa domanda mentre, assieme ai miei compagni, proponevo al consiglio di classe un'uscita di fine corso in Irlanda non avrei saputo cosa rispondere. Al contrario delle aspettative degli scettici, il viaggio è stato un successo. Non solo per il gran numero di luoghi visitati nel breve lasso di tempo che sono stati i sei giorni di uscita, ma anche per la quantità di esperienze vissute.

Ci sono stati momenti contemplativi, visite in posti puramente naturali

come le scogliere di Moher o i vari parchi naturali, ma anche momenti di visita (guidati e non) alla città di Dublino con i suoi scorci caratteristici.

Quello che però è stato probabilmente il vero punto di forza di questo viaggio è stato il creare un rapporto di complicità con i proff accompagnatori. Il doverci districare nei vari vicoli, nei pub o nei ristoranti accomunava sia noi che i docenti, e la pazza città che è Dublino non ci ha certo esonerati da equivoci, situazioni imbarazzanti, incontri divertenti e momenti esilaranti da ricordare. In definitiva, il viaggio a Dublino è stato un mix vincente di esperienze culturali e ricreative, che ha portato a comprendere ed apprezzare meglio la nostra classe ed i nostri insegnanti, oltre a conoscere un bellissimo posto come l'Irlanda.



TOMMASO DONATI
EX studente VB GAT



Gruppo sulle scogliere



A fine vendemmia, gli allievi del corso cantinieri nel 1887
con il direttore Mach e i docenti
foto Archivio fotografico Fondazione Edmund Mach



ALBUM FOTOGRAFICO



Classe 6S ITA

.....
ANTONELLI ANDREA
BENEDETTI GIORGIA
CAGOL AGNESE
CAPPELLETTI SIMONE





.....
CARACRISTI DANIELE
DEVIGILI GIACOMO
HAUSER CHRISTIAN
LUCIN DAVIDE
LUGOBONI DAVIDE
MARCOLLA ALESSANDRO
MINAZZOLI CHRISTIAN
MOSER TOMMASO



.....
PERINI MICHELE
POLETTI IRENE
SCARPA DANIEL
SIMONINI ELIA
TERRAZZAN AMBRA





Classe 5A PT



.....

ANESI EMILIANO
CAPRARO MARTA
CASAGRANDA GIOVANNA
CHISTÈ FRANCESCO



.....
FRANZOI CLAUDIA
FRANZOI DANIEL
GIRARDELLI ALESSIO
GOTTARDI ANDREA
LEONARDELLI RICCARDO
MARCHESINI MARTINO
MENEGATTI EUGENIO
MUHLBACHER DIMITRI





.....

NARDELLI FEDERICA
 NARDELLI PETRA
 NONES MARIANNA
 PACHER DANIELE
 PENASA MARIANNA
 SCALFI IRMA
 SONTACCHI SAMUEL
 TOMASI MARTINA



.....
TONDINI CHRISTIAN
TONELLI DANIELE
ZAPPINI SILVIA





Classe 5B PT



.....
BERTOLDI MIRIAM
CASTELLAN ALESSIA
CASTELLAN MATTIA
DALLAPORTA CELESTE



.....
DALLAVALLE GIULIA
DEIMICHEI MANUEL
GABARDI DAVIDE
LUCHIN MARCO
MACCANI GIANLUCA
PILATI MARCO
PUNTSCHER MARIE SOPHIE
SALAZER GIULIA





.....
SALVETTI GIANLUCA
SANDRI LAURA
SICHER GABRIEL
TONIOLATTI GABRIELE
TONIOLLI RUBEN
ZANINI GIACOMO
ZILLER ANNA





Classe 5A GAT

.....

ABRAM ALESSANDRO
 ANDREATTA LISA
 BATTISTI EMANUELE
 BENEDETTI MATTEO





.....
BERGAMO SAMUELE
BERLANDA EZIO
BEVILACQUA ARIANNA
CEMIN THOMAS
CONT NICOLA
CROSE LEONARDO
DALLA GIACOMA ARIANNA
FERRO NICKOLAS



MAFFEI THOMAS
PAOLI ANNA
PARISI RICCARDO
PEDRINOLLA CLAUDIO
PENASA ROBERTO
PEZZÈ GIACOMO
SANTONI SANDRA
SEBASTIANI ERICA





.....

ZANON NICOLA



Classe 5B GAT

BERTEOTTI MASSIMO
BERTOLETTI MARA
BONAVIDA ARIANNA
CARLIN FRANCESCO





.....
DALLAGO ALEX
DALSANT PATRICK
DONATI TOMMASO
FEDRIZZI LORENZO
LOCHNER SIMONE
MAFFEI ANDREA
MANICA DAVIDE
MARTINATTI NICHOLAS

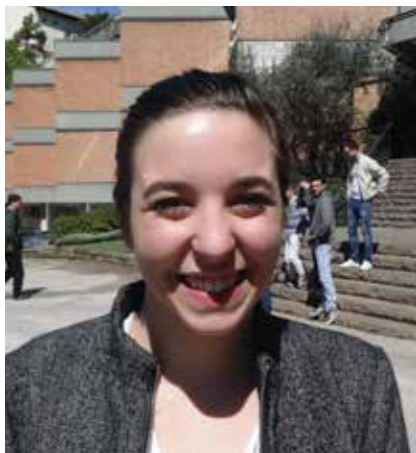


.....
MELLARINI DAVIDE
OLIARI FABRIZIO
PELLEGRINI NICOLE
SCANDELLA FEDERICA
TRENTINI ANDREA
VARIO DANIELE
ZAMBONI FEDERICO
ZAPPINI PATRICK





Classe 5 VE



.....
CHISTÈ SILVIA
DALLA VALLE NICOLA
DALLAGIACOMA LORENZO
FABIANO NICOLA LORENZO AUGUSTO



.....
FAILONI ANDREA
FELLIN ADA
GOTTARDI MATTEO
IORI LORENZO
PERRICONE VALERIA
PIFFER MASSIMO
PISONI SIMONE
SIGHEL SIMONE





.....
SOLIANI RICCARDO
TOMASINI ELIA
TONINI FILIPPO





Classe 4 ALI

.....
Da sinistra

MEZZACASA ENRICO

PETRUZZELLA ANNAMARIA

GEISER NICOLA

PAVANA FILIPPO

BRIDA ANDREA

GEROLA TOMMASO

CASAGRANDA FRANCESCO

DALLAPICCOLA NICOLE



Classe 4 OTA

.....

Da sinistra in piedi

GIACOMINI FRANCESCO
FRAINER MARTIN
FERRETTI SIMONE
PINTER ANDREA
GRISENTI DAMIANO
GRANELLO ANDREA
IOBSTRAIBIZER DANIELE
LONGA SILVESTRI ANDREAS
STRINGARI CRISTOPHER

Da sinistra in basso

MAIER NICOLA
MILANI CARLO
PELLIZZARI MATTEO
BRUGNONI SAMUELE
BEATRICI LISA
STELLA RICCARDO
PETERLINI LUCA



Classe 4A TIA

.....
Da sinistra in piedi

ZANDONAI ENRICO
LORENZONI LUCA
IOB MASSIMILIANO
DEBIASI MARTINO
BONATO GIUSEPPE
FONTANA ANDREA
RIGOTTI MARZIO
LONER ARON

Da sinistra in basso

BONFANTI FABRIZIO
ZILLER PIETRO
MALFATTI NICOLA
PONTALTI CIRO
MOSER DAVIDE
PEDROTTI DAVIDE
PISONI ERICA
MALFATTI DAVIDE
FAES STEFANO
BISCAGLIA ALBERTO



Classe 4B TIA

.....
Da sinistra in piedi

DATRES DANIELE
DELLAGIACOMA MAURO
FRANCISCI LUCA
BOLOGNANI ERMES
PIFFER SAMUELE

Da sinistra, in seconda fila

ORADINI MICHELE
CERANA FLAVIO
PARTEL ROBERTO
DALLAPICCOLA DIEGO
ADAMI NICOLA

Da sinistra, in ultima fila

GIOVANNINI FABRIZIO
ROSA LORENZO
MICH MARCO
AVI MATTIA
FLOCCHINI MASSIMO
SAVINELLI GIACOMO



Larice in fiore
foto di Ivan Stocchetti





STAFF





IL PERSONALE DEL CIF

Direzione

Dal Ri Marco *Dirigente scolastico*

Responsabili di dipartimento

Artuso Ivano *Responsabile Disdo*
 Bertamini Massimo *Responsabile Dipsu*
 Bianchini Alberto *Responsabile Dist*
 Covi Michele *Responsabile Dqpa*

Area Agronomica:
 da sinistra Rossano Sandri,
 Romina Menapace, Paolo Facchini,
 Samantha Casagrande, Marco Taller,
 Martina Plotto, Stefano Eccel,
 Andrea Panichi, Gianluca Zadra,
 Franco Brentari, Silvana Marchi

Convitto

Lupi Anna Maria *Direttrice Convitto*
 Antonelli Paolo, Arginelli Silvana, Candotti Michele, Degasperri Paolo,
 Ferrari Laura, Fronti Francesca, Rossi Lorenzo

Insegnanti

Alagna Alessandra, Baldo Damiana, Bazzanella Davide, Bernardi Roberta, Bertè Raffaele, Bettini Serena, Bianchi Adriana, Biasiotto Diego, Bisognin Claudia, Bordin Cristina, Brentari Franco, Brighenti Sonia (*sost. da* Zandonati Arianna), Brun Flavia, Budano Luana, Cappelletti Maria Beatrice, Celestini Francesca, Centis Barbara, Cetto Elena, Coltri Paolo, Cova Giovanna, Crespi Maria, Cristan Denises, Cristellon Michele, Dalpiaz Ferruccio, Dalpiaz Giorgio, De Nisco Piero, Decristan Mara, Dellantonio Simonetta, Di Martino Alessandro, Duchetta Emanuela, Emer Damiano, Facchinelli Giuliana, Facchinelli Martina, Facchini Maria Luisa, Facchini Paolo, Failla Alessia, Faraguna Alessandro, Fauri Pierluigi, Frisanco Franco, Fuchs Gertraud, Galvagnini Marco, Ghirardini Salvatore, Gilli Marialuisa, Grillo Claudia, Gruber Eliana, Leonardelli Flora, Liuzzi Flavia, Maines Fernando, Maines Milena, Mancabelli Federica (*sost. da* Massaro Martina Manuela), Maragnoli Stefano, Marchi Roberto, Marchi Silvana, Mastroianni Russo Pietro, Matuella Paola, Maule Salvatore, Menapace Romina, Micheli Carlo, Minutolo Rino, Modena Angelo, Osti Roberto, Panichi Andrea, Paris Alessandro, Pedrotti Valeria, Pegoretti Stefania, Penasa Alessandro, Penasa Manuel, Perghem Franca, Piotto Martina, Pisetta Massimiliana (*sost. da* Da Maffei Eva Lavinia), Piva Cristina, Roat Cinzia, Rosa Roberto, Russo Luca, Sandri Rossano, Sansone Anna, Schgraffer Manuela, Segnana Andrea, Sicher Elisa, Sicher Martina, Sottit Maria Luisa, Taller Marco, Tarter Luigi, Tavonatti Nicola, Tomasi Anna, Tonidandel Mario, Tonon Anna, Torresani Dino, Valentini Roberta, Veronesi Susan, Vettorazzi Lorenzo, Vitagliano Ausilia, Voltolini Francesca, Widmann Luigino, Zadra Gianluca, Zandonai Sara (*sost. da* Da Rizzardi Katia), Zanetti Daniela

Personale di supporto alla didattica

Banetta Alessia, Gaiarin Gianpaolo, Ventura Walter

Personale Ausiliario

Bampi Noris, Bertagnolli Osvaldo, Bertò Roberta, Bertolini Emanuele, Bragagna Mauro, Cattani Emilio, Eccher Maurizio, Filippi Angelina, Filippi Donatella, Frainer Marino, Franceschi Maria Teresa, Loner Alessio, Pallanch Daniele, Pedrotti Sonia, Ravelli Christian, Redolfi Flavio, Rizzi Franco, Slanzi Urbano, Valgoi Sergio

Personale Tecnico

Andreas Paolo, Adami Lorenzo, Bellini Daniele, Berti Paolo, Conforti Francesco, Dalla Valle Paolo, Dorigoni Sabrina, Miccoli Beatrice, Scommegna Melissa, Stringari Paola, Zanoni Marco

Personale Amministrativo

Angeli Romina, Bragagna Adriana, Clementi Elisa, Lombardo Elisabetta, Lorandini Stefania (*Sost. da* Loche Maria Alessia), Moscon Milena, Scaramuzza Claudio, Vulcan Elena

Accademia Ambiente Foreste e Fauna

Menapace Stefano, Zanon Ettore

