

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2018/2019

145 ANNI DI STORIA



FONDAZIONE
EDMUND
MACH
CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE



145°
1874-2019

10

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2018/2019



FONDAZIONE
EDMUND
MACH
CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE



145°
1874-2019

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Annuario n. 10

Fondazione Edmund Mach

T. 0461 615453 - F.0461 615490 - www.fmach.it/CIF - Email info.cif@fmach.it

CURA DEL PROGETTO

Roberta Bernardi

TESTI

Paolo Agostini, Ivano Artuso, Camilla Bertolini, Barbara Centis, Michele Covi, Greta Cuppini, Marco Dal Rì, Mattia Dalpiaz, Paolo Della Valle, Livio Fadanelli, Pierluigi Fauri, Sergio Ferrari, Franco Frisanco, Martina Galvagni, Davide Gramaglia, Eliana Gruber, Andrea Incani, Lino Lucchi, Alessandra Lucianer, Stefania Lusuardi, Romina Menapace, Carlo Micheli, Rino Minutolo, Andrea Panichi, Manuel Penasa, Luca Russo, Giacomo Saltori, Renato Scoz, Andrea Segnana, Martina Sicher, Andrea Segnana, Francesco Spagnolli, Walter Ventura, Lucia Zadra, Leonardo Zambonato, Daniela Zanetti, Ettore Zanon

REVISIONE TESTI

Roberta Bernardi

FOTOGRAFIE

Ivano Artuso, Mauro Bragagna, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Elias Cipriani, Alessandro Condini Mosna, Paolo Dalla Valle, Mattia Dalpiaz, Martina Eccel, Pierluigi Fauri, Stefano Franceschetti, Franco Frisanco, Davide Gabardi, Davide Gramaglia, Eliana Gruber, Andrea Incani, Stefania Lusuardi, Umberto Malossini, Romina Menapace, Rino Minutolo, Stefano Natali, Andrea Panichi, Manuel Penasa, Livio Piotto, Luca Russo, Giacomo Saltori, Renato Scoz, Moreno Segà, Andrea Segnana, Martina Sicher, Francesco Spagnolli, Maria Grazia Tegazzini, Walter Ventura, Umberto Viola, Leonardo Zambonato, Ettore Zanon

Archivio storico FEM-CIF

Archivio famiglia Franco Manzoni

Archivio Ufficio Stampa - S. Natali

fondoambiente.it

Un particolare ringraziamento a Mauro Bragagna, Francesco Conforti e Davide Gabardi per le foto dei paginoni centrali.

A Renato Scoz e Beatrice Miccoli per le foto degli alunni nella sezione ALBUM FOTOGRAFICO

PROGETTO GRAFICO E REALIZZAZIONE ESECUTIVA

IDESIA - www.idesia.it

STAMPA

Grafiche Avisio, Lavis (TN)

ISSN 20-38-551X

© 2019, Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1, 38010 San Michele all'Adige (TN), Italia

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma

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

Paolo Agostini, Ivano Artuso, Michele Bedogg, Chiara Bernardi, Camilla Bertolini, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Angela Cetto, Elias Cipriani, Alessandro Condini Mosna, Francesco Conforti, Paolo Coltri, Michele Covi, Stefano Cristoforetti, Greta Cuppini, Mattia Dalpiaz, Marco Dal Rì, Mara Decristan, Paolo Della Valle, Alessandro Di Martino, Martina Eccel, Stefano Eccel, Livio Fadanelli, Pierluigi Fauri, Daniel Fedrizzi, Sergio Ferrari, Stefano Franceschetti, Franco Frisanco, Davide Gabardi, Martina Galvagni, Matteo Gottardi, Davide Gramaglia, Eliana Gruber, Michele Ianes, Adriano Inama, Andrea Incani, Stefania Lusuardi, Lino Lucchi, Alessandra Lucianer, Stefania Lusuardi, Patrick Mall, Umberto Malossini, Beatrice Miccoli, Carlo Micheli, Rino Minutolo, Stefano Natali, Andrea Panichi, Mattia Parisi, Arianna Partezin, Stefano Patruno, Samuele Pedrotti, Alessandro Penasa, Manuel Penasa, Livio Piotto, Daniela Pontalti, Luca Russo, Stefano Salvadori, Giacomo Saltori, Moreno segà, Andrea Segnana, Martina Sicher, Renato Scoz, Anna Sembenotti, Alvise Spagnolli, Francesco Spagnolli, Maria Grazia Tegazzini, Walter Ventura, Lucia Zadra, Leonardo Zambonato, Daniela Zanetti, Ettore Zanon

INDICE

ANNUARIO CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE 2018/2019

Prefazione	7
■ STORIA ANTICA	8
Ricordo personale del preside Giovanni Manzoni da parte di un ex allievo	10
Giovanni Manzoni e le cronache di San Michele dal 1959 al 1985	13
La botte di Egidio Petri	34
■ STORIA RECENTE	38
I primi sessanta anni dell'Istituto Tecnico!	40
60° anno del tirocinio linguistico-pratico in Allgäu	43
Ho compiuto i miei primi 60 anni (firmato ISTITUTO TECNICO AGRARIO di San Michele all'Adige)	47
■ LA REALTÀ	50
Giovani Imprenditori Agricoli crescono: quando <i>Primo insediamento</i> fa rima con start-up	52
Imparare dalla tempesta Vaia	62
Il verde si fa... in comune!	66
Zanne, Setole e Danni. Il ritorno (sgradito) del Cinghiale in Trentino	69
■ I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA	76
Formai da mont. Attività di caseificazione alla FEM	78
Oberallgäu Kesenfestival	80
Grande soddisfazione al concorso nazionale <i>Salva la tua lingua locale</i>	83
<i>Le sei regole d'oro della scrittura: leggere, leggere, leggere e scrivere, scrivere, scrivere.</i> (Ernest Gaines)	85
Un'esperienza unica: la settimana a Malga Juribello	87
Settimana estiva presso Malga Zochi	89
Gara nazionale degli istituti tecnici agrari	91
Territori da studiare, ambienti da recuperare e conservare: le classi del GAT sempre all'opera	94
Testimoni della Storia	96
Perché viva la memoria: incontro degli studenti con Mauro Garofalo	98
Incontri, dialoghi, parole: un anno di attività in biblioteca	100
Articolazione PT. Le risposte dei ragazzi alle problematiche ambientali dell'agricoltura di oggi	104

■ CANTUCCIO CORSO ENOTECNICO (EX 6S)	106
III Concorso Valorizzazione vini e territorio	108
Un grande risultato per gli studenti del corso enotecnico al Campionato europeo della vite e del vino 2019	112
“Sbatti il mosto in prima pagina”	114
Rebo Rigotti: breve ritratto dell’antesignano genetista di S. Michele	116
Tenerife e Lanzarote Wine’s Road	120
■ IL MONDO DEL LAVORO	124
Sistema duale nel settore agricolo	126
■ UNO SGUARDO SUL MONDO	128
Noi, studenti dell’Istituto Agrario, contro i cambiamenti climatici	130
Euregio, Eusalp e il Centro Istruzione e Formazione	134
■ L'ANGOLO U.D.I.A.S.	136
È più forte il legame tra la Fondazione Mach e gli ex allievi	138
Ex allievi memorabili. Umberto Viola “Asso di Fiori”	140
■ OLTRE LA SCUOLA	144
Andalusia febbraio (che non è una malattia!)	146
Belgio e Olanda: girovagando tra bellezze naturalistiche, paesaggistiche ed artistiche!	152
Tra Italia, Slovenia e Croazia...	156
<i>Il viaggio non finisce mai. Solo i viaggiatori finiscono. E anche loro possono prolungarsi in memoria, in ricordo, in narrazione...</i> (José Saramago)	158
Sardegna: una terra da scoprire	162
Parigi, arriviamo!	165
■ ALBUM FOTOGRAFICO	170
Classi terminali anno scolastico 2018-19	172
■ STAFF	192
L’Area giuridico-economica	194

*Al Dirigente del Centro Istruzione e Formazione
della Fondazione Edmund Mach, Marco Dal Rì,
per il grande impegno ed il lavoro svolto*

PREFAZIONE

Mi sto accingendo, per l'ultima volta, a scrivere alcune righe di presentazione dell'Annuario del CIF e, sinceramente, ammetto di provare un "nodo alla gola". A breve infatti lascerò il mio incarico di dirigente del Centro Istruzione e Formazione a seguito di pensionamento (ciò è avvenuto in data 31 ottobre 2019, ndr). Non è facile, anche se più che giusto, lasciare, dopo tanti anni, questo Istituto. Per la prima volta misi piede in questa scuola il primo ottobre del 1971 (allora la scuola iniziava appunto in ottobre) come "studentello" del primo anno. Dopo essermi diplomato enotecnico, lasciai per alcuni anni l'Istituto Agrario per compiere gli studi universitari in Scienze Agrarie e per l'assolvimento dell'obbligo militare, ma ricordo bene che il mio pensiero e il mio cuore erano sempre rivolti verso la scuola che mi aveva formato e nella quale desideravo ritornare. Infatti, conclusi gli studi universitari, dopo poco tempo ebbi la fortuna di rientrare a San Michele con un piccolo incarico (uno spezzone di cattedra) di insegnamento della mia materia prediletta: la difesa delle colture. Da quel momento iniziò per me un altro percorso intenso, coinvolgente e appassionante all'interno di questa realtà.

Tutta questa premessa non tanto per parlare di me, ma per giustificare la scelta fatta in questo volume di ricordare la figura del preside prof. Giovanni Manzoni: egli, infatti, fu la prima persona che conobbi quando entrai per la prima volta all'Istituto Tecnico Agrario di San Michele a/A e fu lui che mi fece comprendere che la scelta del percorso scolastico che avevo fatto era quella giusta. Infatti, ricordo ancora chiaramente il primo giorno di scuola quando il preside Manzoni fece il discorso di saluto agli studenti in Aula Magna per l'avvio del nuovo anno scolastico: il suo atteggiamento pacato e mite da "buon papà" mi fece subito sentire a mio agio, così che la paura e l'ansia per la nuova avventura scolastica svanirono. Con gli anni poi, ebbi modo di conoscere meglio la figura del prof. Giovanni Manzoni, apprezzandone la competenza scientifica e la sua capacità nella gestione dell'Istituto Agrario.

Ormai sono passati diversi anni dalla sua scomparsa e quindi sono convinto che sia giusto ricordarlo in questa decima edizione dell'Annuario sia come uomo, sia come studioso e direttore della scuola di San Michele.

Concludo la breve prefazione ringraziando tutti coloro hanno collaborato per questa edizione dell'Annuario come per le edizioni precedenti, ma soprattutto il mio più sentito ed affettuoso ringraziamento va alla professoressa Roberta Bernardi che in questi anni si è sempre spesa con impegno e passione, condividendo con me pienamente lo spirito che ha pervaso tutte le edizioni fino ad ora pubblicate dell'Annuario del Centro Istruzione e Formazione della FEM.



MARCO DAL RÌ
Dirigente Centro Istruzione
e Formazione

Marco Dal Rì
Dirigente

Centro Istruzione e Formazione



Inizio visita. Da sinistra a destra, il Sindaco Zeni, Autorità provinciale, Prof. Franco Defrancesco, Ministro Gui, Prof. Giovanni Manzoni, Presidente Bruno Kessler

Archivio storico FEM



STORIA ANTICA



Ricordo personale del preside Giovanni Manzoni da parte di un ex allievo



MARCO DAL RÌ
Dirigente Centro Istruzione
e Formazione

Foto di classe durante un viaggio formativo: alla sinistra di Manzoni - il secondo in prima piano a partire da sinistra -, Pietro Nervi, mentre ultimo a destra in prima fila il prof. Ugo Nenzi e dietro, con il giornale in mano, il prof. Sergio Ferrari

.....

Come consuetudine, anche quest'anno mi sono incontrato nel mese di marzo con la prof.ssa Bernardi, che ormai da anni segue il lavoro di redazione dell'Annuario, per decidere quale figura storica dell'Istituto approfondire nel prossimo numero. Dopo una breve valutazione, abbiamo deciso di prendere in considerazione il professor Giovanni Manzoni, primo preside dell'Istituto Tecnico Agrario di S. Michele a/A. Infatti, nell'anno scolastico 1958/59, quando ci fu lo storico passaggio dalla vecchia scuola agraria triennale al nuovo Istituto agrario quinquennale, e poi anche sessennale con il percorso enologico, il CDA decise di affidare la presidenza ad una figura di rilievo del settore agrario e viticolo-enologico. Dopo una prima fase di discussione, la scelta cadde sul giovane docente di Viticoltura ed Enologia della scuola enologica di Co-

negliano, figlio dell'illustre patologo, nonché direttore della stessa scuola della città veneta, Luigi Manzoni. L'approfondimento della figura di Giovanni Manzoni è affidato ai contributi che seguiranno; in questo breve articolo è mia intenzione riferire un ricordo personale quale ex studente dell'Istituto Agrario, dell'uomo e del preside che io conobbi nel 1971, quando da giovane allievo delle prime classi entrai per la prima volta in questa scuola. Risento ancora l'emozione, condita con un po' d'ansia, provata nel momento in cui entrai per la prima volta in Aula Magna per l'inaugurazione dell'anno scolastico. Nelle poltrone di prima fila erano schierati i docenti mentre dietro, a riempire la sala, gli studenti: allora gli alunni dell'Istituto Agrario erano molti meno rispetto ad oggi, tanto da poter essere presenti contemporaneamente tutti in Aula Magna. Ricor-

do ancora la soggezione che provavo nei confronti degli studenti più grandi delle ultime classi che vedevo molto più vecchi di me: ero quasi convinto che fossero studenti universitari! Ad un certo punto entrò un signore di mezza età con l'aria di persona buona e mite che, non con voce tonante e stentorea, ma con tono amichevole e cordiale, ci risolvse un discorso di benvenuto nella nuova scuola come neo-iscritti augurando a tutti un buon avvio di anno scolastico. Si rivolse poi agli studenti più grandi dando loro alcune informazioni. Ho ancora ben presente il sentimento che provai in quel primo impatto: il preside del nuovo Istituto che avrei frequentato mi appariva come un uomo mite, con un atteggiamento che mi richiama l'immagine di un buon padre e non tanto la figura austera e severa che spesso un giovane studente tende a crearsi rispetto all'idea del "preside". A fine mattinata, quando tornai a casa, mi sentivo più rilassato e rincuorato, nonostante non avessi ancora conosciuto nessuno dei docenti: sono convinto, tuttavia, che il primo impatto positivo con il percorso di studi che stavo per iniziare sia dipeso in gran parte dall'immagine rassicurante del preside. Negli anni scolastici poi non ebbi molte occasioni di incontrare personalmente il prof. Manzoni, ma ricordo quando veniva in classe per qualche comunicazione ed anche in quelle occasioni si manifestava sempre come persona molto umana ed in grado di comprendere le problematiche dei giovani studenti.

Ad esempio, durante una lezione di Enologia con il prof. Italo Fischer, il preside Manzoni entrò in aula per comunicare qualche cosa al docente (che era anche vicepreside) e poi si rivolse ad uno studente che in quel momento era "alla cattedra" per l'interrogazione chiedendogli cosa l'avesse colpito maggiormente della storia della viticoltura e dell'enologia (argomento svolto in quel periodo dell'anno scolastico); lo studente rispose in modo quasi provocatorio "la sbornia di Noè dopo aver piantato il vigneto sul monte Ararat". Manzoni non batté

ciglio e commentò dicendo che probabilmente Noè non aveva ancora imparato a degustare il vino in quanto non aveva frequentato l'Istituto Agrario con specializzazione viticolo-enologica. Quindi ci salutò, aggiungendo che nel corso di quell'anno scolastico (era il quinto e quindi il penultimo del percorso sessennale) avremmo dovuto dedicarci con impegno alla degustazione dei vini sotto la guida dei professori Fisher e Nenzi.

Gli anni '70 furono anni assai difficili presso l'Istituto Agrario in quanto erano frequenti le contestazioni studentesche con relativi scioperi, spesso prolungati per più giornate. Anche in quelle occasioni, il preside Manzoni seppe mantenere la calma cercando anche di comprendere le motivazioni del malessere studentesco e coinvolgendo il corpo docente per individuare possibili soluzioni di miglioramento dei rapporti, spesso difficili, tra il corpo docente e gli studenti. In particolare, ricordo che nel corso dell'anno scolastico 1971/72 ci fu un momento di tensione molto forte che sfociò in una forma di protesta studentesca definita "occupazione aperta" dell'Istituto, nella quale gli studenti chiedevano tutta una serie di innovazioni e modifiche nella didattica e nel rapporto tra loro ed i docenti: anche in quella occasione il preside seppe affrontare la difficile situazione con la giusta tolleranza ed attenzione verso le problematiche emergenti dal mondo studentesco e riuscì a far riprendere la normale attività didattica introducendo comunque alcune modifiche nella gestione scolastica tali da soddisfare sia gli studenti sia i professori. Era un periodo di grandi cambiamenti sociali e di costume, certamente non facile da affrontare per la generazione che proveniva da un altro modo di vivere il ruolo del docente, la sua autorità ed il suo modo di relazionarsi con gli studenti. In tal senso ritengo che il preside Manzoni ebbe un atteggiamento positivo, aperto alle novità senza irrigidirsi su posizioni di scontro che non avrebbero comunque portato a nessun risultato. Tuttavia tale apertura, a quei tempi e forse nemmeno ora, era



Giovanni Manzoni a sinistra,
mentre a destra il prof. Pietro Nervi
(docente di Estimo)

scontata e certamente nemmeno apprezzata da tutto il corpo docente che forse preferiva un intervento più duro ed autoritario da parte del preside. Vorrei infine ricordare l'attivazione della sperimentazione autonoma del corso enologico avviata nel 1978 come evoluzione del corso ad ordinamento. Fu un'innovazione molto importante e pregnante dal punto di vista didattico e formativo, che consentiva agli studenti del corso sessennale di affrontare un'esperienza scolastica e formativa particolarmente significativa, caratterizzata da una visione aperta all'Europa, oltre i confini nazionali. Certamente tale importantissimo passaggio nell'offerta formativa dell'Istituto Agrario di S. Michele non fu solo merito del preside: è doveroso ricordare l'apporto progettuale rilevante dato da alcuni docenti tra cui il prof. Sergio Ferrari, l'allora giovane docente di Chimica enologica prof. Francesco Spagnoli,

l'insegnante di Esercitazioni di enologia I.T.P. Salvatore Maule, tanto per citarne alcuni. Tuttavia è innegabile che qualsiasi innovazione scolastica non può realizzarsi se non ci sono la volontà ed il supporto del preside che "rema" nella stessa direzione dei suoi docenti.

Potrei continuare a portare esempi frutto della mia esperienza vissuta come studente dell'Istituto Agrario, ma ritengo che, quanto raccontato, sia più che sufficiente a far comprendere che la figura del prof. Giovanni Manzoni, seppure criticata da taluni, fu una figura importante per questa scuola che seppe in qualche modo anche orientarne il suo sviluppo futuro. Al di là di ciò comunque, come ex allievo, preferisco ancora ricordare l'immagine del mio preside prof. Giovanni Manzoni come quella di un uomo buono e mite, qualità che in molti casi ci permettono di definire un uomo anche saggio.



Giovanni Manzoni e le cronache di San Michele dal 1959 al 1985

Quest'anno si è voluto dedicare alla figura di Giovanni Manzoni la parte dell'Annuario riservata a personalità che hanno contribuito con il loro operato a scrivere la storia dell'Istituto Agrario di San Michele. Per circa un quarto di secolo, egli ha operato prima come Preside del nuovo Istituto Tecnico e poi anche come Direttore, in un periodo che ha visto crescere e svilupparsi l'Istituto che è andato configurandosi sempre più come una struttura composita e complessa con un ruolo determinante nella trasformazione dell'agricoltura trentina che si avviava verso la modernizzazione e la specializzazione.

Nato a Conegliano il 28 ottobre 1923, era figlio di Luigi Manzoni, eminente agronomo, Preside dal 1933 al 1958 della Scuola enologica di Conegliano, la più antica d'Italia, oltre che sindaco di Conegliano dopo la Liberazione. Un pioniere in Italia della sperimen-

tazione genetica sulla vite allo scopo di individuare nuovi vitigni. Uno di questi, ricavato da Riesling renano e Pinot bianco, venne chiamato proprio Incrocio Manzoni e ha dato origine a dei vini di ottima qualità. Il suo impegno di ricercatore è documentato in una settantina di pubblicazioni, molte delle quali sono state raccolte nel volume intitolato "Anatomia della vite". Giovanni si diplomò al Liceo classico statale di Vittorio Veneto nell'ottobre del 1941 e poi si iscrisse alla Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Bologna, seguendo le orme paterne. Prestò servizio militare presso una stazione meteorologica, ma dovette interrompere gli studi nell'autunno del 1943. Venne accusato dai fascisti di alto tradimento, processato e condannato a morte, nonostante fosse estraneo alla vicenda (fuga di notizie a favore dei partigiani). Fu graziato e riuscì a fuggire dalla prigione grazie



ANDREA SEGNANA
Docente di Materie letterarie

Manzoni con il padre Luigi

.....

Manzoni da piccolo nel 1930

.....



all'aiuto di un ufficiale tedesco amico del padre Luigi. Catturato nuovamente, venne inviato in un campo di prigionia in Austria dal quale fuggì due anni dopo, per rimanere nascosto tre mesi con un compagno di fuga. Delle vicende di guerra non parlerà mai, se non in privato.

Nell'autunno del 1945 riprese gli studi e si laureò a soli 23 anni, il 25 novembre 1946, con una tesi sperimentale sui risultati ottenuti dai nuovi fungicidi antiperonosporici sulla vite. Subito cominciò a collaborare con la Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, diretta dal prof. Italo Cosmo, prima come assistente volontario e poi come borsista del Ministero dell'Agricoltura con il compito di coordinare e seguire la ricostituzione viticola dell'Emilia. Nel 1949 superò il concorso per il conseguimento dell'idoneità all'insegnamento di Viticoltura e di Enologia, bandito dal Ministero della Pubblica Istruzione, e fu assegnato all'Istituto Tecnico Agrario di Alba, dove, però, non prese servizio in quanto comandato ad occupare una cattedra rimasta vacante a Conegliano, per poi entrare in ruolo a partire dall'anno scolastico 1954-1955. Tra le altre cose, si occupò dell'organizzazione dei viaggi d'istruzione per i diplomandi enotecnici, accompagnandoli anche all'estero, soprattutto nelle regioni viticole della Francia. Rimane traccia di questi viaggi nelle dettagliatissime relazioni che vennero stampate dall'Istituto.

Si dedicò anche alla sorveglianza tecnica e all'ammodernamento della cantina della scuola, oltre che alla ricostruzione dei vigneti dell'azienda agricola. Fece parte di commissioni ministeriali di valutazione nei concorsi per il ruolo di insegnante (Tecnico-pratico e di Viticoltura ed Enologia) e offrì la sua consulenza ad alcuni produttori di vino e distillati di paesi stranieri (Malta, Messico, Etiopia), recandosi anche in Brasile per l'istituzione di una scuola enologica.

Negli anni che vanno dalla laurea al suo definitivo trasferimento a San Michele pubblicò i suoi contributi scientifici allo studio della vite, risultato delle ricerche avviate negli anni alla Stazione sperimentale e molto spesso diffusi sulla "Rivista di Viticoltura ed Enologia" di Conegliano, ma anche sugli "Annali della sperimentazione agraria" di Roma o su "Italia vinicola ed agraria".

Si sposò nel 1957 con Wanda Casagrande e negli anni successivi avrà quattro figli. Nel 1958, con il nullaosta del Ministero, ricevette l'offerta del Presidente del Consiglio di Amministrazione dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele, l'avvocato Bruno Kessler, allora anche Assessore alle finanze della PAT, di presiedere il nuovo Istituto Tecnico Agrario, legalmente riconosciuto, specializzato in Viticoltura ed Enologia, che si era deciso di attivare soprattutto su impulso dell'UDIAS, l'Unione dei Diplomatici dell'Istituto Agrario di San Michele. Per ottenere il riconoscimento legale era necessario che a presiedere la nuova scuola fosse un insegnante in possesso dell'abilitazione. In realtà, Kessler aveva chiesto la disponibilità a Luigi Manzoni che, però, aveva rifiutato per le sue condizioni di salute, proponendo il figlio al suo posto. Il nuovo Istituto Tecnico avrebbe dovuto sostituire la "vecchia" scuola tecnica agraria biennale di San Michele, di fatto triennale per la presenza del corso preparatorio che la precedeva che, pur godendo di notevole prestigio, non rispondeva più alle nuove esigenze dell'agricoltura trentina e ai dettami delle scuole medie agrarie italiane.

Giovanni, dopo alcune visite a San Michele, redasse una relazione sui possibili sviluppi della scuola e sulla nascita del nuovo Istituto tecnico e all'inizio funse da Preside con un incarico precario, di consulenza (Kessler aveva cercato senza successo di ottenere dal Ministero il suo "comando" a San Michele), prorogato annualmente fino a che l'Istituto Tecnico andò a regime, strutturato su un triennio comune e, poi, su un successivo biennio per chi voleva diventare perito agrario o su un triennio per chi ambiva al diploma di perito agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia (enotecnico). Una specificità di San Michele rispetto agli altri ITA sarebbe stata quella di prevedere l'insegnamento del tedesco per cinque anni. Fin da subito si riservarono dei posti a studenti residenti nella Provincia di Bolzano, stipulando una Convenzione con la Provincia di Bolzano, nell'ottica di una proposta didattica regionale, come nello spirito delle origini. All'inizio, Manzoni aggiunse all'incarico di Preside anche quello di insegnante di Viticoltura ed enologia, naturalmente.

Si sarebbe potuto anche scegliere di formare l'enotecnico in un anno di specializzazione dopo il diploma di perito agrario, ma nel '61 fu proprio Manzoni ad orientare il CdA, portando ad esempio gli ottimi risultati della scuola dell'Istituto di Conegliano dove gli alunni vedevano spalmate le materie specializzanti su tre anni invece che concentrate su uno e avevano più tempo libero per studiare. Per lui, la specializzazione anticipata per gli enotecnici era giustificata dal fatto che essi avrebbero trovato facilmente occupazione presso cantine sociali o altre grandi cantine private, anche all'estero, mentre i periti agrari molto spesso proseguivano con gli studi universitari in mancanza di alternative. Nel '64 si diplomarono i primi periti agrari e l'anno dopo i primi enotecnici. Manzoni dal '59 per quattro anni fece il pendolare (due giorni di lavoro a San Michele – dove in sua assenza lo sostituivano come vicepresidente il primo anno il prof. Aldo Baruchelli di Educazione fisica e poi il prof. Franco De Francesco -

e tre giorni a Conegliano), mantenendo l'incarico di insegnante a Conegliano, ma nella primavera del 1962 si dimise dai ruoli dello Stato e venne assunto prima come tecnico e poi come funzionario all'Assessorato all'Agricoltura della PAT, con un "comando" presso l'Istituto a cui si dedicò da allora a tempo pieno. Il Ministero non avrebbe concesso il riconoscimento legale della classe quarta della specializzazione in Viticoltura ed Enologia se San Michele avesse continuato a non avere un Preside di ruolo, per cui le sue dimissioni dal ruolo dello Stato furono compensate con l'immissione nel ruolo della Provincia. Soltanto con il 1970, però, Manzoni potrà dimettersi dalla PAT ed essere assunto "per chiamata" come Preside di ruolo dell'Istituto.

Da allora non ebbe più molto tempo per dedicarsi direttamente alla sperimentazione viticola e alla produzione scientifica, ma continuò a divulgare le sue conoscenze sui "Quaderni dell'Istituto Agrario Provinciale di San Michele all'Adige", per renderle accessibili agli studenti dell'Istituto Tecnico e agli operatori del settore vitivinicolo trentino. Le sue lezioni sulla vinificazione vennero pubblicate anche dal Comitato Vitivinicolo del Trentino, che inviterà sovente Manzoni a far parte del Comitato d'Onore della Mostra dei Vini del Trentino. L'"Almanacco agrario", edito dalle Aziende Agrarie di Trento, gli chiese spesso dei contributi, ma nella maggior parte delle volte non riuscì ad esaudire la richiesta



Manzoni da giovane

.....

per mancanza di tempo. Egli sarà per gran parte degli anni '60 anche Presidente dell'Associazione Provinciale Laureati in Scienze Agrarie e Forestali, un sodalizio che, però, era in crisi di iscritti, per cui la sua attività languiva. All'inizio, vista l'inadeguatezza degli spazi a disposizione, dovette seguire personalmente l'adattamento di un vecchio fabbricato quale sede provvisoria delle aule e dei laboratori del nuovo Istituto Tecnico, attivandosi anche per formare una biblioteca per la scuola e fornendo le direttive ai progettisti incaricati di stendere il progetto della nuova sede, che verrà inaugurata solo nell'autunno del 1967. Anche il convitto divenne subito angusto per l'aumento degli studenti, per cui si decise di spostarlo nel vecchio edificio scolastico.

A quei tempi, gli insegnanti erano tutti maschi e solo nel 1960 fu assunta la prima donna, la prof.ssa Armida Oss di Matematica e Fisica. Nello stesso anno furono avviati i tirocini linguistici estivi in Germania per gli studenti, che ancora oggi costituiscono uno dei fiori all'occhiello dell'Istituto.

Anche la Scuola tecnica agraria, sempre su input di Kessler, venne trasformata a partire dal '60 in Istituto Professionale per l'Agricoltura riservato ai figli di agricoltori e strutturato in un biennio tecnico-pratico, al termine del quale un esame di abilitazione consentiva di conseguire l'attestato di "Esperto coltivatore", e in un ulteriore corso annuale facoltativo di specializzazione in Viticoltura ed Enologia, Frutticoltura, Zootecnia o Meccanica agraria. In realtà, negli anni successivi vennero attivate quasi soltanto le specializzazioni in Viticoltura ed Enologia e Frutticoltura, poche volte quella in Zootecnia e mai l'ultima prevista, per mancanza di iscritti. A dirigere l'Istituto Professionale fu all'inizio il dott. Silvio Bonetti, direttore dell'Istituto.

A partire dal '64-'65, l'aumentato numero di iscrizioni al primo anno dell'Istituto Tecnico portò alla proposta di Manzoni di sdoppiare le classi prime, che venne approvata dal CdA, pur perplesso sulle conseguenze della scelta in termini di ricadute occupa-

zionali. Gli studenti enotecnici allargavano i loro orizzonti: nel '65 la quinta chiese di effettuare il proprio viaggio di istruzione in Israele, ma il Preside non era d'accordo, in quanto riteneva che quel Paese non fosse adatto a completare il corredo delle nozioni tecniche degli studenti. Si accontentarono dell'Olanda, ma nel '73 i loro successori riusciranno a realizzare il progetto. Agli esami di maturità facevano sempre un'ottima impressione e per Manzoni ciò dipendeva dal fatto che durante l'ultimo anno gli argomenti erano limitati e mirati e dalle caratteristiche della Commissione che, sovente, era quella nominata per l'esame del corso ordinario e non conosceva in modo approfondito le materie della specializzazione. Manzoni era puntuale e preciso e interveniva anche su questioni ordinarie, ad esempio rimproverando i docenti che lasciavano aperto il loro armadietto, tra il serio e il faceto: "Ritengo sia molto rara l'esistenza di una scuola in cui, prima o poi, non sia venuta la voglia a qualche alunno di dare uno sguardo entro i registri dell'insegnante e poi -fatto questo molto grave- tentare di porre rimedio a qualche voto negativo"! Oppure rimproverando gli studenti perché fumavano all'interno della scuola e arrivando a minacciare gli incorreggibili di sospensione dalle attività didattiche.

In un suo scritto intitolato "Osservazioni e consigli in tema di viticoltura" del '66, ricordava l'importanza per la viticoltura trentina dell'opera della Camera di Commercio Industria e Artigianato, espletata attraverso il Comitato Vitivinicolo Trentino, additato "come modello alle altre regioni viticole italiane per le varie realizzazioni compiute", tra cui la Carta viticola del Trentino e il suo aggiornamento intitolato "Potenziale viticolo della Provincia di Trento". Per lui, nonostante le difficoltà intrinseche ambientali, la viticoltura trentina sarebbe progredita per merito della gente trentina, "che alla innata serietà e disciplina unisce anche un alto spirito di solidarietà e di compattezza, che aiuta a superare ogni difficoltà".



Dalla sua tessera universitaria

Era spesso presente alle riunioni del CdA, su invito di Kessler che, però, si tenevano in modo poco frequente in virtù dei troppi impegni del Presidente che dal '60 era anche Presidente della Giunta Provinciale. In quegli anni, i consiglieri di nomina ministeriale si lamentavano che il CdA venisse poco coinvolto nelle decisioni, che viaggiavano spesso sull'asse Kessler-Manzoni.

Quando il nuovo edificio scolastico fu inaugurato nel '67, gli studenti dell'ITA erano ormai 218 in tutto, in crescita continua, anche perché il boom demografico e l'introduzione della Scuola media unica avevano aumentato il numero di chi proseguiva gli studi. L'Istituto Professionale, invece, aveva numeri molto più ristretti, tra i 40 e 50 in tutto, nonostante la capillare propaganda svolta e le pubblicazioni divulgative. Giocava la convinzione da parte della società trentina e di molti contadini che, in un Trentino che si andava modernizzando e industrializzando, l'agricoltura sarebbe stata sempre meno redditizia, quasi un residuo del passato da lasciarsi alle spalle.

Nel '67, i docenti dell'ITA erano 18, più 7 insegnanti tecnico-pratici. All'IPA erano solo 3, più 2 tecnico-pratici e 2 agenti rurali. Fino a quel momento gli insegnanti erano stati assunti su chiamata e da allora in poi, invece, vennero previsti i concorsi pubblici, che si iniziarono a bandire a partire dal

1971. I docenti, oltre a svolgere dalle 18 alle 24 ore di lezione settimanali, erano tenuti ad osservare l'orario di ufficio (7 ore al giorno).

Nel '68 si iniziò a progettare la nuova palestra e si decise di sistemare il Convitto, costruito originariamente per 40 alunni, ma che ora doveva ospitarne 160, nel vecchio complesso dove era alloggiata la scuola. Non fu un percorso semplice e breve e si dovette sollecitare spesso la PAT affinché realizzasse quanto necessario. La modernizzazione della scuola avanzava, anche nei particolari: si collocò il primo distributore automatico di bibite nell'atrio del piano terra.

In occasione della morte di Luigi Manzoni, il padre di Giovanni, vennero sospese le lezioni e si approntò un pullman per chi volesse partecipare ai funerali tenutisi a Conegliano. Nello stesso anno scomparve anche il direttore dell'Istituto, Silvio Bonetti, e Manzoni prenderà il suo posto con un incarico temporaneo rinnovato annualmente. Sulla scelta non ci fu discussione, forse perché già nell'ultimo periodo aveva preso in mano le redini amministrative dell'Istituto per supplire alle difficoltà dovute anche alla malattia di Bonetti. Da allora, parteciperà alle sedute con funzioni di segretario, firmando i relativi verbali. All'inizio ricevette un'indennità per la direzione dell'Istituto, in quanto non esisteva in organico la posizione di direttore del Consorzio! Il prof. Pierino Baggia so-

stituì Bonetti nella direzione dell'IPA, mentre Italo Fischer, professore di Viticoltura ed Enologia, ricoprì l'incarico di vicepresidente all'ITA.

Gli studenti durante l'anno scolastico '66-'67 diedero vita al CSITA (Comitato studentesco dell'ITA) allo scopo di incentivare i contatti tra studenti, Preside e professori, organizzare attività culturali e sportive e, soprattutto, promuovere un maggior spirito goliardico. Uno degli strumenti per farlo fu un periodico ciclostilato intitolato "El mostador", utile a divulgare le notizie di maggiore interesse per gli studenti e far sentire la loro voce. Manzoni, sul primo numero, scrisse un articolo intitolato "La voce della Presidenza" in cui plaudiva all'iniziativa "editoriale" che poteva rafforzare negli studenti "la sensazione e la consapevolezza di essere parte integrante di un'unica grande famiglia", quella dell'Istituto. Spronava i giovani del Comitato a combattere "tutto ciò che sa di conformismo, di letterario, di accademico e di arcaico", nutrendolo "di una sana, seria e matura polemica". Definiva il giornale una "nobile sfida che voi giovani lanciate agli organismi della nostra scuola per portarla a mete sempre più valide, moderne e personali", assicurando la propria fiducia e collaborazione, che in effetti non fece mai mancare negli anni successivi.

Il Comitato, il cui primo presidente fu Carlo Dorigati, nel '68 si batté contro il riconoscimento ai licenziati della

vecchia scuola agraria di San Michele dell'equipollenza al titolo di perito agrario prevista dal nuovo ordinamento nazionale della professione, arrivando anche a promuovere due giorni di sciopero contro il provvedimento. Il presidente dell'UDIAS, Beppi Andreaus, scrisse a Manzoni una dura lettera contro gli studenti, accusandolo di essere stato troppo tollerante nei loro confronti e il Preside rispose rimettendo la Presidenza onoraria dell'UDIAS che Andreaus gli aveva conferito! La contrapposizione del CSITA all'UDIAS, dovuta anche a motivi politici, proseguirà ulteriormente negli anni successivi e nel '75 come filiazione del CSITA, allora diretto da Mario Voltolini, nascerà l'Organizzazione periti agrari ed enotecnici, che poi verrà riassorbita una volta appianate le divergenze.

Anche i diplomati all'IPA nel '69 si unirono in un'associazione, l'ADIPAS, diretta da Oscar Biasi, richiedendo il riconoscimento legale del titolo di studio. Non era una faccenda semplice perché, come spiegherà Manzoni al CdA in cui si affrontò la questione, l'IPA era provinciale e quindi gli ex diplomati avrebbero dovuto rifare gli esami davanti a una Commissione statale. Si prese tempo...

Nel dicembre '68 il Ministro della Pubblica Istruzione ricordava ai Presidi italiani che "non è più il tempo nel quale i ragazzi interloquiscono solo se interrogati", chiedendo di permet-



1967 - il Preside Manzoni
(a capotavola) dirige una riunione
di insegnanti all'Istituto Tecnico

tere agli studenti di riunirsi in orario extrascolastico. Manzoni, alla stessa richiesta del Provveditore agli Studi di Trento, rispose che a San Michele mancava materialmente il tempo in quanto non c'erano pomeriggi liberi per svolgere attività alternative, invitando comunque gli insegnanti di Lettere a partecipare alle riunioni degli studenti.

Il vero soffio della contestazione arrivò in ritardo, rispetto alle scuole di Trento, e portò a un diverbio tra gli studenti di San Michele nel maggio del '69, quando il CSITA venne contestato da chi lo riteneva troppo accomodante e poco critico. Fu organizzata un'assemblea al Cinema di San Michele a cui parteciparono anche alcuni insegnanti, alla condizione di "assoggettarsi ad essere trattati con il tu". Il presidente del CSITA e direttore di "El mostador" era quell'anno Guido Ghirardini, in buoni rapporti con Manzoni e Kessler che gli scrivevano per congratularsi della ricchezza e della documentazione presente negli articoli del giornalino. Kessler e Manzoni saranno nominati anche soci onorari del CSITA.

Manzoni, in una seduta del CdA svoltasi il 26 luglio 1969, relazionando sulla contestazione, dirà che il "comportamento degli alunni è abbastanza tranquillo e responsabile, nonostante le sollecitazioni esterne. Quasi tutti gli alunni, pur aderendo a iniziative interne di assemblee autorizzate, svoltesi sempre in un clima di serietà e di reciproca comprensione, hanno fermamente resistito alla pressione di altri ambienti scolastici (Liceo Prati) il cui scopo era quello di creare disagio e dissidio tra insegnanti e alunni". Kessler guardò a ciò che accadeva con curiosità e un po' di paternalismo, affermando che la contestazione "per alcuni problemi può definirsi utile, per altri buona e per certi eccessiva", ma individuando in essa il motivo per cui avrebbe deciso di continuare a presiedere l'Istituto nonostante fosse ormai completamente occupato dalla trattativa sul secondo statuto di autonomia della nostra Regione.

A novembre, gli studenti scesero in sciopero per solidarietà con la lotta degli altri studenti italiani per una "società che superi il classismo ed il servilismo, in definitiva effettivamente democratica, per una scuola aperta a tutti e contro il centralismo burocratico". Ottennero orari migliori per i trasporti da e per Trento, che nella seconda metà degli anni '60 erano diventati un problema con l'aumento degli studenti non convittori. Il mese successivo si verificò un altro sciopero, per protestare contro la situazione interna, l'elevato costo di vitto ed alloggio a San Michele, oltre che dei trasporti. Gli studenti chiamavano Manzoni "el bauchèt", un appellativo che lo accompagnava dai tempi di Conegliano e che derivava dal fatto che il padre era stato goliardicamente chiamato "baùc" dai suoi studenti. Nel '70, Manzoni chiese il permesso di portare a tre le classi prime dell'ITA riducendo da 35 a 25 il numero massimo di alunni per classe, ma il CdA questa volta respinse la proposta. Ottenne, però, la delega a conferire gli incarichi annuali degli insegnanti di ITA e IPA, fino ad allora una prerogativa del CdA, che continuava a riunirsi di rado, per cui Manzoni, allo scopo di agevolare la presenza di Kessler, arrivò a proporre "riunioni da tenersi magari anche dopo cena e fuori sede", cioè a Trento.

In qualità di Direttore, iniziò ad occuparsi di tutte le strutture dell'Istituto: dell'azienda agricola, del Laboratorio chimico di analisi e ricerca, allora guidato dal prof. Defrancesco, e anche della Stazione sperimentale, entrando a far parte di molti organismi di rappresentanza dell'Istituto, tra cui la Commissione per la sperimentazione viticola. Subito puntò sul settore vitivinicolo, raddoppiando la quantità di bottiglie in vendita, mantenendo sempre, però, il controllo di tutta l'attività didattica e partecipando a tutte le riunioni degli insegnanti.

Nel '71 gli iscritti all'ITA raggiunsero quasi i 300 studenti, così il CdA decise di inaugurare la stagione del numero chiuso. Anche l'IPA ebbe un aumento sensibile degli iscritti, arrivando a 74,

dovendo sdoppiare come già all'ITA la classe prima a partire dall'anno successivo e attivare più specializzazioni nel terzo anno. La crescita esponenziale della scuola determinò la necessità di provvedere a numerose assunzioni, con problemi anche legati al passaggio di docenti dall'ITA all'IPA e la richiesta del sindacato di parificare il trattamento del personale a quello goduto dai dipendenti provinciali. Per questo, nella primavera del '71 vi furono diversi scioperi, anche se non tutti riusciti, e nell'ottobre dello stesso anno uno, in particolare, di solidarietà con il prof. Sergio Corrà, che era anche rappresentante sindacale, in quanto era stato trasferito da Manzoni dall'IPA all'ITA senza il suo consenso. Anche gli studenti del CSI-TA raccolsero le firme a suo favore. Passerà all'ITA solo nell'80, dopo essersi laureato.

Nel novembre dello stesso anno, si verificò l'episodio che forse mise più in difficoltà Kessler, e quindi Manzoni, davanti all'opinione pubblica. L'espulsione decretata d'urgenza dal CdA per "gravi infrazioni disciplinari" di Ibrahim Eren, giovane borsista turco iscritto all'IPA, per essersi chiuso con un altro studente non autorizzato nella foresteria del convitto. Gli studenti di San Michele abbandonarono le aule in segno di protesta e a Trento venne organizzata una manifestazione studentesca che coinvolse tremila studenti di scuole medie e superiori della città in solidarietà con il giovane punito senza che gli sia stato permesso difendersi dall'accusa che Kessler non aveva voluto rendere pubblica. Gli studenti di San Michele nell'occasione noleggiarono due pullman per trasferirsi a Trento. Le modalità seguite dal CdA in quest'occasione furono oggetto anche di un'interrogazione di Biagio Virgili (PCI) in Consiglio Provinciale in cui si valutava inconcepibile la scelta di non coinvolgere il Consiglio dei professori e gli studenti, criticando Manzoni per aver chiesto ai presidi delle scuole di Trento di adoperarsi per limitare la solidarietà dei loro studenti con Eren e per aver scritto a tutte le famiglie degli iscritti a San

Michele per informarle delle possibili conseguenze che il perdurare degli scioperi avrebbe causato. Anche l'ambasciata turca chiederà spiegazioni sull'accaduto.

Gli studenti dopo la manifestazione scesero in sciopero, informando i genitori dei motivi per cui lo facevano in una lettera aperta e presentando anche un documento di protesta al CdA, in cui criticavano, ad esempio, il fatto che vi erano docenti che svolgevano anche altri incarichi esterni, per cui non erano molto reperibili, chiedevano a Manzoni di esplicitare "particolare vigilanza onde appurare l'effettiva capacità didattica del corpo docente ed in particolare dei docenti sottoposti a critiche nel corso delle ultime agitazioni", invocavano l'abolizione del numero chiuso, la nomina di un responsabile del Convitto, il riconoscimento legale dell'IPA. Non ricevendo le risposte attese, continuarono la lotta nella forma dell'occupazione aperta, cioè decisero di andare a scuola senza però ascoltare i professori in classe, e per dimostrare il desiderio di non perdere giorni preziosi per lo studio continuarono la protesta nella forma di gruppi di studio che si occupavano di problematiche varie. Anche i docenti si fecero sentire, con una lettera al CdA, a Manzoni e a Baggia, protestando per essere stati tenuti fuori dalle decisioni e chiedendo di essere coinvolti dal CdA nella gestione della scuola, "da ritenersi non soltanto limitata a livello verticistico o individuale".

L'Istituto aveva acquisito un prestigio e una rinomanza internazionale indiscussa, tanto che nel '71 fu l'unico italiano presente al Congresso enologico internazionale. La mano di Manzoni fu riconosciuta anche da chi l'aveva preceduto nella gestione dell'Istituto. Enrico Avanzi, direttore dal '28 al '41, nel '71 gli scriverà, definendolo, con uno stile retorico che per fortuna era ormai un retaggio del passato, "benemerito quale cultore dell'agricoltura che resta perseverante nella ricerca e abnegazione nell'insegnamento" e "superba giovane e valente guida dell'Istituto".

Nel '73 i dipendenti scioperarono per migliorare il nuovo Regolamento organico e di disciplina del personale, che entrò in vigore l'anno successivo prevedendo che il Direttore dell'Istituto dovesse essere un insegnante ordinario con anzianità di servizio, abilitazione e laurea in Scienze agrarie, per cui Manzoni poté finalmente essere riconosciuto nel suo ruolo di Direttore e non più solo come Preside facente funzioni. Nel '73, intervenendo alla Fiera di Verona sulle prospettive del laureato in agraria, delineò il suo profilo ideale del docente di un Istituto Agrario, che "deve essere non solo consulente tecnico e coordinatore delle molteplici attività di ricerca e di apprendimento di una scolaresca, ma anche innanzitutto educatore". Egli "deve comunicare certe capacità, ma quel che è più importante comunicare un atteggiamento nei confronti delle capacità, come pure altri atteggiamenti verso la chiarezza, l'onestà, la disposizione a farsi convincere dai dati, l'interesse per quello che è importante. Insomma, l'insegnante per

riuscire nel suo compito deve insegnare dei valori". Concluse, dicendo che quella professione "la può esercitare solo chi vi si sente portato per attitudine, vocazione e volontà".

Nel '74 si occupò di organizzare, con un comitato nominato ad hoc, il centesimo anniversario della nascita dell'Istituto. Approfittò per somministrare un questionario a tutti gli ex diplomati da cui emerse l'impellente necessità di creare per loro delle occasioni di aggiornamento, specie per i periti agrari che negli ultimi anni erano in difficoltà a trovare adeguata collocazione nel mondo agricolo. Così fu subito organizzato un Corso di aggiornamento in frutticoltura e nell'introduzione Manzoni auspicò "una più intensa collaborazione tra scuola e diplomati", che potesse "contribuire a far sì che l'Istituto ritrovi le ragioni delle origini e dare utili suggerimenti per adeguare programmi e didattica nelle due scuole alla realtà socio-economica provinciale" e, magari, far nascere uno strumento utile per il collocamento dei diplomati.



Con Kessler e Defrancesco

Quell'anno per la prima volta si decise di istituire tre classi terze all'ITA, per far fronte al numero degli iscritti che provenivano da altri istituti dove avevano frequentato il primo biennio, e si iniziò a organizzare corsi professionali agrari periferici, per venire incontro alle esigenze degli agricoltori. Vennero prodotti per la prima volta in cantina lo spumante e i distillati di vinaccia e venne concessa una sede dentro l'Istituto all'UDIAS, all'Associazione Nazionale Assaggiatori di vino e all'Associazione Enotecnici Italiani. Si ricavarono spazi anche per ospitare il neocostituito Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina voluto dalla Giunta provinciale, che incaricò Manzoni di ricavarne gli spazi necessari trattando con il direttore Giuseppe Sebesta. Il CdA del Museo ritenne determinante l'opera di Manzoni per la nascita della nuova istituzione, nominandolo "Amico del Museo". Museo e Convitto dividevano il cortile d'accesso e gli studenti fecero disprezzare Sebesta, che più volte scrisse a Manzoni per lamentarsi del comportamento e della maleducazione di coloro che lordavano cortile ed edificio, definendoli "meravigliosi esemplari della civiltà moderna".

Nel '74 partirono anche i tirocini estivi-autunnali nelle cantine locali per i diplomandi del sesto anno enotecnico (con l'autunno del '79 verranno previsti anche per le quinte) e si dovette posticipare l'inizio dell'anno scolastico di una settimana perché il Convitto non era ancora pronto dopo la ristrutturazione. Due anni prima era successa la stessa cosa perché non era pronta la mensa.

Il ruolo della scuola agraria e il profilo dei suoi diplomati sarà indubbiamente il tema su cui Manzoni si spenderà di più nell'ambito pubblico. In un intervento al XIV Congresso Internazionale della Vite e del Vino, tenutosi a San Michele nell'ottobre del 1974, egli parlando del ruolo dell'Istituto Tecnico affermò che "particolare importanza viene data al conseguimento di una formazione culturale idonea ad affermare una complessiva maturità umana e a rendere consapevole la stessa

preparazione professionale affinché il diplomato possa dare un più completo contributo alla crescita della società trentina in generale e degli agricoltori in particolare". Centrare questo obiettivo richiedeva alla scuola "una ricerca per uscire dagli schemi ormai superati della scuola tradizionale, al fine di saldare le soluzioni di continuità esistenti tra scuola, società in generale e mondo economico in particolare", con interventi in classe di tecnici qualificati, visite didattiche, insegnamento della lingua tedesca e periodi di tirocinio.

Aumentava il ruolo e l'importanza del sindacato nell'Istituto e Manzoni spesso fu incaricato dal CdA di tenere i rapporti e mediare con le richieste dei lavoratori. Si ebbero lotte per la sistemazione degli operai dell'azienda agricola, proteste perché l'Istituto professionale era diretto da un docente che sembrava non possedere i titoli per farlo, accuse di paternalismo e di "conduzione feudale" a Kessler. Nel '75 gli insegnanti si iscrissero in massa al nuovo Sindacato Democratico provinciale, guidato dal prof. Corrà, suscitando la richiesta di CGIL, CISL e UIL al CdA di non riconoscerlo in quanto non rappresentativo a livello nazionale. L'anno successivo tutto rientrerà e i dissidenti ritorneranno nell'alveo della Federazione. Erano anni in cui lavoratori sperimentavano anche nuove forme democratiche di rappresentanza attraverso il Consiglio del Personale, diretto da Manzoni, e il Consiglio di Disciplina (composto da due rappresentanti nominati da sindacati e due dal Consiglio del Personale).

Pure nella scuola si affermava il principio della rappresentanza dal basso. Fin dal '72 il Consiglio dei rappresentanti dei genitori, guidato da Luigi Dalla Rosa, già assessore provinciale all'agricoltura e membro del CdA di San Michele, e allora direttore della Stazione sperimentale, interloquiva con Manzoni, criticando le modalità con cui venivano svolte le interrogazioni e il loro numero ridotto. Gli studenti nel '74, all'atto della prima attivazione del Consiglio d'Istituto, furono contrari a nominare i propri

rappresentanti, ma poi cambiarono posizione e vi parteciparono. Il nuovo organismo democratico, presieduto prima da Nello Spanu e poi, dal '79, da Dario Vettori, si riuniva spesso e la componente dei docenti era nominata con elezioni a cui si presentavano delle liste di diversa estrazione politica. Per esempio, nel '75 quella di sinistra aveva tra i suoi esponenti Corrà e Alessandro Mancabelli e nel programma propugnava la realizzazione di una "comunità educante", una scuola aperta a tutti, potenziata nelle strutture ricettive, con i settori dell'Istituto legati da maggiore collaborazione e il superamento dell'"inopportuna" divisione tra ITA e IPA. I programmi delle liste degli studenti chiedevano, invece, ad esempio, il sabato libero per le prime, o che i programmi scolastici venissero concordati con loro (il Consiglio d'Istituto approvò!) o ancora che il voto venisse proposto dal docente, ma discusso con l'alunno. Si proponevano iniziative culturali come cineforum impegnativi o incontri su temi di attualità, come la droga che in quegli anni cominciava a mietere vittime tra i giovani. Il Consiglio d'Istituto aveva tra le sue competenze la scelta dei criteri di selezione degli ammessi alla prima dell'ITA (anche se di solito approvava la proposta formulata da Manzoni) e nel '76 stabilì che essi fossero la provenienza dal settore agricolo (circa il 60% del totale) e il voto di licenza media (dal '78 sarà richiesto l'ottimo, "accontentandosi" del distinto se provenienti da famiglia agricola).

Al Ministero della Pubblica Istruzione si stava discutendo di una riforma delle scuole superiori che avrebbe costretto a rinunciare al sesto anno enotecnico, per cui nel '75 nel CdA si discusse del futuro proponendo per la prima volta un collegamento con l'Università e ragionando sull'opportunità di istituire un Istituto Superiore di Agronomia con specializzazione in Enologia, sull'esempio di quello esistente a Montpellier, per dare agli enologi italiani una preparazione analoga a quella dei francesi. In un'intervista all'"Enotecnico" nel '76, Manzoni rivendicava la libertà per gli istituti

enologici di potersi adattare alle esigenze e alle condizioni ambientali e socio-economiche in cui operavano, modificando programmi, calendario e introducendo modalità alternative nella didattica. Per lui, l'integrazione tra ricerca, sperimentazione ed insegnamento era andata inaridendosi anche a San Michele, dove era lasciata all'iniziativa e all'interesse personale dei docenti, mentre avrebbe dovuto essere di sistema. L'enotecnico doveva essere un tecnico della vite e del vino: "Dico no fermamente allo "stregone di laboratorio", all'enochimico puro: sarebbe frutto di una concezione esasperata di tale professione". Si dichiarava a favore del numero chiuso e per l'abolizione del valore legale del titolo di studio. Intervistato dal prof. Sergio Ferrari su "L'Adige" nel '76, argomentò la necessità di limitare il numero dei diplomati con la difficoltà che incontravano a trovare un'occupazione pertinente. Se si fosse aperto a tutti, per lui si sarebbe dovuta aprire una seconda scuola agraria in provincia per evitare l'eccessivo pendolarismo e, comunque, sarebbe cresciuto il numero di enotecnici e periti agrari disoccupati o, peggio ancora, sottoccupati a spese dell'economia trentina. A proposito di numero chiuso, non di rado pervenivano a Manzoni richieste di politici trentini che intercedevano per l'ammissione all'ITA di un ragazzo di loro conoscenza e lui sempre, e senza incertezze, rispondeva indicando i criteri inderogabili a cui la scuola doveva attenersi...

Negli anni successivi, al Ministero si continuò a lavorare per istituire una maturità politecnica e si incaricò un gruppo di studio di elaborare una proposta sulla ristrutturazione degli Istituti Tecnici Agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia, in cui era presente anche Manzoni assieme agli altri presidi degli istituti di Alba, Avellino, Marsala e Conegliano. Per salvare la specializzazione in campo enologico, che sembrava destinata ad essere soppressa, il gruppo propose alla fine del '77 un biennio postdiploma al posto del tre più tre, al termine del quale rilasciare il diploma

di enotecnico con validità giuridica anche ai fini dell'iscrizione all'Albo da istituire a livello nazionale, attribuendo all'enotecnico le mansioni attribuite a livello internazionale all'enologo. Alla fine, però, non essendo d'accordo con l'annacquamento degli istituti tecnici ventilato dalla riforma, i presidi riuscirono ad ottenere l'avvio di una "sperimentazione didattica per la formazione dell'enotecnico", per cui il CdA dell'Istituto chiese e ottenne per San Michele di mantenere l'assetto di sei anni, dividendoli in un quadriennio base ed un biennio di specializzazione al termine del quale il titolo acquisito sarebbe stato di enotecnico, equipollente a quello fino ad allora conseguito di perito agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia. Sarebbe venuto meno il primo triennio comune con il corso ordinario per periti agrari, denominato N, cioè "normale", perché la sperimentazione sarebbe partita dalla prima classe (corso S).

Con il nuovo statuto speciale d'autonomia, la PAT assunse competenza legislativa primaria in materia di agricoltura, foreste e stazioni agrarie sperimentali, con l'obiettivo di sciogliere il Consorzio con lo Stato che gestiva dal 1926 l'Istituto e costituire un unico ente che si occupasse di istruzione, ricerca e sperimentazione in campo agricolo, inglobando anche la Stazione sperimentale regionale che nel 1976 venne commissariata. Il Presidente della Giunta provinciale, Giorgio Gri-

golli, subentrato a Kessler che nello stesso anno era diventato deputato a Roma, chiese al CdA una relazione sul ruolo dell'Istituto Agrario nell'agricoltura trentina perché si stava discutendo un disegno di legge provinciale di riforma dell'intero settore che avrebbe comportato una notevole ricaduta sulla *mission* e sulla struttura dell'Istituto. La relazione curata da Manzoni dava per scontata l'apertura di una Facoltà di Scienze agrarie e forestali (che non si verificò) e la nascita di un Ente di sviluppo nel settore dell'assistenza tecnica (che si verificò), proponendo una trasformazione dell'Istituto Agrario che, per quanto riguarda la didattica, proponeva l'unificazione di ITA e IPA in un unico corso formativo diviso in un triennio e in un biennio e l'attivazione di corsi postdiploma di specializzazione e di abilitazione, oltre a corsi di aggiornamento e riqualificazione professionale per agricoltori. La relazione piacque, ma le scelte politiche portarono ad aumentare la complessità dell'ente, anche contro la volontà del CdA che, se concordò con l'attivazione del nuovo servizio di qualificazione professionale agricola, dovette suo malgrado avviare il Servizio per la contabilità agraria e l'analisi della gestione aziendale e l'attività di informazione socio-economica previste dalla legge. Ciò significò ricercare nuovi spazi per gli uffici e anche reclutare il personale in grado di adempiere ai nuovi compiti. I nuovi corsi di qualificazione professionale in agricoltura verranno coordinati all'inizio dai professori Diego Forti e Sergio Ferrari. Nello stesso anno, la PAT acquistò l'Hotel San Michele per metterlo a disposizione del Convitto che così finalmente avrebbe acquisito una capienza di 160 posti, superando le difficoltà dovute alla cessione di spazi al Museo degli Usi e Costumi, nel cui CdA Manzoni entrerà nel 1980 su indicazione della Giunta provinciale, come rappresentante degli Amici sostenitori del Museo. Nell'aprile precedente gli studenti avevano scioperato proprio per chiedere l'aumento dei posti in convitto. Aumentavano ancora gli iscritti all'IPA, dove non c'era un limite alle ac-



Manzoni nel 1972

cettazioni, così nel '77 per qualche anno si aprirà a Cles una sezione staccata per gli alunni della Val di Non, ospitata nella sede del Centro di Formazione Professionale, con i proff. Livio Marchesoni e Gianni Zorzi che si alterneranno come vicepresidi. Verrà chiusa per la diminuzione degli utenti nel 1981.

Manzoni, su richiesta del prof. Nervi che insegnava a San Michele, ma da molti anni era anche professore di Economia della Comunità europea all'Università di Trento, fece parte del Comitato universitario di Coordinamento per la formazione di consulenti socio-economici e tenne, per la prima volta, alcune lezioni all'Università. Inoltre, dal '75 venne incaricato di far parte del CdA della nuova Fondazione De Bellat.

Per festeggiare i trent'anni dell'autonomia trentina, nel '78 l'Aula magna venne ammodernata affidando l'incarico di realizzare il pannello di legno che campeggia oggi sopra il tavolone centrale a una commissione composta dai professori Riccardo Schweitzer, Iginio Rogger e Giuseppe Sebesta. L'anno era iniziato male a scuola, perché vi erano stati dei casi di meningite tra gli studenti, uno dei quali mortale, che avevano avuto una risonanza sulla stampa e avevano resa urgente la necessità di migliorare i controlli sui trattamenti di igiene e profilassi stabiliti dalla legge.

Gli studenti erano ancora in agitazione. Dopo aver criticato il comportamento dell'Istituto che aveva minimizzato la pericolosità di ciò che era successo, in un'assemblea di marzo chiedevano un rapporto meno gerarchico con gli insegnanti, di essere valutati in modo diverso, il superamento del numero chiuso, il rinnovo del CdA scaduto da molto tempo (accusandolo di una "politica clientelare e corrotta") e la presenza in esso di un rappresentante degli studenti, oltre a misure di adeguamento delle strutture collegiali e spazi per la socializzazione. I docenti concordarono sull'esigenza di una valutazione autentica (si direbbe oggi) "come momento di sintesi di tutto il lavoro svolto dalla classe e dagli stu-

denti in clima di collaborazione e fiducia e che implica la reale partecipazione e anche la situazione personale e psicologica". I rappresentanti sindacali d'Istituto manifestarono la loro solidarietà agli studenti che cercavano democrazia e dialogo, concludendo che "occorre realisticamente prendere atto che nel suo insieme la scuola di S. Michele non è più un mito".

Un'altra questione che stava a cuore a Manzoni era l'assenza di testi specifici per le scuole enologiche. Ne parlò al Vinitaly del '78, affermando che si ricorreva a dispense, ma spesso non erano sufficienti, invitando l'Associazione Enotecnici a utilizzare la rivista "L'enotecnico" per aggiornare gli studenti e supplire alla mancanza di manuali adeguati. Qualche anno prima aveva procurato all'Istituto parecchie copie de "La nuova enologia" del prof. Garoglio che, per ringraziarlo, gli aveva spedito a casa una copia di lusso con dedica. Manzoni gli rispose chiarendo che l'avrebbe portata in Istituto e non trattenuta per sé, denotando grande correttezza e integrità morale. Nello stesso anno, Kessler si dimise dalla Presidenza del CdA, perché impegnato a Roma e nella Commissione dei dodici che doveva gestire la provincializzazione della scuola statale in Trentino. Era la fine di un'epoca durata più di vent'anni. Il rapporto con Manzoni era stato molto intenso e improntato a grande stima reciproca, tanto che la collaborazione appare a tratti quasi simbiotica. Più volte il politico trentino dimostrò la sua piena fiducia in Manzoni, tessendone le lodi e venendone ricambiato da una piena dedizione al lavoro e alle direttive che giungevano dal CdA.

Manzoni fu incaricato dalla Giunta provinciale guidata da Giorgio Grigolli di far parte dell'assemblea del nuovo Ente per lo sviluppo dell'agricoltura trentina e istruì l'avvio della sperimentazione per gli enotecnici che avvenne nell'autunno del '78, per cui incaricò un pedagogista dell'Università di Brescia, il prof. Franco Larocca, di fungere da consulente per i problemi di natura pedagogica legati alla novità, che da quanto emerge nei verbali del

CdA non aveva convinto tutti i docenti dell'ITA.

Dopo un anno di presidenza di Enrico Bolognani, nel maggio '79 la rappresentanza provinciale nel CdA venne interamente rinnovata ed entrarono a farne parte il dott. Guido Bettini, che sarà nominato Presidente, ed i periti agrari Renzo Santoni, ex presidente dell'UDIAS, e Ferdinando Tonon, che rassegnò le dimissioni da segretario del Comitato Vitivinicolo Trentino. Per la prima volta, ben due ex studenti si trovavano a prendere decisioni per l'Istituto! Manzoni relazionò ai nuovi consiglieri sulla situazione dell'Istituto individuando come tasti dolenti i settori amministrativo e dei servizi generali, che negli ultimi anni non avevano funzionato a dovere. Subito dopo sarà rinnovata anche la componente di nomina ministeriale e uscirà di scena, dopo circa quindici anni, il prof. Antonino Radice, Preside e storico della Resistenza trentina, che accomiatandosi scriverà a Manzoni parole molto belle, definendolo nel CdA "la persona che ho più sentito vicina e che ho imparato ad apprezzare per le sue spiccate doti umane e professionali" e sottolineandone la "signorilità" e la "preziosissima amicizia".

Nella scuola, mentre i docenti dell'ITA erano tutti di ruolo, quelli dell'IPA erano in gran parte incaricati per mancanza di posti in organico. Urgeva una revisione della pianta organica. Soltanto nell'81 si arriverà ad adeguare il numero degli insegnanti in ruolo, più che duplicandoli: 25 professori laureati e 8 ITP all'ITA, 14 laureati e 7 ITP all'IPA. In un periodo di transizione, in cui tutto o quasi cambiava forma, l'esperienza e la solidità amministrativa di Manzoni facilitò il passaggio ai nuovi compiti dell'ente. Anche l'azienda agricola fu potenziata e l'Istituto iniziò a conferire le mele ai Consorzi cooperativi per la commercializzazione del prodotto perché non riusciva più a farlo autonomamente. I consiglieri del CdA si ripartirono i settori da seguire e Tonon si occupò dell'azienda agricola. Da una sua relazione del gennaio 1980 emerge che i vigneti erano molto produttivi,

mentre la cantina aveva bisogno di ulteriori spazi ed era opportuno entrare nel regime delle DOC, come poi succederà con il "Castel San Michele". Propose di estendere le ricerche del Laboratorio al metodo champenois e di sviluppare la microbiologia enologica, per trasformare San Michele in un vero centro di ricerca enologica, oltre che potenziare le analisi dei terreni e prestare maggiore attenzione alle tecniche di diserbo dei vigneti. Verrà acquistato anche il primo carrello elevatore per la cantina! Sempre a Tonon si deve la proposta, accettata da Manzoni, di effettuare i tirocini vitivinicoli autunnali per i diplomandi del corso S in Germania a Geisenheim nell'81 e a Weissberg l'anno dopo, con corsi intensivi di lingua tedesca.

Alla fine degli anni '70 c'erano ormai molti studenti che dall'IPA provavano ad accedere al terzo anno del Tecnico superando gli esami integrativi, agevolati da un corso di sostegno offerto dalla scuola. Il CdA appoggiò l'istituzione ad Arco di un Istituto professionale con specializzazione in orticoltura e floricoltura, concedendo la propria collaborazione nell'organizzazione dei corsi e individuando come referente il prof. Bonisolli. Il settore a quel tempo non sembrava appetibile per San Michele e rientrerà nella sua offerta didattica soltanto trent'anni dopo. Successivamente, però, all'Istituto subentrò nella gestione didattica l'ENAIP di Arco.

Manzoni nel '79 partecipò come relatore a un convegno su "Il domani del Perito agrario in Alto Adige", dove ripilogò le vicende recenti dell'Istituto Agrario e ricordò come fin da subito si fosse riservato un certo numero di posti ai residenti nella Provincia di Bolzano. Da sempre, pensava che il fabbisogno sarebbe stato garantito istituendo in Alto Adige un triennio professionalizzante ad hoc per alunni provenienti da un biennio superiore. All'inizio degli anni '80 il Consiglio di Istituto entrò in crisi. Soltanto metà dei genitori partecipava alle votazioni dei rappresentanti, nonostante si potesse votare per posta, ma soprat-



Manzoni, al centro, con Bettini
e Tonon

tutto nessun docente o membro del personale non docente presentò la sua candidatura, per cui l'organismo non poteva funzionare correttamente e fu sciolto.

Nell'81 gli studenti della quinta S chiederanno di poter stampare un giornalino scolastico ("El mostador" era stato stampato soltanto per pochi anni) e utilizzare il piazzale della scuola per organizzare una marcia associata a una mostra vinicola: nasce l'Enomarcia.

I criteri di selezione per poter accedere alla prima classe dell'Istituto Tecnico erano cambiati negli anni: adesso non era più dirimente l'appartenenza della famiglia al settore agricolo, ma era prevalente la graduatoria stilata in base alla media conseguita all'esame di licenza media, con una riserva per gli studenti meritevoli dei comuni di San Michele e Faedo, provenienti dall'IPA o rientranti in categorie speciali. Soltanto in caso di parità, si privilegiava il possesso di un'azienda agricola.

Il servizio di qualificazione professionale in agricoltura si era molto sviluppato, a dimostrazione che era necessario fornire un'opera di supporto agli imprenditori agricoli trentini e che c'era sempre più esigenza di aggiornamento. Nell'anno scolastico '80-'81 furono ben 25 i corsi proposti dall'Istituto e realizzati in collaborazione con una partnership esterna, costituita da ACLI Terra, C.I.P.A., CLUBS 3P e

Federazione dei Consorzi Cooperativi. Si cercava di rimanere al passo dei tempi anche nell'acquisto di dotazioni infrastrutturali per la didattica (es. attrezzatura per l'aula di disegno) e per il convitto (arrivò la prima televisione a colori).

Venne meno anche un'altra "istituzione": la Casa generalizia delle piccole suore della sacra famiglia di Castelletto di Brenzone rinunciò alla convenzione con l'Istituto Tecnico dopo tantissimi anni (erano arrivate nel 1919) di servizio in convitto e di gestione della mensa, aperta prima solo a studenti e insegnanti e poi anche al resto del personale. Le Superiori del periodo in cui Manzoni operò a San Michele furono prima suor Fabiola, scomparsa nel '74, e poi suor Quintarosa.

Nell'81 gli iscritti erano in tutto 426, 271 all'ITA e 155 all'IPA, suddivisi in 21 classi, circa la metà di adesso. La grande attrattività di San Michele non era sempre compensata da buoni risultati degli alunni. Manzoni, commentando questi numeri nel CdA del 20 ottobre 1981, dichiarò che "purtroppo, la loro provenienza, contrariamente a quanto si potrebbe supporre, coincide molto poco con la loro vocazione. Così si ripercuote negativamente sul profitto e tale situazione si nota sia nel corso per Periti agrari come in quello per Enotecnici". Insomma, la situazione non era idilliaca, nonostante il numero chiuso e la selezione improntata a

criteri meritocratici. Per il Direttore, la precedenza riservata ai trentini, fatto salva la riserva per gli altoatesini, costituiva un limite. Secondo lui, l'ITA "si avvantaggerebbe molto se potesse disporre soprattutto per l'indirizzo enotecnico di giovani provenienti dai diversi ambiti vitivinicoli italiani, infatti ciò ridurrebbe quella certa tendenza all'isolamento e all'eccessiva tecnicizzazione che comporta alcuni disagi per la didattica dell'Istituto per la mancanza di confronti". Una visione che guardava al futuro e alla sprovvinzializzazione come antidoto all'auto-referenzialità. Su suo impulso, l'anno successivo il CdA acconsentirà ad aprire le iscrizioni anche ai residenti fuori regione (dalle province di Sondrio e di Verona) e la PAT ratificherà la scelta l'anno successivo! Nella stessa circostanza, rifletté sulla preparazione degli studenti in uscita dall'ITA, mostrando di non avere cambiato la propria opinione rispetto a quella di molti anni prima. Se i licenziati dall'IPA trovavano lavoro quasi tutti rientrando nella loro azienda di famiglia, i periti agrari invece incontravano serie difficoltà perché la loro preparazione professionale "è talmente generica e carente di nozioni che oggi l'operatore richiede. Molti, forse troppi, proseguono gli studi universitari senza però risolvere il loro problema occupazionale, ma solo ritardandolo e forse aggravandolo". Per lui, sarebbe stato auspicabile attivare corsi post-diploma su argomenti di particolare interesse per l'agricoltura moderna, come già avveniva in tutti gli altri Istituti tecnici italiani. La sua valutazione della sperimentazione per enotecnici era molto positiva, invece, perché i diplomati trovavano facilmente lavoro perché non erano molti e per il prestigio di San Michele. In questi anni si confrontò con gli insegnanti del corso S che chiedevano modifiche al piano di studi per introdurre alcune materie tecniche prima del biennio di specializzazione e riteneva che le ore di cattedra degli insegnanti avrebbero dovuto essere ridotte per dare maggiore spazio all'aggiornamento che riteneva sempre più importante per la funzio-

ne docente. Nell'81 scrisse un parere richiestogli da Kessler sull'istituzione dell'Albo professionale per agrotecnici che si profilava per effetto dell'approvazione di una nuova legge. Per lui il nuovo Albo avrebbe ingenerato confusione e sarebbe stato un doppio- ne di quello già esistente per i periti agrari. Sarebbe stato meglio unificare a livello nazionale ITA e IPA e permettere l'inserimento degli agrotecnici ad esaurimento nell'albo dei periti agrari. Nel maggio '82 collaborerà con gli Ispettori ministeriali nella scelta dei temi oggetto della seconda prova d'esame per la maturità tecnica.

Nell'82 il CdA approvò la proposta di Tonon di istituire il Servizio di ricerca enologica applicata, nel cui Comitato Tecnico di gestione venne nominato anche Manzoni, che nell'83 fu inquadrato nel Regolamento del personale come Direttore generale, non più solo Direttore, carica che si confaceva meglio alla nuova complessità dell'Istituto dove ormai la figura del Direttore era legata alla responsabilità dei singoli comparti.

Arrivarono i primi riconoscimenti formali al suo operato, ad esempio la Società Dante Alighieri gli assegnò nel 1980 il diploma di benemerenza per il servizio culturale svolto in favore dell'associazione e dell'Istituto Agrario. All'inizio del 1983 il CdA approverà la proposta di dedicare delle aule agli ex direttori dell'Istituto o anche ad altri personaggi eminenti della scuola. Proprio per questo, una delle aule situate al piano interrato dell'Istituto sarà intitolata proprio a Manzoni dopo il suo pensionamento.

Non c'è dubbio, però, che dopo l'uscita di scena di Kessler fu Tonon a occuparsi maggiormente della crescita dell'Istituto, sollecitando il CdA con proposte di riforma e di modifica, cercando soluzioni sulla nuova ubicazione della cantina e della distilleria, pur in anni in cui il settore enologico sembrava in crisi, ad esempio intraprendendo indagini sugli sbocchi professionali dei diplomati coinvolgendo l'UDIAS. Dalla fine dell'83, sarà lui a sostituire, su delega, il Presidente Bettini, impossibilitato a svolgere il suo

incarico per motivi di salute. L'anno dopo, rappresenterà l'Istituto nella Commissione Consultiva parlamentare sulla legge per la denominazione di origine dei mosti e dei vini.

Manzoni dal 1952 era membro dell'Ordine Nazionale degli Assaggiatori di Vino (ONAV) e dal 1959 "Maestro assaggiatore". Nello stesso anno era diventato Accademico corrispondente dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino di Siena (sarà Accademico ordinario dal '75), oltre che socio della neonata Confraternita della Vite e del Vino di Trento (primo esempio del genere in Italia sullo stile delle confraternite bacchiche fondate in Francia da Rabelais) e membro del suo Capitolo fino all'85. Verrà nominato membro dell'Accademia degli Accesi di Trento e farà parte anche dell'associazione Amici del vino di Trento, sorta per educare alla degustazione del vino. Nel '72 diventerà Gran Ciambellano della Consulta del Verdicchio e Lega dei Vini D.O.C. delle Marche, l'anno dopo probiviro del Consorzio Cantine Sociali del Trentino e nel '74 sarà nominato "Cavaliere d'onore" dell'Ordine dei Cavalieri delle Terre di

Asti e del Monferrato per aver propagandato e valorizzato i vini italiani.

Assieme a Sergio Ferrari e Francesco Spagnolli, nel 1983 scrisse un contributo pubblicato negli *Atti dell'Accademia della Vite e del Vino* in cui si ragionava sulla professionalità necessaria alle esigenze del settore vitivinicolo in Trentino, valutando positivamente l'esperienza avviata ormai da qualche anno della sperimentazione didattica per la formazione dell'enotecnico e proponendo, in caso l'ennesima riforma nazionale in discussione a Roma avesse portato a svuotare le funzioni delle scuole enologiche italiane, l'istituzione di un biennio post-maturità a San Michele che ricalcasse il modello del biennio finale della sperimentazione in vigore. Inoltre, si proponeva un livello ulteriore di specializzazione post-universitario per formare la nuova figura del docente-ricercatore nel settore viticolo-enologico.

Nello stesso anno fu approvata la legge provinciale che ristrutturava l'ordinamento del personale e dei servizi della PAT, coinvolgendo anche l'Istituto Agrario, che venne equiparato a un Dipartimento della PAT, con



Manzoni con la moglie Wanda

la conseguenza che gli insegnanti sarebbero stati inquadrati come direttori, a un livello retributivo più alto di quello finora goduto. In questa occasione, Manzoni si scontrò con il CdA, giungendo a un compromesso. L'Istituto era stato diviso in tre servizi: attività produttive e di amministrazione generale, scuola, analisi e ricerca. Manzoni sosteneva che ITA e IPA dovessero costituire due servizi separati, ma alla fine venne deciso che sarebbero rimasti distinti, ma costituendo due Uffici, con due Presidi, all'interno dello stesso servizio. Si dovette attendere, però, l'accordo con i Sindacati e il nulla osta del Ministero prima di poter applicare la nuova legge. Uno dei problemi più seguiti da Manzoni in quel periodo fu la gestione della stalla che stava incrinando i rapporti con la Stazione Sperimentale, per cui si approvò una convenzione che ne disciplinasse l'uso, anche ai fini didattici. Nel maggio 1983 fu festeggiato il gemellaggio con l'Istituto tecnico agrario di Rotholz, in Tirolo, che aveva l'obiettivo di scambiarsi esperienze in campo tecnico. Già dal 1960 gli studenti dell'ITA effettuavano il tirocinio linguistico in quella scuola e dopo la chiusura della scuola per casari avvenuta nel '65, in Trentino c'era penuria di figure professionali nel settore lattiero-caseario e si sperava nella collaborazione con Rotholz per formarle, contraccambiando con corsi sulla frutticoltura di montagna. In un'intervista su "Il nuovo Popolo

Trentino" del gennaio 1983, Manzoni ricordava come negli ultimi anni fossero diminuiti gli studenti la cui richiesta d'iscrizione veniva rigettata per la mancanza di posti che, comunque, riguardava quasi solo il corso N. Si soffermava sul rapporto dell'Istituto con il paese di San Michele, che negli anni '70 con l'aumento del numero degli studenti e la mancanza di spazi nella scuola era diventato difficile e problematico, mentre adesso era molto migliorato. L'80 per cento degli iscritti apparteneva a categorie agricole, soprattutto della Val di Non o della Val d'Adige, ed era in atto un ridimensionamento dell'IPA dove si era passati da tre a due classi prime.

In questi anni, le riunioni del CdA si fecero molto frequenti rispetto a quelle dell'"era Kessler", anche in virtù del continuo sviluppo dell'Istituto, sempre più complesso da amministrare. Tonon voleva che gli insegnanti si relazionassero di più con la cantina e l'azienda agricola, perché sembrava che la loro disponibilità fosse limitata. Quell'anno, per la prima volta dall'avvio della sperimentazione e in via eccezionale, si fecero partire tre classi prime dell'Istituto tecnico: due del corso normale e una di quello per enotecnici.

Il periodo della contestazione era finito, ma gli studenti ogni tanto tornavano a scioperare: nel '79 lo faranno per protestare contro la qualità della mensa e nell'84 per poter usufruire del campo sportivo dell'U.S. Garibal-



Nel giorno delle nozze



Ancora Manzoni
con la moglie Wanda

dina, convincendo Istituto e Comune a firmare una convenzione per renderlo utilizzabile anche alla scuola. I Sindacati chiesero per gli insegnanti il venire meno della divisione rigida tra ruoli dell'ITA e dell'IPA e l'introduzione della mobilità interna nell'assegnazione delle cattedre.

In quell'anno Manzoni si recò in viaggio negli Stati Uniti come rappresentante dell'Istituto e fu relatore di un ciclo di conferenze nelle principali città statunitensi (New York, Chicago, Los Angeles e San Francisco), rilasciando interviste alla stampa americana.

Nell'85 all'inaugurazione del 10° Vinitaly di Verona ricevette uno dei riconoscimenti più importanti della sua carriera: quello di "Benemerito della Vitivinicoltura italiana", con la consegna contestuale della "Gran Medaglia di Cangrande della Scala".

Il CdA tifava per lo scioglimento del Consorzio con lo Stato per la gestione dell'Istituto, ormai del tutto superato alla luce delle norme di attuazione, e discuteva della *mission* dell'Istituto e del suo ruolo nell'agricoltura trentina. Come affermò Manzoni nella seduta del 14 marzo 1985, i rapporti tra Istituto Agrario Provinciale e ambienti agricoli trentini non erano idilliaci e si registravano attacchi sulla stampa all'operato dell'ente nonostante i progressi nella formazione e qualificazione professionale e nella difesa fitosanitaria a favore degli imprenditori agricoli. Egli si au-

gurava che vi fosse maggiore collaborazione per poter implementare ulteriormente l'efficacia dell'Istituto. Forse anche per questi dissapori, quando ne ebbe la possibilità scelse subito di ritirarsi dal lavoro. Come scrisse il Segretario amministrativo dell'Istituto di allora, Luigi Pontara, al Direttore dell'INPS di Trento, "da uomo saggio ha deciso di andare al più presto in pensione"...

Una delle ultime "pratiche" di cui si occupò fu il progetto di ristrutturazione e ampliamento della cantina. Richiese che l'intervento di allargamento del magazzino non andasse a scapito della sala firmata dall'architetto Carlo Scarpa nel 1966.

Il passaggio di consegne venne svolto in modo concordato e nell'agosto 1985 il Presidente Ongari presentò alla stampa il nuovo Direttore generale, il prof. Attilio Scienza, docente incaricato di Fitoregolatori e fitofarmaci in arboricoltura presso l'Istituto di Coltivazioni Arboree afferente alla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Milano. Manzoni rassegnò ufficialmente le dimissioni qualche giorno dopo e il 9 settembre il CdA le accetterà, esprimendo una "nota di plauso" e "manifestandogli riconoscenza" per l'opera che egli aveva svolto nel lungo periodo alla direzione dell'Istituto. Egli si dichiarò disponibile a prestare la sua consulenza che il CdA reputava preziosa per il suo successore e valutò posi-

tivamente la scelta di Scienza, cioè di un esterno, che secondo il CdA, "oltre alle capacità didattiche dovrà avere requisiti di professionalità idonei, cioè una peculiare attitudine alla ricerca scientifica, proficui e costanti rapporti con i centri e le istituzioni di ricerca, soprattutto universitari, orientare e indirizzare le attività di studio e di ricerca scientifica nel contesto dell'economia agricola trentina". Assieme a Manzoni, andrà in pensione anche il suo vicepresidente, Italo Fischer, che sarà sostituito da Tarcisio Corradini, l'insegnante più votato all'interno del nuovo Consiglio di Presidenza dell'Ufficio scuola, mentre Pierino Baggia sarà riconfermato come vicepresidente dell'IPA.

Dopo il pensionamento, nel mese di dicembre gli verranno consegnate due medaglie d'oro, una dall'Istituto Agrario quale riconoscimento per l'attività svolta e l'altra dal Ministero della Pubblica Istruzione, retto da Franca Falcucci, come Benemerito della scuola, della cultura e dell'arte.

Negli anni successivi, Manzoni continuerà a coltivare i rapporti con il mondo del vino in cui era vissuto in simbiosi, ad esempio come Presidente della Commissione d'Assaggio dell'Associazione tra produttori di spumanti metodo classico champenois del Trentino, nata nel 1986. Continuerà a mantenere i rapporti con i suoi ex studenti di Conegliano, dai quali verrà spesso invitato a festeggiare con la loro as-

sociazione, "Enotria". Il Presidente dell'Associazione Enotecnici Italiani, Piero Pittaro, gli scriverà nell'87 annoverandolo tra gli insegnanti artefici del successo di un'intera generazione di enotecnici. Presterà la sua consulenza a vari Istituti e aziende trentine del settore vitivinicolo, destinando sempre più il tempo alla famiglia e al suo hobby, la falegnameria.

Tracce di quest'ultima parte della sua vita rimangono nella corrispondenza con i suoi "discepoli" di Conegliano e nelle minute delle sue lettere, scritte con una calligrafia precisa, quasi sempre senza che vi sia il bisogno di correggere, conservate nel suo archivio personale in cui ha raccolto anche tutti i suoi scritti.

I venticinque anni di San Michele vi sono rappresentati in tono minore, quasi che in quel periodo sul privato sia prevalso l'uomo pubblico, il rappresentante dell'istituzione che svolgeva con trasparenza e discrezione il suo compito, senza avvertire la necessità di dover celare o soltanto mantenere il riserbo su aspetti del suo operato, custodendoli nel proprio archivio. Nel 2008 si è trasferito a Conegliano, nella sua casa di origine, dove è morto due anni dopo, a quasi 87 anni.

Ringrazio di cuore Franco Manzoni (e la moglie Maria Crespi) per avermi messo a disposizione l'archivio personale del padre.



Giovanni Manzoni con tutti
i 17 nipoti nel 2006



Storia della famiglia Manzoni

Villa Crotta de Manzoni

Giovanni (Gianfanco) Manzoni nasce a Conegliano Veneto (TV) il 28 ottobre del 1923, figlio unico di Luigi Manzoni (illustre agronomo noto anche per gli "incroci Manzoni") e Augusta Ronchi. La famiglia discende dell'antica famiglia patrizia dei Manzoni di Lecco (1400) che diede i natali anche ad Alessandro Manzoni ed in particolare Giovanni Manzoni discende dal ramo Veneto-Agordino (1600) di questa famiglia. I de Manzoni di Agordo (il de nobiliare, acquistato presso l'Imperatore d'Austria, fu fatto democraticamente togliere dal cognome proprio da Luigi Manzoni in occasione del censimento fascista - riportando il cognome alle sue origini) si erano trasferiti nell'agordino all'inizio del 1600 in qualità di ingegneri ed amministratori delle antiche miniere per conto dei nobili Crotta di Agordo; in seguito avevano abbandonato le miniere ed in breve tempo avevano ottenuto il monopolio del commercio e della lavorazione del legname da Cortina a Venezia, costruendo le navi all'Arsenale, accumulando ingenti ricchezze e divenendo infine dei veri e propri mecenati. Furono committenti per la costruzione di Ville palladiane affrescate dai più rinomati artisti dell'epoca e collezionisti dei più grandi artisti Veneti, come il Tiepolo e il Tintoretto, nonché promotori della cultura scientifica (in relazione soprattutto con l'università di Medicina di Padova, allora presieduta dal prof. Catullo, intimo amico dei de Manzoni). Si distinsero infine per la partecipazione attiva alla realizzazione dell'unità d'Italia, divenendo senatori del primo Parlamento Italiano.

Di questa illustre storia resta oggi testimonianza nel palazzo de Manzoni che si affaccia sulla piazza di Agordo e che fu la residenza estiva della famiglia anche nell'infanzia di Giovanni Manzoni.



La botte di Egidio Petri



Don RENATO SCOZ
Già docente IRC

La botte di Egidio Petri dedicata
al 145° ed inaugurata durante
i festeggiamenti

.....

Ci volevano i festeggiamenti per il 145° anno della Scuola Agraria per introdurre l'arte di Egidio Petri con una botte commemorativa. Continua la lettura delle botti della cantina storica seguendo un criterio pratico, quello di arrivare facilmente alla fonte diretta dell'artista. Così abbiamo cominciato con le 5 botti di Pompeo Peruzzi, le due di Endrizzi, quella di Coraiola, di Franz Knapp e, lo scorso anno, con le 2 botti di Lunz. Restano i lavori dei Deflorian, ma quest'anno non c'è scampo e dedichiamo del tempo all'artista di Stedro Segonzano che ha accettato con entusiasmo la proposta di scolpire una nuova botte, appunto per il 145° anno. Conosco Egidio dal 1991. Un fulmine aveva colpito in maniera irrimediabile un larice a Sevnano: *El lares dela Tomba*. Giorgio Dallagiacom, del luogo e professore alla scuola agraria di San Michele, ebbe l'idea di far scolpire nel tronco del faggio rimasto "in piedi" la figura del patrono del pa-

ese: san Nicolò. Il compito fu affidato a Egidio Petri, artista del luogo che, dopo varie ricerche e confronti, portò a termine l'opera. A me il compito di tenere una riflessione, un discorso, un'omelia all'aperto in una splendida e rigidissima mattinata del 6 dicembre 1991, festa di san Nicolò. Venticinque anni dopo si diede vita a una manifestazione popolare e religiosa con messa e agape fraterna per ricordare l'avvenimento e recarsi in corteo nella notte presso la bella statua del santo patrono di Sevnano. Ho poi avuto l'opportunità, il dono di incontrare Egidio nella sua bottega di lavoro programmando una statua di san Urbano patrono della viticoltura, delle copie della scultura raffigurante la Sacra Famiglia, quella sistemata davanti alla chiesa di Rovereto intitolata a Gesù, Giuseppe e Maria. Con piacere speciale ricordo le sculture realizzate da Egidio e dagli allievi nel bosco di Margone paese sopra Vezzano dove mi reco solitamente il sabato



Nel laboratorio di Petri

per la celebrazione della Messa. Sono statue che raffigurano persone care alla gente del paese come il postino, la “comare”, il parroco don Plotegher ed evidentemente San Vigilio patrono della diocesi. Da poche settimane nella piazzetta di Margone troneggia una scultura monumentale e solenne, opera di Egidio, raffigurante...un orso che, da quelle parti, è una presenza consolidata e normale!

Leggo uno scritto del prof. Elio Antonelli, grande storico della val di Cembra, messo a presentazione di un fascicoletto che illustra alcune opere di Petri. All'età di 16 anni, nel 1971, in occasione delle commemorazioni per

Albrecht Duerer comincia l'avventura artistica. Il successo ottenuto per un bozzetto scolpito nel porfido, l'iscrizione alla scuola di Pozza e l'incontro con Toni Gross porteranno il giovane a riparare il furto delle statue della chiesa di Segonzano ricostruendo la statua lignea di un vescovo per poi, come dice Antonelli, “cimentarsi” nel rifacimento di altri 21 pezzi che erano stati trafugati. Manifestazioni e concorsi con sculture in legno e con sculture in neve o ghiaccio fanno di Petri un artista internazionale compreso e amato (Cortina d'Ampezzo, Asiago, Finlandia, Belluno, Wuersburg, Limone sul Garda, U.S.A, Mosca, Francia, Terra Santa...).



Egidio Petri con la moglie Ivana



Egidio Petri con il Presidente Segrè (il secondo da destra), il Presidente della Provincia Autonoma di Trento Fugatti e la giornalista Maria Concetta Mattei all'inaugurazione della botte per il 145°

Qui vicino a me nella chiesa di Cognola ecco un altare verso il popolo, opera di Petri disegnato sullo stile dell'altare antico che riporta i giragli, i grappi d'uva come nell'originale. Ho qui tra le mani un recente studio di don Umberto Giacometti sul pittore Agostino Aldi, alla pagina 106 c'è una bella foto di san Giorgio ricavato dal Petri da una pianta di ippocastano. E veniamo alla nostra botte commemorativa: seguendo le indicazioni del committente l'artista ha scolpito segni evidenti della vita di "san Michele", della FEM: lo studio richiamato dai libri e dal suggestivo berretto universitario, la chimica, la ricerca di laboratorio, il mondo della zootecnia con gli allevamenti in montagna, la frutticoltura, la viticoltura e l'enologia, il centro ittico, l'ape indispensa-

bile veicolo per l'impollinazione, poi lo stemma: la mezza luna e la mezza stella che fu già dei conti di Appiano nel 1145 (nei quarti nobili) e il cane con la bandiera che fu dell'ultimo preposito Fedeli di Borgo Valsugana (prima della scuola agraria fondata nel 1874, era fiorita una comunità - prepositura - di monaci agostiniani, dal 1145 fino all'epoca napoleonica). Si può definire lo stile di Egidio Petri? Sicuramente l'avvio artistico con le statue della chiesa di Segonzano, statue in stile barocco, ha segnato la linea. Ma è la spontaneità il messaggio principale, spontaneità di fronte ad un Presepio, al volto di un Crocifisso, a uccelli rapaci, ad animali dei pascoli alpini e di fronte alla formiche di Vettori. Ho avuto la possibilità di fare visita a Egidio in questi ultimi giorni. Mi

sono presentato con due strudel fatti da me con la pasta matta. Ho raggiunto la casa percorrendo un tratto costellato di grosse pietre di selce. Poi il senso di festa nell'abitazione ricavata da un antico edificio. I figli sono musicisti: clarinetto in un'importante orchestra della Germania e percussioni a Vienna. Nel laboratorio tutto è tranquillo, sereno, nessuna messa in scena per dire che è il cuore e la mente che amministrano le capacità tecniche, frutto di un dono naturale e di una seria scuola. Arriva anche la gentile signora Ivana e ricordiamo il primo incontro ai tempi della statua di san Nicolò; mi dice: "Durante una festa ero vicina a Egidio, sono stato colpita dal profumo del legno che emanava da lui, una sensazione a me familiare, essendo mio padre falegname".



Egidio Petri al lavoro

È cominciata una bella storia che continua ancora, alla quale auguriamo lunga vita!



Dettaglio di San Vigilio, Agosto 2018



L'edificio scolastico intravisto dal parco
foto di Mauro Bragagna



STORIA RECENTE

60° Anniversario dell'Istituto Tecnico Agrario di S. Michele a/A



I primi sessanta anni dell'Istituto Tecnico!

Resoconto della cerimonia per il 60° dell'Istituto Agrario



MARCO DAL RÌ
Dirigente Centro Istruzione
e Formazione

Sabato primo dicembre 2018 si è svolta, presso l'Aula Magna della scuola, la celebrazione per i 60 anni di attivazione dell'Istituto Tecnico Agrario. Era, infatti, il mese di ottobre del 1958 quando prese avvio il primo corso di Istruzione Tecnica per Perito agrario, seguito poi nel 1960 anche dal corso per la formazione dell'Enotecnico. L'evento celebrativo è cominciato con la Santa Messa presso la chiesa parrocchiale di S. Michele celebrata da don Renato Scoz, già docente di IRC presso l'Istituto e da anni collaboratore spirituale presso il convitto della FEM. All'evento hanno partecipato diverse generazioni di ex-allievi: dai primi diplomati Perito Agrario nel 1963/64 e primi diplomati Enotecnico nell'anno scolastico 1954/65, agli ultimi diplomati nell'anno scolastico 2017/18. Hanno preso parte all'evento anche

diversi docenti in servizio, ma anche un certo numero di docenti attualmente pensionati che hanno svolto la loro attività di docenza proprio nei primi anni di avvio dell'Istituto Tecnico. Dopo la messa ci si è ritrovati in Aula Magna e la cerimonia ha avuto inizio con i saluti ufficiali del presidente della Giunta (nonché ex allievo) Maurizio Fugatti, dell'assessore all'agricoltura Giulia Zanotelli, del presidente degli ex allievi Lino Lucchi, del direttore generale (ed ex allievo della scuola) dott. Sergio Menapace. Ruolo di chairman è stato assunto da Livio Fadanelli, ex-allievo e già dipendente (attualmente in pensione) del Centro per il Trasferimento Tecnologico della FEM che, fin dall'inizio, ha animato l'incontro trasmettendo una bella sensazione come se si trattasse di una simpatica riunione di famiglia. All'evento erano

Aula magna, discorso inaugurale
.....



Al centro, il Dirigente scolastico del CIF; a destra, il maestro delle cerimonie Livio Fadanelli, e a sinistra l'ex studente, nonché Presidente della Provincia Autonoma di Trento, Maurizio Fugatti

state invitate formalmente anche le prime tre donne diplomate presso l'Istituto Agrario: Flavia Fighel e Marisa Rossi (diplomate perito agrario rispettivamente negli anni scolastici 1966/67 e 1969/70), poi Liliana Nicolussi (diplomata Enotecnico nell'anno scolastico 1971/72). Le tre ex-allieve, alle quali è stato consegnato un mazzo di fiori, sono state applaudite con grande affetto da tutti i presenti. Come previsto dal programma in qualità di dirigente del Centro Istruzione e Formazione ho fatto un intervento, supportato con immagini e foto, nel quale ho ripercorso, sebbene sinteticamente, i 60 anni di vita dell'Istituto Tecnico Agrario, soffermandomi in particolare su momenti ed eventi significativi per la storia dello stesso. Partendo dall'avvio come scuola legalmente riconosciuta alla cui presidenza era stato designato il prof. Giovanni Manzoni, docente di Viticoltura ed Enologia presso la scuola di Conegliano, nonché figlio dell'illustre ed insigne patologo Luigi Manzoni preside della stessa scuola; passando poi per il periodo della direzione affidata al prof. Attilio Scienza, docente di Viticoltura presso l'Università di Milano ed ex-allievo di S. Michele. Evidentemente ogni periodo è stato caratterizzato da forti momenti propositivi come anche da qualche problema spesso derivante dalla diversa visione e posizione che si manifestava all'interno del corpo docente.

A seguire si sono succeduti due brevi interventi affidati rispettivamente all'enologo Angelo Rossi ed al prof. Francesco Spagnolli (già dirigente scolastico dell'Istituto Tecnico) aventi come "focus" la vita studentesca presso l'Istituto Agrario nel 1968 e negli anni immediatamente successivi: entrambi, infatti, furono studenti presso la scuola enologica di S. Michele in quegli anni e quindi testimoni diretti. Nel loro intervento è stato evidenziato soprattutto che gli studenti frequentanti l'Istituto di quel periodo erano molto legati alla loro realtà scolastica ed al mondo produttivo e professionale ad essa correlati, mentre erano meno interessati alle battaglie politico-ideologiche che stavano coinvolgendo la maggior parte dei giovani studenti sessantottini. La stessa peculiare posizione geografica della scuola, lontana dalla città di Trento ed in certo senso isolata rispetto al mondo degli Istituti superiori e dell'università (a Trento era nata da poco la facoltà di Sociologia), vedeva gli alunni molto più attirati dalle tematiche connesse al loro futuro professionale che non da quelle molto più ampie e tormentate conseguenti al sempre più difficile rapporto tra il mondo adulto e quello giovanile. Dopo un breve coffee break, la riunione è ripresa con un simpaticissimo Livio Fadanelli che, in qualità di animatore, è riuscito a coinvolgere sia gli ex-allievi, sia gli ex-docenti ed a

La banda dell'Istituto



farli intervenire spontaneamente per portare i loro ricordi, le esperienze, gli aneddoti legati del periodo trascorso all'Istituto Agrario. È stato un momento molto intenso, avvincente ed in alcuni momenti anche commovente dove i vari intervenuti hanno fatto trapelare il loro forte legame affettivo verso la scuola che li ha formati e verso i docenti che li hanno condotti nel loro cammino di costruzione di sé. Nonostante le difficoltà ed il forte impegno richiesto dal percorso di studi (in molti hanno ricordato l'elevatissimo impegno che professori quali Pietro Nervi o Sergio Ferrari richiedevano!), il ricordo degli ex-allievi è molto positivo

e molti di loro hanno anche espresso riconoscenza ai loro docenti per quanto ricevuto sia sul piano formativo, sia su quello umano.

Desidero concludere questo breve resoconto ringraziando tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento e quanti ne hanno preso parte, portando anche la loro esperienza ed i loro ricordi. Infine mi preme affermare che, da ex allievo di questo Istituto, anch'io non posso che ricordare con nostalgia e con tanto affetto gli anni trascorsi da studente in questa scuola e tutti i docenti che mi hanno formato come tecnico, ma soprattutto come uomo.

Da sinistra verso destra, Liliana Nicolussi (prima Enotecnico donna); accanto al Dirigente scolastico Dal Rì, Marisa Rossi (seconda diplomata Perito agrario); alla sua destra, Flavia Fighel (prima diplomata Perito agrario); infine, Luisa Machetto (seconda diplomata Enotecnico)





60° anno del tirocinio linguistico-pratico in Allgäu

Nei giorni 28 e 29 giugno la nostra Delegazione di insegnanti, guidata dal Direttore Generale Sergio Menapace e dal Dirigente Marco Dal Ri, è stata accolta dal Sindaco Bosse, dai Direttori Dosch e Hoffmann e da parecchie autorità ministeriali, scolastiche e professionali a Kaufbeuren e Immenstadt ai festeggiamenti del 60° del tirocinio linguistico-pratico in Allgäu, primo atto. Il secondo sarà da noi a novembre con visita di ricambio cortesia!

Sessant'anni fa non ero ancora nato, ma lungimiranti insegnanti dell'allora Istituto Agrario Provinciale intesero una fitta rete di contatti con gli Uffici Agrari di Marktoberdorf, Kaufbeuren, Immenstadt al fine di creare la possibilità per i nostri studenti di frequentare un mondo diverso, dove potessero imparare una lingua nuova, conoscessero persone e realtà tecnico-aziendali innovative.

Dopo una serie di contatti iniziati dal nostro pioniere prof. Gebert, e seguito subito dai professori Tarcisio Corradini, Umberto Catoni, Romano Chilovi, cominciò un progetto innovativo ora in-

vidiato e copiato da molte altre realtà. I nostri Insegnanti trovarono famiglie accoglienti, colleghi motivati e nacque il progetto che a tutt'oggi continua, pur essendosi ampliato e perfezionato anche con l'aggiunta del corso intensivo di lingua tedesca. Dalle informazioni e documentazioni esistenti questo risulta il progetto di tirocinio all'estero più antico d'Europa.

La perfetta tenuta della iniziativa è supportata dal fatto che i nostri allievi partecipano a titolo volontario durante le vacanze estive e quindi sono fortemente motivati. Altra ragione è che ogni ragazza/o è ospitata/o singo-



PIERLUIGI FAURI

Referente per i tirocini linguistico-pratici
in Germania

Famiglie ospitanti, studenti,
direttori, insegnanti al sessantesimo
a Immenstadt

.....

.....
PAOLO AGOSTINI
ex allievo degli anni '60, laureatosi
poi a Piacenza

Sono stato anch'io tra i fruitori del "gemellaggio" estivo ITA San Michele ed Allgäu. Esperienza molto utile e gratificante, indipendentemente da quanto tedesco s'impara. Dal '64 al '66 sono sempre stato presso la stessa famiglia Haslach, Braeunlings 21. Il lavoro non era duro per un sedicenne volenteroso e tutto ruotava attorno all'allevamento: erba, fieno, vacche, letame; raramente una giornata da boscaiolo a spellare tronchi. Sere e domeniche sempre libere, ed una bici sempre a disposizione per andare nella vicina Immenstadt. Sono costantemente stato trattato come uno di famiglia, dai nonni in giù. Tutto magnifico. Alois (Luis) Haslach, allora 27enne e oggi 82enne è l'unico sopravvissuto. Annualmente lo vado a trovare 3-4 giorni in estate. Nel 2004, per il 50° della nostra conoscenza, ho regalato all'amico Luis le mie considerazioni di allora, su foglio A3, ora incorniciato nel soggiorno. Al leggerlo Luis e Fanny (allora in vita) si commossero e mi abbracciarono. *Grazie*

larmente presso una famiglia e quindi ne diventa parte integrante per quanto attiene ad ospitalità, affetto e cura nell'essere seguito nei vari apprendimenti linguistici e tecnologici. Da solo nella famiglia tedesca la/il giovane non ha alternative di comunicare con altri in italiano, se non con il telefonino, cosa che sconsigliamo vivamente e quindi in questo modo l'inserimento risulta più veloce e completo sotto tutti i punti di vista.

Numerosissime sono le famiglie che hanno ospitato nostri studenti (mediamente 45/50 all'anno per 60 anni, il che fa 2700-3000 ospitalità: una cifra ragguardevole!). Tra queste famiglie spiccano personalità che si sono affermate nel mondo tecnologico ed anche in quello amministrativo e politico, come di recente è capitato alla Direttrice di Kaufbeuren Marita Zinnecker eletta Landrätin.

Altrettanto è successo ai nostri allie-

vi/e che nel prosieguo della vita hanno assunto posizioni veramente prestigiose. Tale merito va di sicuro all'aver saputo costruire una forma mentis più aperta e innovativa rispetto a chi rimane troppo ancorato ad un ambiente ristretto.

Tra le famiglie ospitanti e i nostri giovani si è ormai arrivati alla terza/quarta generazione e le cose resistono benissimo.

San Michele non è solo conservativo, ha saputo evolversi e reinventarsi: così ha fatto ad esempio il prof. Walter Eccli che ha iniziato ad organizzare durante i tirocini estivi i primi corsi di lingua tedesca, già ad inizio anni Ottanta.

Persone che dobbiamo ricordare sono i Direttori della Scuola di Kaufbeuren: Jakob (prematuramente scomparso), Werner Günter, Marita Zinnecker, dott. Paul Dosch, quelli di Immenstadt: Keller, Zeller, Danks e Rainer Hoffmann.

Tra i nostri insegnanti quelli che hanno fatto molti soggiorni, oltre ai citati pionieri, sono: mons. Silvio Gilli (recentemente scomparso), don Renato Scoz, Luca Russo, Franco Spagnolli, e il sottoscritto, tutti con almeno 15 anni di presenza a testa.

Tra i nostri direttori che hanno sostenuto l'iniziativa i proff.: Giovanni Manzoni, Attilio Scienza, Tarcisio Corradini, Francesco Spagnolli e Marco Dal Rì.

Ora cito un fatto personale a testi-



La celebrazione presso il Grünes
Zentrum (Grüzi) ad Immenstadt
.....



Direttori delle scuole partner al lavoro
assieme

monianza della attività sinora svolta. Quando nell'anno 1984 il prof. Tarcisio Corradini mi chiese di fare l'insegnante accompagnatore accettai con entusiasmo ed ancora oggi continuo in modo ininterrotto l'attività e ne curo l'organizzazione e la formazione in materia di sicurezza.

Cosa mi emoziona, pur essendo il veterano di più lungo corso? L'accoglienza delle famiglie tedesche, la loro volontà di far sentire lo studente a casa; il crescente numero di nostri studenti che vogliono partecipare all'iniziativa; la collaborazione di insegnanti, direttori e amministratori pubblici del mondo tedesco che ci conoscono e aiutano; la partecipazione dei nostri

insegnanti accompagnatori; il fatto che il tirocinio si svolge in periodo estivo e quindi è un impegno volontario e al di fuori dei carichi di studio e lavoro ordinari. Ospitalità in famiglia, aiuto in azienda da parte dei nostri ragazzi, rapporto continuo agricoltore-studente, inserimento totale nell'interesse familiare sono i punti forti del progetto! Meravigliano le attenzioni delle famiglie ospitanti, parecchie già alla quarta generazione, l'affetto che i nostri studenti ricambiano, le visite di cortesia che gli attori si scambiano, la novità che ogni anno l'esperienza si ripete con entusiasmo e, quest'anno in particolare, il raggiungimento del 60° anno. *Auguri a tutti noi di cuore!*



Autorità al festeggiamento
nel municipio di Kaufbeuren

.....
PAOLO AGOSTINI

ex allievo degli anni '60, poi laureatosi
a Piacenza

50 Jahre Familie Haslach zu Kennen

Im Juli 1964, genau vor 50 Jahre, kam in Bräulings ein 16jähriger Student an. Alles war für ihn unbekannt, aber er hatte gute Wille zum kennen und verstehen. Für ihn hatte Allgäu keine Bedeutung: Dunkel. Die Schule, daß er besuchte, vollagte 4 Wochen bei Ldw.-betrieben in Deutschland zu verbringen, aber nur freiwillig, und der Student war neugierig was gab hinüber Bozen.

So stieg der Student auf dem Zug in Trient, um 01:40 Uhr. Bozen, Brixen, Franzenfeste (wo stiegen die Polizisten), Brenner, dann die Abstieg nach Innsbruck. Langsam wird es hell längs des Innthals, und endlich ist der Zug in der münchener Hbf angekommen. Etwa 1:30 St. warten, dann Aufsteig auf dem Zug nach Buchloe, Kaufbeuren, Kempten, Immenstadt, Lindau. Volltag. Von den Zugfestern sah man Acker mit Zuckerrüben, Getreiden, Kartoffeln, Graß. Während der Zug nach Allgäu läuftet, immer weniger Acker und immer mehr Graß. Kurz vor Mittag ist der Zug in Immenstadt angekommen. Wir waren 5 Studenten geblieben: die anderen 15-18 Studenten absteigten in Kaufbeuren mit Bestimmungsort Marktoberdorf.

Auf Immenstadts-bahnhof warteten die Empfänger der Studenten: Rist aus Ratholz, Willer aus Wertach, Burger aus Siegishofen, Schneider aus Niedersonthofen (alle junge Leute), und für mich wartete ein alter, mager und kahlköpfiger Mann, ungefähr 73-75jährig. Seine hellblaue Augen waren aber sehr belebt. «Wo bin ich gefallen?», dachte ich. Im Parkplatz der Bahnhof war ein "Ei", ein kleines, hellblaues Auto: BMW Isetta 250. Nur eine Tür, vorne, und der Lenkrad begleitete sie in öffnung.

Wie alle neue Studenten konnte ich ganz wenig von deutsche Sprache (jetzt nicht viel mehr). Der alter Mann sprachte etwas für mich unverständlich (Mundart?), und das wenig, daß ich gesagt hatte wurde wahrscheinlich nicht verstanden. Ich war absolut nicht besorgt (mein Charakter ist nicht begierig), aber entfremden, das schon: «Aber, wo bin ich gefallen?». 4-5 Km. Richtung Nord, dann kamen wir an. Schönes und großes Gutshof, sowie andere in den Ungebungen. Der Mann heiße Joachim Jörg, und seine Frau presentierte sich selbe: Maria Magdalena, und dann ihre Tochter Franziska, «Fanny», eine stämmige Frau.

Seit Kind habe ich immer die Wahn gehabt die Neuheiten persönlich zu überprüfen. So während der Zugreise waren meine Augen beim Zugfenstern. So bin ich in Bräulings ganz "gekocht" angekommen und praktisch habe ich mich brechend presentiert. Furchtbar: schlechte Figur, und außerdem sich nicht erklären wissen!

Das Mittagessen war auf dem Tisch, aber ich hatte keine Wille zum essen, sondern viel Lust zum schlafen. Ich wurde oben ins Zimmer begleitet um 14:00 Uhr, und ich habe mich ganz frisch und froh um 5:00 Uhr volgender Tag erweckt. Arbeitskleidung rasch an, rasch hinunter, wo vom Stall Lärme und Stimmen kamen. Dort war auch ein junger und großer Mann, der mir sehr langsam redete, so könnte der Student etwas verstehen: Alois (Luis) Haslach, der Mann von Frau Fanny.

So, inmitten Kühe und Mist, Graß und Heu, Sensen und Gabeln verbrachte der Student ganz gerne 4 schöne Wochen. Und während volgenden 2 Sommer wiederholte er ganz gerne seine herrliche Erfahrung.

Wo war der Student gefallen? Bei ... bei der besten Familie ganzes Allgäus! ... So ...

VIELEN DANK, FAMILIE HASLACH! *Pauli*

Ho compiuto i miei primi 60 anni

(firmato ISTITUTO TECNICO AGRARIO di San Michele all'Adige)

"Sessant'anni ben portati", mi viene da dire subito così spontaneamente, mentre mi accingo a metter giù queste righe per rammentare e ricordare un bel momento vissuto in prima persona sabato 1 dicembre di un anno fa (01/12/2018, ndr).

In quella giornata si sono festeggiati i 60 anni dalla nascita dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, 60 anni da quel 1958, anno in cui il Consiglio di Amministrazione presieduto dall'Avv.to Bruno Kessler, nel solco della vecchia Scuola Agraria, volle a tutti i costi istituire in San Michele all'Adige, dopo un lungo iter burocratico, l'Istituto Tecnico Agrario riconosciuto dal Ministero alla Pubblica Istruzione a carattere non statale. Da quell'anno infatti iniziò il corso che 5 anni dopo, nel 1963, avrebbe diplomato i primi periti agrari e un anno dopo, in seguito al riconoscimento dell'ordinamento speciale per la Viticoltura e l'Enologia, anche i primi periti agrari specializzati in Viticoltura ed Enologia, i cosiddetti enotecnici.

Un periodo di storia ancorché recente che giustamente andava celebrato, ed infatti i rappresentanti del mondo politico, dal presidente Maurizio

Fugatti (anche in veste di ex allievo dell'ITA), all'Assessore all'Agricoltura Giulia Zanotelli, al Sindaco di San Michele a/A Clelia Sandri, ai dirigenti Sergio Menapace e Marco Dal Rì, al presidente UDIAS Lino Lucchi hanno avuto parole di chiaro apprezzamento e riconoscenza verso tutti coloro che in questi 60 anni hanno scritto non solo la storia della Scuola, ma anche dell'intero settore agricolo trentino e che, con i suoi oltre 2800 diplomati sparsi in tutto il mondo, rappresenta un chiaro esempio di professionalità, adattamento e preparazione come solo una grande scuola sa dare.

Non per essere scortese, ma semplicemente perché mi sento più vicino al mondo degli studenti, voglio tralasciare qui di citare e commentare i discorsi fatti, soffermandomi invece più su quello che è stata a mio avviso la vera anima della giornata: l'incontro tra ex allievi giovani e meno giovani, seduti vicino ai loro professori (molti tra loro già a riposo) i saluti, gli scambi di battute, i racconti, le riflessioni, gli aneddoti.

Quell'Aula Magna che tanti timori e segno di reverenza incuteva spesso



LIVIO FADANELLI

Ex studente e maestro delle cerimonie



A destra, il già Dirigente scolastico prof. Francesco Spagnoli, al microfono l'ex allievo Angelo Rossi

negli alunni ai tempi della scuola, ecco che in questa occasione si è trasformata in spazio ideale per raccontare e raccontarsi: incontri, scontri, interrogazioni, prove, momenti goliardici e di impegno in tutti i sensi.

Gli interventi di 2 ex allievi, l' enologo Angelo Rossi e il prof. Francesco Spagnolli (già preside dell'IASMA), hanno per così dire rotto il ghiaccio affrontando, a 60 anni di distanza, il tema: che cosa rappresentasse il '68, anno di contestazioni studentesche a livello nazionale, per l' ITA di San Michele. Semplicemente a San Michele si era più interessati alla questione del Ferochianuro di potassio (trattamento di demetalizzazione dei vini che con decreto veniva autorizzato in esclusiva non solo ai Periti Enotecnici, ma anche ai diplomati della vecchia scuola Agraria!), più che non alla contestazione di piazza. Ed anche *"El mostador"*, organo di stampa ufficiale del Circolo Studentesco dell'Istituto Agrario, come raccontato dai due ex allievi, dette spazio alla contestazione forse in modo più goliardico che secondo i canoni del "politicamente impegnato".

La preparazione, le interrogazioni, i risultati da conseguire interessavano molti forse più che le contestazioni, i cortei e le occupazioni . Qualcosa si fece anche a San Michele, verso l' inizio degli anni '70, con alcune forme di contestazione ed in seguito l'introduzione dei decreti delegati che fecero mutare il rapporto studenti- docenti. Ma anche in questo caso non tutti gli studenti erano dello stesso avviso.

Ecco forse una prerogativa dell'ITA che merita di essere sottolineata, il fatto che in questa scuola si incontrano fin dalla fondazione studenti provenienti da tutta la Regione Trentino Alto Adige, con addirittura qualche frequenza da fuori regione. Questo aspetto, tutt' altro che secondario, offre ai giovani studenti l'opportunità di incontrare e di confrontarsi con realtà anche culturali molto diverse, e nelle valli e paesi della nostra regione ben sappiamo quante e quali diversità si incontrino: dialetti, costumi, tradizioni, comportamenti, un patrimonio da scambiarsi sui banchi di scuola e magari, per gli

"interni", anche nella vita di collegio. Ancora oggi mi capita per motivi di lavoro di dovermi spostare nelle valli agricole trentine, e non vi è paese ove non abbia modo di incontrare ex allievi con cui ricordare e scambiare nuove e vecchie impressioni, e poco importa se sei qualche anno più avanti o più indietro, eri , sei e sarai sempre uno di quelli che sono stati a scuola a San Michele!

Mi scuso per questa divagazione e cerco di riprendere il filo: in quella mattina, al termine dei discorsi e dopo aver ascoltato l'ampio ed esauriente intervento dell'allora Dirigente del Centro di Formazione Marco Dal Rì, che ha ripercorso i 60 anni di storia vissuta dell' ITA (compito non facile), e dopo aver giustamente premiato le prime quattro ragazze (ora signore) diplomate presso l'ITA (Maria Fighel, Marisa Rossi, Liliana Nicolussi e Luisa Marchetto), lo spazio è andato ai liberi interventi della platea.

Ex allievi tra i primi diplomati, oltre ad altri trentini ed altoatesini che hanno raccontato il percorso di studi a volte non facile, hanno sottolineato il rigore di taluni insegnanti (anche presenti in Aula Magna), le difficoltà nello studio e nell'apprendimento. E qui voglio menzionare gli interventi di alcuni ex allievi provenienti dall'Alto Adige, oggi ai vertici della dirigenza agricola altoatesina che con simpatia hanno sottolineato le difficoltà linguistiche con le inevitabili storpiature, soprattutto nelle materie umanistiche.

Ed ancora i siparietti che hanno ricordato le non facili interrogazioni del professori Pietro Nervi ed il rigore didattico del prof. Ferrari Sergio (anche loro presenti in aula), il riconoscimento unanime di disponibilità e sensibilità della prof.ssa Armida Oss, l'essenzialità e la vasta preparazione del professori Livio Marchesoni e l'acccondiscendenza del prof. Corradini Tarcisio.

Senza dimenticare chi tra i docenti, purtroppo, non c'è più, o non era presente fisicamente alla cerimonia, ma presente comunque nella mente e nei ricordi, nei dialoghi tra allievi e colleghi lì, nell'Aula Magna.

Insomma, un finale di incontro piacevole che ha visto e rivissuto la storia dell'ITA attraverso gli occhi ed i ricordi dei veri protagonisti: gli studenti ed i professori.

E chissà quante altre storie o aneddoti si sarebbero potuti narrare, ma si sa che il tempo è tiranno e la festa non poteva che continuare altrove, con i piedi sotto i tavoli presso la mensa della FEM.

Ricco e prelibato il menù, proposto dagli studenti del corso ALI della FEM, accompagnato dai vini prodotti dalle classi di studenti dei diversi corsi interni a FEM, con nuove denominazioni ora ...ma che a me piace di più ricordare come si definivano ai miei tempi! E tra portate e brindisi, non sono

mancati gli spazi per scambi e battute, per ricordi, altri aneddoti, commenti e risate, fino a notte fonda, fino al momento di lasciarsi ancora con un saluto per tutti e con altri "salutami anche [...] se lo vedi!". Perché chissà quando ci rivedremo: ma forse, perché no, magari già in occasione del festeggiamento del 145° della fondazione (9 novembre 2019, ndr).

Perché è bene si sappia che chi ha frequentato la scuola a San Michele all'Adige è consapevole di aver scritto ciascuno a modo suo un pezzettino di storia della stessa e, con quel forte senso di appartenenza che si ha verso le cose care ed importanti, ne sarà sempre consapevole ed orgoglioso, comunque vadano poi le cose nella vita.

60° ITA

(1958 – 2018)

CELEBRAZIONE DEL 60° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE
DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO DI SAN MICHELE

San Michele all'Adige (Tn), 01 dicembre 2018

Ore 8.30 Santa Messa celebrata da Don Renato Scoz - Chiesa Parrocchiale di San Michele all'Adige

*Ore 9.00 Atrio Aula Magna - Registrazione dei partecipanti alla ricorrenza
Visita guidata della mostra degli erbari scolastici e degli elaborati del Corso di disegno naturalistico 2018 (a cura degli studenti)*

- Ore 9.30 Saluti Istituzionali
- Ore 10.00 Relazione del dirigente del Centro Istruzione e Formazione della FEM prof. Marco Dal Ri
- Premiazione degli studenti primi classificati nel Concorso "Il miglior erbario" organizzato dai docenti dell'Area di Scienze
- Ore 10.30 Brindisi
- Ore 10.45 Intervento dell'enologo Angelo Rossi e del prof. Francesco Spagnoli
"Il '68 a S. Michele: Come il movimento studentesco influenzò gli studenti dell'Istituto Agrario"
- Ore 11.15 – 12.30 Ricordi da parte di ex-allievi ed ex-insegnanti
- Ore 12.30 Pranzo presso la mensa della Fondazione E.Mach

Programma del 60° anniversario



Lo stemma della FEM nell'aiuola all'entrata dell'Istituto
foto di Mauro Bragagna



LA REALTÀ



Giovani Imprenditori Agricoli crescono: quando *Primo insediamento* fa rima con start-up



PAOLO DALLA VALLE
Dipartimento Qualificazione Professionale
Agricola



CARLO MICHELI
Dipartimento Qualificazione Professionale
Agricola

La strada maestra per acquisire, in provincia di Trento, una formazione specifica in ambito agricolo è sicuramente quella dei percorsi scolastici proposti dal Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach (che spaziano dall'istruzione professionale e tecnica, all'alta formazione fino alla formazione universitaria).

Peraltro, statisticamente, solo il 50% dei giovani che assumono la gestione di un'impresa agricola come attività principale provengono da percorsi scolastici o universitari di carattere agricolo (che tra l'altro comportano una scelta professionale abbastanza anticipata). Il restante 50% matura la scelta "agricola" in età più adulta dopo aver seguito esperienze formative e/o lavorative di altro genere. Per questi giovani da più di 30 anni

è previsto un percorso formativo dedicato che ha l'obiettivo di garantire alcune competenze imprenditoriali specifiche sia per quando riguarda la parte produttiva che per quella gestionale-economica. Dal 1986 ad oggi tale percorso formativo, nelle sue varie tipologie, ha coinvolto quasi 2500 giovani tra i 18 e i 40 anni che per circa l'80% hanno concretizzato i loro progetti imprenditoriali.

In questa occasione vogliamo illustrare un paio di questi progetti che riteniamo significativi in quanto realizzati da giovani provenienti da esperienze completamente diverse dall'agricoltura e che hanno frequentato nel periodo 2017/19 il Brevetto Professionale per Imprenditori Agricoli. Abbiamo ritenuto opportuno, per non illanguidire la freschezza e l'entusiasmo che traspaiono dalle dirette parole degli

estensori, riportare quasi integralmente le loro relazioni di fine percor-

so BPIA, piuttosto che procedere ad una trasposizione mediata.

Andrea INCANI

Sono Andrea Incani, ho 25 anni e con queste righe intendo presentare sinteticamente ciò che mi ha spinto a dare tutto me stesso per avviare e realizzare il progetto dell'azienda agricola Maso Guez sita a San Sebastiano di Folgaria. Il profondo amore per la storia ed il folclore contadino delle nostre montagne mi ha portato a seguire, dopo il liceo socio-pedagogico, un percorso di studi umanistico presso l'Università di Trento.

I miei nonni erano contadini, allevatori di vacche qui in Trentino dove sono nato e vivo, pastori e casari di pecore in Sardegna, nella terra natale di mio padre. Queste attività si sono purtroppo interrotte con la generazione successiva alla loro, con tutto il cuore le sento però come profonda eredità dentro di me, eredità che ho voluto fare mia e tornare a valorizzare.

Ho scoperto questa passione e vocazione agricola nell'estate del 2014 con l'acquisto di due caprette. Queste mi hanno subito conquistato e fatto capire la strada che volevo percorrere; nel giro di nemmeno un anno infatti le due iniziali sono diventate dodici e ad esse ho dedicato tutto il mio tempo disponibile alternando lavoro (come salumiere e fruttivendolo) e studio.

Questi primi due anni di passione sono serviti per rafforzare la mia motivazione, per imparare sul campo, sperimentando le grandi gioie, ma anche i dolori, che inevitabilmente porta il confrontarsi ogni giorno con degli esseri viventi che da te dipendono.

I corsi di caseificazione seguiti e lo studio intenso mi hanno portato a sperimentare e a dedicarmi alla trasformazione del prezioso latte delle mie caprette già nel 2016.

Con questa consapevolezza e motivazione crescente, supportata da una stagione ricca di sacrifici, ma anche di grandi soddisfazioni per gli importanti giudizi ricevuti a questi miei primi approcci alla caseificazione, la volontà è stata quella di dedicarmi a tempo pieno allo sviluppo di questa attività, con serietà e ben sapendo che non si tratta solamente di lavoro, ma di un appassionante stile di vita.



Alla pagina precedente, Andrea Incani durante la caseificazione.

A sinistra, Andrea Incani nel suo piccolo spaccio annesso al caseificio.

.....

Il luogo in cui mi trovo è San Sebastiano, frazione di Folgaria, e qui ho la possibilità e il desiderio di sviluppare questo sogno e questa attività. Cosa rappresenta San Sebastiano per me e cosa credo possa rappresentare? San Sebastiano di Folgaria è un antico paese caratterizzato da una ricca e profonda tradizione culturale cimbra, dopo Luserna rappresenta infatti l'ultimo baluardo di questo patrimonio culturale sugli Altipiani Cimbri, anche per quanto riguarda la conservazione linguistica che, seppur corrotta, in parte è mantenuta fino ad oggi. È un paese noto per essere stato fino almeno al secondo dopoguerra terra legata indissolubilmente alla pastorizia. Un paese oggi lentamente condannato ad una situazione di spopolamento se viene a mancare il sostegno ad attività che richiamino e valorizzino queste tradizioni in un'ottica di ricambio generazionale e innovazione senza per questo snaturarne l'origine e la tipicità.

La situazione aziendale attuale e l'indirizzo produttivo dell'azienda agricola possono essere sintetizzati essenzialmente in tre macroattività: la produzione di specialità caprine, quella di uova fresche e lo svolgimento di attività didattiche.

1. L'attività principale consiste nell'allevamento di capre per la produzione di latte e nella sua successiva lavorazione per la produzione di formaggio stagionato, primo sale e caciotte (fresche e stagionate), ricotta, yogurt. I prodotti aziendali vengono venduti al dettaglio direttamente al consumatore finale nel piccolo spaccio annesso al caseificio ed in piccola parte a terzi. L'attività di allevamento degli animali e la vendita dei prodotti aziendali si svolge tutto l'anno, con variazioni che dipendono dalla produzione del latte delle capre aziendali. L'attività è svolta in diversi locali dislocati nello stesso edificio, ma distinti ed opportunamente separati a seconda della loro destinazione d'uso: locali di stabulazione e allevamento degli animali (stalla), locali di mungitura, locali in cui viene convogliato e stoccato il latte prima della lavorazione (sala latte), locale di lavorazione del latte (caseificio-laboratorio), cella di stagionatura, locale di vendita al dettaglio (spaccio aziendale che si affaccia al caseificio), locali di servizio (servizi igienici, spogliatoio). La stalla ospita circa 80 capre in stabulazione libera principalmente di due razze quali Camosciata delle Alpi (70%) e Bionda dell'Adamello (30%). Le capre in lattazione sono circa 50 ed ogni giorno si ottengono circa 100 litri di latte. Le capre allevate vengono alimentate con foraggio aziendale (50% prodotto nei 7,7 ha di prato in proprietà ed in affitto) e foraggio acquistato (50%).



Andrea Incani durante
una trasmissione televisiva

2. Un centinaio di galline razzolano in piena libertà nei nostri pascoli, integrando la loro alimentazione con una selezione di cereali. I semi di canapa arricchiscono le nostre uova a km 0 di omega 3 e di preziose proprietà nutritive, diminuendone il contenuto di colesterolo cattivo. Ma non finisce qui, non avendo ancora trovato la famosa gallina dalle uova d'oro, proponiamo le UOVA ARCOBALENO; infatti le varie razze di galline che alleviamo in piena libertà depongono uova dal guscio di colori differenti, dalle più comuni bianche e rosa, alle azzurre, gialle e color cioccolato... Se vi capitasse poi di percepire un meraviglioso retrogusto di mandorla, è merito del siero di latte di capra che le nostre galline bevono nel periodo della lavorazione dei formaggi, impreziosendo ancora di più le uova che ogni giorno ci regalano, così come quelle ricercate dai più grandi chef.
3. San Sebastiano, col suo Slambrot, rappresenta l'ultimo baluardo della cultura cimbra al di là di Luserna. Il nostro sogno e la nostra missione è quello di preservare e valorizzare tale patrimonio, puntando a farci "ponti di collegamento" tra le tradizioni degli avi e la continuità con i discendenti, in questa terra di antichi pastori. Dallo studio della storia e del folklore alla possibilità ed alla necessaria ed indispensabile volontà di viverla e farla rivivere. A tale scopo organizziamo e proponiamo quindi momenti didattici con bambini e adulti, con cooperative di disabili, senza dimenticare l'importante valore terapeutico del contatto con gli animali e l'ottima risposta che danno le capre in questo determinato ambito. Nello specifico come nostro "cavallo di battaglia" proponiamo inoltre quello che può essere definito agri-escursionismo. In un territorio caratterizzato da un altissimo valore naturalistico e paesaggistico, nonché ricco di un patrimonio storico e culturale che deve essere valorizzato e tutelato, offriamo visite sui nostri antichi sentieri mediante escursioni guidate ed accompagnate dagli animali dell'azienda. In particolare modo il nostro TREKKING CON LE CAPRE, attività molto seguita in Francia ed in Svizzera e quasi inesistente in Italia, permette di gustare il territorio entrando in un ritmo di tempo che è quello più sano e naturale. Escursioni ricche di fascino e di scoperta facendo pascolare le simpatiche caprette come dei veri pastori. Un'attività che a due anni dalla sua prima ideazione ha dimostrato la sua validità e il suo successo oltre ogni aspettativa, le richieste di partecipazione sono numerose e continue così come la soddisfazione dei partecipanti.

I miei ruoli all'interno dell'azienda abbracciano ogni fase della filiera produttiva, fin dalla sua originaria ideazione e progettazione. Aiutato dai miei collaboratori familiari, mi occupo e amministro tutte le fasi produttive, dalla gestione dell'allevamento e dell'alimentazione degli animali, agli aspetti igienico-sanitari riguardanti mungitura, stoccaggio e trasformazione del latte prodotto.

Sono il casaro della mia azienda, mi occupo dell'ideazione e della realizzazione dei miei formaggi. Curo inoltre la commercializzazione e gli aspetti più specifici legati al marketing e alla promozione degli stessi attraverso i più svariati canali umani e digitali.

Avvalendomi delle competenze storiche maturate grazie al bagaglio culturale acquisito coi miei studi universitari, ho ideato il sentiero di agri-escursionismo a tappe che propongo come attività di visita aziendale nel periodo primaverile ed estivo.

La responsabilità gestionale e il rischio imprenditoriale del successo della mia azienda ricadono quindi interamente sul sottoscritto.

Avviando la mia attività da zero, fatta eccezione per i fondi rustici di cui sono proprietario, non è stato semplice raggiungere inizialmente i prerequisiti minimi

per poter accedere ai finanziamenti per il primo insediamento in agricoltura. Ho provveduto quindi ad un aumento della consistenza zootecnica per poter essere in linea con gli standard minimi richiesti dalla tabella tempi/redditi. La richiesta di finanziamento era motivata anche dal fatto di poter migliorare le strutture di stabulazione degli animali, capre e galline, che, ad un primo sopralluogo degli addetti provinciali sono risultate apparentemente poco stabili. Per questo ho dovuto redigere una relazione integrativa alla domanda di aiuto redatta da un tecnico specializzato, motivata anche dalla necessità di auspicare un futuro cambio di destinazione urbanistica della particella fondiaria (area agricola di pregio) destinata al futuro ampliamento della zona di stabulazione dell'allevamento caprino.

L'obiettivo principale indicato nel piano di sviluppo aziendale era quello della realizzazione del mini caseificio volto alla produzione di prodotti caseari unici ed esclusivi, creando una serie di formaggi e prodotti caprini che rappresenti il territorio dell'Alpe Cimbra. Tra questi quello che vorrei chiamare il "Caprino del cuore", un formaggio fresco e dolce, molto adatto anche ai bambini e a chi poco tollera il sapore spiccatamente iringino di alcuni formaggi caprini.

Un formaggio che già in questa prima produzione artigianale mi ha dato immense soddisfazioni e giudizi estremamente positivi da chi lo ha potuto degustare. Valorizzare così le straordinarie proprietà dei prodotti di capra e le loro peculiari caratteristiche in termini di digeribilità, salute e bontà.

Con un anno di anticipo rispetto alla scadenza dei tre anni previsti per la realizzazione del piano aziendale sono riuscito, con non poche difficoltà, a mettere in atto quanto previsto, progettando, realizzando e finalmente riuscendo ad aprire il mio minicaseificio e punto vendita ad inizio luglio dell'anno 2018. L'opera è stata realizzata ristrutturando un locale di proprietà della mia famiglia in una posizione altamente strategica e di grande riscontro turistico. Le maggiori difficoltà riscontrate sono state quelle relative alla eccessiva lentezza delle tempistiche di progettazione del locale. Di grande aiuto è stato l'anticipo finanziario di cui ho beneficiato grazie alla domanda di insediamento in agricoltura. Scegliendo di utilizzare materiali, arredamenti e attrezzature nuove e in linea con gli standard igienici richiesti dal servizio sanitario, redigendo un accurato e dettagliatissimo manuale HACCP, partecipando a innumerevoli corsi di formazione e aggiornamento, il benessere e la registrazione come azienda alimentare è stata più rapida del previsto. Subito ho potuto aprire il mio spaccio aziendale e a quasi un anno dall'apertura posso dire di essere pienamente soddisfatto della scelta e del lavoro svolto.

Per quanto riguarda le possibili attività di diversificazione aziendale mi sto recentemente dedicando alla valorizzazione dei miei prodotti caseari puntando a proporre degli appuntamenti di degustazione abbinata a confetture e altre specialità enogastronomiche del territorio. Grazie alle competenze acquisite ottenendo il diploma di assaggiatore ONAF e avvalendomi della fondamentale consulenza di specialisti del settore, gli stimoli e i riscontri positivi non stanno mancando.

L'esperienza sul campo maturata in questi primi anni di attività ha mostrato con estrema chiarezza l'importanza di seguire e curare nella maniera più precisa e accurata possibile l'alimentazione del bestiame per poter rispondere in maniera adeguata al fabbisogno nutrizionale e ottimizzarne di conseguenza le rese produttive.

A tale scopo il corso per imprenditori agricoli, frequentato nel periodo novembre 2017-giugno 2019, è stata un'esperienza indimenticabile, utilissima professionalmente ed umanamente per i tanti stimoli ricevuti. Inoltre ho potuto fare

nuove conoscenze di giovani con obiettivi simili ai miei con cui ho stretto dei rapporti di amicizia e di collaborazione importanti; ho quasi dispiacere che sia finito il BPIA, sono stati due anni impegnativi, ma davvero importanti e utilissimi per me.

In particolare i corsi seguiti con gli specialisti del settore rispetto alle “conoscenze scientifiche e tecniche di produzione”, nello specifico gli approfondimenti su alimentazione e foraggicoltura, sono stati a dir poco illuminanti ed indispensabili. Correggere i tempi, la qualità e la quantità dei concentrati nella razione alimentare delle capre, sulla base degli insegnamenti ricevuti ha mostrato subito i suoi ottimi risultati. Per quanto riguarda invece la fienagione, il principale problema che ho dovuto affrontare per ottimizzare le operazioni di sfalcio è stato quello di dotarmi delle attrezzature necessarie per lavorare in situazioni di forti pendenze come quelle di buona parte dei fondi rustici di cui dispongo.

Rispetto all'alimentazione dell'allevamento avicolo l'idea di unire tradizione e innovazione è stata di grande successo, scegliendo di integrare nella razione alimentare delle galline il siero del latte di capra rimanente dalla lavorazione dei miei formaggi, sono riuscito a chiudere la filiera produttiva, rendendo quello che altrimenti sarebbe considerato un rifiuto speciale, una grande risorsa. I valori nutrizionali e organolettici riscontrati nelle uova così prodotte sono stati così significativi da suscitare ammirazione e interesse anche da parte dei media. La soddisfazione di questo riscontro è stata immensa sia dal punto di vista strettamente personale, sia per la visibilità data al mio territorio, nello specifico alla frazione di San Sebastiano dove ho scelto di vivere e lavorare con la mia famiglia, tentando di invertire l'attuale triste tendenza di spopolamento della montagna. Come modalità di commercializzazione dei miei prodotti ho scelto la vendita diretta dell'intera produzione. Questo permette di instaurare un rapporto di fiducia con il cliente, il quale ha la possibilità di vedere direttamente dove ha avuto origine il prodotto di suo interesse, conoscendone la storia e avendo la possibilità di partecipare al processo produttivo tramite le attività didattiche. Questo tipo di scelta è favorito anche dall'ottima posizione dell'azienda, molto frequentata turisticamente sia nel periodo estivo che in quello invernale, e dalla quasi nulla concorrenza per quanto riguarda tali attività e prodotti nel raggio di diversi chilometri.

Le nostre attività didattiche, in particolar modo la nostra passeggiata con le caprette, ha dimostrato di suscitare un grande interesse da parte delle famiglie e quindi un grande afflusso. Con una media di 3 incontri settimanali nei mesi di luglio, agosto e settembre si è registrato un considerevole numero di partecipanti (circa 1300).

Questa relazione è solo una estrema sintesi dell'impegno costante e quotidiano impiegato nel settore agricolo, zootecnico e della trasformazione casearia. La passione che mi ha mosso a scegliere di insediarmi in agricoltura è stata alimentata e incrementata dalle esperienze maturate sul campo, dal costante studio personale nell'ottica di un miglioramento e di un perfezionamento continuo, dalla partecipazione al maggior numero possibile di momenti di formazione (da ultimo il corso sull'allevamento biologico della capra organizzato dal GAL Trentino Orientale). Tutto questo senza tralasciare l'importanza che ritengo sia doveroso dare alla maggior divulgazione possibile di una nuova cultura del cibo e dei prodotti locali e a km 0, alla difesa delle tradizioni di montagna e della sua cultura, avvalendomi della potenzialità comunicativa della mia azienda e, da ultimo, dal recente ruolo che ricopro in qualità di portavoce per il settore zootecnico della neonata “Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri”.



Stefania LUSUARDI

La mia azienda agricola è denominata Maso Canova e ha sede a Monte Terlago in Valle dei Laghi; è una piccola azienda biologica certificata Bio, nata a gennaio 2016 e che si occupa della produzione di ortaggi in pieno campo e in serra, della coltivazione di piante aromatiche e officinali, di un meleto di varietà resistente Topaz e di altre piante da frutto. Accanto all'attività di coltivazione c'è anche l'allevamento di animali per una piccola fattoria didattica e l'apicoltura in arnie Top Bar (non per la produzione di miele, ma per la ripopolazione delle api, per la biodiversità e per l'impollinazione delle nostre piante).

Il mio progetto aziendale, oltre che per un obiettivo economico, è nato anche per perseguire le seguenti finalità:

- poter svolgere un lavoro in piena libertà e perfetta armonia con la famiglia; lavoro da intendere come filosofia di vita che ruota attorno alla natura, rispettando e favorendo la biodiversità senza sfruttamento di terra e animali;
- poter divulgare questa filosofia cercando di coinvolgere e avvicinare i bambini e le loro famiglie a madre terra.

Le nostre famiglie di provenienza, la mia e anche quella di mio marito Massimo che mi aiuta part-time nella gestione dell'azienda, non avevano nessuna esperienza in ambito agricolo e di conseguenza il nostro progetto è stato avviato praticamente da zero.

Io ho seguito un percorso formativo quadriennale di Estetista Autonoma sviluppando anche la passione per i massaggi olistici ed il benessere legato alla natura. Per un certo periodo ho esercitato questa professione che ho dovuto però abbandonare per problemi di salute.

Dopo la frequenza ad alcuni corsi del Fondo Sociale Europeo sono riuscita ad ottenere un'adeguata formazione per occuparmi di pratiche d'ufficio e per alcuni anni ho svolto questa professione, con molte responsabilità e soddisfazioni, presso un'officina meccanica specializzata. Nel 2010 è arrivata la mia prima figlia (Viola) a cui sono seguiti Matteo e Celeste che mi hanno resa orgogliosa di fare la mamma; a questo punto, viste anche le difficoltà a trovare posto per



Stefania Lusuardi con alcuni degli animali della sua fattoria didattica

i tre bimbi all'asilo nido, pensare di tornare a lavorare ai ritmi precedenti era impensabile.

Così nel 2016, dopo aver frequentato dei corsi di permacultura, orto sinergico e agricoltura consapevole, mi sono buttata in questa meravigliosa esperienza. Tante idee, amore, passione, unite ad un po' di sana confusione, hanno dato vita a Maso Canova, dove si pratica un'agricoltura rigenerativa, dove gli animali vengono rispettati e amati, dove la terra prende valore e viene arricchita quotidianamente.

La gestione è molto impegnativa, ma riesco a conciliare famiglia e lavoro (non sempre benissimo per la verità); i miei bimbi mi seguono in tutte le attività, a volte mi aiutano, spesso fanno caos e in molte occasioni mi consentono di tornare un po' bambina come loro.

L'estensione produttiva è di due ettari, più un ettaro di pascolo riservato a diverse specie di animali. Alcuni terreni sono di proprietà di mio marito, mentre uno l'ho acquistato io due anni fa; questi sono i lotti attorno alla nostra abitazione nonché sede dell'azienda e parte della fattoria didattica. Gli altri fondi si trovano comunque vicini, si potrebbe dire adiacenti e comunicanti, separati dal comparto principale da una stradina comunale; alcuni di questi sono in affitto ed altri in comodato d'uso.

Da quest'anno l'azienda fa parte anche della Carta Europea del Turismo Sostenibile grazie al supporto della rete di Riserve del Bondone.

All'interno di questa piccola azienda mi occupo di un po' di tutto, sia nella parte pratica (lavorazione terreno, semine, trapianti, cura degli animali, raccolta e vendita prodotti), sia nella parte tecnico amministrativa e contabile (ordini, fatture, pagamenti, pianificazione, progetti didattici).

Per sviluppare ulteriormente il progetto aziendale mi piacerebbe realizzare prossimamente un piccolo laboratorio di trasformazione delle piante aromatiche e officinali, solo per essicarle e confezionare buste di aromi singoli, sali aromatici e fioriti, tisane, ... (uso alimentare); nei miei sogni ci sarebbe anche quello di creare una piccola lodge relax vicino all'apiario, magari con all'interno dei lettini di fieno ed erbe officinali, per sdraiarsi, rigenerarsi e coccolarsi con la musica delle api in un luogo magico e silenzioso, vicino al bosco verde e rigoglioso. Sto valutando inoltre la possibilità di acquistare la parte dei terreni in comodato d'uso al cui interno vi è una casa da ristrutturare per poter fare un agriturismo, un ristoro agricolo sostenibile e il già citato laboratorio di trasformazione delle aromatiche e officinali (chissà se anche questo rimarrà solo un sogno...).

Le attività in essere sono molteplici e attualmente i nostri servizi sono:

Coltivazione alberi da frutto, ortaggi e piante officinale e allevamento animali con:

- raccolta di frutta e ortaggi direttamente del campo (vendita diretta al cliente);
- raccolta e vendita delle uova;
- percorsi e corsi con esperti agronomi in permacultura;

Fattoria didattica (0/99 anni) rivolta a privati, scuole, associazioni..., insomma a tutti con:

- escursioni nei boschi nei sentieri (alla scoperta della flora e fauna selvatica del nostro territorio) in collaborazione con accompagnatori di territorio specializzati;
- visite guidate alla fattoria e all'azienda agricola;
- laboratori esperienziali, ludico creativi (infeltrimento lana, lavoretti con il fieno, pittura naturale,...);



Stefania Lusuardi con la figlia
e una gallina dell'aia

- laboratori didattici (ciclo del pane, ciclo del latte, bugs hotel, creazione sale aromatico...);
- Accademia Genitore Albero: insegna ai bambini la magia del bosco (seminari rivolti ad insegnanti ed educatori).

Collaboro attualmente con associazioni di promozione sociale e cooperative sociali con l'obiettivo di riuscire ad integrare persone con disabilità, disagio sociale, farle sentire importanti, aumentarne l'autostima con l'aiuto degli animali e della terra.

Le future ipotesi progettuali per l'azienda agricola possono essere così sintetizzate:

- costruire un altro tunnel (lunghezza 50 mt larghezza 5mt);
- aumentare i metri di coltivazione delle piante aromatiche e officinali;
- un piccolo vigneto a guyot con vite varietà resistente Perla Nera.

Per la diversificazione aziendale collegata all'agricoltura invece i prossimi passi, come già detto, potrebbero essere:

- piccolo laboratorio di trasformazione di piante aromatiche e officinali;
- lodge relax (fieno/officinali – api);
- agricampeggio e ristoro agricolo sostenibile.

Il nostro "problema" principale è il clima che, soprattutto in questi ultimi mesi, non si è comportato molto bene, anzi ha arrecato molti danni. Il meileto in fioritura si è gelato (è nevicato il 5 maggio), a causa del vento fortissimo si è strappato tutto il telo professionale long life della serra di 50 mt, alcune delle piantine messe a dimora all'aperto a fine aprile si sono bloccate (brassiche, insalate, radicchio), mentre altre sono proprio morte (zucche, zucchine, pomodori, peperoni): per questo motivo vorrei tanto riuscire a fare entro il prossimo autunno un altro tunnel lungo 50 mt.

Per quanto riguarda l'allevamento il pensiero principale è legato alle numerose aggressioni (non ancora direttamente da noi per fortuna) da parte dei grandi carnivori e per questo da qualche mese abbiamo adottato due cani maremmani abruzzesi come cani da guardia.

Come specificato nelle righe precedenti, il metodo di commercializzazione è la vendita diretta, mi piace accompagnare i clienti nel campo e raccogliere assieme a loro il prodotto desiderato. In questo modo si instaurano relazioni, chiacchierando qua e là si fa informazione e didattica, si propongono piante, piantine, fiori da inserire nella dieta. Con questa modalità si sensibilizza anche il cliente sulle difficoltà, pregi e difetti dell'agricoltura.

Per quanto riguarda i risultati ottenuti, è necessario fare una riflessione di questo tipo. Non ho ancora ben definito gli obiettivi economici visto che l'azienda è in fase di sviluppo, quello di cui sono sicura è che i servizi che offriamo sono molti e fatti con il cuore e sono convinta che NON tutto ha un prezzo; lavorando in questa azienda giorno e notte ne ho ricevuto conferma. Il mio non è solo un progetto, ma uno stile di vita e poter divulgare e coinvolgere tante persone è per me un onore.

Inoltre con la mia attività vorrei anche:

- lanciare un messaggio forte e chiaro che una agricoltura sana e sostenibile esiste e si può fare, costa impegno e fatica, ma dà un sacco di soddisfazione;
- conciliare lavoro e famiglia e dimostrare come i bambini cresciuti in un ambiente agricolo sano possano avere una marcia in più in corpo, cuore e mente.

Reputo molto importante la partecipazione al B.P.I.A; per me è stata una fantastica esperienza anche grazie a coordinatori e docenti stimolanti, capaci, preparati e coinvolgenti. Di conseguenza sono stata felice di aver partecipato, saltando solo una lezione in due anni; è stato uno sforzo enorme per me, mamma di tre bimbi piccoli e con una piccola azienda agricola da portare avanti, ma sono fiera di avercela fatta e farò tesoro di tutto ciò che ho imparato e che mi è stato trasmesso.

Siamo stati un bel gruppo, unito quanto basta, alcune teste calde e pazze (io per prima) qualche genio incompreso...

Ringrazio di cuore per aver avuto l'opportunità di partecipare a questa esperienza molto formativa!

Per quanto concerne la formazione e l'aggiornamento permanente, devo evidenziare che mi piace molto istruirmi e seguire corsi e seminari; nell'ultimo periodo ho frequentato anche il corso (sempre organizzato dal Centro Istruzione e Formazione FEM) di "Coltivazione, raccolta e prima trasformazione delle piante officinali" al CREA di Villazzano e attualmente sto frequentando dei corsi all'Accademia di Naturopatia a Dimaro (oli essenziali), oltre all'Accademia "Genitore Albero" che terminerà a luglio 2020 (per imparare ed "insegnare" a vivere a contatto con la natura).

La partecipazione di Andrea e Stefania al corso per giovani imprenditori agricoli è la classica dimostrazione della nostra convinzione che il bilancio tra quello che il BPIA offre ai corsisti e quello che molti corsisti danno a noi (nelle varie componenti: coordinatori, docenti, frequentan-

ti) è nettamente a favore di questi ultimi.

Per questo quando si chiude il periodo di attività di ogni gruppo ci rimane un po' di nostalgia e la voglia di passare ogni tanto a "controllare" come procedono le varie attività dei nostri "ex-allievi".



Imparare dalla tempesta VAIA



FRANCO FRISANCO
già insegnante tecnico pratico di Gestione
Ambiente e Territorio

Allo studio di Vaia

.....

Alla fine di ottobre del 2018 un evento meteorico eccezionale ha causato effetti disastrosi nel Nord-est dell'Italia. Intense e abbondanti piogge e soprattutto un fortissimo vento hanno abbattuto vaste superfici a bosco: più di 40.000 ettari devastati, milioni di alberi abbattuti e quasi 10 milioni di mc di legno messo a terra. La "Tempesta VAIA", così gli studiosi l'hanno battezzata, è stato certamente un evento eccezionale che ha molto impressionato perché in modo improvviso ha creato disastri e una grande inquietudine in quanto segno dei cambiamenti del clima che ormai più nessuno può nascondere. Tutti, esperti, media e gente comune, hanno trovato argomenti di discussione e riflessione. La scuola di certo non poteva non affrontare la tematica. Per questo nel marzo scorso per il triennio dell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio si è organizzato il convegno "La Tempesta Vaia: eventi

meteo estremi ed effetti disastrosi sul bosco" con la preziosa disponibilità e collaborazione del Servizio Foreste e Fauna della PAT e dell'Unità Protezione piante del CTT della FEM. La giornata, grazie a Caterina Gagliano, è stata fatta rientrare nelle iniziative *Learn to Love Forests! dell'International Day of Forests 2019, Forest and Education*.

La giornata aveva l'obiettivo di mettere l'attenzione su cause, effetti, problematiche, prospettive relativamente a questi eventi meteo estremi che hanno causato danni a vaste zone boscate, con sconvolgimento di interi soprassuoli, deprezzamento del materiale legnoso, crollo del mercato, alterazione della filiera del legno. Oltre ai problemi economici ci sono effetti paesaggistici, di sicurezza del territorio, di sconvolgimento ecologico e restano aperti interrogativi sulle scelte per il futuro e sull'evoluzione degli ecosistemi forestali. "Perché è



Torrente Maso in Val Calamento

successo: gli eventi meteo estremi e i cambiamenti climatici” è stata la relazione introduttiva di Alberto Trenti, del Servizio Previsioni Meteotrentino, che si è soffermato su come si è sviluppato il fortissimo vento, responsabile principale del disastro sul bosco. “Cosa è successo: effetti della Tempesta Vaia nel Nord Est dell'Italia: schianti per oltre 10 milioni di mc e non solo”: questo il tema approfondito da Caterina Gagliano. La relatrice ha anche richiamato altri eventi disastrosi che hanno interessato le Alpi e il Centro Europa e ha illustrato le linee di azione della Provincia Autonoma di Trento, in particolare con il Servizio Foreste e fauna. “L'utilizzo del telerilevamento per la stima dei danni” è stato trattato da Michele Dalponte del Dipartimento Agroecosistemi sostenibili CRI-FEM, che ha lavorato insieme ad altri enti per il Ministero delle Politiche agricole e forestali. Alla questione “Quali problemi per la filiera foresta-legno: danni diretti e indiretti; problematiche gestionali” ha cercato di rispondere Damia-

no Fedel, sempre del Servizio Foreste e Fauna PAT, che ha messo in evidenza il crollo del mercato del legno e le incertezze che gravano sul settore. Le segherie trentine non hanno la capacità di lavorare tutto il legno che deve essere asportato dai boschi, le imprese boschive devono riorganizzarsi per affrontare una mole di lavoro, la scarsa remunerazione del materiale legnoso è causa di gravi problemi ai proprietari del bosco, comuni e altri enti, oltre ai privati. Si tratta di più di 3 milioni di metri cubi di legname, si pensi che normalmente sono ricavati dai boschi trentini 500.000 metri cubi all'anno. “Le problematiche fitosanitarie”, altro tema interessante, è stato trattato da Cristina Salvadori dell'Unità protezione piante-fitopatologie forestali, CTT-FEM. In particolare, a preoccupare è il bostrico tipografo, un piccolo coleottero le cui larve scavano gallerie nel legno deprezzandolo; ma oltre a ciò c'è il pericolo di una proliferazione di questo insetto sugli schianti e di un passaggio successivo sugli alberi rimasti in piedi.

Abete stroncato dalla tempesta

.....



Ciò richiede una veloce asportazione dal bosco del materiale schiantato e un monitoraggio sulle popolazioni di bostrico per alcuni anni. Ha concluso la giornata Alessandro Wolynski, anche lui del Servizio Foreste e fauna, con approfondimenti su “Quali problemi per le funzioni del bosco e quali evoluzioni degli ecosistemi forestali”. Tematiche complesse e molto diverse a seconda delle situazioni. Se le conseguenze sull’economia del legno sono pesanti, gravi sono in molte zone le conseguenze sulla sicurezza del territorio, visto che viene a mancare la funzione protettiva del bosco e gli alberi schiantati sono un pericolo. Inoltre, in molte zone c’è uno sconvolgimento del paesaggio e un danno alla fruibilità del territorio da parte di residenti e turisti. Interessante la riflessione sulla biodiversità: in aree in cui il bosco è stato completamente distrutto c’è un appiattimento

della diversità biologica, ma dove gli schianti hanno interessato gruppi di alberi si sono creati spazi aperti nei quali partiranno successioni ecologiche ricche di organismi vegetali e animali e quindi di biodiversità. E forse potranno essere ripristinati pascoli che in seguito all’abbandono avevano visto la riconquista da parte del bosco, anche qua con una positiva diversificazione degli habitat.

La giornata è stata molto apprezzata dagli studenti e dagli insegnanti ed ha avuto il plauso dei dirigenti della FEM. Tutti hanno potuto cogliere la complessità delle tematiche legate ad un evento così eccezionale.

Ma il convegno è stato e dev’essere solo l’inizio di un percorso di studio dei vari aspetti legati a Vaia. Alcune classi hanno fatto uscite per osservare e studiare dal vivo i boschi distrutti, conoscere le attività di recupero del materiale legnoso e di ripristino

Schianti

.....



del territorio, anche confrontandosi con i tecnici. Sono seguiti e dovranno continuare altri approfondimenti nelle varie materie e ancora con il coinvolgimento di esperti. Passata l'emergenza e il grosso degli interventi di raccolta del legno, di messa in sicurezza e di ripristino in prossimità di aree abitate, di infrastrutture e di corsi d'acqua, sarà interessante capire l'evoluzione degli ecosistemi danneggiati dalla tempesta. Di come, in altre parole, le successioni ecologiche portano alla ricostituzione del bosco, a volte con l'aiuto dell'uomo (ma non è sempre necessario e utile procedere ad impianti), sempre però con i tempi e i modi della natura. E poi come gli ecosistemi evolvono spesso aumentando la biodiversità: si pensi alle comunità animali e vegetali e alle relazioni che si si arricchiscono a seguito di schianti di boschi spesso semplificati perchè frutto di impianti o comunque di gestione monospecifica e coetanea. Saranno osservazioni e monitoraggi che potranno esser fatti per diversi anni, con approfondimenti in aula e attività in campo. Aggiungia-



Bostrico tipografo

mo anche l'opportunità di capire come i cambiamenti climatici, in particolare con l'innalzamento delle temperature e l'aumento della frequenza e dell'intensità di eventi di precipitazioni e di vento estremi, saranno sempre più un pericolo per il territorio e soprattutto quali sono le scelte gestionali che contribuiscono a rendere più resilienti gli ecosistemi forestali.

Quindi la tempesta Vaia è e sarà per molto tempo un'occasione per imparare!



Chi muore ... accoglie la vita!



Il verde si fa... in comune!



FRANCO FRISANCO
Coordinatore Corso AFP Tecnico Superiore
del verde

Sono ormai diversi anni che l'Amministrazione comunale di San Michele all'Adige mette particolare attenzione alla riqualificazione degli spazi urbani e alla vivibilità. L'abitato di San Michele e la frazione di Grumo sono inseriti in un territorio agricolo intensamente coltivato a vite per la produzione di vini di alta qualità. Il nucleo abitato vede la presenza di edifici storici, su tutti il complesso dell'antico Monastero Agostiniano di cui fa parte la chiesa barocca dedicata a San Michele che ospita la vecchia cantina e l'amministrazione dell'Istituto Agrario, oggi Fondazione Edmund Mach, in cui inoltre trova sede il Museo degli usi e costumi della gente trentina. L'Amministrazione comunale, si diceva, sta portando avanti un programma di riqualificazione degli spazi urbani, anche rinnovando il verde in piccole, ma significative aree. Questo nella convinzione che le aree verdi, siano un angolo fio-

rito, un'aiuola, un giardino un parco o altro, sono elementi qualificanti degli spazi del privato cittadino e di quelli della comunità. E che, oltre all'aspetto estetico, contribuiscono alla qualità della vita di quanti le possono ammirare e frequentare.

E su questo ha trovato la collaborazione del Corso di Alta Formazione professionale attivato dalla Fondazione Mach. Gli studenti di questo corso biennale postdiploma, con la guida del professionista Gianfranco Nicolini, suddivisi in gruppi di lavoro, hanno affrontato la progettazione di aree verdi facendo una rigorosa analisi dell'ambiente e confrontandosi con gli amministratori. Hanno poi lavorato alla realizzazione, con la preparazione delle aree e la messa a dimora delle piante e la posa dei materiali, impegnandosi poi a redigere un piano di gestione. Il risultato si è concretizzato in diverse aree riqualificate. Nelle adiacenze del mu-

Una delle aiuole realizzate
a San Michele a/A



La realizzazione dell'aiuola

nicipio, in uno spazio con la statua di Nepomuceno (protettore dalle piene del fiume Adige), davanti ad una enoteca, vicino ad un centro per anziani, nei pressi dell'ambulatorio della frazione Grumo. Attenzione è stata posta alla comunicazione, quindi grazie ad una pagina web accessibile attraverso un Qr code chiunque potrà acquisire informazioni sulle realizzazioni e sulle piante utilizzate. Una collaborazione interessante fra Amministrazione comunale di San

Michele e Centro Istruzione e formazione della Fondazione Mach, che peraltro ha visto negli scorsi anni l'esperienza di riqualificazione di una piazza e quella di realizzazione di un percorso didattico-ricreativo nel bosco sopra l'abitato, che ha permesso agli studenti dell'Alta Formazione per Tecnico Superiore del verde di affinare la professionalità in situazioni concrete e all'abitato e alla comunità di San Michele di vedere arricchito il verde.



Presentazione delle realizzazioni. Sindaco e Assessore al centro, dirigente CIF a sinistra, professionista a destra



Zanne, Setole e Danni

Il ritorno (sgradito) del Cinghiale in Trentino

Il Cinghiale in Trentino... ieri

In un lontano passato, il Cinghiale era sicuramente presente in Trentino. Lo confermano, per esempio, dei reperti databili a circa 13.000 anni fa rinvenuti presso il sito archeologico denominato "Riparo Dalmeri" sull'Altopiano della Marcesina, nel comune di Grigno. I cacciatori-raccoglitori del paleolitico superiore lo utilizzavano come riparo stagionale, un "campo base" ideale da cui partire per cacciare in particolare lo stambecco. I numerosi resti di parti animali rinvenuti testimoniano però che nei dintorni del sito si cacciavano con successo anche cervi, caprioli, camosci, orsi, tassi, castori e... appunto, cinghiali. Risalgono invece all'età del Bronzo (3300-1200 a.C.) degli ornamenti realizzati con zanne di cinghiale ritrovati negli scavi nella torbiera delle palafitte di Fiaavè.

Spiccando un altro lungo salto virtuale nel tempo, troviamo i deliziosi affreschi rinascimentali di Palazzo Morenberg, odierna sede del Comune di Sarnonico, dove sono raffigurati anche due cinghiali. Gli archivi storici documentano poi una battuta di caccia al suide nel territorio di Nomi, in data 8 dicembre 1517, alla quale prese parte Bernardo Clesio. Pietro Andrea Mattioli, medico personale del celebre Principe Vescovo, nonché attento osservatore della natura e letterato, così scrisse dalla residenza estiva nel castello di Cles: *"...E qui ne i monti, e luoghi più alpestri Orsi, Cervi, e Cignal troviamo ogn'hora, e Capricorni, e le Capre silvestri, Ch'a tempo vengano de lor sassi fuora..."*.

Oltre un secolo più avanti, il 26 dicembre 1662, durante un'uscita di caccia al Cinghiale nel *Unterland* bolzanino, perdeva la vita l'arciduca



ETTORE ZANON

Coordinatore Accademia Ambiente
Foreste e Fauna del Trentino

.....
¹ Alessandro Brugnoli (a cura di),
con Lucio Luchesa, Michele Rocca,
Sandro Zambotti, *Rapporto sullo
status del Cinghiale (Sus scrofa)
in provincia di Trento 2017-2018*,
Associazione Cacciatori Trentini,
2018, p. 14

Dettaglio di un cinghiale
(foto di Stefano Franceschetti)
.....

Un Cinghiale prelevato in controllo
nella Riserva comunale di caccia
di Faedo (foto di Ph. Moreno Segà[©])



Ferdinando Carlo d'Asburgo². Tre anni dopo, suo fratello Sigismondo Francesco, l'ultimo discendente della casata, morì della malaria che aveva contratto nelle paludi della zona di Caldaro, assiduamente frequentate proprio per cacciare il Cinghiale. Si potrebbe quindi asserire che la caccia al Cinghiale sia stata la causa di estinzione del ramo tirolese degli Asburgo. Assai meno aulicamente, il suide creava comunque grossi fastidi e danni agli agricoltori. Tant'è che, nel 1666, un editto dell'Imperatore Leopoldo I statuiva che i cinghiali venissero abbattuti *"fino al seme"*, cioè fino all'ultimo esemplare. Una "politica gestionale" che probabilmente ebbe successo: i riscontri documentali che testimoniano la presenza del suide nella nostra regione si fermano infatti al XVII secolo. Si ritiene quindi che

il Cinghiale si sia estinto in Trentino, come in tutto il Tirolo storico, proprio tra la fine del Seicento e l'inizio del Settecento.

Il Cinghiale in Trentino... oggi

Poi, nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, dopo quasi 300 anni di assenza, il Cinghiale è ritornato. In realtà, nella Bassa Valsugana sembra che la specie fosse nuovamente presente e anche cacciata negli anni '30³. Non è noto quale origine avessero quegli animali, anche se, in zone limitrofe ai confini provinciali, la specie era sporadicamente presente soprattutto in seguito a rilasci con finalità venatorie. Infatti il Cinghiale è un animale molto facile da allevare e poi liberare in natura. E proprio a una serie di (re)introduzioni

² Lothar Gerstgrasser, Heinrich Aukenthaler, *L'Alto Adige aspetta i cinghiali: tappeto rosso o buttafuori?*, «Cacciare a Palla», 11, 2016, p. 70

³ Rapporto sullo status del Cinghiale (*Sus scrofa*) in provincia di Trento 2017-2018, cit., p. 15

(sempre abusive) effettuate in provincia di Brescia e, molto probabilmente, a qualche soggetto rilasciato anche in territorio trentino, si deve far risalire la (ri)comparsa del Cinghiale nel Chiese, con segnalazioni ufficiali a partire dal 1985. Negli anni successivi (1990-1991) i cinghiali aumentano e si diffondono: la presenza della specie è assodata nella bassa Valle del Chiese. Ma la specie si fa notare a Pinzolo e Carisolo in Rendena, così come nel comune di Sover, in Valle di Cembra: è pressoché certo che questi casi derivassero da altre immissioni non autorizzate. Quasi in contemporanea, il Cinghiale fa capolino pure in Vallagarina, si tratta di animali in dispersione dal veronese, dove il Cinghiale era stato immesso già negli anni '70, rilasciando esemplari "*di ignote caratteristiche genetiche e sanitarie*"⁴. Nell'arco degli anni la presenza del suide aumenta e si consolida, soprattutto grazie a spontanee migrazioni. Così, negli anni 2010 il Cinghiale è ormai alle porte di Trento. In Valsugana si assiste a un fenomeno simile appena qualche anno più tardi. Dei soggetti sono osservati sporadicamente già negli anni '90, dal 2007-08 nell'area Marzola-Vigolana si forma un nucleo stabile e riproduttivo, probabilmente per immigrazione dall'alta Vallagarina⁵. Oggi il Cinghiale è presente in buona parte della Valsugana, con un areale di distribuzione che si è saldato con quello lagarino. In sostanza, il Cinghiale si è diffuso



Un Cinghiale prelevato in controllo
(foto di Ph. Moreno Segà®)

a partire dagli anni '80, risalendo il Trentino su tre direttrici (Valle del Chiese, Vallagarina, Valsugana) e oggi occupa stabilmente una significativa (e continua) porzione della parte meridionale della provincia. Peraltro, la specie continua a espandere il suo areale.

Da un punto di vista più ampio, va detto che il fenomeno rientra in un quadro di straordinaria crescita nella diffusione e consistenza della specie, osservata negli ultimi decenni in tutta Europa. Questa enorme crescita, legata sia a fattori naturali di disponibilità ambientale che a fattori artificiali (come le immissioni e il foraggiamento), ha però recentemente trovato un fattore limitante nel virus della Peste suina africana (vedi riquadro dedicato). In questo contesto, la provincia di Trento, quella di Bolzano e il Land

⁴ Rapporto sullo status del Cinghiale (Sus scrofa) in provincia di Trento 2017-2018, cit., p. 16

⁵ Rapporto sullo status del Cinghiale (Sus scrofa) in provincia di Trento 2017-2018, cit., p. 18



Scrofa con cucciolata di "striati"
(foto di Stefano Franceschetti)

Tirolino rappresentano una sorta di enclave lungo l'asse del Brennero dove il Cinghiale non ha ancora occupato stabilmente tutto il territorio disponibile.

Pro e contro

Una specie autoctona⁶ che era localmente estinta e ricompare in un determinato ambiente... rappresenta di solito un fattore positivo, un recuperato e rinnovato arricchimento della biodiversità. Il Cinghiale, con le sue carni pregiate, è anche una risorsa interessante dal punto di vista economico e alimentare. Ad alcuni cacciatori, poi, il Cinghiale piace molto, perché non richiede tutte le attenzioni e gli sforzi necessari alla buona gestione delle altre specie di Ungulati selvatici. Ma i lati oggettivamente o soggettivamente positivi si esauriscono probabilmente qui e sono più che controbilanciati da molti risvolti problematici.

Per prima cosa, i cinghiali presenti oggi sono diversi da quelli "originali" che c'erano secoli fa. La specie è la stessa, ma la manipolazione e il mix genetico a cui è stata sottoposta negli ultimi decenni rende i cinghiali attuali più prolifici e, forse, anche mediamente più grandi di quelli "antichi". Il Cinghiale preda attivamente o entra in competizione con uno spettro molto ampio di altre specie animali⁷, dagli Insetti agli Uccelli e ai piccoli Mammiferi⁸ con impatti anche su specie molto più "preziose" dal punto di vista naturalistico e già in crisi nell'ambiente alpino, come i tetraonidi. A carico delle attività agricole, il Cinghiale produce danni considerevoli, sempre forieri di conflittualità, persino a quote altimetriche elevate. Può distruggere un campo di mais, danneggiare un vigna o un frutteto, ma può anche devastare, grufolando, ampie estensioni di coticco erboso negli alpeggi, che magari si potranno ripristinare solo con faticosi e dispendiosi lavori manuali. Proprio sui pascoli delle malghe si concentra la maggior parte dei danni da Cinghiale rilevati nella nostra Provincia.

La gestione della specie nella Provincia autonoma di Trento: non si caccia, si controlla

La comparsa del Cinghiale in Trentino ovviamente non lasciò indifferenti gli organi deputati alla gestione della fauna. L'Amministrazione provinciale nel 1990 richiese dei pareri tecnici all'allora Museo Tridentino di Scienze Naturali (oggi MUSE) e all'allora Istituto Nazionale di Biologia della Selvaggina (oggi ISPRA); le risposte furono chiare: *"...nella situazione attuale appare invece negativa la reintroduzione più o meno forzata di una specie che appartiene sicuramente alla fauna trentina sotto l'aspetto corologico-biogeografico, ma che ne è divenuta estranea da un punto di vista ecologico-attuale..."* scrisse il Museo e di tenore analogo fu il parere dell'Istituto nazionale⁹. Sulla base di questo supporto tecnico-scientifico si inaugurò quindi quella politica di contrasto alla colonizzazione del Trentino da parte del Cinghiale che tuttora caratterizza le scelte gestionali della Provincia. La strategia impostata e poi perseguita mira a contenere, per quanto possibile, l'espansione della specie nonché a limitare i danni alle colture agricole e gli impatti sugli ecosistemi da essa prodotti. Gli strumenti gestionali e giuridici per conseguire questo scopo sono articolati ed evoluti nel tempo, ne diamo solo una sintesi.

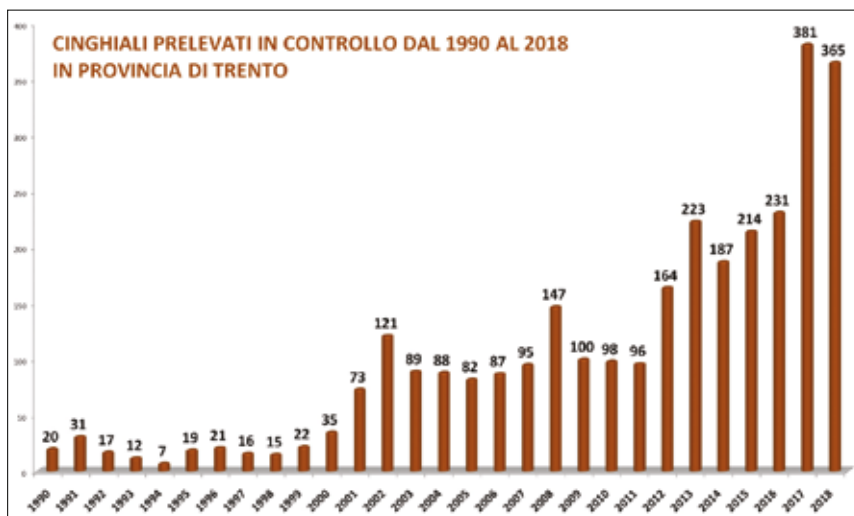
Si parte, innanzi tutto, da una scelta normativa molto precisa. Sebbene il Cinghiale sia una specie cacciabile, tanto ai sensi della Legge "quadro" statale sulla caccia n. 157/1992, quanto ai sensi della Legge provinciale in materia (n. 24 del 9 dicembre del 1991), si è scelto di sospenderne la caccia, che quindi in Trentino non si è mai praticata, per sottoporre invece la specie alla disciplina del "controllo". Il controllo, pur prevedendo in sostanza l'abbattimento degli animali, dal punto di vista giuridico e organizzativo è un'attività nettamente distinta dalla caccia. Può essere eseguito solo dagli Agenti di vigilanza o da personale appositamente formato ed abilitato, inoltre prevede modali-

.....
⁶ È considerata **alloctona** ogni specie che non appartiene alla fauna originaria di una determinata area geografica, ma che vi è giunta per l'intervento diretto, intenzionale o anche accidentale, dell'uomo. Al contrario, si dice **autoctona** ogni specie naturalmente presente in una determinata area, nella quale si è originata o è giunta senza l'intervento dell'uomo.

⁷ Monaco A., Carnevali L. e S. Toso, 2010 – *Linee guida per la gestione del Cinghiale (Sus scrofa) nelle aree protette*. 2ª edizione. Quad. Cons. Natura, 34, Min.Ambiente – ISPRA.

⁸ Osservazioni personali di predazione su piccoli di capriolo.

⁹ *Rapporto sullo status del Cinghiale (Sus scrofa) in provincia di Trento 2017-2018*, cit., p. 16



Nel grafico l'evoluzione del prelievo dei cinghiali in controllo nella provincia di Trento dal 1990 al 2018 (Servizio Foreste e Fauna - Ufficio Faunistico PAT)

tà e tempi di intervento anche molto diversi da quelli previsti nell'esercizio venatorio.

Attualmente l'attività di controllo è disciplinata dalla recente deliberazione della Giunta provinciale n. 1183, del 1 agosto 2019, che suddivide il territorio provinciale in due zone. Nell'area **A (Area di controllo)** la presenza del Cinghiale è ormai consolidata, ma deve essere contenuta in modo tale da minimizzare i danni. Nell'area **B (Area a densità zero)** si deve evitare l'insediamento della specie.

Nella **zona A** l'intervento è demandato all'Ente gestore della caccia (Associazione Cacciatori Trentini) che si avvale dei cacciatori in possesso di specifica abilitazione (**controllori abilitati**) e opera con il supporto del Corpo Forestale Trentino. Il controllo è esercitato in **modalità ordinaria**, cioè individuale da appostamento fisso, nel periodo in cui è consentita la caccia agli Ungulati (ma in orari più ampi). Oppure nelle **modalità straordinarie** (girata, cerca, appostamento e cattura con chiusini) che invece possono essere attivate in qualsiasi periodo, ma effettuate esclusivamente sotto stretta vigilanza di un Guardiacaccia, che coordina le operazioni. Nella **zona B** (densità zero) il controllo è demandato all'Amministrazione provinciale ed è effettuato dal personale del Corpo Forestale e dai Guardiacaccia, che intervengono senza limitazioni di forme, tempi e modalità. Anche i cacciatori non abili-

tati possono collaborare al controllo prelevando i cinghiali, ma unicamente in concomitanza e con le modalità previste per la normale caccia agli Ungulati.

Ogni cinghiale abbattuto deve essere sottoposto a visita veterinaria. Il controllore può trattenere il capo prelevato unicamente per autoconsumo, cioè non lo può rivendere. I capi abbattuti dal personale di vigilanza sono invece ceduti a Istituti di beneficenza o assistenza. Dal 2013 al 2016 sono stati prelevati in controllo circa 200 capi all'anno, nel 2017 si è saliti a 381, 365 nel 2018 (vedi grafico 1).

L'abilitazione al controllo della specie Cinghiale si consegue attraverso la partecipazione ad appositi corsi di formazione indetti dal Servizio Foreste e fauna, che si avvale dell'Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino.



Altro dettaglio
(foto di Stefano Franceschetti)

Soggetti colti dall'obiettivo
della fototrappola
(foto di Ph. Moreno Segà®)



Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino forma gli operatori del controllo

Dal 2012 il Servizio Foreste e Fauna della Provincia attiva l'Accademia per organizzare e gestire il percorso formativo dedicato ai cacciatori che intendono conseguire l'**abilitazione per il controllo della specie Cinghiale**. Il momento formativo è gestito in sinergia con il citato Servizio della PAT e con l'Ente gestore della caccia. Al corso possono accedere i cacciatori che appartengono alle Riserve comunali di caccia comprese nella zona "A" (Area di controllo) i quali abbiano esercitato l'attività venatoria in provincia di Trento per un periodo minimo di tre anni e non siano incorsi in sanzioni negli ultimi cinque anni. Il corso, articolato su 16 ore di lezione divise in due giornate, è di tipo abilitante, non sono quindi previsti esami finali. Gli argomenti delle lezioni riguardano la **normativa** statale e provinciale del controllo (2 ore), la **biologia e l'eco-etologia del Cinghiale** (4 ore), la **gestione della specie** e gli interventi di controllo (8 ore). Inoltre, come in ogni percorso formativo gestito dall'Accademia, uno spazio viene dedicato alla **sicurezza nella gestione delle armi a caccia** (2 ore).

I docenti sono, usualmente, Sandro Nicoloso (uno dei maggior esperti italiani nella gestione della specie) per le materie biologiche, eco-etologiche e gestionali ; Davide Manzoni (Servizio Foreste e fauna della PAT) per la parte normativa; Ettore Zanon (CIF- AAFF) per la sicurezza.

Dal 2012 ad oggi, con edizioni del corso più o meno numerose e frequentate ogni anno, Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino ha formato ben 1.011 controllori trentini. Mentre scriviamo è in fase di avvio il corso 2019, che conta oltre 170 iscritti.

Partecipanti ai corsi AAFF
per abilitazione al controllo
della Specie Cinghiale (2012-2018).

Anno	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	Totale
Partecipanti	394	137	121	12	182	50	115	1.011

La terribile peste suina africana

In Europa si sta diffondendo da alcuni anni la Peste Suina Africana (PSA, o ASF in inglese): una malattia virale che colpisce i suini, selvatici e domestici, altamente contagiosa e con tassi di mortalità vicini al 100%. Non esistono cure. Il decesso avviene entro una decina di giorni dall'insorgenza dei primi sintomi. Si distingue dalla peste suina classica, ma, dato che i sintomi sono simili, solo attraverso un'analisi di laboratorio. Il virus, molto resistente, si trasmette attraverso varie fonti e vettori: sangue, organi, tessuti secrezioni ed escrezioni di animali malati o morti. Ma anche

animali sopravvissuti all'infezione o zecche (del genere *Ornithodoros*) che sono ospiti naturali del virus. Oppure da materiali contaminati, come locali, veicoli, vestiario, o attrezzi. Il virus persiste nelle feci dei suini per oltre dieci giorni, nei prodotti a base della loro carne per molti mesi, nella carne congelata per anni¹⁰. La PSA costituisce un problema economico estremamente serio per la suinicoltura a livello mondiale. Dopo decenni di studi e ingenti investimenti, sembra però sia stato finalmente sviluppato un vaccino efficace somministrabile oralmente anche ai selvatici.

.....
¹⁰ Ettore Zanon, *Europa: è finita l'era del cinghiale?*, «Cacciare a Palla», 6, 2018, p. 22

Due parole sul cinghiale

Il Cinghiale (*Sus scrofa Linnaeus*, 1758) è un mammifero artiodattilo della famiglia *Suidae*. Il Cinghiale, a differenza di cervidi e bovidi che sono ruminanti, è monogastrico. Un onnivoro opportunista estremamente adattabile che mangia davvero di tutto: tanto vegetali grezzi quanto alimenti di origine animale, ottenuti per predazione diretta o per consumo di carogne rinvenute. La dieta è assolutamente variabile e flessibile in ragione delle disponibilità alimentari.

Originario dell'Eurasia e del Nordafrica, è presente oggi anche nel continente americano, in Australia e in alcune isole del Pacifico, dove è stato introdotto artificialmente. Dal Cinghiale, per domesticazione prei-

storica e selezione artificiale, hanno avuto origine gran parte delle razze di maiali domestici (*Sus scrofa domesticus*). Le ibridazioni col maiale domestico, dove le due sottospecie sono a contatto, sono consuete e in alcuni casi sono state volutamente realizzate per incrementare la prolificità del Cinghiale. Nei decenni scorsi, in Europa e in Italia, sono state effettuate innumerevoli traslocazioni di animali, utilizzando spesso individui provenienti dall'Europa centrale e orientale e ibridi con il maiale domestico. Di conseguenza, la specie oggi può presentare un certo grado di manipolazione e un mix genetico che la discostano dalle forme locali originarie. Anche per questa ragione le sue dimensioni sono molto variabili.

Le misure del Cinghiale.
Per approfondire: Rapporto sullo status del Cinghiale (*Sus scrofa*) in provincia di Trento 2017-2018, Associazione Cacciatori Trentini, 2018. (Disponibile online)
.....

Sesso	Peso (kg)	Altezza al garrese	Punti
Maschio	80-200	Lunghezza	85,58
Femmina	60-120	80-90	84,29



Il merlo acquaiolo, un passeriforme dalle doti esclusive: canta sfiorando le acque, ondeggia in prossimità dei massi, si immerge ballando nel vortice di acque impetuose...un po' come i protagonisti della nostra scuola!

foto di Francesco Conforti





I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA



Formai da mont

Attività di caseificazione alla FEM



MANUEL PENASA
Referente e docente TPO
lattiero-caseario

Il 20 e il 21 Ottobre si è tenuta la ormai tradizionale manifestazione "Formai dal Mont" nella bellissima cornice di Castel Valer presso Tassullo in Val di Non. La manifestazione si propone di far conoscere i prodotti di malga come eccellenza del nostro territorio coinvolgendo numerose malghe della Val di Sole, Val di Non e Paganella. Il formaggio di malga ha come propria caratteristica quello di essere unico, in quanto rappresenta il risultato di una infinità di variabili legate al territorio. Infatti clima, pascolo, tipo di animale, ricchezza microbica influenzano le caratteristiche del latte e di conseguenza quelle dei prodotti caseari.

Nei due giorni, nei suggestivi spazi di Castel Valer, si sono potuti osservare da vicino gli antichi mestieri ed i migliori prodotti derivati dal latte di malga. Molti gli stand dove i singoli

produttori di formaggio a base di latte vaccino fresco e stagionato e caprino fresco, hanno fatto assaggiare le proprie delizie e ne hanno spiegato i processi di lavorazione.

Una giuria di esperti ha poi votato il miglior formaggio fresco e stagionato della manifestazione, ma anche tutti i visitatori e i bambini hanno potuto, dopo gli assaggi, diventare a loro volta giudici e fornire una personale valutazione e classificazione delle due categorie.

In questo contesto la Fondazione è stata coinvolta su più fronti all'interno della manifestazione. Infatti i 40 formaggi della tipologia nostrano provenienti dalla val di Non, val di Sole e dell'Altopiano della Paganella sono tutti stati marchiati "Trentino di Malga" dai tecnici FEM per certificarne la provenienza. Queste forme sono

I ragazzi del percorso "Lattiero caseario" della 3 Ali con gli insegnanti Manuel Penasa e Stefano Eccel



Lo stand

state valutate da una commissione di 20 giudici esperti Onaf e ristoratori tra cui Silvia Schiavon, tecnologo della Fondazione Mach e presidente di giuria. Si è poi tenuto l'incontro "Malghe trentine in fermento: la tutela della tipicità attraverso i fermenti lattici autoctoni" presentando i risultati del progetto Fermalga, promosso da Fondazione Edmund Mach e Camera di Commercio di Trento, per valorizzare il formaggio di malga trentino che ha portato alla formulazione di miscele di fermenti lattici autoctoni per il miglioramento della qualità.

Anche i nostri ragazzi sono stati coinvolti ed in particolare gli studenti del percorso "Lattiero caseario" della terza Ali IFP. I ragazzi sono stati occupati per entrambe le giornate a partire da sabato allorquando è stato necessario allestire lo stand e predisporre una degustazione di formaggi in parte autoprodotti a scuola ed in parte durante la manifestazione, a cui sono stati poi abbinati tre diversi tipi di miele lavorati in Istituto. Contemporaneamente i ragazzi hanno svolto alcune lavorazioni con la produzione di Tosèla che poi appunto è stata messa a disposizione per la degustazione dei visitatori.

La domenica, oltre alla degustazione dei prodotti, i ragazzi hanno predisposto un piccolo laboratorio per bambini che hanno potuto, sotto la supervisione dei nostri studenti, pro-

durre una piccola caciotta che poi si sono portati a casa. Molti visitatori hanno così avuto modo di confrontarsi con gli studenti, conoscere il percorso di studi al quale sono iscritti e toccare con mano i prodotti e le attività del curriculum.



I prodotti messi in degustazione ed abbinati con il miele della Fondazione



L'eccellente collaborazione, sia interna alla Fondazione che con i responsabili della manifestazione, ha permesso l'ottimale riuscita dell'attività, confermata nell'intervista dal prof. M. Penasa



Oberallgäu Kesenfestival



MANUEL PENASA
Referente e docente TPO lattiero-caseario



PIERLUIGI FAURI
Insegnante tecnico-pratico
di Biotecnologie agrarie e referente per
i tirocini linguistico-pratici in Germania

Ragazzi di 3 ALI a Immenstadt in Algovia

L'Algovia è una regione del sud della Germania che confina con l'Austria e che comprende a sud del distretto l'Alta Algovia – Oberallgäu, l'Algovia Orientale - Ostallgäu e l'Algovia Occidentale – Westallgäu.

I ragazzi di terza del percorso agroalimentare ad indirizzo lattiero-caseario hanno potuto visitare numerose realtà dell'Oberallgäu grazie ad una proposta che ha coniugato le esigenze del percorso formativo con la chance di visitare il Käsefestival e la possibilità di rafforzare la collaborazione con i colleghi delle Istituzioni di Immenstadt, collaborazione ormai ultradecennale.

La visita, della durata di tre giorni, è iniziata domenica mattina con il trasferimento al Käsefestival ad Oberstdorf. L'evento, che si svolge annualmente in alternanza con Sand in Taufers (Alto Adige), negli ultimi periodi è stato frequentato da oltre 18.000 visitatori nei tre giorni della

manifestazione. All'evento erano presenti circa una cinquantina di espositori provenienti da vari paesi europei che hanno offerto i loro formaggi, prodotti sia in fondovalle nei dintorni del villaggio di Oberstdorf che in montagna sulle Alpi della Senna. Qui, le prelibatezze vengono testate, valutate e premiate da una giuria di esperti.

Arrivati nel primo pomeriggio, i ragazzi hanno visitato la mostra potendo apprezzare e degustare i diversi prodotti locali con abbinamenti particolari come mostarde, confetture, miele. Importante è stato anche osservare i modi, le tecniche di valorizzazione nonché la presentazione dei prodotti stessi.

Il pomeriggio ha offerto molti spunti di discussione che i ragazzi hanno apprezzato e colto. Al termine della visita ci siamo diretti presso l'azienda Ferienhof Herz in Dietzen, una fattoria biologica vicino a Immenstadt

con la quale la Fondazione intrattiene rapporti da oltre cinquanta anni. Qui la famiglia Herz ci ha accolti a braccia aperte e, appena sistemati i nostri bagagli e dopo aver apprezzato una ottima merenda, abbiamo visitato l'azienda zootecnica famigliare con allevamento di vacche di razza bruna. Tale visita ha messo in evidenza analogie e differenze rispetto all'allevamento zootecnico trentino ed anche in questo caso gli spunti di discussione ed approfondimento sono stati numerosi.

In serata la cena è stata organizzata presso la malga Schneidberg nel comune di Oberstaufen dove si è cenato a base di Kesspatzen e del formaggio locale Bergkäse.

La mattina di lunedì alle 05:30, dopo un'ottima colazione, ci siamo recati presso una latteria sociale a Untermaiselstein. Il piccolo caseificio, con gestione del tutto simile ad un nostro caseificio sociale, riunisce otto produttori locali che conferiscono direttamente il latte al caseificio con l'uso di appositi bidoni. La struttura è ottimamente organizzata e trasforma giornalmente circa 3500 litri di latte attuando la produzione di Berkäse o Emmentaler. Il Bergkäse è un formaggio a pasta semicotta ottenuto da latte crudo di vacche di razza Bruna o Pezzata Rossa con forma di 25-26 kg, cilindrica, di diametro intorno ai 45 cm e scalzo di 10-12 cm. Si tratta di

un formaggio a crosta, lavata, è inizialmente gialla tendente al rosso e assume con la maturazione colori più intensi prossimi al marrone. L'origine del formaggio si perde nella storia: probabilmente le prime produzioni coincidono con lo sfruttamento dei pascoli in quota nel periodo estivo. L'Emmentaler è un formaggio che deve il proprio nome alla valle in cui scorre l'Emme, un fiume del Cantone di Berna. È prodotto con latte fresco di vacche alimentate esclusivamente a erba e fieno. Le forme rotonde hanno un diametro che va da 80 a 100 cm e pesano tra 75 e 120 kg. La sua caratteristica più tipica sono certamente i buchi, dalle dimensioni di una ciliegia a quelle di una noce, che si formano durante il processo di stagionatura.

La visita ha permesso di apprezzare tutta la trasformazione, le varie fasi di produzione, di visitare i locali di lavoro (dalle saline alle sale di stagionatura).

Il pomeriggio abbiamo visitato l'azienda Josef Eldracher. L'azienda zootecnica ha di recente costruito una nuova struttura per l'alloggio della vacche da latte particolarmente curata a livello di progettazione in quanto l'obiettivo è stato quello di costruire una azienda che massimizzi il benessere animale e che sia sostanzialmente robotizzata sia per quanto riguarda l'alimentazione, la



Momento della manifestazione Kesefestival

Forme di Emmentaler in camera calda



mungitura che l'allontanamento delle deiezioni. L'allevatore ci ha spiegato minuziosamente le scelte costruttive, la gestione della mandria ed i risultati che ha ottenuto dall'automazione del processo produttivo, soprattutto in termine di benessere animale e dal punto di vista lavorativo.

L'ultimo giorno, dopo esserci congedati dalla famiglia Herz, ci siamo recati a Rettenberg presso il birrificio Engelbräu, dove abbiamo potuto visitare lo stabilimento che produce 12 tipi diversi di birra, ma si occupa anche di imbottigliamento di varie bibite. Interessanti i locali di produzione che

nascono da vecchie costruzioni rurali via via riadattate agli attuali stabilimenti di oggi dove coesistono sistemi di produzione più o meno moderni. Ripresa la strada di casa, ci siamo fermati per l'ultima visita tecnica presso Bressanone, al caseificio Kapriz. Questo particolare caseificio è una struttura peculiare che riesce a combinare sapientemente caseificio, museo del formaggio, shop e bistrò. Il punto di forza della struttura è proprio quello di offrire un ambiente ospitale dove il prodotto viene raccontato e proposto con "audaci" abbinamenti al cliente, riuscendo anche a spuntare dei prezzi al chilo non propriamente modici. La visita guidata ha messo tutti questi aspetti in evidenza permettendo di capire quanto la presentazione ed il contesto possano fortemente influenzare il valore finale del prodotto. L'uscita è stata decisamente apprezzata ed è riuscita a coniugare sia l'approfondimento tecnico che quello comunicativo-commerciale.

Al termine del viaggio gli insegnanti accompagnatori Manuel Penasa e Pierluigi Fauri si fanno portavoce dell'apprezzamento importante da parte degli studenti, nonché dell'interesse da loro dimostrato e non da ultimo il loro adeguato comportamento. Analogo complimento è stato anche espresso da tutti i collaboratori tedeschi che hanno garantito il viaggio di studio da noi raccontato.



Produzione artigianale di burro



Grande soddisfazione al concorso nazionale *Salva la tua lingua locale*

3° posto per Denis Battisti della 3B OTA con la sua poesia su Castel Beseno

“Salva la tua lingua locale” è un concorso istituito dall’Unione Nazionale delle Pro Loco (Unpli) e da Legautonomie Lazio, organizzato in collaborazione con il Centro Internazionale Eugenio Montale, e, per la sezione scuola, con l’ong “Eip-Scuola Strumento di Pace”.

All’inizio dell’anno scolastico, conosciuta questa opportunità, l’ho subito proposta alle mie classi dell’IFP, vedendo in essa lo strumento ideale per valorizzare la naturalità linguistica dei miei studenti, che usano il dialetto come primo strumento della loro comunicazione. Ho quindi presentato, anche se mi piace di più dire seminato, questa possibilità sperando che qualcosa germinasse in modo autonomo e sono rimasta piacevol-

mente colpita quando Denis mi ha consegnato un testo poetico, autografo e inedito, su Castel Beseno. Nonostante avesse raccolto la mia proposta solo uno su oltre trenta ragazzi coinvolti, per me è stata una grande vittoria il fatto che Denis abbia deciso di provarci, sviluppando una dote che non era ancora riuscito ad esprimere.

Le sorprese non sono finite qui: a febbraio infatti sono stata contattata dagli organizzatori del concorso che mi hanno comunicato il terzo posto della poesia “El Castel Besen”, deciso dalla giuria composta tra gli altri da Elio Pecora (poeta, scrittore e saggista italiano), Anna Paola Tantucci (presidente E.I.P. Italia specializzata in linguistica e comunicazione) e



ELIANA GRUBER
Docente di Materie letterarie

Nella foto, Anna Paola Tantucci,
Katia Fierli, Eliana Gruber,
Denis Battisti, Antonino La Spina,
Monica Viola e Bruno Manzi

.....

Giovanni Solimine (docente universitario presso "La Sapienza").

È stata un'emozione fortissima, sia per il premio, sia perché questo risultato è testimonianza di come la mia materia, anche nell'IFP, possa stimolare positivamente i ragazzi dando loro grandi soddisfazioni. Questo risultato è da considerarsi risposta perfetta ai loro dubbi: ogni cosa che non si coltiva è un'occasione persa!

L'avventura si è conclusa il 21 febbraio, Giornata Internazionale della Lingua Madre, quando ho accompagnato Denis a Roma dove, nella sala della Promoteca in Campidoglio, abbiamo ritirato i premi alla presen-

za di Antonino La Spina (presidente UNPLI), Bruno Manzi, presidente del consiglio di Legautonomie Lazio, della giuria e dei vincitori delle altre sezioni del concorso provenienti da tutta Italia, accompagnati da Monica Viola, rappresentante Unpli del Trentino.

Spero che altri studenti, seguendo l'esempio di Denis, si facciano coraggio e aderiscano a questa iniziativa, perché considero quella che abbiamo vissuto io e Denis un'esperienza che lascia il segno, rafforzando la fiducia e la collaborazione tra docente e studente e ripagando il coraggio di essersi messi in gioco.

El Castel Beseno

Ai pei del castèl
gh'è en picol paesèl,
vizim al castèl
gh'è en capitèl.
Tut entorno en stradèl,
davanti gh'è en gran portón,
che riciama ani de pasiòn.
Quando te vai dentro
te se enlumina i òci

e te se daverze el còr.
L'è na grande emozione.
El prà dei tornei, i muri e i cancèi
tra i bastioni e la so maestosità,
nel vardar zó la val,
te senti la paze che el te dà,
te senti na magia
che co la testa te voli via
en den pasà che l'è nà e nol tornerà.



Vista di Castel Beseno a Besenello



Le sei regole d'oro della scrittura: leggere, leggere, leggere e scrivere, scrivere, scrivere.

(Ernest Gaines)

Per ogni *Incontro con l'autore* che organizzo, i dubbi e le paure che mi assalgono sono invariabilmente gli stessi: lo scrittore piacerà ai miei studenti? Riuscirà ad affascinarli, interessarli, renderli partecipi? Saprà trasmettere qualche emozione? Non passerà per noioso, snob, superato? Quello del 15 gennaio 2019 però è stato un incontro davvero speciale, che ha decisamente spazzato via tutte le mie ansie e preoccupazioni. Francesco Vidotto, autore di *Oceano* e *Zoe*, i due romanzi letti dai nostri studenti, si è rivelato infatti un personaggio originale ed eclettico, che fin dalle prime battute ha saputo coinvolgere i ragazzi e accompagnarli in un viaggio alla scoperta del suo modo di scrivere e di se stessi.

Ha inizialmente parlato della sua non propriamente brillante carriera scolastica, affrontando il delicato tema della sua dislessia, che lo ha per anni costretto a subire frustrazioni e senso di inadeguatezza. Ha poi continuato raccontando di come, dopo aver visto il film *La storia infinita*, abbia deciso di comperare e leggere l'omonimo libro e di come, da quel momento, sia rimasto affascinato dalla lettura, abbia cominciato a leggere autori di ogni tipo e a scrivere racconti e romanzi brevi, che poi, su consiglio del regista Pupi Avati e dello scrittore Mauro Corona, ha deciso di pubblicare. Da quel momento scrivere storie è diventata la sua vita. Perché per Vidotto scrivere non è un



DANIELA ZANETTI
Docente di Materie letterarie

Francesco Vidotto autografa i suoi romanzi che i ragazzi hanno letto, dopo l'intervento in Aula Magna

.....

Francesco Vidotto durante
il suo intervento

.....



lavoro, bensì una scelta, uno stile di vita.

Per i nostri ragazzi, alle volte restii davanti alle emozioni e ai sentimenti, timidi e impacciati di fronte alle proprie debolezze e ai propri limiti, arrabbiati e disarmati per le sconfitte e le incapacità, è stata quindi una vera e propria lezione di vita quella che Vidotto ha trasmesso con semplicità e umiltà: ha infatti spiegato che *"... scrivere equivale in fondo a tirar fuori le proprie viscere, raccontare di sé non agli altri, ma prima di tutto a se stessi"*. Vidotto ha portato quindi i nostri studenti a scoprire che, da questa sua particolare ottica, scrivere diventa una maniera per conoscersi, per scavarsi dentro, perché *"... mentre scrivi racconti le tue fragilità, che*

possono diventare forze, se impari ad accettarle".

Per i nostri studenti, così abituati a vedere nel libro un "quasi nemico", un obbligo spesso difficile e noioso, è stata un'autentica scoperta sentirne parlare invece come di un *"... vestito al contrario, che ti entra dentro e ti veste dentro"*, perché è capace di svegliarti, di insegnarti, di farti riflettere, di cambiarti, di migliorarti.

L'incontro con Francesco Vidotto è stato quindi molto più di un semplice *Incontro con l'autore*: è stata una lezione di vita portata avanti con empatia e semplicità, che tutti i nostri studenti hanno saputo apprezzare e che ha permesso loro di cogliere la Letteratura come un aspetto vivo e palpitante della natura umana.

La prof.ssa Daniela Zanetti,
organizzatrice dell'evento,
con lo scrittore Francesco Vidotto

.....





Un'esperienza unica: la settimana a Malga Juribello

Svegliarsi ed alzarsi dal letto che è ancora notte fonda, uscire nel pascolo a radunare la mandria e trascorrere le due ore successive in stalla a mungere e prendersi cura delle vacche: questo bramano gli studenti partecipanti al tirocinio volontario estivo presso Malga Juribello.

La "Giornata del pastore", sopra descritta per sommi capi, è solo una delle diverse attività previste nell'ambito dei cinque giorni in alpeggio.

L'idea di organizzare un'iniziativa di questo tipo nasce nel 2008, quando ci si rende conto che sempre più iscritti sia dell'Istituto Tecnico, ma anche molti frequentanti i corsi di Formazione Professionale, sono digiuni di un contatto diretto con il mondo zootecnico.

Viene così coinvolta la Federazione Provinciale Allevatori che gestisce Malga Juribello per conto del Dema-

nio Forestale della Provincia Autonoma di Trento.

La struttura si trova a 1868 metri di quota nei pressi di Passo Rolle, ai piedi delle Pale di San Martino, in una zona monticata da secoli, che assume tra gli anni '30 e '50 del Novecento importante valenza didattica, ospitando corsi per malgari e pastori.

Oggi è diventata una struttura agrituristica dove sono alpeggiate da giugno a settembre circa 150 vacche da latte, rimanendo comunque un punto di riferimento per la sperimentazione e la ricerca sulla zootecnia di montagna.

È qui che nelle settimane di luglio, accompagnati da due insegnanti, gruppi composti da una quindicina di studenti delle classi prima e seconda si immergono nella vita in alta quota, seguendo un programma



RINO MINUTOLO

Referente tirocinio estivo malga Juribello

Verso la Cima Rosetta

.....

Foresta di Paneveggio

.....



strutturato in modo da affrontare tematiche sia prettamente zootecniche che ambientali, economiche e sociali.

Sono previste escursioni tecniche guidate, sia sul pascolo che sulle montagne circostanti, la visita guidata dalle guardie forestali alla foresta demaniale di Paneveggio, la lavorazione del latte presso il caseificio della malga, oltre ai momenti di vita

d'alpeggio vera e propria con le cure alla mandria e la mungitura.

Il tutto condiviso tra compagni di scuola di classi diverse, in un ambiente di grande bellezza.

Il personale dell'agriturismo e della malga sono coinvolti nell'esperienza e sempre disponibili nei confronti di studenti ed accompagnatori.

L'esperienza è partita con un piccolo numero di studenti che, tramite il passaparola, hanno ingolosito i loro compagni dell'anno successivo, e così via, finché nel 2018 quasi 60 tra ragazze e ragazzi hanno aderito al tirocinio distribuendosi su quattro turni nel mese di luglio.

Va sottolineato il merito degli accompagnatori, docenti e non, che mettono a disposizione una settimana del loro tempo perché credono che anche fuori dalle pareti dell'aula e con proposte diverse si possa fare orientamento e formazione.

L'auspicio è che la collaborazione con la Federazione Allevatori possa proseguire anche in futuro, permettendo così il protrarsi di un'esperienza unica nel suo genere.

Mascalcia

.....





Settimana estiva presso Malga Zochi

Malga Zochi sull'altopiano delle Vezzene (Passo Vezzena), a circa 1400 s.l.m. è gestita dall'azienda agricola "Maso Baron" sarl di Levico Terme, ha ospitato per il secondo anno ragazzi della FEM per la "settimana in malga". La "Maso Baron" sarl nasce quale società operativa per la gestione del compendio agricolo di proprietà di Fondazione Comunità Solidale situato nel Comune di Levico Terme. La malga, che al suo interno gestisce tutta la filiera produttiva di un alpeggio (agronomica, zootecnica, tecnologica e agrituristica), è di proprietà del Comune di Calceranica al Lago.

Una nota "storica" da ricordare è che malga Zochi è stata amministrata direttamente per circa trenta anni, fra il 1970 e il 1990, prima dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e successivamente dalla Stazione Sperimentale Agraria e Forestale, sempre di San Michele all'Adige.

Il progetto della "Maso Baron" sarl costituisce un nuovo orizzonte per l'ampliamento delle attività che Fondazione E. Mach, e in particolare per il Centro di Istruzione e Formazione con il coinvolgimento di altri due istituti scolastici (l'Istituto Alberghiero di Rovereto e Levico Terme e l'Istituto Artigianelli arti grafiche di Trento) che possono sviluppare insieme, e a favore degli studenti, esperienze attraverso periodi di stage, alternanza scuola-lavoro e settimane didattiche di alta qualità che consentano rispetto verso l'uomo, gli animali, l'ambiente e la sostenibilità economica del sistema alpeggio.

Altro obiettivo è quello di favorire un primo approccio dei ragazzi del Biennio all'allevamento bovino, alla mungitura e qualità del latte, alle tecniche di produzione dei formaggi, alla gestione agronomica dei pascoli e allo stesso tempo alla conoscenza di esempi vegetazionali del bosco,



WALTER VENTURA
Insegnante di Zootecnia nell'IFP

Pressatura del formaggio

.....

Taglio della cagliata



senza tralasciare le principali problematiche inerenti l'ospitalità e la preparazione e somministrazione di pasti e prodotti tipici.

L'organizzazione della settimana in malga.

Analogamente con quanto già il CIF sta facendo da diversi anni presso la malga Juribello (vedi articolo precedente, ndr), sono stati organizzati turni settimanali per gruppi di studenti del Biennio dell'Istituto Tecnico e della Formazione Professionale ai quali è stata proposta un'esperienza concreta di vita di malga. Durante tale "immersione" sono stati orga-

nizzati momenti di formazione con docenti della scuola e tecnici esterni (esperti forestali PAT, agronomi liberi professionisti), nonché momenti di vera esperienza in campo (mungitura delle vacche, alimentazione e pulizia dei maiali, lavaggio di sala e impianto di mungitura, trasformazione del latte in formaggio e burro, predisposizione recinti sul pascolo, sfalcio e contenimento delle piante infestanti). Nel corso della settimana sono state previste anche uscite sul territorio, quali la salita al Pizzo Levico, la visita alle malghe dell'altopiano, la visita al paese e al museo di Luserna (isola linguistica Cimbra). Altra caratteristica particolare, direi unica, quella per cui i nostri studenti si sono potuti confrontare con ragazzi della loro età, ma provenienti da scuole e realtà diverse, ovvero l'Istituto Alberghiero di Rovereto e Levico e l'Istituto Artigianelli arti grafiche di Trento, socializzando esperienze e conoscenze molto diverse tra loro, ma importanti per la loro crescita sociale e culturale.

Ringrazio i colleghi che hanno partecipato attivamente alla riuscita dell'iniziativa, Francesco Conforti e Manuela Schgraffer.

Controllo apiario



Alcuni dati

33
Alunni partecipanti
nell'estate 2019 (14 ITA e 19 IFP)

5
Settimane
tra luglio agosto



Gara nazionale degli istituti tecnici agrari

Bassano 2019

Non mi è mai piaciuto partecipare alle competizioni e quando sono stato chiamato dal Dirigente Marco Dal Rì, che chiedeva la mia disponibilità a partecipare alla Gara degli Istituti tecnici Agrari 2019, ero molto indeciso se accettare o meno la richiesta; infatti mi sono preso una giornata per pensarci. Ne parlai con i miei genitori i quali mi consigliarono di accettare; così mi sono detto: "Dai proviamoci!" e il giorno seguente confermai la mia partecipazione all'evento. Così il pomeriggio di mercoledì 3 aprile io e il professor Ivano Artuso siamo partiti in macchina con destinazione Bassano del Grappa. È infatti all'Istituto Agrario "Alberto Parolini" di Bassano che si è svolta la gara, poiché il vincitore della precedente edizione, Tobia Minuzzo, era lo studente rappresentante di quella scuola.

Arrivati in hotel, ci aspettava una calorosa accoglienza da parte del professor Alfredo Robusto e una visita al giardino Parolini.

Durante il pomeriggio ho potuto conoscere i miei 3 compagni di stanza, con i quali ho costruito un forte legame di amicizia e con cui sono tuttora in contatto.

Nei due giorni successivi, in mattinata, si sono svolte le due prove: giovedì 4 aprile quella scritta, composta da 6 materie (Biotecnologie agrarie, Trasformazione dei prodotti, Produzioni animali, Produzioni vegetali, Economia Estimo Marketing e Legislazione e Genio Rurale), 15 domande a scelta multipla per ogni materia su argomenti affrontati in terza e quarta; venerdì 5 aprile invece, quella pratica strutturata in 3 materie (Biotecnologie agrarie, Trasformazione dei

MATTIA DALPIAZ

studente della classe VA PT

Alcuni degli studenti partecipanti alla gara presso il caseificio Pennar

prodotti e Produzioni vegetali) con domande di laboratorio o comunque su conoscenze da applicare in campo pratico, come riconoscimento delle piante infestanti o delle patologie delle colture.

Prima dell'inizio delle prove l'ansia degli studenti era quasi palpabile e ogni minuto libero era buono per ripassare eventuali dubbi e domande dell'ultimo momento, i quali, devo dire, erano veramente tanti.

Durante lo svolgimento delle prove, invece, l'ansia lasciava spazio alla concentrazione e c'era talmente tanto silenzio in quelle aule che sembrava quasi di trovarsi in un'altra dimensione.

Quando si finivano le prove era come togliersi un peso di dosso e improvvisamente gli studenti cambiavano espressione: da un viso preoccupato ad uno rilassato e contento di aver terminato. Subito tutti si confrontavano sulle risposte date ed era in quei momenti che riuscivi ad interagire con tutti i ragazzi in quanto si interveniva nelle conversazioni altrui per domandare chiarimenti o dare spiegazioni. Ed era anche in quei momenti che pensavo: "Questi ragazzi ne sanno proprio una più del diavolo" perché qualunque ragazzo con cui abbia parlato era davvero una miniera di informazioni!

Nei due pomeriggi invece la scuola ospitante ha organizzato delle visite meravigliose nei dintorni del paese,

tra cui una alla distilleria e una al caseificio. Durante le visite eravamo tutti rilassati, non pensavamo più alle prove ed era come essere in uscita scolastica. Durante gli spostamenti si parlava con i compagni e ci si confrontava sull'agricoltura della propria Provincia, sull'organizzazione della propria scuola, insomma si facevano nuove conoscenze e si creavano nuove amicizie.

L'ultima sera abbiamo partecipato ad una cena di gala, esperienza completamente nuova per me, infatti quasi non mi riconoscevo vestito così, in modo elegante, con la mia nuova giacca da cerimonia acquistata per l'occasione.

Devo dire che è stata la cena più bella, in quanto non avevamo pensieri di prove e domande per il giorno seguente e anche per la consegna degli attestati di partecipazione alla gara, prova inconfutabile di questa fantastica esperienza.

Il giorno dopo, sabato 6 aprile, siamo ritornati a Trento non prima, però, di aver salutato i miei compagni di avventura, con i quali sono ancora in contatto tramite un gruppo whatsapp. Penso che mi ricorderò di questi giorni trascorsi a Bassano sia per il risultato che ho raggiunto, arrivando quinto in classifica su 47 intelligentissimi ed eccezionali studenti, sia per l'esperienza veramente stupenda vissuta insieme a persone ancora più stupende.



Consegna degli attestati:
al centro, lo studente Mattia Dalpiaz,
autore dell'articolo



Infine, ringrazio infinitamente il Dirigente scolastico prof. Marco Dal Rì per avermi scelto come rappresentante del nostro fantastico Istituto Agrario di San Michele all'Adige, cosa di cui vado fierissimo e di cui mi sento oltremodo onorato. Inoltre ringrazio immensamente anche il professor Ivano Artu-

so per i consigli che mi ha dato, per il viaggio e l'esperienza vissuti assieme e per il sostegno prima e dopo le prove. Infine, ringrazio tutti i miei professori sia per la loro disponibilità nell'aiutarmi, sia per avermi fornito tutte le conoscenze, senza le quali non avrei ottenuto questo risultato.

Gli studenti partecipanti alla gara

.....

La Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari si è svolta a Bassano dal 3 al 6 aprile 2019 ed è stata ben organizzata dall'Istituto A. Parolini. Congratulazioni per l'impeccabile organizzazione e per l'accoglienza.

Promossa dal "Ministero dell'Istruzione", la Gara è diventata un evento straordinario per gli studenti e docenti che vi partecipano. Infatti, oltre ai confronti tecnici, si ha l'opportunità di conoscere l'istituto ospitante e alcune realtà produttive di particolare interesse per il territorio.

Intense sono state le visite tecniche e culturali (Giardino Botanico Alberto Parolini, Distillerie Poli, Caseificio Pennar, Salumificio MICAD, Birrificio Artigianale Labi, Cantina Maculan, Città di Bassano, Istituto e Azienda A. Parolin, Asiago e i luoghi della Grande Guerra, Museo Naturalistico Rigoni).

La partecipazione di Rappresentanti istituzionali (Regione, Provincia, Comune, Collegio professionale Periti Agrari, Collegio professionale Agrotecnici, Rete Nazionale degli Istituti Agrari, Dirigenti scolastici,...) hanno reso ancora più significativo l'incontro.

Gli studenti hanno avuto la possibilità di mettersi alla prova con le altre "eccellenze" nazionali. Si sono confrontati sui programmi scolastici e hanno stretto amicizie.

Ben 47 istituti hanno partecipato alla manifestazione, il livello di preparazione era molto alto e pertanto va un grande plauso al nostro studente Mattia Dalpiaz per essersi guadagnato un importante 5° posto. Credo che tale esperienza rimarrà per sempre nella memoria e nel cuore.



IVANO ARTUSO

Coordinatore del Dipartimento DiSDO



Territori da studiare, ambienti da recuperare e conservare: le classi del GAT sempre all'opera



FRANCO FRISANCO
già insegnante tecnico pratico di Gestione
Ambiente e Territorio

Proseguono negli anni le esperienze di studio del territorio e di gestione dell'ambiente da parte delle classi del GAT. Con le quinte che hanno appena concluso l'esperienza di studio a San Michele si sono indagati due territori diversi del Trentino: la **Valle dei Laghi**, un territorio con condizioni climatiche particolari, con un'agricoltura consolidata e con interessanti situazioni ambientali; il **comune di Sover in Alta Val di Cembra**, un territorio con situazioni di abbandono di zone un tempo coltivate, ma altresì con potenzialità di recupero e con concrete iniziative economiche e di miglioramento paesaggistico. Si è iniziato con un primo inquadramento alla fine della terza, per poi proseguire con sopralluoghi e approfondimenti nelle classi successive.

In Valle dei Laghi è stata fatta una

prima uscita, con la guida del tecnico Marino Gobber, per una conoscenza generale del territorio e in particolare della parte agricola. In un'altra uscita, con Lucio Sottovia del Servizio Conservazione della Natura, si è messa l'attenzione sulle particolarità ambientali. Si è poi potuta conoscere una filiera cerealicola e della panificazione, con visita al panificio Tecchiolli. Successivamente si è posta l'attenzione su un aspetto ambientale particolare, dei tasselli seminaturali di biodiversità rappresentati da boscaglie e superfici erbacee xerotermofile, che sono stati studiati anche con un'esperienza concreta di recupero conservativo fatta con il naturalista Alessandro Cavagna.

Sul territorio del **comune di Sover** è stata fatto un primo sopralluogo, con

Recupero prato arido

.....



Quinta A GAT



Quinta B GAT

la guida del custode forestale Flavio Dallavalle, per una conoscenza generale del territorio e in particolare della parte agricola. Si è poi fatta un'uscita di studio di un recupero di castagneti e di esperienze di coltivazione di cereali e di vecchie varietà di legumi. Successivamente si è posta l'attenzione alle problematiche del recupero di aree un tempo coltivate, attualmente in gran parte soggette alla riconquista da parte di boschi di neoformazione in diversi stadi di successioni ecologiche.

L'analisi del territorio è stata in entrambi i casi completata con l'uso di strumenti conoscitivi quali il Portale Geocartografico Trentino, Google Maps e altro, oltrechè su studi esistenti. Sono stati quindi studiati dei progetti di recupero e gli studi si sono conclusi con **proposte di miglioramento e indicazioni gestionali**.

La quinta A ha presentato il proprio lavoro agli esperti in un apposito incontro a scuola, la B ha partecipato con un filmato ("Il recupero dei

castagneti di Sover") alla giornata "I paesaggi per le scuole" promosso da STEP, Scuola per il Territorio e il Paesaggio, a Trento. I due rappresentanti della classe, Beatrice Carletti e Carlo Sperandio, hanno fatto una bella figura e retto molto bene il confronto con i colleghi degli altri istituti partecipanti all'iniziativa.



Prati aridi e vigneto



Testimoni della Storia



ANDREA SEGNANA
Docente di Materie letterarie

Il commendatore Pietro Piotto di Bassano del Grappa, sergente maggiore degli alpini, reduce dai campi di prigionia tedeschi della seconda guerra mondiale

Il 12 aprile scorso in Aula Magna le classi terze della Istruzione e Formazione Professionale e le quarte dell'Istituto Tecnico hanno incontrato il commendatore Pietro Piotto di Bassano del Grappa, sergente maggiore degli alpini, reduce dai campi di prigionia tedeschi della seconda guerra mondiale. Non era la prima volta che accettava l'invito degli insegnanti a raccontare agli studenti ciò che aveva vissuto durante gli anni di guerra, come testimone di una tragedia che lo ha profondamente segnato incidendogli in modo indelebile moltissimi ricordi nella memoria, piccoli o grandi tasselli di un'avventura che molti, come lui, hanno dovuto vivere. Nato nel 1919, all'età di quasi cent'anni è riuscito a raccontare per quasi due ore con meticolosità e partecipazione emotiva il suo peregrinare per i Balcani come soldato, fino alla reclusione nei campi di prigionia in Germania. Infatti, è

stato chiamato alle armi all'inizio della guerra, per poi spostarsi in Albania, in Montenegro, in Slovenia e in Francia meridionale dove, dopo l'8 settembre 1943, è stato preso prigioniero dei tedeschi, essendosi rifiutato di tornare in Italia per vestire l'uniforme del nuovo esercito della Repubblica Sociale Italiana di Mussolini o di arruolarsi nell'esercito tedesco, prima nel campo di Forbach e poi a Kassel, dove rimase fino alla fine della guerra, per tornare a casa nell'agosto del 1945.

Sulla giacca, come centinaia di migliaia di altri prigionieri italiani, portava la sigla IMI, cioè "Internati militari italiani", che fu il nome ufficiale assegnato dalle autorità tedesche ai soldati italiani catturati, rastrellati e deportati dopo l'armistizio dell'Italia con gli Alleati, non riconoscendo loro lo status di prigioniero di guerra come previsto dalla Convenzione di Ginevra.



L'Aula Magna con gli studenti
attenti nell'ascolto

.....

Pietro Piotto visse quattordici mesi terribili, sottoposto ai lavori forzati e alla durissima sorveglianza dei tedeschi, specialmente nei primi mesi quando, come ha detto lui, "ogni angheria era buona per farci soffrire". Gli italiani erano una risorsa di manodopera sfruttabile a piacere, alloggiati in baracche prive di servizi igienici che ospitavano brande di due o tre piani, con indosso la divisa con la quale erano stati catturati, d'estate e d'inverno, e a rischio di malattie o di morire vittime dei bombardamenti degli alleati. Da molti anni ha deciso di raccontare le vicende di cui è stato protagonista nelle scuole per trasmettere ai giovani l'assurdità di una guerra che ha annichilito i prigionieri rendendoli "schiavi di Hitler", come è stato scritto. Ha terminato il tempo che aveva a disposizione raccontando il suo ritorno a casa, commuovendosi al ricordo delle condizioni di estrema povertà in cui versava la propria famiglia e del dolore provato per dover rendersi conto che tutto il suo sacrificio non era servito a nulla perché occorreva ricominciare tutto da capo, per costruirsi una nuova vita. Mentre parlava, decine di immagini dei campi di prigionia scorrevano contemporaneamente alle sue spalle sullo schermo come controcanto iconico al suo ricordare, come possibili agganci per la sua memoria a persone, fatti, luoghi. Dalla sua voce

traspariva ancora forte l'emozione, quasi se i fatti raccontati venissero rivissuti in presa diretta, contagiando gli studenti rimasti in silenzio e a occhi ben aperti (e non è sempre scontato...) a seguire le sue parole, rapiti dall'atmosfera che si era venuta a creare. Si è sviluppata un'empatia tra lui e i ragazzi che, alla fine, gli hanno riservato un lunghissimo applauso, di ringraziamento, per le informazioni ricevute ma, soprattutto, per aver avuto la possibilità di farsi assorbire nelle vicende e comprendere meglio il significato delle conseguenze di una guerra.

In un'epoca in cui i contatti personali tra i giovani tendono a spostarsi sempre più sui social network e nella comunicazione sociale le immagini rischiano di prevalere sulla parola, vedere come un testimone della Storia possa ancora fungere da catalizzatore dell'attenzione degli studenti rincuora e permette di pensare che la trasmissione della memoria tra le persone di generazioni diverse rimarrà sempre ancorata al veicolo dell'oralità, all'incontro con chi ha vissuto le esperienze di cui si vuole comprendere il significato. Per questo è importante che nelle scuole si contempli nell'insegnamento della Storia la possibilità, quando ci sia, di far dialogare gli studenti con chi ha vissuto i fatti e le situazioni vicine o lontane di cui si vuole parlare.



Perchè viva la memoria: incontro degli studenti con Mauro Garofalo



LUCIA ZADRA
Bibliotecaria

Gli studenti ascoltano Mauro Garofalo
nell'Aula Magna della FEM

Venerdì 25 gennaio 2019 gli studenti delle classi seconde hanno incontrato Mauro Garofalo, autore del romanzo *Alla fine di ogni cosa*.

Il libro racconta l'ascesa e il declino del pugile sinti Johann "Rukeli" Trollmann, diventato campione dei pesi medio-massimi proprio durante l'ascesa al potere di Hitler, perseguitato e barbaramente ucciso in un campo di concentramento per il suo appartenere ad una minoranza. Durante la dittatura nazista infatti, oltre allo sterminio del popolo ebraico, avvenne la decimazione della popolazione rom e sinti europea. Più di 500.000 persone furono annientate, un genocidio che prende il nome di *Porrajmos*, il *Grande divoramento*. Gli zingari furono sempre identificati come nomadi, addirittura accusati di essere rapitori di bambini e per questo etichettati e allontanati dalla comunità.

L'incontro è stato molto animato. Prima di dare la parola ai ragazzi e alle loro domande, l'autore ha fatto un preambolo in cui ha chiarito le ragioni che lo hanno spinto a raccontare la storia di un ragazzino con un grande sogno vissuto in un periodo storico in cui la diversità era considerata una cosa sbagliata, da eliminare.

L'autore ha sottolineato la grandezza di una persona che ha coltivato la sua passione a costo della vita, che ad un certo punto ha avuto il coraggio di alzarsi e dire "no", di protestare contro l'ideologia dominante e di affrontare con coraggio e risolutezza il suo più grande nemico: il nazismo.

Johann Trollmann sapeva che le Leggi di Norimberga sarebbero arrivate a lui, ma non abdicò al suo sogno, decise di andare avanti a tutti i costi, con coraggio portò avanti la sua scelta perchè ne era convinto.

La grande storia, ha ricordato Mauro Garofalo, è il frutto di persone che lottano ogni giorno per ciò in cui credono e per l'affermazione dei propri diritti. Citando poi Jonathan Franzen e i suoi romanzi, Mauro Garofalo ha parlato ai ragazzi di costruzione identitaria, cioè di affermazione della propria identità e della libertà di scelta.

Il potere, ai tempi di Trollmann, ma anche adesso, è sempre qualcosa con cui fare i conti, con cui rapportarsi. È necessario però essere liberi di fare delle scelte, di decidere. Questo è ciò che fece Johann Trollmann: la comunità attorno a lui aveva seguito degli ideali distorti, lui aveva il diritto di alzarsi e ridere di loro. Su questi grandi temi l'autore ha invitato i ragazzi a riflettere.

Alla presentazione fatta dall'autore sono seguite le domande dei ragazzi. A chi ha chiesto quali sono state le fonti storiche di cui si è servito per scrivere il romanzo, Mauro Garofalo ha risposto che per ricostruire la storia del pugile sinti ha vissuto due mesi a Berlino, ha incontrato la comunità degli zingari, ha consultato le lettere originali del pugile alla famiglia, ha visitato le baracche in cui viveva e la prigione in cui era stato rinchiuso. A lui interessava quel ragazzo a cui qualcuno aveva detto: "Sei diverso". Visitare i luoghi in cui Rukeli aveva vissuto e leggere le sue lettere gli ha permesso di vedere al contempo il bambino che era stato e l'uomo che era diventato e ha creato quell'empatia col personaggio necessaria per poter scrivere la sua storia.

Durante il suo soggiorno a Berlino, Mauro Garofalo ha incontrato anche la figlia di Trollmann, Rita, che gli ha raccontato dei dettagli sulla vita del padre, sottolineando la sua ottusità, la sua testardaggine, la sua convinzione che il suo sogno lo avrebbe portato da qualche parte, mentre in realtà lo portò alla morte.

L'incontro con questa figura femminile ha indotto l'autore ad attenersi strettamente alla verità, a non cambiare il finale della storia.

Mauro Garofalo ha poi fatto presente che la storia di Rukeli è rimasta

sepolta per moltissimo tempo, solo nel 2003 infatti la federazione pugilistica tedesca riconobbe e restituì alla famiglia il titolo di campione dei pesi mediomassimi, conquistato nel 1933 e toltogli qualche giorno dopo la vittoria con l'accusa di avere tenuto un comportamento antisportivo durante il combattimento contro Adolf Witt. La comunità sinti sapeva tutto, ma non esisteva nulla di scritto perché la loro tradizione era ed è tuttora prevalentemente orale.

Mauro Garofalo ha poi sottolineato il fatto che Trollmann non era un dissidente politico o un teorico della rivolta, ma una persona che ebbe il coraggio di fare un gesto eclatante, salendo sul ring con i capelli tinti di biondo e la biacca sul volto per ridicolizzare l'immagine del modello tedesco di "razza ariana".

L'autore ha poi parlato delle tecniche di costruzione del romanzo, sottolineando che per scrivere un romanzo ci vogliono disciplina e rigore, passione per la storia che si narra e forza d'animo per continuare a scrivere anche quando l'ispirazione sembra venire meno.

L'incontro con l'autore, promosso e organizzato dalla Biblioteca, si inserisce nel programma di attività della Scuola per il Giorno della Memoria e fa da corollario agli incontri di invito alla lettura proposti ogni anno dalla Biblioteca.



Mauro Garofalo autografa il suo libro



Incontri, dialoghi, parole: un anno di attività in biblioteca



ALESSANDRA LUCIANER
Responsabile della Biblioteca

Un momento dell'incontro
sui Diritti umani

.....

Qualche anno fa David Lankes, docente di Biblioteconomia in una prestigiosa università americana, definì l'essenza profonda della biblioteca come "conversazione"; un'immagine ben diversa dal vecchio stereotipo di biblioteca come polverosa raccolta di libri preziosi e inaccessibili (come nel film "Il nome della rosa", per intendersi). *Conversazione tra chi?* tra i libri e la comunità degli utenti, degli utenti tra loro, tra i bibliotecari e gli utenti, che per noi sono principalmente studenti e docenti, ma anche ricercatori, tecnici. Una conversazione che parte dall'ascolto delle domande e dai bisogni informativi, che orienta nella ricerca, aiuta a trovare l'informazione giusta e a utilizzarla. Una conversazione che si intreccia tra persone che lavorano insieme e con i documenti in ogni formato, perché in biblioteca, oggi, i documenti non sono più solo

libri di carta, ma anche riviste specializzate nelle varie discipline (frutticoltura, zootecnica, viticoltura, bevande, ambiente...) da sfogliare ogni mese, libri digitali, materiale multimediale, riviste elettroniche da consultare in rete anche in classe, in laboratorio o da casa.

Conversazione perché? per conoscere, fare domande e trovare risposte, risolvere problemi, imparare, fare, cambiare, migliorarsi a scuola e nella vita personale, perché leggere, studiare, confrontarsi e lavorare insieme con gli altri fa nascere nuove idee e relazioni, aiuta a costruire conoscenze e abilità, fa crescere.

Nell'a.s. 2018/19, accanto alle normali attività, la biblioteca ha offerto alcune occasioni di dialogo e di incontri nei quali gli studenti sono stati invitati a essere protagonisti, a mettersi in gioco insieme ai docenti.

Protagonista dell'anno è stata la “*parola*”, l'attenzione posta alle parole, la riflessione sulla parole ascoltate, lette, scritte, pronunciate. Parole che possono offrire informazioni e dati da elaborare per aumentare le conoscenze, parole che esprimono sentimenti e emozioni capaci di dire accoglienza o rifiuto, rispetto oppure offesa, parole che possono essere manipolate per creare disinformazione, falsità, razzismo, odio... Parole dunque di cui avere cura, imparando, per esempio, a riconoscere e valorizzare quelle attendibili e significative e tralasciando quelle poco fondate, superficiali o approssimative. Gli appuntamenti proposti dalla Biblioteca nel corso dell'anno hanno voluto offrire agli studenti occasioni per aprirsi alla conoscenza di punti di vista diversi, per acquisire informazioni sulla realtà e sull'attualità non superficiali, ma frutto di studio e ricerca rigorosa, storie vere e non visioni del mondo basate su pregiudizi. Ne ricordiamo qui alcuni:

4 dicembre 2018

La presentazione dell'VIII edizione dell'Atlante delle guerre e dei conflitti del mondo

Una miniera di informazioni, dati, infografiche, commenti prodotti da uno staff di redattori professionisti, che apre una finestra sul modo per far conoscere cause dei conflitti, i troppi luoghi dove si combatte e da dove e perchè le persone scappano.

190 studenti di 10 classi hanno ascoltato Beatrice Taddei Saltini dell'Associazione 46° parallelo, raccontare delle 34 guerre ancora attive nel mondo (13 in Africa, 12 in Asia, una nelle Americhe, tre nel vicino Oriente, cinque in Europa). Guerre che, a differenza del passato, uccidono soprattutto civili e che quasi sempre sono frutto di miseria, disperazione e fame. Guerre che sono cause dei conflitti ambientali (spariscono cibo, acqua, risorse...) e guerre che devastano territori, rendendoli inabitabili e provocando sofferenze e migrazioni.

Un incontro che ha arricchito i presenti con molte informazioni, suscitando



Manifesto della comunicazione non ostile

domande e offrendo spunti di riflessione per il lavoro in classe.

10 dicembre 2018

La maratona di letture per i 70 anni della Dichiarazione universale dei diritti umani

La Scuola ha aderito alle iniziative promosse dall'Ufficio per il Sistema bibliotecario trentino con biblioteche ed associazioni, per ricordare e condividere non solo un anniversario, ma anche una riflessione sulla necessità di declinare, accanto ai diritti, i doveri di umanità. In parallelo con la 24 ore di letture tenutasi in Sala Depero a Trento, la Biblioteca ha organizzato una maratona di letture animata da studenti e docenti dell'Istituto in Aula magna. Per l'intera mattina di lunedì 10 dicembre gli studenti di 17 classi si sono alternati senza interruzione proponendo le letture, le canzoni, i video e le presentazioni che avevano preparato per raccontare i luoghi del mondo dove i diritti sono negati, dove vive un'umanità sofferente e vittima di ingiustizie, ma anche la passione, la fatica, la testimonianza delle tante persone e associazioni che ovunque lottano per un mondo più giusto e perchè i diritti proclamati diventino realtà. Sono state cinque ore di parole intense, di testimonianze toccanti che hanno scosso e interrogato tutti, ricordando che il dovere di umanità è un impegno quotidiano di ciascuno.

1 marzo 2019

Barbiana 65: la lezione di don Milani

Un centinaio di studenti hanno incontrato il prof. Alberto Conci (Fondazione De Marchi) per dialogare su don Milani e la sua esperienza della scuola di Barbiana. L'incontro è stato preceduto dalla visione del docu-film *Barbiana '65* del regista Angelo D'Alessandro (presentato alla mostra del cinema di Venezia 2017), che ha offerto agli studenti l'occasione per un confronto con una storia quanto mai viva ancora oggi. Il dibattito ha fatto emergere le domande dei giovani, lo stupore per una proposta di scuola impegnativa e rigorosa, ma insieme affascinante, basata sui principi della Costituzione e dell'inclusione, il valore e la pratica della responsabilità personale, la determinazione e il coraggio in ogni azione, anche nel sostegno all'obiezione di coscienza, una vicenda che ha segnato profondamente le vite di molte persone e che ha cambiato la società. La parola è stata al centro del lavoro di don Milani nella sua scuola di Barbiana. Alcune parole di don Milani hanno molto colpito i ragazzi e restano nella memoria, con la loro verità e profonda attualità: "È solo la lingua che rende uguali. Uguale è chi sa esprimersi e intendere l'espressione altrui." Su una parete della nostra scuola c'è scritto grande: *I CARE*. È il motto in traducibile dei giovani americani migliori: "Me ne importa, mi sta a cuore". È il contrario esatto del motto fascista "Me ne frego".



Il protagonista dell'incontro,
Daniel Uche, relativo al tema
del carcere e della pena

Febbraio-aprile 2019

Percorso di sensibilizzazione sul tema del carcere e della pena

Proposto dall'associazione *Dalla viva voce* e preparato dai docenti con alcune letture in classe, il momento forte del percorso è stato l'incontro con Daniel Uche, ex bambino soldato della Nigeria, costretto a lasciare la scuola all'età di 11 anni per combattere nella guerra civile in Biafra e poi fuggito dal suo paese attraverso il deserto, le violenze e i soprusi, la sopravvivenza in Libia, il viaggio per mare fino all'Italia, lo sfruttamento nei campi del sud Italia e l'illusione dei guadagni facili con la droga, l'esperienza del carcere.

Un'esperienza che, pur nella sofferenza per la privazione della libertà, è stata la sua salvezza perché gli ha consentito di tornare a scuola (il suo sogno interrotto di bambino), di incontrare persone che lo hanno accolto e aiutato. Daniel oggi ha 31 anni, vive a Trento, ha concluso il liceo economico-sociale e si vuole iscrivere all'università per aiutare il suo Paese. Intanto lavora dando una mano a persone con disagio mentale e fa volontariato con un'associazione locale. Daniel è venuto a scuola per tre volte portando sempre con sé la sua sciarpa del Milan, di cui è grande tifoso. Ha incontrato gli studenti di otto classi, quasi 160 ragazzi, che lo hanno ascoltato con grande attenzione e rispetto; qualcuno ha riconosciuto in lui l'arbitro incontrato sui campi di calcio.

Le sue parole, la sua storia hanno toccato nel profondo e hanno suscitato domande non banali sulla realtà del carcere, del male e della pena, ponendo interrogativi sull'efficacia delle pene attuali per la rieducazione dei colpevoli e la sicurezza dei cittadini. Obiettivo del progetto è stato offrire uno sguardo critico e riflessivo sul tema della "sanzione penale", con una particolare attenzione anche ai modelli alternativi già presenti nell'ordinamento italiano, pensando all'articolo 27 della Costituzione che recita "Le pene non possono consistere in trattamenti contrari al senso di umanità e devono tendere alla rieducazione del condannato." E di fronte al racconto



La costruzione della voce di Wikipedia
in laboratorio informatico

di Daniel, delle sue giornate vuote e inutili in carcere, la domanda è sorta spontanea tra gli studenti: ma se si potesse lavorare ...

I ragazzi hanno intuito che il carcere non è lontano dalle nostre città e che investire nel reinserimento delle persone detenute significa investire sulla sicurezza della società.

Gennaio-maggio 2019

Progetto Wikipedia: i protagonisti della nostra storia

Ancora parole, questa volta parole scritte, nel nuovo progetto di scrittura su Wikipedia.

In vista del 145° anniversario di fondazione dell'Istituto Agrario, la Biblioteca ha proposto di arricchire la voce sulla storia dell'Istituto (scritta nella famosa enciclopedia online da una classe di qualche anno fa) inserendo o completando le biografie di alcuni personaggi significativi.

La classe 3 VE, con l'insegnante prof.ssa Milena Maines, ha lavorato alla redazione delle seguenti biografie: Osvaldo Orsi (docente, direttore 1919-1927); Giulio Catoni (presidente 1946-1949); Rebo Rigotti (sperimentatore 1936-1959).

A questi si è aggiunta la biografia di Emma Schwarz, una delle poche donne trentine che hanno svolto un ruolo pubblico nel settore dell'agricoltura, essendo stata la fondatrice

delle Donne rurali (ora Donne Impresa, settore femminile del sindacato agricolo Coldiretti), al fianco dello storico presidente Paolo Bonomi.

L'introduzione alle regole di scrittura imposte da Wikipedia e il supporto tecnico sono stati forniti da un wiki-pediano che ha accompagnato il lavoro della classe. La Biblioteca, con fondo dei libri storici, ha fornito i documenti e il supporto nella ricerca. La sfida principale per gli studenti, infatti, è stata la ricerca delle documentazione, l'elaborazione delle informazioni, il controllo e la citazione delle fonti, la cura nell'inserimento dei rinvii e dei legami tra voci.

Nell'epoca delle *fake news* e dei *like* dati o cliccati senza verifica, questo laboratorio ha costituito un esercizio di cittadinanza digitale e ha permesso di cominciare a familiarizzare con le strategie e i metodi di ricerca bibliografica e di gestione dell'informazione in rete. Gli studenti hanno lavorato all'interno delle rigide regole di scrittura di Wikipedia che impone la verifica delle fonti, vieta il copia-incolla, richiede una scrittura neutrale.

Parole, dunque, da verificare e scrivere con cura e responsabilità, perché diventino fonti di informazione affidabili per coloro che le leggeranno.

Il lavoro portato a termine dalla classe 3 VE è ora a disposizione di tutti su Wikipedia.



Articolazione PT

Le risposte dei ragazzi alle problematiche ambientali dell'agricoltura di oggi



ROMINA MENAPACE
Referente Articolazione Produzioni
e Trasformazione

Nell'anno scolastico 2018/2019, i ragazzi dell'articolazione Produzioni e Trasformazione hanno partecipato ad un progetto di Alternanza Scuola Lavoro, nella forma di Simul Impresa. A gruppi di circa 5 sono stati chiamati ad elaborare una proposta progettuale che poteva essere sia un'ipotesi imprenditoriale, o delle azioni a carico o finanziate dall'ente pubblico, in quanto non sostenibili economicamente.

Tali proposte progettuali dovevano apportare un contributo positivo in aree tematiche che sono state individuate come particolarmente attuali e problematiche.

- La valorizzazione della filiera del legno
- Il rapporto tra frutticoltura e paesaggio
- L'acqua, risorsa importantissima e uso irriguo
- La valorizzazione dei prodotti trentini

Per tale attività, i funzionari dell'assessorato all'agricoltura si sono resi disponibili per incontrare i ragazzi presso le loro strutture allo scopo di illustrare le principali problematiche e dare delle risposte ad eventuali dubbi o richieste dei ragazzi. Successivamente i ragazzi hanno lavorato all'elaborazione dei progetti:

- Rapporto tra Frutticoltura e residenti
- L'avanzamento del pascolo e la valorizzazione delle malghe
- MATERIALE PLASTICO IN AGRICOLTURA: sostituzione del materiale plastico utilizzato per le

I primi tre gruppi classificati
con il Dirigente e la Commissione
.....

reti antigrandine con dei polimeri ottenuti dal siero del latte.

- MALGAPP: un'applicazione per smartphone che integra Trentino Outdoor per mettere in rete e valorizzare alcune malghe
- UNO SCHIANTO DI MUSEO: una proposta di museo vivo, un percorso didattico educativo su un territorio colpito dalla tempesta Vaia
- IMPATTO PAESAGGISTICO DEI DISPOSITIVI ANTIGRANDINE: una stima della convenienza economica dell'assicurazione per i danni da grandine rispetto alle reti, in due località interessanti dal punto di vista paesaggistico.
- IL RICHIAMO DELLA FORESTA: come gestire i grandi carnivori sugli alpeggi? Come favorire la convivenza dell'alpicoltura e del lupo?
- TRENTINO MIELE: messa in rete degli operatori del settore apistico e creazione di un unico strumento on line di comunicazione con i potenziali consumatori
- I CORSI D'ACQUA: creazione di un sistema basato su una piat-

taforma già esistente del Consorzio dei Comuni (SensorCivico) per la segnalazione del grado di manutenzione dei corpi idrici minori, a supporto dell'attività del Bacini Montani

- WOODEN TEAM: progettazione di un'area logistica per il deposito temporaneo degli schianti presso il lago di Serrai e successiva riconversione a scopo ricreativo - turistico.

I progetti sono stati esposti il 21 maggio a una commissione tecnica, presieduta dall'assessore Giulia Zanotelli, con la presenza del dott. Alessandro Wolynski e del dott. Alberto Giacomoni. I criteri di valutazione sono stati innovazione, capacità di creare relazione e comunicazione, fattibilità, efficacia e chiarezza degli obiettivi che si intendono raggiungere e collegamento con le azioni proposte.

Il primo premio è stato attribuito a MATERIALE PLASTICO IN AGRICOLTURA, il secondo a UNO SCHIANTO DI MUSEO, il terzo a MALGAPP.



Corso enotecnico: il vino per formazione e professione
foto di Mauro Bragagna



CANTUCCIO
CORSO ENOTECNICO (EX 6S)



III Concorso Valorizzazione vini e territorio



ANDREA PANICHI
 Coordinatore DIPS
 Dipartimento Istruzione Post Secondaria

Il IV Concorso Valorizzazione vini e territorio sarà sicuramente diverso e strano da organizzare, sarà il primo senza il supporto delle due colonne che hanno sorretto il simbolico "tempio" della nostra manifestazione. A distanza di pochissimi mesi infatti il Dirigente scolastico, prof. Marco Dal Rì, ovvero la colonna che ha, non solo sorretto, ma concesso anche la possibilità di provare ad organizzare il Concorso, e il prof. Salvatore Maule, la colonna che ha issato l'idea e sostenuto la gran parte degli oneri logistici organizzativi, saranno in pensione

Questa premessa è doverosa prima di parlare della terza edizione, quella che si è conclusa ormai da qualche mese e che grazie proprio alle due "colonne" non ha presentato alcuna sorpresa negativa. Reperimento vini, logistica, accoglienza enologi e gior-

nalisti, vini in gara e premiazione al Vinitaly, tutto si è svolto regolarmente, nessun grossolano errore e nessuna lamentela, pertanto quello che andiamo di seguito a leggere sarà un semplice, ma non banale, resoconto di quanto è accaduto.

Per la terza edizione svoltasi nelle giornate di giovedì 28 e venerdì 29 marzo 2019 si è scelto di valorizzare e promuovere la qualità dei vini del territorio, specificatamente: Teroldego Rotaliano DOP, Trentino DOP con indicazione di vitigno Chardonnay e Nosiola, Vigneti delle Dolomiti IGP e Vallagarina IGP con le indicazioni di vitigno per la tipologia Nosiola, Alto Adige Südtirol DOP Chardonnay.

Per tutte le tipologie, ad eccezione del Teroldego Rotaliano DOP, dove erano in gara solo le vendemmie precedenti al 2017, è stato scelto di dividerle tra le annate giovani (2018

Alcuni studenti del corso enotecnico pronti per servire i vini in gara

e 2017) e le precedenti, per un totale di 7 categorie in gara, che hanno portato a competere 68 aziende.

I 30 commissari: giornalisti di riviste enogastronomie, enologi praticanti, responsabili di guide o rubriche, sommelier ecc. provenienti da molte regioni di Italia, hanno potuto valutare, in degustazioni randomizzate e anonime, oltre 116 etichette in gara servite in maniera impeccabile dai nostri studenti (impeccabile non è esagerato, in quanto nessuno è stato accidentalmente bagnato o schizzato su oltre 4000 bicchieri riempiti in due giorni), per arrivare a decretare i vincitori. Parte integrante del ruolo del commissario è stato quello di affiancare i nostri 25 studenti del Corso Enotecnico che, a rotazione, sedevano fianco a fianco per imparare e confrontarsi sugli oltre 116 vini in gara chiamati a rappresentare un Territorio ricco di eccellenze. Per gli studenti del Corso Enotecnico è stata un'importante occasione per poter confrontare le competenze acquisite durante l'anno formativo al fianco di grandi esperti.

Come per le edizioni precedenti, la manifestazione è stata possibile e attuabile con il supporto delle due sezioni locali Assoenologi Trentino ed Alto Adige che hanno fornito supporto sia per la programmazione che per la realizzazione, garantendo commissari e indicazioni utili attraverso i loro due presidenti provinciali: l'eno-

logo Goffredo Pasolli, per la sezione Trentino, e l'enologo Stephan Filippi, per la sezione Alto Adige.

L'evento, autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali come Concorso Ufficiale, è stato supportato come di consueto (e pertanto ringraziamo) dai tre comuni della Piana Rotaliana: San Michele all'Adige, Mezzolombardo e Mezzocorona, in particolare quest'ultimo ha ospitato nel tardo pomeriggio un evento incentrato sul Teroldego proprio all'interno dello storico Palazzo Firmian, sede del comune di Mezzocorona.

La premiazione come ormai di consuetudine è poi stata fatta al Vinitaly presso lo stand della Fondazione Mach, dove il Presidente della Fondazione Mach prof. Andrea Segré, il Direttore Generale dott. Sergio Menapace, il nostro Dirigente scolastico prof. Marco dal Rì e autorità politiche della Provincia Autonoma di Trento hanno consegnato le targhe ai vincitori.

Pertanto, prima di procedere a lasciare la traccia storica del III Concorso (d'altronde si scrive per un annuario e lo scopo dell'annuario è raccontare i fatti accaduti in quell'anno), è doveroso, ma non oneroso, ringraziare veramente di cuore tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa terza edizione di cui non è affatto facile scrivere poiché tutto si è svolto per il meglio.



Le autorità (con il microfono in mano il Presidente della Provincia Autonoma di Trento Maurizio Fugatti) durante le premiazioni al Vinitaly

Qui sotto semplicemente i risultati con i nomi dei vincitori per ogni singola categoria:

	Cantina	Trentino DOP Nosiola vendemmie 2017 – 2018	Punti
1	Azienda Agricola Maso Poli	Trentino DOC Nosiola 2018	85,58
2	Cantina La-Vis e Valle di Cembra	Trentino DOC Nosiola 2018	84,29
3	Cantina Toblino	Trentino DOC Nosiola 2017	83,88
3	Azienda Agricola Donati Marco	Trentino DOC Nosiola Sole Alto 2018	83,88

	Cantina	Vigneti delle Dolomiti IGP Nosiola e Vallagarina IGP Nosiola vendemmie 2017 – 2018	Punti
1	Madonna delle Vittorie	Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGP 2018	84,38
2	Casata Monfort	Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT Corylus 2017	83,46
3	Azienda Agricola Fratelli Pisoni	Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT 2018	83,08

	Cantina	Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2017 – 2018	Punti
1	Cantina Agraria Riva del Garda	Trentino DOC Chardonnay Vigna Loré 2017	85,67
2	Azienda Agricola Grigoletti Bruno	Trentino DOC Chardonnay L'Opera 2017	85,17
3	Cantina Vivallis	Trentino DOC Chardonnay 2017	83,83

	Cantina	Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2015 – 2016	Punti
1	Cantina Agraria Riva del Garda	Trentino DOC Chardonnay Vigna Loré 2016	85,63
2	Azienda Agricola Maso Grener	Trentino DOC Chardonnay Vigna Tratta 2016	85,54
3	Tenute Lunelli	Trentino DOC Chardonnay Villa Margon 2016	85,08

	Cantina	Südtirol – Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2017 – 2018	Punti
1	Kellerei Terlan – Terlano	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay Kreuth 2017	86,08
2	Kettmeir	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay 2018	85,88
3	Kellerei Andrian – Andriano	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay Somereto 2018	85,71

	Cantina	Südtirol – Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2015 – 2016	Punti
1	Peter Zemmer	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay Ris. Crivelli 2016	88,33
2	Kellerei Schreckbichl – Colterenzio	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay Lafóa 2016	87,42
3	Kellerei Kurtatsch – Cortaccia	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay Ris. Freienfeld 2016	86,04
3	Azienda Vinicola Castelfeder	Südtirol – A.A. DOC Chardonnay Ris. Borgum Novum 2015	86,04

	Cantina	Vigneti delle Dolomiti IGP Nosiola e Vallagarina IGP Nosiola vendemmie 2017 – 2018	Punti
1	Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano	Teroldego Rotaliano DOC Due Vigneti 2015	87,01
2	Azienda Vinicola Fratelli Dorigati	Teroldego Rotaliano DOC Riserva Diedri 2016	86,92
3	Cantina Rotaliana Mezzolombardo	Teroldego Rotaliano DOC Clesurae 2011	86,67

	Cantina	Premio unico Studenti Corso Enotecnico anno scolastico 2018/19	Punti
1	Mezzacorona – Nosio	Teroldego Rotaliano DOC Riserva Castel Firmian 2015	88,63

Poco dunque è stato scritto su quello che è accaduto e molto ad oggi (09/09/2019) resta da ipotizzare per il futuro: chi organizzerà la quarta edizione? Chi sarà il presidente delle commissioni di assaggio? Su quali tipologie di vini? Con quali giudici? Chi parlerà con il mondo dei produttori? E molte altre domande...

In un colpo solo, dal mio punto di vista, abbiamo perso il Cuore della manifestazione (il prof. Dal Ri) e la Mente dell'organizzazione (il prof. Maule)... restano le braccia, le mie e quelle degli altri collaboratori: il prof. Maines

per il supporto informatico, il prof. Minutolo per la gestione dei vini e il coordinamento degli studenti, Claudio Scaramuzza per la gestione delle iscrizioni, Sergio Valgoi per la ricezione e l'archivio dei vini e qualcun altro di grande valore che sicuramente salirà sulla nostra barca per cercare di fare qualcosa di buono, vero e utile come ci ha insegnato l'amico Socrate...

Tra un anno chi avrà la pazienza o la curiosità di leggere il resoconto sulla IV edizione dell'Annuario farà le sue debite considerazioni.



Salvatore Maule durante la degustazione randomizzata



Un grande risultato per gli studenti del corso enotecnico al Campionato europeo della vite e del vino 2019



LUCA RUSSO

Insegnante tecnico pratico di Biologia

Da sinistra, Giacomo Saltori, un'insegnante della scuola organizzatrice, la regina del vino del Lussemburgo e Mirco Pedegani

Quest'anno l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige conquista la medaglia d'oro e di bronzo alla 14esima edizione della "EUROPEA Wine Championship", l'importante rassegna didattica dedicata alla vite e al vino che dal 22 al 26 aprile 2019 ha visto sfidarsi a Lussemburgo 64 studenti provenienti da 14 nazioni. Ogni scuola partecipa con due studenti di età compresa tra i 17 e 25 anni.

I protagonisti del risultato sono gli studenti del corso per enotecnici Giacomo Saltori e Mirco Pedegani che hanno raggiunto rispettivamente il primo e il terzo posto in classifica. I giovani si sono sfidati, in lingua inglese, sulle conoscenze tecniche, dall'enologia alla viticoltura, dalla potatura alle malattie della vite, dalla microbiologia alla degustazione.

È dal 2012 che tutti gli anni, in manie-

ra continuativa, gli studenti della FEM conquistano i primi posti in classifica di questa gara, la più prestigiosa a livello europeo nel settore vitienologico che coinvolge scuole e università. Quest'anno la competizione ha coinvolto le seguenti nazioni: Italia, Austria, Belgio, Francia, Germania, Inghilterra, Ungheria, Lussemburgo, Slovenia, Croazia, Repubblica Ceca, Slovacchia, Spagna e Svizzera. In totale hanno partecipato 32 scuole enologiche, ognuna delle quali con due studenti dell'età compresa tra i 17 e i 25 anni. L'Italia era rappresentata da quattro scuole: Conegliano, Laimburg, Ora e San Michele all'Adige, quest'ultima con i due studenti, Giacomo Saltori e Mirco Pedegani accompagnati dal sottoscritto.

Il campionato è strutturato in diverse prove che richiedono competenze sia

in ambito teorico che pratico e una preparazione multidisciplinare.

Nei test di Viticoltura è richiesta la conoscenza delle diverse forme d'allevamento, dei portainnesti, delle varietà internazionali e il saper eseguire concretamente una potatura della vite. Per la Patologia gli studenti devono diagnosticare le diverse malattie della vite e distinguere gli insetti dannosi da quelli utili. In Enologia è necessario conoscere i diversi processi di vinificazione e sapere eseguire i vari trattamenti al vino. Nella degustazione bisogna riconoscere i vini varietali e avere competenza sui diversi caratteri sensoriali.

Ogni test è stato programmato in un tempo prestabilito e valutato secondo criteri che tengono conto delle conoscenze e delle abilità del candidato. Per ogni prova la valutazione è assegnata in decimi

La commissione esaminatrice è composta dagli insegnanti delle diverse scuole partecipanti e della scuola organizzatrice.

Da quando ha iniziato a partecipare, nel 2012, la Fondazione Mach si è

sempre distinta in questa gara: nel 2012 terzo posto assoluto per Umberto Pilati ad Ascoli Piceno; nel 2014 primo posto assoluto per Marco Comai e terzo posto per Gabriele Furlotti ad Ath (Belgio); nel 2015 secondo posto assoluto per Andrea Antonelli a Klosterneuburg (Austria); nel 2016 terzo posto nella prova di viticoltura per Ada Fellin a Morges (Svizzera); nel 2017 secondo e terzo posto assoluto per Valentino Pedrotti e Luca Balboni ad Avize in Champagne (Francia), mentre nel 2018 medaglia di bronzo nella prova di squadra per gli studenti Francesco Valer e Andrea Morelli a Novo Mesto (Slovenia).

Per gli studenti queste esperienze sono motivo d'orgoglio, ma anche fattore di crescita sia culturale che umana, in quanto possono confrontarsi tra loro ed instaurare nuove amicizie. Questi eventi servono anche per far crescere negli allievi una maggiore identità europea. Si creano infatti numerose opportunità di contatto tra i partecipanti delle differenti nazionalità e di confronto tra idee e culture diverse.



Mirco Pedegani durante un test di riconoscimento di Patologia vegetale



Sbatti il mosto in prima pagina



RINO MINUTOLO
Responsabile cantina didattica

Lo scorso 7 novembre è stata inaugurata la Cantina Didattica. L'evento è stato il coronamento di un progetto di allestimento durato alcuni anni, fortemente voluto e sostenuto dal prof. Marco Dal Rì, per arricchire di un ulteriore strumento l'offerta formativa dell'Istituto Agrario di San Michele. La Cantina Didattica si affianca, infatti, senza sovrapporsi, alle due realtà già presenti nella Fondazione, ossia la Cantina di Produzione, di pertinenza dell'azienda agricola, e la Cantina di Microvinificazione, afferente al CTT.

La sua peculiarità consiste nella vocazione didattica: nella cantina avviene infatti, per mano degli studenti, la vinificazione delle uve prevalentemente provenienti dalla collezione didattica dell'Istituto, situata in un appezzamento adiacente. Al suo interno viene svolta l'intera filiera di produzione del vino, dalla materia prima fino all'imbottigliamento.

L'attività in cantina vuole essere una "palestra" per i nostri studenti, *in primis* per quelli del Corso di Viticoltura ed Enologia e per il Corso Enotecnico, nonché per il Corso Agroalimentare della Formazione Professionale. Essa è inoltre a disposizione per le esperienze pratiche di altri indirizzi dell'Istituto. Si tratta di una novità per la Fondazione, che crede fortemente nella valenza formativa dell'affiancare le esperienze pratiche, sul campo, alla solida formazione teorica dei ragazzi, completandola e rafforzandola.

Il "cuore" della cantina è una batteria di serbatoi in acciaio di piccole dimensioni (50, 100 e 150 litri) termocondizionati, collocati in un locale di grandi dimensioni, una caratteristica strutturale che ben si presta alla didattica. A completamento della dotazione strumentale, alcune macchine indispensabili alla vinificazione (pigiadiraspatrice, pompa,

Locale stagionatura legno
di risonanza



Pulizie

pressa), alle quali si affiancheranno periodicamente attrezzature che le aziende di settore vorranno mettere a disposizione in prova, in modo che la struttura si mantenga il più possibile aggiornata anche dal punto di vista tecnico. È motivo di orgoglio per l'Istituto, inoltre, aver contribuito a valorizzare un immobile dismesso. La cantina nasce infatti nei locali della vecchia stalla, da anni utilizzata come magazzino e parzialmente in disuso. Il suo allestimento ha anche permesso di intrecciare ed intensificare i rapporti con il mondo produttivo: molte sono state le aziende che si occupano di produzione di attrezzature e articoli per l'enologia che hanno voluto contribuire in vario modo alla realizzazione di questo progetto. Tale aspetto ha una ricaduta positiva sulla

formazione degli studenti, futuri enologi e operatori a vari livelli nel mondo vitivinicolo, che vengono in contatto con le imprese attive nel settore, nonché per le aziende, che legano il loro nome al prestigio dell'Istituto. In un locale adiacente alla cantina è, inoltre, in corso di approntamento il birrificio didattico, a completamento dell'offerta formativa in un ambito di crescente interesse, sia a livello locale che internazionale. Auspicando che la cantina possa consolidarsi quale punto di riferimento per la formazione pratica dei nostri studenti, non va dimenticato che molte sono le persone che hanno creduto nel progetto e contribuito alla sua realizzazione, primo fra tutti va rammentato il prezioso e fattivo contributo del prof. Salvatore Maule.



Inserimento dati ed impostazione software



Rebo Rigotti: breve ritratto dell'antesignano genetista di S. Michele



FRANCESCO SPAGNOLLI
già Dirigente scolastico

Ho avuto la fortuna di conoscere personalmente Rebo Rigotti. "Conoscere" è, forse, un po' fuori luogo perché (eravamo agli inizi degli anni '60 del secolo scorso) il sottoscritto da "implume" studentello di S. Michele percorreva quotidianamente in andata ed in ritorno il tragitto Trento S. Michele sulla mitica "vacca none-sa", utilizzata pressoché come unico mezzo di trasporto da studenti, professori e ricercatori.

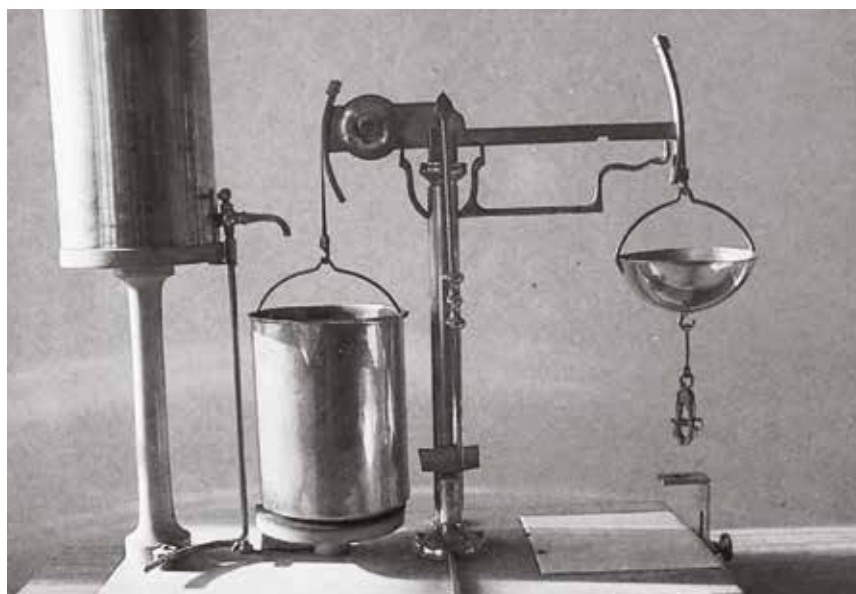
Per la verità, sto parlando dell'anno scolastico 1963-'64, Rebo Rigotti era già pensionato (dal 31 dicembre 1959), ma continuava a frequentare quasi quotidianamente quel suo ormai ex luogo di lavoro, dove colleghi e discepoli provvedevano a far proseguire nel tempo i frutti della sua infaticabile opera.

In effetti, anche allora, qualcuno

malignava che questo suo attaccamento post-pensionistico agli ex siti operativi fosse motivato dalla sua seria preoccupazione che qualcuno "volesse buttar tutto alle ortiche". Anche in quell'occasione fu lungimirante, poiché qualche momento oscuro nella conservazione e coltivazione dei risultati concreti della sua immane mole di ricerche, soprattutto genetiche, c'è stato, e parte del prezioso materiale da lui costituito è andato, purtroppo, irrimediabilmente perduto.

Tuttavia, come insegna il filosofo napoletano G.B. Vico con la teoria dei "corsi e dei ricorsi della storia", non trascorse nemmeno un ventennio che il "gruppo viticolo" dell'allora stazione sperimentale (con O. Gosen, I. Roncador e poi U. Malossini) si premurò di "riscoprire e promuovere"

Immagine di Rebo Rigotti al lavoro



Apparecchio Rigotti per la determinazione dell'indice di resistenza nelle uve da tavola

alcuni degli incroci viticoli effettuati da Rigotti e, viste le mutate norme legislative in materia, di provvedere ad iscriverli (dopo un'appropriata "cerimonia di battesimo") nel Catalogo nazionale delle varietà di uva da vino: fu così che l'incrocio Rigotti 107/3 venne inserito, nel 1978, al numero 301 con il nome di "Rebo".

Ma facciamo un passo indietro: Rebo Rigotti nacque a Padergnone, in prossimità dei laghi di Toblino e di Santa Massenza, in un'area viticola particolarmente vocata alla produzione del Vino Santo, l'11 luglio 1891 in una famiglia contadina e fu il primo di cinque fratelli (Sennen, Gennaro, Fabio e Quintino gli altri). Compì gli studi agrari a S. Michele (dal 1905 al 1907). Dal 1919 al 1921 fu rilevatore dei danni di guerra al Genio Civile di Rovereto, mentre dal '21 al '23 operò come ispettore delle Cantine Sociali della Regione Trentino-A.A. e successivamente divenne direttore dei vivai viticolo-pomologici del Consiglio Agrario Provinciale di Trento dove, tra l'altro, collaborò con l'insigne fitopatologo Giulio Catoni. Nel 1928, a seguito di una norma per così dire transitoria, riguardante la professione del Perito Agrario, norma che si riferiva anche ai diplomati della Scuola di S. Michele, in quanto la stessa fino al 1918 operava nel territorio dell'Impero Asburgico, ed assieme ad altri ex compagni di cor-

so e non, sostenne a Conegliano gli esami per diventare Perito Agrario, a tutti gli effetti delle leggi del Regno d'Italia.

Nel 1936, per concorso ministeriale, approda alla stazione sperimentale agraria di S. Michele dove, nei successivi 25 anni, svolge un'immensa mole di lavoro di ricerca improntata soprattutto sul miglioramento genetico delle principali specie vegetali oggetto di coltivazione in provincia di Trento ed in particolare vite, melo, patata, frumento ed erba medica. Tuttavia il suo terreno d'indagine preferito era rappresentato dalla vite per la quale si prefisse, nell'arco di tempo di un quindicennio (1936-1950) di realizzare un vasto progetto di miglioramento varietale attraverso una serie di incroci (quindi tra cultivar appartenenti alla specie *Vitis vinifera* L.) allo scopo di realizzare vitigni di pregio usando come materiale di base varietà "fini" locali e varietà "fini" straniere (oggi si direbbe cultivar autoctone e cultivar alloctone).

A proposito di questi incroci, spesso si parla della "birichinata" che a Rebo Rigotti avrebbe combinato Ferdinando Tonon (per un certo periodo suo fidato assistente alla sperimentazione, anche se di fede politica ben diversa), il quale mescolò i pollini predisposti per gli incroci, facendo così in modo che il "padre" del Rebo non fosse il Marzemino gentile, ben-

Rebo

.....



si il Teroldego. Lo stesso Tonon, in un convegno svoltosi a Padergnone qualche anno fa, ha ammesso che “una folata di vento entrata dalla finestra avrebbe mescolato i pollini” e che lui li raccolse alla spicciolata rimettendoli negli appositi contenitori etichettati, facendo finta che non fosse successo nulla, al fine di evitare rimproveri da parte del “Capo”, estremamente suscettibile quando veniva a mancare la “rigorosit  del lavoro”. Tuttavia, analizzando obiettivamente la storia, sembra che questo episodio risulti poco probabile, dal momento che Rigotti effettu  la serie di incroci che portarono al Rebo nel 1948, mentre Tonon gli fu assistente, saltuariamente, dal 1938 al 1946. Siccome anche il Sennen (I.R. 107/2) ha gli stessi parentali (Merlot e Teroldego),   probabile che l’errore sia stato causato da uno scambio di etichette nelle fasi iniziali dei trapianti e/o delle prime moltiplicazioni (U. Malossini).

Comunque siano andate le cose, la collaborazione tra i due fu cos  intensa e gli obiettivi da perseguire ampiamente condivisi, che furono entrambi “pilastri” nella predisposizione della “carta viticola della Provincia di Trento”, il documento fondamentale che censiva particella per particella, variet  per variet , Comune per Comune, tutto il sistema vitivinicolo trentino: un vero e proprio antesignano dell’attuale cata-

sto, dove i mezzi pi  o meno potenti dell’informatica hanno sostituito quell’enorme quanto capillare lavoro costituito da minuziosi sopralluoghi con gli strumenti e le metodologie di allora (1951).

Rigotti era perfettamente conscio delle sue conoscenze e del suo valore, ma tutt’altro che ambizioso di scrivere il suo nome (non il cognome) nella storia futura dei suoi incroci. Fu cos  che prefer  chiamarli semplicemente “Incroci Rigotti” seguiti da due numeri, il primo dei quali indicava la serie ed il secondo la linea (cio  il semenzale): il 107/3 rappresentava pertanto la vite nata da seme della serie 107 di incroci e dal vinacciolo numero 3.

Rebo Rigotti era, oltre che uno scienziato-agronomo-genetista, anche un grande divulgatore: sapeva sia scrivere in maniera estremamente comprensibile “dai pi ”, sia parlare ad un pubblico che spesso si dimostrava culturalmente molto variegato; emblematico   il suo “manuale di agraria” dove condensa le conoscenze scientifiche del tempo e le coniuga perfettamente con gli aspetti applicativi (che, tra l’altro, lui aveva vissuto personalmente), come altrettanto frequentate furono le sue “conferenze” dalla cattedra ambulante di agricoltura.

Quest’ultimo particolare testimonia che non voleva assolutamente chiudersi nella “torre di avorio” della ricerca, ma restare ancorato al territorio, in particolare a quello della “sua” Padergnone, dove il fratello Sennen gli dava “una mano” nel coltivare semenzali di vite, innesti melo, campi di patate e di erba medica.

Ma Padergnone e Valle dei Laghi significava anche, allora come ora, “Vino Santo” ed a questa vera e propria “perla enologica” (tra l’altro prodotta gi  dal padre Pietro) dedic  non pochi sforzi per “normalizzare” la tecnologia produttiva e ridurre l’aleatoriet  dovuta alle condizioni di appassimento ed al “marciume nobile”: per questo nelle immediate vicinanze della casa di famiglia fece edificare l’“essiccatoio”, una co-

struzione fatta appositamente per l'appassimento delle uve Nosiola da Vino Santo e predisposta in maniera tale da sfruttare perfettamente l'influenza dell'Ora del Garda, la ben nota brezza che svolge un ruolo tutt'altro che trascurabile nella disidratazione degli acini.

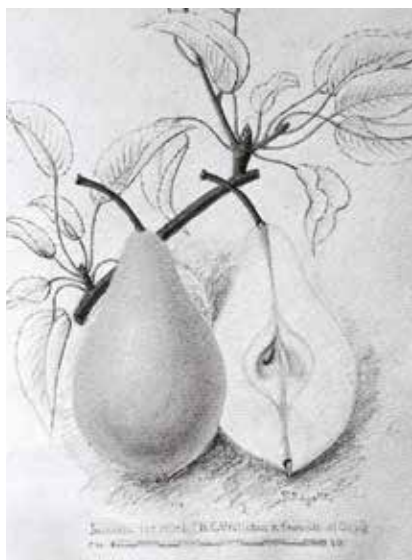
Ma il suo "cruccio" era il marciume nobile, di cui aveva intuito il ruolo determinante ai fini organolettici e qualitativi: per questo prese contatti (agli inizi degli anni '20) con il famoso micologo solandro don Giacomo Bresadola al fine di poter selezionare qualche ceppo di *Botritis Cinerea* che potesse essere coltivato, ovviamente su idoneo substrato, e quindi "inoculato" per provocare l'infavatura: i tentativi non riuscirono, ma la sua intuizione lasciò un segno indelebile nelle conoscenze dello sviluppo endofitico che tanto caratterizza grandissimi vini di tutto il mondo enologico (Sauternes, Beerenauslese, Tokaj, ecc.). Oltre che valido quanto coscienzioso ricercatore, Rebo Rigotti era anche una felice penna non solo nello scrivere, ma pure nel disegnare: a dir poco "ammirabili" restano le sue "Tavole" di meteorologia (disegni perfetti dei vari tipi di nubi), gli schizzi (dotati di una straordinaria perfezione nell'evidenziare gli aspetti scientificamente rilevanti) relativi agli ecotipi di erba medica da lui stesso selezionati, od alle cultivar di patata ottenute per incrocio: un "Raffaello" dell'agricoltura insomma!

Tutti ritengono comunque che il suo capolavoro debbano essere considerati l'impegno profuso ed i risultati ottenuti nel campo della genetica della vite alla quale lavorò dal 1924 al 1950; in particolare dal 1937 al 1950 realizzò tutta quella serie di incroci con l'obiettivo di ottenere pregevoli vitigni sotto l'aspetto qualitativo e che fondessero i requisiti di finezza tra gli stranieri ed i locali: da questo lavoro, oltre al già citato Rebo, ottenne anche il Sennen (I.R. 107/2), il Goldtraminer (I.R. 84/11), il Gosen (I.R. 123/4) ed altri ancora tra i quali due varietà da tavola che, per via della particolare forma dell'acino,

lui stesso chiamò rispettivamente "Dattero bianco" e "Dattero nero".

Fin dai tempi di S. Michele (da studente) ho sempre avuto grande ammirazione per quell'enciclopedico personaggio per cui, quando ho incominciato a piantare vigneti in quel di Cimone, non ho potuto fare a meno di dedicare un piccolo appezzamento sperimentale alla coltivazione di alcuni dei suoi incroci e tra questi Rebo, Sennen e Gold Traminer. Dai risultati ottenuti (ormai sono passati più di vent'anni) posso affermare che in quell'ambiente e a quella quota (600 m s.l.m. circa) il Sennen fornisce risultati decisamente migliori del Rebo (grappolo più spargolo e di minor sensibilità alla *Botritis*), ma quello che mi ha entusiasmato è il Goldtraminer con acini a buccia relativamente spessa, in grado di sopportare perfettamente un appassimento in pianta (vendemmia tardiva).

Rebo Rigotti, che si è spento a Trento il 9 settembre 1971, è stato ed è spesso ricordato in molti incontri e convegni, un antesignano, mentre il frutto del suo lavoro (in particolare viticolo) ha ormai varcato da tempo i confini provinciali: raccogliere i vini ottenuti dai suoi vitigni, magari proprio a S. Michele (sua scuola e suo principale posto di lavoro), per farne un'interessante mostra potrebbe esser un'idea per regalargli un sincero quanto meritato "brindisi alla memoria".



Disegno di Rebo Rigotti, raffigurante l'incrocio 110/1



Tenerife e Lanzarote Wine's Road

Viaggio studio Corso Enotecnico a Tenerife e Lanzarote
04-11/05/2019



GIACOMO SALTORI
ex studente Corso enotecnico

Esistono all'interno di qualsiasi percorso scolastico dei momenti cruciali che vengono meditati ed attesi da noi studenti con l'impazienza e la trepidazione che si riserva agli eventi più importanti.

Il Corso Enotecnico è un condensato di questi momenti, ma fra tutti il Viaggio di fine corso occupa sicuramente un posto di primo piano nelle nostre aspettative.

Già a novembre, all'indomani del rientro dai tirocini vendemmiali, si inizia a discutere sulla possibile meta. Nelle fredde mattinate d'inverno c'è chi propone la tradizionalissima Francia, chi una nuova riscoperta del nostro Belpaese e chi sostiene sia irrinunciabile una visita alle soleggiate valli del Douro; ma fra tutte le opzioni, silenziosamente una diventa predominante: allontanarsi, in sen-

so geografico e non, dalle culle della viticoltura ed enologia tradizionali per scoprire realtà particolarissime come quella dei tropici europei: le isole Canarie.

L'idea ha subito trovato l'entusiasmo e la collaborazione dei nostri docenti che, vinte le ultime perplessità, ci hanno aiutato nell'organizzazione. In particolare gli accompagnatori Luca Russo e Sergio Moser si sono subito attivati per contattare agenzie, albergatori ed Alessandro Condini, ex studente 6S ora Agronomo e libero professionista, che si rivelerà poi elemento fondamentale per la buona riuscita del viaggio.

Così, lasciandoci alle spalle l'esperienza dell'Enomarcia da poco conclusa, domenica 4 maggio ci ritroviamo seduti su di un volo Ryanair in direzione Tenerife, l'isola con la

Tra i caschi di banane, ospiti della Finca la Laja (Buenavista del Norte)



La costa settentrionale di Tenerife vista dall'Ermita de San Pedro (Los Realejos)

maggior superficie viticola dell'arcipelago canario.

Da subito ci siamo immersi nell'ospitale spirito che anima l'isola incontrando i suoi abitanti e le bellezze architettoniche ed ambientali delle cittadine de La Laguna e di Santa Cruz de Tenerife con le sue splendide coste e maestose costruzioni. D'impatto è stata la vista dell'auditorium "Adan Martin" dell'architetto Santiago Calatrava, autore dell'incredibile design di questa struttura a vela il cui candore contrasta l'azzurro del mare e del cielo che le fanno da sfondo.

La nostra attenzione è stata presto catturata dall'ambito tecnico con la visita a numerose "bodegas", le aziende viti-vinicole spagnole, in ciascuna delle quali abbiamo trovato proprietari ed enologi appassionati che, partendo dal vigneto, ci hanno illustrato l'intera filiera produttiva, soffermandosi sulle particolarità dell'isola che impongono ad ogni realtà di sviluppare una propria filosofia per adattarsi alle condizioni diversissime di suolo, clima ed altitudine. Tali diversità ambientali danno origine ad altrettante diversità organolettiche dei prodotti che giustificano la divisione dell'isola in cinque distinte denominazioni di origine.

L'argomento della valorizzazione e comunicazione delle peculiarità del territorio è un tema che ci è stato approfonditamente esposto dal responsabile della Bodegas Vinatigo, convinto sostenitore di una viticol-

tura sostenibile e di qualità e considerato dai colleghi un vero innovatore nella radicata tradizione viticola dell'isola.

Come ci è stato sottolineato dai responsabili di Bodegas Ocampo, le particolarità più interessanti dell'isola non si trovano infatti in cantina, bensì nel vigneto dove i vignaioli portano avanti la coltivazione della vite franca di piede ottenuta da selezioni massali, allevata secondo antichi sistemi come la pergoletta bassa, il cordone intrecciato e il vaso. Nonostante la presenza degli internazionali Tempranillo, Cabernet e Syrah, le varietà autoctone come i Listan, il Vicarjago, il Gual, la Malvasia ed il Baboso sono i veri protagonisti della viti-enologia canarina che può vantare una lunga storia iniziata nel lontano 1400.



Caratteristico sistema a cordone intrecciato nei vigneti della Bodega Tajinaste a La Orotava

All'ombra di una pianta di avocado cv. Hass
presso la Finca el Cuchillo (Los Realejos)



Piacevole ed interessante è stata la giornata dedicata all'incontro con gli studenti della "Escuela de capacitación de Tacoronte", nostri colleghi isolani che, con entusiasmo, ci hanno introdotto alla viti-enologia di Tenerife, ascoltando poi con altrettanto interesse la descrizione del nostro Trentino.

Alle presentazioni è seguito un simpatico momento conviviale con la degustazione dei vini autoctoni e quelli da noi importati.

A metà settimana ci aspettava una sveglia all'alba e un volo con destinazione Lanzarote, l'isola vulcanica scoperta solo nei primi del 1300, considerata la più selvaggia dell'arcipelago.

La viticoltura qui trova un'espressione unica con viti centenarie che crescono prostrate all'interno di buche fino a 10 metri di diametro scavate nella sabbia vulcanica, per proteggere le piante dai forti venti che sferzano costantemente l'isola.

Le visite a due Bodegas, la Rubicon e la Bermejos, ci hanno permesso di addentrarci nei dettagli di tale particolare forma di viticoltura eroica che in un paesaggio apparentemente sterile, con sacrificio e sudore, dà vita a vini originali come la Malvasia vulcanica. Abbiamo degustato questo vino affacciati sull'amenissimo paesaggio: centinaia di crateri che risalgono le nere colline di Lanzarote.

Non poteva infine mancare il bagno nelle acque cristalline e mosse dell'o-

ceano Atlantico prima del rientro a Tenerife previsto in serata.

Il giorno seguente il programma prevedeva la salita del monte Teide che, con i suoi 3718 m.s.l.m., rappresenta il vero protagonista della viticoltura di Tenerife. Questa montagna funge infatti da spartiacque naturale che, intercettando le precipitazioni, divide l'isola in un nord fresco e lussureggiante ed un sud secco e quasi desertico.

Il pranzo al sacco sulla cima del Teide con in background un panorama degno di un film western e con il brindisi di rito a noi, all'Istituto ed alle bellezze e ricchezze della splendida isola, sarà sicuramente una delle immagini che più ci rimarrà impressa come ricordo di questo viaggio.

Il venerdì è stato dedicato a visite di aziende vitivinicole di medio-grande dimensione, ognuna icona della denominazione di appartenenza che, oltre ad averci illustrato il lato più commerciale dell'isola, ci hanno introdotto ad alcune delle altre attività produttive come l'oleificio della Bodegas Cumbra de Abona che, con i suoi oltre 20.000 olivi, vanta sull'isola il primato nel settore, e la distilleria della bodegas Insulares Tenerife.

Valore aggiunto a questo viaggio perfettamente riuscito è stato il nostro accompagnatore d'eccezione Alessandro Conдини che si è dimostrato sempre preparatissimo nei più disparati ambiti, arricchendo i

La viticoltura a Lanzarote



Vista del Teide (3718 m) dalla Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte

nostri spostamenti in pullman con esaurienti spiegazioni sulla storia, sul territorio, sulla fauna e flora dell'isola, oltre a fornirci particolari enologici e viticoli sempre interessanti.

A lui il merito di averci reso accessibili attraverso traduzioni simultanee le spiegazioni in spagnolo degli autoctoni e le visite, solitamente off-limits per i turisti, alle piantagioni di banane, pinas (ananas) e mango e al giardino di avocado più prosperoso di Tenerife.

Non sono mancate le uscite serali alla scoperta dei vicoli e della movida di Santa Cruz de Tenerife dove fra tapas, paella e vini locali abbiamo vissuto momenti di divertimento rafforzando le amicizie nate sui banchi negli ultimi quattro anni.

L'ultimo giorno, arrivato purtroppo troppo in fretta, abbiamo raggiunto quota 1700 m.s.l.m. dove tra i vigneti più alti d'Europa abbiamo partecipato all'ultima visita alla Bodegas Altos de Trevejos e degustato ottimi spumanti metodo classico che ci hanno sorpreso per la loro sapidità e freschezza, frutto del magico connubio tra altitudine e vicinanza alle coste. Nel viaggio di rientro un velo di malinconia ci ha avvolti non solo perché una bella esperienza stava finendo, ma soprattutto perché abbiamo concretamente realizzato che quelli che stavamo vivendo erano gli ultimi atti di un percorso che per molti di noi era cominciato sei anni prima, una ragione in più per considerare questo viaggio indimenticabile.

L'esperienza in terra spagnola ci ha molto arricchiti sia dal punto di vista scolastico, in quanto ci ha permesso di guardare in modo diverso, più critico, alcuni aspetti del modello produttivo appreso a scuola, sia dal punto di vista umano.

Il gruppo classe infatti si è rafforzato e consolidato, lasciandoci convinti che la fine del nostro percorso scolastico non è che l'apertura al mondo e l'inizio di nuove esperienze.

Ringraziamo tutto il nostro corpo docenti per l'impegno e la professionalità dimostrata in questi anni ed in particolare un grazie a Luca Russo e Sergio Moser che ci hanno accompagnato in questa avventura.

Grande è la fortuna di chi possiede una buona bottiglia, un buon libro, un buon amico. (Molière, Parigi 1650)



Vite di Malvasía volcánica nella tipica forma di allevamento en hoyos di Lanzarote, presso la Bodegas Rubicón (La Geria)



E dopo chi la raccoglie? Sperando non piov...

foto di Mauro Bragagna



IL MONDO DEL LAVORO



Sistema duale nel settore agricolo



MARTINA SICHER
Tutor formativo del corso duale



MICHELE COVI
Responsabile Dipartimento qualificazione
professionale agricola

Visita Azienda agricola
e pastificio Biologico Girolomoni
(Monastero di Montebello)

Nell'anno formativo 2018/19 il Centro di Istruzione e Formazione professionale della FEM ha attivato per la seconda annualità un percorso formativo, nel quarto anno, secondo il sistema duale che consente di conseguire il diploma professionale di Tecnico imprenditore agricolo attraverso l'apprendistato in azienda. Si tratta di un modello di formazione che vuole favorire l'occupabilità giovanile promuovendo l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, fornendo ai giovani le conoscenze di base e le competenze trasversali e tecnico-professionali necessarie per collocarsi in ambito lavorativo.

I ragazzi apprendono in due luoghi formativi distinti: nell'impresa e nell'istituzione formativa, dove la caratteristica fondamentale della formazione consiste nell'*imparare lavorando* direttamente in azienda e nell'apprendimento delle basi teoriche culturali, scientifiche e tecnologiche a

scuola, combinando l'apprendimento basato sul lavoro con l'apprendimento formale in ambiente scolastico, in modo integrato. Di conseguenza l'allievo acquisisce un doppio status di studente-lavoratore.

Dopo il primo anno di sperimentazione in cui sono stati coinvolti otto studenti, confortati dagli esiti positivi rilevati sia dalle aziende coinvolte che dagli allievi, anche quest'anno sette operatori agricoli qualificati al terzo anno dell'Istruzione e Formazione Professionale hanno optato per il proseguimento degli studi avvalendosi della novità del duale.

Il percorso è strutturato in alternanza fra lavoro in azienda e formazione scolastica, prevedendo un 52% di lavoro e addestramento operativo e un 48% di apprendimento didattico a scuola. L'anno formativo si sviluppa dall'autunno all'estate, assecondando il ciclo produttivo agricolo e sviluppando approfondimenti sia di carat-

tere tecnico che culturale. Mentre in azienda i ragazzi lavorano acquisendo competenze tecnico professionali, a scuola seguono i programmi disciplinari di comunicazione, inglese, calcolo professionale e informatica applicata, scienze, gestione aziendale, società ed economia rurale, frutticoltura e viticoltura. Ad essi si affiancano moduli di approfondimento specifico nella gestione biologica del frutteto e del vigneto avvalendosi anche di esperti del settore. In particolare, i ragazzi hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con tecnici e professionisti nel marketing dei prodotti agricoli, haccp, agriturismo, sicurezza in azienda, utilizzo dei prodotti fitosanitari, qualità dei prodotti agricoli, gestione del personale e approfondimenti sulle problematiche del settore agricolo. Fin dalla prima edizione del corso si è voluto caratterizzare il percorso stimolando la sensibilità degli studenti, futuri imprenditori e operatori agricoli, alla salvaguardia dell'ambiente e a metodi di coltivazione sostenibili per dare una prima risposta al crescente interesse che il metodo biologico sta riscuotendo in Trentino. Accanto alle sette aziende coinvolte nel primo anno, sono state coinvolte altre sette aziende frutti-viti-vinicole sia di piccole che di medio grandi dimensioni distribuite in diverse valli del Trentino; aziende che si sono assunte un rilevante impegno nel formare i ragazzi in apprendistato. L'anno si è concluso positivamente attraverso il successo formativo di tutti gli studenti coinvolti che hanno conseguito l'ambito diploma, anche grazie al prezioso supporto fornito dal consulente dott. Flavio Antolini, esperto di processi di apprendimen-



Controlli in campo

to, che ha saputo motivare e rielaborare le varie esperienze lavorative e scolastiche svolte. È stato un accompagnamento di cui abbiamo potuto beneficiare grazie al finanziamento della Provincia Autonoma di Trento che promuove, sostiene e monitora la realizzazione di questi percorsi innovativi.

Per il prossimo anno formativo, in considerazione dell'interesse dimostrato da alcuni studenti, la formazione duale verrà estesa anche all'indirizzo ortoflorovivaistico.

Il forte interesse dimostrato dalle varie realtà dimostra quanto sia sentita la necessità di trovare modalità adeguate per avvicinare il mondo del lavoro alla scuola.

Quest'esperienza mira a dare certamente valore alle competenze acquisite nel contesto lavorativo, ma anche a far comprendere agli studenti-lavoratori come le nozioni e le competenze acquisite sui banchi di scuola siano indispensabili per il lavoro e per la vita. Competenze operative, tecniche, culturali e relazionali si integrano per costruire una figura professionale completa e preparata ad inserirsi nel mondo del lavoro.



Modulo di apicoltura



La vita non è uno scherzo. Prendila sul serio, come fa lo scoiattolo, ad esempio, senza aspettarti nulla dal di fuori o nell'al di là.
(Nazim Hikmet)

foto di Francesco Conforti



UNO SGUARDO SUL MONDO



Noi, studenti dell'Istituto Agrario, contro i cambiamenti climatici

.....
CAMILLA BERTOLINI

GRETA CUPPINI

MARTINA GALVAGNI

Studentesse delle classi 5B PT, 5A

GAT, 4B GAT

Durante quest'anno scolastico noi studenti dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige abbiamo preso molto a cuore il problema che affligge il nostro pianeta: i cambiamenti climatici, causati principalmente dal riscaldamento globale, ovvero un aumento della temperatura media sulla Terra dovuto ad eccessive emissioni di gas serra nell'atmosfera.

Tutto è partito dall'assemblea d'Istituto di venerdì 15 febbraio 2019, richiesta dai rappresentanti degli studenti, in cui Andrea Segrè, presidente della Fondazione Edmund Mach, ci ha informati sugli sprechi alimentari e ci ha chiarito le condizioni per cui si stanno verificando o, meglio, si sono già verificati, i cambiamenti climatici, spiegandoci la correlazione tra i due effetti.

In seguito, il professor Marco Dalla Rosa ha introdotto le possibilità di

cibo futuro, che saranno incentrate principalmente sull'idea di sostenibilità, ovvero offerta di cibi che variano dagli insetti alla carne "in provetta", fino ad arrivare ad un'assenza di proteine animali nell'alimentazione umana.

L'assemblea è terminata con la visione del documentario "Una scomoda verità", in cui il regista Davis Guggenheim ha seguito l'ex candidato alla Presidenza degli Stati Uniti Al Gore durante una serie di conferenze dedicate all'ambiente, allo scopo di informare il pubblico sui pericoli del riscaldamento globale.

Dopo quest'assemblea, tenuto conto dell'importanza che l'ambiente e il territorio hanno per il nostro Istituto, ad essi fortemente legato (lo si può notare anche dal corso di indirizzo Gestione Ambiente e Territorio), l'argomento "crisi climatica" è diventato

Scioglimento dei ghiacci in Groenlandia
.....



Desertificazione

sempre più presente nelle classi e fonte di riflessione per noi studenti sul nostro futuro.

Noi ragazzi siamo desiderosi di sapere cosa sta realmente succedendo, vogliamo anche noi, come Greta Thunberg, fare qualcosa di concreto e cambiare il nostro avvenire che, ad essere sinceri non si presenta nel migliore dei modi: Non si è mai troppo piccoli per fare la differenza!.

Tramite social media e tam tam mediatico, abbiamo avuto notizia della manifestazione pro clima che si sarebbe tenuta a livello mondiale (a Trento come in altre 2000 città in tutto il mondo) il 15 marzo, una marcia pacifica di protesta politica a cui molti

studenti dell'Istituto hanno deciso di partecipare, in maniera individuale o in piccoli gruppi (che non erano poi così piccoli!); questa forte adesione è stata utile a dimostrare a coloro che erano perplessi che anche solo una semplice presenza è un grande passo verso la consapevolezza e, di conseguenza, verso il miglioramento.

A supportare questa nostra iniziativa si sono uniti anche diversi professori che ci hanno aiutato a comprendere meglio l'argomento "cambiamento climatico", spiegandone le cause sia da un punto di vista scientifico, che sociale.

La manifestazione a Trento, la sua riuscita (di cui le classi vuote sono state



Da sinistra Greta Cuppini (5A GAT),
Camilla Bertolini (5B PT),
Martina Galvagni (4B GAT),
autrici dell'articolo

Sostenibilità: una soluzione
alla portata di tutti!

.....



simbolo di unità tra studenti per una causa comune) e il forte sostegno dei professori e del dirigente ci hanno dato spunto per creare ed organizzare un gruppo di interesse interno alla nostra scuola, in cui noi ragazzi possiamo scambiarci idee, confrontarci, discutere sui cambiamenti climatici e proporre atteggiamenti e comportamenti rispettosi nei confronti dell'ambiente.

Durante uno degli ultimi incontri abbiamo anche ideato una lista in cui elenchiamo quelle che secondo noi sono le buone prassi e il buon comportamento che tutti possono adottare all'interno della scuola e non solo, per riuscire nel nostro piccolo ad evitare sprechi inutili e ad atteggiarci nella maniera più adeguata verso il nostro pianeta.

Ad esempio:

- usare la bici o i mezzi pubblici per venire a scuola, anche se si ha la patente
- utilizzare penne ricaricabili
- non portare cibi preconfezionati
- portare la borraccia con l'acqua da casa
- scegliere l'opzione "senza bicchiere" alle macchinette e portare da casa una tazza
- fare più attenzione alla raccolta differenziata

Consigliamo inoltre alla scuola l'utilizzo di lampade a LED così che ci sia un risparmio energetico e alla mensa e alle famiglie di utilizzare prodotti italiani, privilegiando quelli provenienti da agricoltura biologica, locali, stagionali e liberi da OGM.

All'interno del gruppo, che si è riunito circa una volta a settimana, abbiamo portato articoli che suscitano il nostro interesse e ne abbiamo parlato tutti insieme, esprimendo i nostri pensieri e le nostre opinioni in proposito, cercando di trovare talvolta delle soluzioni o anche solo ascoltando chi era più informato su un argomento rispetto ad un altro.

Questo gruppo non solo è stato utile a noi ragazzi, ci sembrava infatti di essere in prima linea nella lotta contro la crisi climatica che ci ha colpito, ma è stato utile anche agli adulti poiché hanno compreso che anche i giovani hanno ideali, aspettative e valori per cui combattere.

Siamo stati proprio noi ragazzi ad aprire gli occhi e a renderci conto che il mondo è il nostro futuro... Un futuro che si sta lentamente bruciando, secando e soffocando a causa di inquinamento e globalizzazione, situazioni create da un passato concentrato sullo sviluppo e da un presente fortemente legato all'economia e alla politica.



Un mondo senza plastica: si può!

L'importante, quello che tutti dobbiamo fare, è uscire da queste retoriche ed iniziare ad agire, perché a fare frasi belle o cartelloni motivazionali siamo bravi tutti, ma adesso è ora di rimboccarsi le maniche.

Noi ragazzi adesso siamo pronti ad andare oltre i confini, il colore di pelle, il genere dei singoli individui per collaborare ed agire come se fossimo tutti una singola comunità, perché noi *siamo* una unica comunità mondiale, che deve collaborare per salvaguardare ogni elemento, vivente e non vivente, appartenente ai diversi ecosistemi.

Prendersi cura dell'ambiente significa tutelare quanto ci circonda, la natura e i suoi equilibri, che sono indispen-

sabili per la nostra vita. Si tratta di avere un atteggiamento di ecologia umana, poiché la relazione che c'è tra ambiente e uomo è biunivoca, quindi più si maltratta l'ecosistema tanto peggiore sarà il ritorno all'uomo.

Come gruppo abbiamo anche chiesto il permesso di esporre dei cartelli con slogan, consigli o informazioni nei vari spazi dell'Istituto, così da rendere tutti partecipi!

Quello che noi ragazzi ci auguriamo è che i momenti di incontro del gruppo, che è unito ed unisce tutti, studenti e professori, possano proseguire, che le nostre buone prassi, messe in atto a scuola, siano portate anche nella vita quotidiana, ma, soprattutto, che la nostra voce venga ascoltata.



Recycling

Euregio, Eusalp e il Centro Istruzione e Formazione



BARBARA CENTIS
Docente di CLIL Science

Lo sappiamo da tempo che viviamo in una zona speciale tanto che anche la Comunità Europea di cui tanto si parla ultimamente, per vari motivi, l'ha sempre considerata tale. Infatti la nostra area è un'Euroregione (Euregio), o GECT (Gruppo Europeo di Cooperazione Territoriale), ovvero una struttura di cooperazione transfrontaliera con personalità e capacità giuridica. Istituzionalmente, le GECT devono essere collocate fra due o più territori facenti parte di diversi stati dell'Unione e i paesi devono collaborare attivamente tra di loro come da Regolamento del Parlamento Europeo del 2006. Il motivo principale che sta alla base dell'istituzione di una euroregione è quello di promuovere gli interessi che travalicano i confini tra i singoli paesi con il fine ultimo di cooperare per il bene comune degli abitanti e le popolazioni di confine.

L'Euregio Tirolo-Alto Adige-Trentino è pertanto un progetto comune di collaborazione transfrontaliera composto dallo stato federato austriaco del Tirolo e dalla regione italiana del Trentino-Alto Adige, che cerca di ricalcare il territorio storico dell'ex Tirolo asburgico. Nata nel 1993, l'euroregione viene formalizzata con accordo scritto nel 1998 mentre nel 1995 è stato aperto l'ufficio di rappresentanza a Bruxelles. L'Euregio conta una popolazione di circa 1,75 milioni di abitanti, dei quali circa il 62% sono di lingua tedesca, il 37% di lingua italiana e l'1% di lingua ladina. Al fine di creare *policies* integrate e di comune beneficio, l'Euregio fa parte

di EUSALP (EU Strategy for Alpine Region) che comprende tutti gli stati e le regioni alpine, quindi sette nazioni (Austria, Francia, Italia, Germania, Slovenia, Liechtenstein e Svizzera) e 48 regioni. L'obiettivo specifico di EUSALP è di favorire le dinamiche e le strategie cooperative comuni dei suoi membri quali l'equilibrio delle necessità di sviluppo e di conservazione, l'aumento della competitività e la riduzione delle disparità territoriali. L'implementazione di queste necessità si attua tramite i nove Action Groups ovvero:

Il Gruppo di Azione 1 (a guida Lombardia) ha lo scopo di sviluppare un efficace ecosistema di ricerca e innovazione nella Regione Alpina

Il Gruppo di Azione 2 (a guida Auvergne Rhone-Alpes e Baden-Wuerttemberg) ha come obiettivo quello di incrementare il settore economico nei settori strategici ovvero Bioeconomia, Filiera bosco-legno, Turismo sanitario

Il Gruppo di Azione 3 (a guida Prov. Aut. Trento) vuole migliorare l'adeguatezza della forza lavoro, dell'istruzione e della formazione nei settori strategici

Il Gruppo di Azione 4 (a guida Euregio - Tirolo, P.A. Bolzano, P.A. Trento) vuole promuovere l'intermodalità e l'interoperabilità del trasporto di passeggeri e merci

Il Gruppo di Azione 5 (a guida Valle



Forum Dual Education
nella regione alpina



Il territorio Euregio

d'Aosta) ha come obiettivo il connettere le persone tramite l'elettronica e promuovere l'accesso ai servizi pubblici

Il Gruppo di Azione 6 (a guida Land Carinzia) vuole preservare e valorizzare le risorse naturali, comprese quelle idriche, e quelle culturali

Il Gruppo di Azione 7 (a guida Baviera e Slovenia) mira a sviluppare la connettività ecologica di tutti i membri Eusalp

Il Gruppo di Azione 8 (a guida Austria e Baviera) intende lavorare sul miglioramento della gestione dei rischi e dei cambiamenti climatici

Il Gruppo di Azione 9 (a guida Prov. Aut. Bolzano) ha come scopo il miglioramento dell'efficienza energetica nel patrimonio edilizio, nei processi produttivi e nelle imprese, con l'obiettivo di rendere queste più competitive e di creare nuove opportunità per la Green Economy.

Il Centro Istruzione e Formazione fa parte del Gruppo di Azione 3 dal 2016, anno in cui la Provincia Autonoma di Trento ha definito e formalizzato le designazioni dei vari gruppi. Lo ha fatto con un membro permanente designato nella mia persona rendendomi *de facto* parte integrante del gruppo. In una situazione demografica nella quale l'invecchiamento e l'abbandono delle zone montuose risultano essere un notevole stressor, il coinvolgimen-

to dei giovani risulta fondamentale. Per questo motivo il Gruppo di Azione 3 sta lavorando per capire quali siano le migliori strategie da mettere in atto per prevenire e contrastare questi problemi. Per questo motivo, il gruppo ha organizzato alcuni incontri tra i membri (di cui il primo, ad ottobre 2017 presso il nostro Istituto) per discutere dei sistemi scolastici duali che sembrano essere la strada più percorribile per far sì che si possano mettere in atto delle *labour market policies*, accrescendo contemporaneamente le *skills* educative. Al primo meeting ne è seguito un secondo nel 2018, per continuare la discussione che si protrarrà nel 2019 con il terzo forum sull'educazione duale in programma a Trento, il 16 ottobre 2019.

Tale sistema infatti funge da modello mutuato dall'esperienza tedesca, è diffuso in molti paesi del Nord Europa e si è mostrato adatto a fornire una formazione integrata tra le istituzioni formative e le imprese che lavorano insieme per formare il giovane, trasmettendogli le competenze necessarie per l'acquisizione del titolo di studio prescelto e per sviluppare la professionalità richiesta dall'azienda. In questo modo il giovane "impara lavorando" e il suo percorso di apprendimento avviene contestualmente a scuola e al lavoro. È una buona occasione, per la nostra scuola, di poter riportare le proprie esperienze e condividere le proprie idee su un tipo di educazione - quella duale - che serve a prevenire l'abbandono dei nostri importanti territori montani e collinari.



Anni '70. Gruppo U.D.I.A.S in visita al Museo della vite e del vino a Pauillac (F)

Archivio storico FEM



L'ANGOLO U.D.I.A.S.



È più forte il legame tra la Fondazione Mach e gli ex allievi



LINO LUCCHI
presidente UDIAS

A San Michele, fin dal lontano 6 gennaio 1946, esiste l'UDIAS, Unione diplomati dell'Istituto Agrario. Si tratta di un'associazione che raggruppa, su base volontaria, gli ex allievi che hanno studiato presso la Scuola agraria di San Michele, o successivamente presso l'Istituto Agrario e, più recentemente, presso la Fondazione Edmund Mach.

Se sei un agente rurale, agrotecnico, esperto agricoltore, forestale, perito agrario, enotecnico, enologo, laureato, o comunque se sei in possesso di un qualsiasi titolo in agraria o forestale conseguito a San Michele, oppure se sei un professore che per almeno 10 anni ha insegnato nella grande famiglia della scuola agraria di San Michele, puoi chiedere di aderire a UDIAS.

UDIAS è un'associazione culturale, nata per non disperdere il patrimo-

nio conoscitivo fornito dalla scuola. L'associazione non ha scopo di lucro ed ha finalità di socializzazione e di amicizia.

Tra i nostri soci si possono trovare giovani neo diplomati, ma anche persone che con il loro lavoro hanno contribuito in modo significativo al miglioramento dell'agricoltura in Trentino e in varie parti del mondo.

Dal 29 marzo scorso, con la sottoscrizione da parte del presidente della FEM, prof. Andrea Segré e del presidente di UDIAS, p.a. Lino Lucchi, di una specifica convenzione quadro, è più forte il legame tra la Fondazione Mach e gli ex allievi.

Le parole formulate per l'occasione dal presidente FEM, Andrea Segré, sintetizzano i contenuti della convenzione "che vuole essere un passo ulteriore per catalizzare nuove energie, in particolare quelle dei giovani, por-

Firma convenzione
Segré - Lucchi e Dal Rì

.....

tatori di nuovi stimoli e prospettive. L'associazione degli ex-allievi funge da trait-d'union tra gli studenti e chi è già nel mondo del lavoro: un'istanza, quella del patto tra generazioni, che in questo momento è ancora più importante".

Il segno del cambiamento in UDIAS si coglie anche dalla ventata di rinnovamento nella composizione del direttivo eletto dall'assemblea del 30 marzo 2019. Ne è testimonianza in particolare la freschezza portata nel direttivo sia dalla componente femminile, rappresentata dalle neo-diplomate Eleonora Odorizzi e Anna Paoli, sia dal neo-diplomato Alessio Forti.

Il positivo rapporto sinergico e collaborativo di UDIAS con la scuola - come testimoniato anche dal dirigente del Centro Istruzione e Formazione, prof. Marco Dal Rì - si è fatto ancora più pregnante per la presenza nel direttivo del vicepresidente Ivano Artuso e del docente tecnico pratico Stefano Eccel (segretario). Il prof. Dal Rì sottolinea che con questa convenzione si formalizzano alcuni aspetti, in particolare si prevede il coinvolgimento di alcuni insegnanti per legare maggiormente UDIAS al mondo degli studenti con la conseguente opportunità per questi di interfacciarsi meglio con il mondo del lavoro.

Nel direttivo sono stati riconfermati i componenti Lino Lucchi (presidente), Franco Franchini (vicepresidente), Antonio Girardelli (cassiere) e Stefano Pisoni.

Un primo risultato tangibile ottenuto a seguito della firma della convenzione è che viene garantita l'apertura della sede dell'Associazione nell'ufficio presso l'atrio della scuola *tutti i venerdì del mese dalle ore 8.20 alle ore 9.30*. Chiunque (allievi, ex allievi, professori, o altri interessati) può chiedere informazioni riguardanti l'UDIAS e le relative modalità di adesione.

Ulteriori informazioni riguardanti l'associazione sono disponibili anche sul sito internet www.udias.org.

Per effetto della convenzione, gli studenti potranno avere opportunità di confronto e di trasferimento esperienziale con i soci UDIAS che

già operano nel mondo del lavoro. La scuola, tramite l'Unione diplomati, potrà mantenere il contatto con gli ex allievi, anche nel periodo post-diploma, nell'ottica di incrementare le occasioni di incontro e di aggiornamento professionale.

Saranno potenziate le iniziative quali la reunion degli ex allievi e la cerimonia di consegna dei diplomi, potranno inoltre essere programmate iniziative sul territorio con visita alle aziende.

Ci saranno anche occasioni di incontro e confronto con i referenti di altre associazioni di ex allievi delle scuole agrarie e iniziative per coinvolgere i giovani nel volontariato. È previsto anche un progetto teso alla valorizzazione della documentazione degli archivi storico-fotografici di UDIAS e dei singoli soci in collaborazione con la biblioteca della FEM.

La convenzione rappresenta un momento storico altamente significativo e pone le basi per una solida, proficua e sinergica collaborazione a beneficio degli ex allievi e delle generazioni di studenti che nel prossimo futuro transiteranno per la scuola, creando i presupposti per proficui scambi intergenerazionali di cui la nostra agricoltura trentina, e non solo, ha e avrà sempre più bisogno.

L'auspicio è che l'accordo possa costituire un modello anche per altri istituti scolastici, affinché il legame tra allievi e la scuola che li ha formati possa essere mantenuto sempre vivo.



Il prof. A. Segrè (a sinistra), Presidente FEM, e Lino Lucchi, Presidente UDIAS

.....



Ex allievi memorabili



SERGIO FERRARI

Già docente di Fitopatologia all'Istituto
Agrario

Euphorbia pulcherrima,
Stella di Natale o Poinsettia
.....

Umberto Viola "Asso di Fiori"

Amato dai floricoltori e dalla gente interessata alla natura. Non sempre ascoltato da decisori pubblici e privati che hanno disatteso le sue proposte. Cessato il servizio attivo, continua a fare divulgazione proponendo e realizzando un nuovo tipo di turismo botanico amatoriale.

Asso di fiori è l'appellativo adatto per presentare Umberto Viola, ex allievo dell'ITA, diplomato perito agrario nel 1972 con il punteggio di 56/60. A 12 anni spendeva la paghetta per acquistare bustine contenenti semi di fiori. Sapeva già riconoscere specie e varietà; 60 i tipi di rosa conosciuti nei minimi particolari. "Una rosa è bellissima anche quando sfiorisce" dice, iniziando il colloquio con il sottoscritto che lo segue, pur senza coinvolgimento diretto, da 50 anni. Per raccogliere notizie di floricoltura da utilizzare nella mia attività di giornalista agricolo, avendo nel contempo la possibilità di valutare da vicino l'attività dell'ex allievo. "Ho assimilato dal

papà l'amore per la natura. Eravamo poveri, ma in casa c'erano moltissimi libri sull'argomento. Quando vedevo una serra lo pregavo di accompagnarmi a visitarla. Mi ha portato perfino a Padova da Sgaravatti".

L'iscrizione alla Scuola Agraria di S. Michele è stata dunque una scelta conseguente a queste premesse. Come la successiva alla facoltà di Scienze Forestali dell'Università di Padova. Frequentata purtroppo solo per poco tempo ("Superavo tutti i compagni di corso nel riconoscimento dei vetrini di botanica al microscopio!") a causa di una malattia che lo ha costretto all'abbandono.

La vita attiva di Umberto riprende nel



Umberto Viola, Asso di fiori

1978 con una duplice conquista: il posto di consulente tecnico all'ESAT e il superamento dell'esame di informatore socio-economico a conclusione di un corso gestito dall'Università di Trento. Il titolo dava diritto ad esercitare anche questa mansione all'interno dell'Ente per lo sviluppo dell'agricoltura trentina. Gli viene invece assegnato il compito di prestare assistenza tecnica nel settore della Floricoltura che "nell'arco di 3 decenni aveva fatto registrare un incremento di oltre il 300%". L'ordine di grandezza si può desumere dai seguenti numeri: aziende attive 160 con 600 addetti tra titolari e coadiuvanti famigliari. Un indotto lavorativo che supera le 1000 persone. La superficie produttiva coperta (serre ed altri manufatti) raggiunge i 30.000 metri quadrati. L'elenco delle specie da fiore coltivate comprende: 2 milioni 500 mila gerani e fiori da balcone, 370 mila ciclamini, 330 mila stelle di Natale, 240 mila crisantemi, 240 mila tra viole e primule, 750 mila piante da fiore annuali e 3 milioni di piantine da orto ed erbe aromatiche. Dice l'interessato: "Le visite aziendali avevano come minimo una frequenza mensile e diventavano più numerose quando riscontravo problemi e io li seguivo fino alla risoluzione. Avevo come riferimento alcuni colleghi del Centro sperimentale di Laimburg, i consulenti delle più importanti aziende floricole dell'Alto Adige e come interlocutori (validi ma interessati a vendere prodotti, servizi

e materiale vivaistico) i rappresentanti delle ditte private. Posso vantare la paternità di alcune iniziative innovative oltre alla normale assistenza tecnica: lotta biologica in serra con parassitoidi, interventi agronomici per prevenire le avversità e ridurre o eliminare l'uso di agrofarmaci di sintesi, controllo delle acque di irrigazione, gestione della luce all'interno delle serre rapportata alle esigenze delle varie specie da fiore coltivate. Dall'Esat sono stato trasferito nel 2001 all'Istituto Agrario di S. Michele e alla Fondazione Mach dopo la sua costituzione, sempre mantenendo la stessa mansione, ma continuando a lavorare da solo e senza punti di riferimento o sostegno istituzionale. Nel 2012 ho scelto di passare al Servizio Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento dove ho lavorato in veste di ispettore fitosanitario. Sono in pensione dal 2014".

Nella cronistoria personale e professionale di Umberto Viola entra a questo punto una nuova chiave di lettura rappresentata dalla qualifica di informatore socio-economico. Questa figura professionale era nata nei primi anni '70 ed era prevista da una delle direttive emanate dall'Unione Europea allo scopo di indirizzare le scelte di vita e di lavoro di chi abbandonava l'agricoltura. Liberato dalle mansioni tecniche, ma rimanendo nell'ambito dell'associazione AFLOVIT, Umberto Viola, pur continuando ad amare la floricoltura e gli addetti al settore,



Viola tricolor, Viola del pensiero

analizza in modo critico ma propositivo la situazione della floricoltura trentina attuale (2012) e soprattutto in prospettiva. "Il settore sta attraversando un periodo di difficoltà dovuto a vari fattori e situazioni convergenti: diminuita capacità di spesa delle famiglie, cambiamento degli stili di vita, costi energetici in continuo rialzo, concorrenza agguerrita dall'estero e da fuori provincia, e soprattutto da parte della GDO, professionalmente nata nei primi anni '70. La crisi è accentuata da alcune carenze di carattere strutturale ed organizzativo. L'associazionismo è ridotto al minimo. La sperimentazione e l'attività dimostrativa sono fornite da ditte commerciali e non dagli enti pubblici preposti. L'assistenza tecnica è insufficiente. È necessario dare vita e contenuto ad un progetto comune che, pur lasciando ad ogni azienda piena autonomia gestionale, preveda il raggiungimento di alcuni obiettivi comuni. Proporre un punto aggregativo tra aziende floricole e giardinerie comunali e quanti operano a vario titolo nel settore del verde e per la valorizzazione della flora naturale del territorio. Favorire sinergie con altri settori economici, lanciare nuove forme di turismo legate alle risorse ambientali. Incentivare

la presenza del fiore negli stili di vita della gente. Promuovere la cultura del fiore."

Per realizzare queste proposte Umberto Viola riteneva necessari due interventi da parte dell'ente pubblico: quello di creare un ufficio di consulenza tecnico-economica per la floricoltura e le colture protette; poi approvare in tempo utile la proposta di legge provinciale che prevede uno stretto rapporto tra fiori di montagna e turismo. La legge è stata approvata dal Consiglio provinciale all'unanimità nel 2016, ma è rimasta inattuata.

Parte da questa constatazione la terza fase della storia personale e professionale di Umberto Viola che si può riassumere in quattro parole: la rivincita del pensionato. Finalmente può dedicarsi all'attività che gli è più connaturata: comunicare la bellezza e i segreti della natura e trasmettere il desiderio di capire il linguaggio dei fiori e del paesaggio. Sono tre le conquiste delle quali si dichiara soddisfatto limitandosi all'anno in corso. Ha svolto lezioni teoriche e pratiche su fiori e natura nei corsi organizzati dall'Università della Terza età suscitando entusiasmo e plauso. Ha realizzato con Trentino TV un racconto settimanale a puntate sulle principali



Pelagornium spp, Geranio zonale

specie da fiore coltivate nell'orto o in casa. Ha sperimentato con un gruppo di donne rurali della Val di Non un nuovo tipo di turismo botanico amatoriale. Luogo prescelto: il santuario di San Vittore e Corona nel Bellunese: durata due giorni con passeggiate silenziose nei dintorni provando a interpretare sotto la guida del conduttore il linguaggio della natura, degli alberi e dei fiori spontanei. Non ritengo azzardato affermare che quella manifestata nel terzo periodo sia la vocazione innata di Umberto Viola. Ho sottomano un lungo elenco di iniziative svolte anche durante il periodo di servizio

attivo di consulente, soprattutto in collaborazione con SAT e SOSAT. Concludo citando due proposte che hanno avuto riscontri di segno opposto. "Strade e luoghi dei fiori", "Creazione di un Centro verde per la collettività trentina in località Gocciadoro". La prima (individuare percorsi floreali naturali nelle diverse zone del Trentino) realizzata con positivi risultati nel Primiero. La seconda (avvicinare i cittadini ad una nuova forma di ecologia partecipata e condivisa) non è stata accolta. Nell'area indicata da Umberto Viola si sta realizzando un parcheggio per 200 automobili.



Petunia spp, Petunia



Arte Sella, prima della tempesta Vaia (2018)

foto di Mauro Bragagna



OLTRE LA SCUOLA



Andalusia febbraio (che non è una malattia!)

.....
A cura della ex classe 5A PT

Come da inveterata usanza, anche quest'anno la VA PT ha intrapreso il viaggio di fine corso con l'intento di "degustare" un posto diverso ed assaporarne la cultura...

GIORNO 1:

Viaggio di andata: esuberanza generale (ed agitazione per chi prendeva l'aereo la prima volta!); atterraggio a Malaga; pranzo in un ristorante della zona (la scelta è stata obbligata o meglio necessaria... era l'unico aperto!), ottimo, (non si sa se per la fame) comunque complimenti al cuoco (anche il prezzo accettabile, opinione stilata dai "nonesi" presenti); visita al Museo del miele; arrivo in hotel.

Come poi diventerà una consuetudine, all'arrivo in albergo viene svolto il primo bagno in piscina della gita, affrontato purtroppo solo dai più temerari (temperatura esterna 14°; dell'acqua prossima al congelamen-

to); ergo, rischio ipotermia oltre che di polmonite e affini; durata totale: pochi minuti.

Risultato all'uscita dall'acqua: tremolio di ogni parte mobile del corpo, totale assenza sensoriale agli arti, situazione parti intime drastica!

Soluzione: doccia bollente che ha compromesso in modo irreparabile la bolletta dell'albergo (durata stimata 30-35 minuti).

Prima "riunione" con le autorità accompagnatrici prof.ssa Bernardi e prof.ssa Centis; cena in un ristorante locale; passeggiata notturna sul lungomare alla ricerca disperata di un locale "interessante"; breve festiccio la sera che ha compreso una fuga-

La classe VA PT nel suo primo giorno in Andalusia
.....



Ragazze nei giardini dell'Alhambra

ce, ma intensa visita per le alquanto desolate vie del centro, con breve spuntino serale al McDonald's ed un incremento sostanzioso dei guadagni dei bar dove abbiamo sostato ... non occorre aggiungere altro, se non che la sangria, dopo attenti e minuziosi assaggi, era buona.

GIORNO 2:

Sveglia all'alba e colazione più che abbondante per prepararsi al lungo viaggio verso El puerto de Santa Maria, durante il quale viene data la possibilità (anche all'autista) di assistere alle nostre esibizioni corali (si ringraziano in particolar modo il tenore A. Inama e il baritono S. Pedrotti per la loro esemplare e attiva partecipazione).

Visita alla Cantina Osborne (alla quale segue, come diventerà usanza, la tanto desiderata degustazione) e prova di comprensione della presentazione aziendale rigorosamente in lingua inglese con l'ottimo risultato ottenuto dalla maggior parte della comitiva: "de che parlav'el?".

Visita pomeridiana all'allevamento di tori da corrida Fuente Rey, in seguito ad un ingente esborso finanziario, dove abbiamo potuto apprendere la pericolosa arte, tramandata da padre in figlio (se presente vista l'aspettativa di vita molto ridotta di chi pratica questa disciplina), del torero e osservare i numerosi trofei vinti dal *mejor torero de Sevilla*, capostipite della famiglia.

Arrivo all'hotel Bellavista di Siviglia e rigorosa nuotata nella piscina, posta sul retro ombroso dell'edificio, per alcuni componenti della classe non soddisfatti dell'esperienza del giorno precedente. Per il risultato, che si può comunque immaginare, leggere GIORNO 1.

Seconda riunione formale nell'atrio dell'albergo e partenza per il centro città alla ricerca della mancata vitalità della zona. Sull'autobus la nostra allegra ed esuberante combriccola si imbatte in un gruppo di tifosi della squadra calcistica ospite di quella padrona di casa. I tifosi, scambiando la "tranquilla" classe italiana per dei temutissimi rivali, tentano di sopprimerla intonando cori da stadio e noi (totalmente ignoranti del significato delle parole), forti di orgoglio patriottico, rispondiamo a tono con canti tradizionali trentini... Risultato: baraonda generale, nessuno dei due contendenti vuole arrendersi all'avversario, repentino arresto del bus con l'autista che, incapace di avere una guida salda del veicolo per le eccessive vibrazioni canore provenienti dal fondo, ci mostra la sua austerità spagnola. All'arrivo le due professoresse si allontanano dalla fermata a grandi falcate come se non conoscessero la classe al seguito. Il motivo di tale atto rimane tuttora sconosciuto ed incompreso... eppure l'intonazione era impeccabile!

Cena con un menù tipico del luogo: BigMac (ovviamente con carne spa-

gnola...), patatine fritte & salse varie cooked by McDonald's.

GIORNO 3:

Visita alla città di Siviglia con free tour Sandemans in italiano con approfondimenti storici e culturali sul luogo che, nonostante la classica avversità alle uscite eccessivamente umanistiche, è stato reputato interessante e positivo da parte della classe.

Trasferimento in autobus nella periferia per pranzare e successivamente degust... (ah no, scusate) visitare la Cerveceria Rio Azul. Dal punto di vista tecnico anche questa uscita, come le altre del resto, è risultata interessante e formativa sia riguardo la produzione della bevanda tanto amata, sia per come un piccolo birrifico artigianale sia riuscito, attraverso oculare strategie di marketing, ad inserirsi nel mercato regionale con successo.

Purtroppo a causa di un'incomprensione organizzativa sono sorte complicazioni riguardanti il costo della degustazione del prodotto, che ci hanno poi perseguitato una volta rimpatriati. Tuttavia si può affermare quasi all'unanimità che la birra era per la maggior parte ottima e che le acute osservazioni hanno riguardato una notevole quantità di campioni raccolti. Per la gioia della classe anche le insegnanti, una per il forte senso

del dovere americano di non lasciarsi sopraffare da un popolo di "incapaci italiani" e l'altra per un senso di rivalsa personale, hanno partecipato con interesse ed entusiasmo. Inebriati dai fumi dell'alcool non ci siamo lasciati sfuggire festeggiamenti, balli e riflessioni sulla vita (in un momento di totale deragliamento dei sensi) appena fuori dalla birreria.

Al ritorno in hotel, durante il rito tradizionale nelle "aguas de España", il senso di freddo era pressochè impercibibile. No comment.

La serata è stata poi trascorsa come al solito: in compagnia. Un piccolo gruppo di intraprendenti, dopo essersi fermato ad un piccolo bar spartano della zona ed aver interagito con dei ragazzi italiani di un'altra scuola (in visita della bellissima Andalusia per lo stesso motivo), è ritornato in centro. Gli altri si sono fermati in prossimità dell'albergo, trascorrendo comunque dei bei momenti. Alla riunione del gruppo l'allegria non è mancata, d'altro canto anche le professoresse sono state rincuorate in quanto, in caso di disgrazia (che fortunatamente, è importante sottolinearlo, non si è mai verificata in tutta la gita grazie alla responsabilità dei ragazzi e alla dedizione delle accompagnatrici - incubi notturni e fantasmi compresi -), l'ospedale era situato dall'altro lato della strada.



Vitigni nell'Alhambra: Jerezana e Corazón de cabrito, varietà antica e particolare dell'Andalusia con forma di allevamento ad alberello

GIORNO 4:

Dopo un'abbondante colazione è stato affrontato il viaggio verso Granada, in particolare verso la meravigliosa Alhambra, residenza nobiliare del sultano arabo e dopo il 1492 conquistata dalle casate regnanti cattoliche. Anche in questo caso, la visita "umanistica" inizialmente snobbata si è rivelata interessante, d'altro canto la maestria della struttura riesce a lasciare a bocca aperta anche il più disinteressato. Evitiamo adesso di presentare tutta la visita che abbiamo svolto perché risulterebbe simile alla pagina di Wikipedia che il lettore di questo racconto, se incuriosito, può affrontare in solitaria e perché, dopo aver visto, ci siamo resi conto che anche descrivendola non riusciremmo a ricreare quello splendore; quindi: da vedere!.

Nel viaggio di andata verso il nostro alloggio (hotel Luna de Granada) siamo incappati in una seconda spiacevole avventura: l'autista del bus, vedendoci appesantiti dai bagagli e dalla stanchezza e forse consapevole dell'escursione che avremmo affrontato il giorno successivo, decide, di sua spontanea iniziativa, di incaricarsi "gentilmente" del nostro allenamento "salutare" lasciandoci letteralmente a piedi a circa 2,5 Km dalla nostra meta; (si ringraziano i gentiluomini che si

sono incaricati di trasportare a turno le valigie più pesanti).

Sudati dalla lunga e tutt'altro che piacevole camminata, sistemati nelle stanze, abbiamo appreso con gioia che la piscina era all'interno... una meraviglia. Dopo aver perso la cognizione del tempo, aver colonizzato di fieri trentini lo specchio d'acqua ed essere restati a mollo tanto da lavare via anche la stanchezza, ci siamo presentati al summit con i "leader in carica" e successivamente recati in centro per la cena.

Non volendoci smentire, in seguito ad una abbondante e meritata mangiata, abbiamo adocchiato un locale ritenuto da tutti adeguato per risollevarci definitivamente dalle fatiche affrontate precedentemente. È inutile aggiungere che, anche in questo caso, ci siamo comportati da veri "italiani in vacanza" (canzone dedicata da Mrs Centis), riuscendo a coinvolgere nei nostri festeggiamenti non solo spagnoli, ma anche americani, tedeschi e francesi; dopo una certa ora, d'altronde, la lingua per comunicare diventa più o meno univoca.

GIORNO 5

Sveglia, come ormai da consuetudine, all'alba, o comunque troppo presto



Cantina Osborne

per consentire agli intrepidi guerrieri un sonno ristoratore al 100%.

Partenza per l'escursione in Sierra Nevada in compagnia di due simpatiche e preparate guide che, durante il viaggio in autobus per arrivare al punto di partenza della "grande scalata", ci hanno brevemente illustrato la storia delle terre circostanti; nozioni recepite "a pezzi e tochi" data la nostra scarsa attitudine in quel momento della mattinata ad elaborare dati; tradotto: difficoltà generale nel tenere gli occhi aperti.

Alla partenza per l'escursione le guide, notando il nostro abbigliamento (e probabilmente anche lo stato mentale) non adatto ad impegnativi sforzi di "escursionismo", ci suggeriscono un percorso semplice e breve, tentando in questo modo di scalfire il nostro spirito di veri montanari combattivi. Che irrispettose "spagnole" di poca fede!

Dopo neanche 2 ore dalla partenza dal villaggio, il gruppo, che a primo impatto appariva compatto ed energico, sembra dare i primi segni di cedimento. Alcune componenti della "ciurma", decidono di tornare indietro a causa di "problemi tecnici" riscontrati durante il cammino sui ripidi sentieri. Il rimanente, scortato a vista dalla prof.ssa Bernardi e quasi offeso dalla compassione mostrata dalla guida già alla partenza, con un'energia e una vigoria di natura ancora ignota, si lancia verso la meta, ancora lontana, come degli autoctoni "starluchi" delle nostre montagne.

Dopo un'attenta analisi di un cadavere di un giovane bovino ritrovato lungo il sentiero (degnata del dottorato di "anatomia forense" e che, onestamente, avrebbe fatto arrossire persino "el Monzi") gli studenti presenti concordano nell'affermare che il decesso ebbe luogo in seguito ad un attacco di lupi. La guida inorridita dalla nostra attitudine alla necrofilia resta a distanza.

Sulla via del ritorno, la "spagnola" (termine utilizzato per sottolineare gli schieramenti di quello che si era trasformato in un conflitto di onore e fedeltà alla propria patria) mostra i pri-

mi segni di cedimento alla fatica con la scusa di essere fuori allenamento (come no...) e quindi viene notevolmente distanziata, incapace di tenere il folle ritmo del nostro fiero gruppo compatto in testa alla colonna. All'arrivo, il ritardo accumulato da colei che si definiva una "guida di montagna" e che alla partenza aveva sbeffeggiato i trentini per l'inadeguatezza dell'equipaggiamento (se avessimo avuto gli scarponi, pensate un po'...) fu tale da consentire ai primi arrivati di:

- sorseggiarsi una birra fresca
- acquistare qualche souvenir
- chiacchierare allegramente tra di loro

TRENTINO 1 - SPAGNA 0 (per la cronaca: sembra che il titolo di "esperta guida di montagna" lo diano proprio a tutti in quelle arsurre desolate...).

Il viaggio di rientro verso l'albergo, per la prima volta, risulta essere silenzioso ed eccessivamente tranquillo; forse, per la stanchezza generale (farcita comunque di orgoglio). All'hotel, finalmente quasi al completo, la classe partecipa alla tradizione: d'altronde, cosa c'è meglio di un tuffo in piscina per rigenerarsi e prepararsi alla serata finale?

Check nell'atrio e poi camminata in centro per trovare un ristorante; questa volta, veramente tipico della regione.

La serata prosegue fino a notte fonda nel solito bar, diventato ormai familiare (anche se a ripensarci bene il sorriso del barista non era rivolto solo alla nostra allegria, bensì anche al nostro portafoglio, vista la precedente esperienza); dopo la classica baldoria solo 4 giovani audaci della classe decidono di dare prova della loro eroicità proseguendo i festeggiamenti fino all'alba. Per questo fatto la riconoscenza e il rispetto per loro ("I fantastici 4") da parte degli altri "caduti in battaglia" non potrà mai essere quantificata.

GIORNO 6:

L'ultima giornata su suolo spagnolo inizia con il trasferimento da Granada



La componente femminile imprescindibile della 5A PT

a Malaga e prevede un'ulteriore visita guidata della città. Anche in questo caso lo spirito di partenza non era tra i migliori; tuttavia alla vista della nostra nuova guida il testosterone del gruppo cominciò ad aleggiare nell'aria e per qualche ignota ragione anche la partecipazione maschile aumentò in maniera esponenziale. Dopo un "interessante" tour della città (con i maschi che oltre ad avere la bava alla bocca osservavano un punto fisso delle linee femminili di colei che camminava e "probabilmente" parlava davanti a loro) segue il pranzo a base di paella di vario genere (e ovviamente birra digestiva al seguito), successivamente viene effettuato l'ultimo viaggio in autobus su suolo spagnolo fino all'aeroporto. Al contrario dell'andata, quello del ritorno è un volo tranquillo e rilassante, forse fin troppo. Nel silenzio infatti, quello che risalta è il russare di taluni soggetti della classe, crollati non appena appoggiato il fondoschiena sul sedile e che, dopo essersi risvegliati all'applauso dell'atterraggio, riprende anche solo per brevi istanti il sonno ristoratore.

Sarà per l'avanzare della notte oppure per le ore di sonno accumulate nei sei giorni; fatto sta che anche nel trasferimento dalla Lombardia al Trentino tutti dormono; tutti tranne una:

la prof.ssa Bernardi (d'altronde, come già accennato, di incubi notturni ne ha fatti fin troppi).

Gli animi iniziano a riscaldarsi nuovamente quando, dopo qualche ora di riposo rigenerante, l'aria e lo spazio all'interno dell'autobus diventano insopportabili (da ricordare, la citazione "struchi come poiati"); dopo una breve boccata d'aria, ricominciano i tanto attesi canti corali di classe, che ci accompagnano fino a San Michele.

CONCLUSIONE:

Ovviamente, come classe, ci rendiamo conto che questo testo può risultare eccessivamente "sopra le righe", tuttavia ci sembrava giusto tentare di strapparvi qualche sorriso durante la lettura dell'Annuario. Ci teniamo a precisare che tutte le visite tecniche svolte sono comunque state affrontate con serietà e professionalità da parte degli studenti e che quindi la nostra avventura è stata positiva per la nostra "materia grigia" e il nostro bagaglio culturale (un po' meno per il fegato).

L'ultimo nostro pensiero va alla professoressa Bernardi, nell'intento di allontanarla dalla noiosa correzione di articoli di carattere tecnico, o culturale, attraverso la lettura di qualcosa di più divertente che riporti alla mente i bei momenti passati assieme.



Belgio e Olanda: girovagando tra bellezze naturalistiche, paesaggistiche ed artistiche!



DANIELA ZANETTI
Docente di Materie letterarie

In posa davanti al Museum of Cocoa and Chocolate di Bruxelles

Il viaggio di fine corso è sempre un'esperienza che tutti gli studenti aspettano con ansia di vivere: avviene alla fine di un percorso scolastico impegnativo, a ridosso dell'Esame di Stato, con le incognite per il futuro e la consapevolezza di dover lasciare, a breve, un gruppo di amici con cui si sono condivisi problemi, paure, soddisfazioni e sogni.

Ecco perché, ogni volta che parto insieme ai miei ragazzi, mi sento fortunata e grata di poter condividere con loro questa esperienza... Oddio, alla partenza del viaggio di fine corso della V B PT proprio proprio fortunata e grata magari non mi sarò sentita: l'appuntamento al cancello dell'Istituto era infatti fissato per le 01.30 di lunedì 1 aprile 2019, i ragazzi ovviamente avevano "fatto after", io e la collega Adele Eccheli invece, con occhi asson-

nati e vagamente persi, dubitavamo assai del fatto di riuscire a concludere in maniera dignitosa la lunghissima giornata che ci attendeva.

Un autista spericolato ci ha portato all'aeroporto di Linate bruciando tutte le tappe, l'aereo è partito in perfetto orario e alle 08.30, come da programma, siamo atterrati a Bruxelles, dove in tre giorni abbiamo veramente potuto conoscere questa meravigliosa città da diversi punti di vista. Ci siamo quindi fatti coinvolgere e affascinare dalla *Grande Place*, considerata una delle più belle piazze del mondo, nonché patrimonio mondiale dell'Unesco, dai caratteristici fumetti rappresentati sui palazzi, dal *Mannequin Pis*, uno dei simboli della città, tappa obbligatoria per ogni turista e statua tra le più fotografate, dalla birreria Cantillon, una delle poche



Asta dei fiori di Aalsmeer

al mondo che ancora produce birra seguendo le antiche tecniche di fermentazione naturale, dal Parlamento europeo e dal Museo della Storia europea, che ci hanno permesso di conoscere da vicino il cuore pulsante della politica europea, dal Museo del cioccolato, con i suoi profumi e le ricche degustazioni, dalla cioccolateria artigianale, in cui un abilissimo e simpatico maestro cioccolataio, sotto i nostri increduli occhi, creava deliziose praline, dal Palazzo reale, sede politica della monarchia belga.

La mattina del 4 aprile siamo partiti per Amsterdam; lungo il tragitto abbiamo visitato il centro sperimentale dell'Università di Wageningen, fondata nel 1918 e considerata tra le principali a livello mondiale nel campo delle Scienze agrarie. Successivamente abbiamo fatto sosta presso la stalla *Peter's Farm Van den Berg*, specializzata nell'allevamento dei vitelli da carne.

Verso sera siamo arrivati ad Amsterdam, dove siamo rimasti quattro giorni e dove abbiamo vissuto delle esperienze emotivamente forti, prima fra tutte la visita alla *Casa Museo di Anna Frank*, dove la ragazza visse nascosta insieme alla sua famiglia e dove scrisse il suo noto Diario; camminare nella soffitta, visionare i suoi quaderni vergati dalla scrittura fitta e ordinata, osservare le foto, ascoltare dalle audioguide il racconto di quanto successe, ha indubbiamente segnato

noi tutti che, all'uscita, ci siamo scambiati impressioni ed emozioni.

Amsterdam è però anche una città colorata, allegra, multietnica e vivace, che ci ha regalato visite uniche e interessanti. Di buon mattino il 6 aprile ci siamo recati all'Asta dei Fiori, dove ogni giorno vengono venduti oltre 20 milioni di fiori e piante attraverso la *Royal FloraHolland*: qui abbiamo sentito tutta la tensione presente nella casa d'asta, abbiamo visto divertiti e meravigliati decine di montacarichi strapieni di fiori, abbiamo scoperto dal vivo le dinamiche del commercio di fiori e piante.

Nel pomeriggio, restando in tema, abbiamo visitato il famoso Mercato dei Fiori galleggiante di Amsterdam, noto localmente come *Bloemenmarkt*.



Tipico canale di Amsterdam

Lezione di cioccolato al Museum of Cocoa and Chocolate



Il giorno successivo è stata la volta del *Museo di Van Gogh*, che possiede la più grande collezione di opere del pittore olandese Vincent van Gogh; la collezione comprende opere che documentano le varie fasi della sua vita, dall'infanzia ai vari stadi emotivi, fino alla morte. Tra le tele, abbiamo ammirato *I mangiatori di patate*, *La camera di Vincent ad Arles* e una delle varie realizzazioni de *I Girasoli*.

Nel pomeriggio abbiamo visitato la città in battello, in un suggestivo percorso tra i suoi 165 canali creati nei secoli per incentivare il commercio e il trasporto e allo stesso tempo per bonificare il terreno favorendo l'espansione della città. Da una prospettiva decisamente insolita abbiamo quindi avuto modo di ammirare le eleganti case mercantili che risalgono al Secolo d'oro olandese, i meravigliosi timpani, le bellissime chiese, il suggestivo *Magere Brug* (Ponte Magro) e molte altre attrazioni turistiche.

Con la pioggia o con il sole, dal lunedì al sabato, questo tratto del canale Singel, nel centro della città, è avvolto dai colori vivaci e dai profumi dei fiori freschi ed è frequentato sia dai turisti che dagli abitanti locali; qui abbiamo acquistato bulbi di tulipano per i nostri giardini e simpatici souvenir tipicamente olandesi.



Visita alla Peter's Farm Van den Berg



Giochiamo tra i fiori di Aalsmeer



L'antica Birreria di Cantillon

Il 7 aprile, ultimo giorno, sotto una timida pioggerella, ci siamo recati all'Orto botanico, uno dei più antichi al mondo, fondato nel 1638 dai cittadini come giardino di erbe medicinali destinate a medici e farmacisti. Contiene più di seimila alberi, piante tropicali ed indigene; la monumentale *Palm House* risale al 1912 ed è nota per la sua collezione di cicadofite. Particolarmente interessante si è rive-

lata la serra di ingenti dimensioni che riproduce tre differenti climi tropicali. Con gli occhi pieni di immagini e di bellezza, la sera del 7 aprile siamo decollati da Amsterdam per il rientro; quando, nel cuore della notte, siamo arrivati al cancello dell'Istituto, eravamo tutti stanchi e assonnati, ma grati per la bella esperienza vissuta che ha saputo creare tra noi un legame unico e speciale.



Tra Italia, Slovenia e Croazia...

..... Viaggio di fine corso classe VB GAT

A cura della ex classe VB GAT

Dal 13 al 19 aprile 2019 noi, classe VB GAT, abbiamo effettuato l'uscita didattica di fine corso attraversando Friuli-Venezia Giulia, Slovenia e Croazia. Il primo giorno siamo partiti, tutti molto eccitati, alla volta della nostra prima tappa: l'Azienda Agricola biodinamica San Michele situata a Cortellazzo, in provincia di Venezia. Dopo la visita guidata da parte del proprietario, siamo saliti sul pullman per dirigerci verso Palmanova dove abbiamo svolto un tour di questa particolare città. Al termine della giornata abbiamo raggiunto l'hotel, situato a Trieste, in cui abbiamo pernottato.

Il mattino seguente ci aspettava una visita guidata al centro storico della città di Trieste, per poi ripartire ed oltrepassare il confine per entrare in Slovenia. Qui abbiamo avuto la possibilità di vedere le più grandi grotte

del Carso: le Grotte di Postumia. La seconda giornata è terminata con l'arrivo nella capitale slovena, una piccola perla, Lubiana.

I tre giorni successivi sono stati dedicati ad escursioni naturalistiche presso alcuni dei maggiori e più bei parchi dell'est Europa. Infatti il terzo di dell'uscita didattica l'abbiamo trascorso all'interno del Parco Nazionale del Triglav, per osservare la fauna locale, con una sosta presso il vicino Lago di Bled. La mattina dopo siamo partiti da Lubiana per dirigerci verso la Croazia, più precisamente verso il Parco Nazionale del Risnjak. Finita l'escursione ci siamo avviati verso l'hotel, nella città di Fiume. L'ultimo parco che abbiamo visitato è stato il Parco Nazionale dei Laghi di Plitvice, in cui abbiamo vissuto un'esperienza suggestiva dettata dal meraviglioso paesaggio di questo luogo.

Aperitivo time!
.....



Al mare...

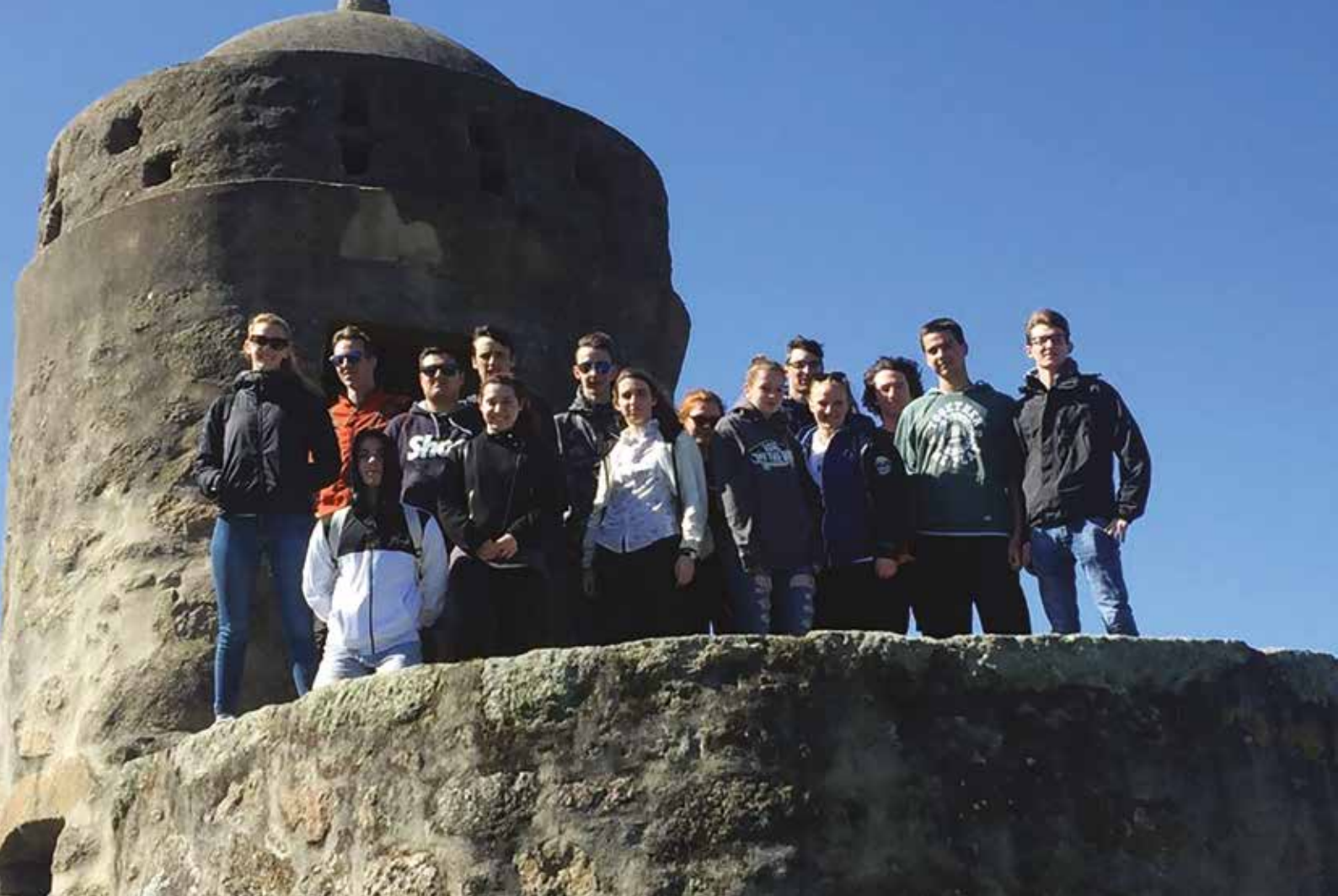
Il penultimo giorno, lasciata la città di Fiume, abbiamo raggiunto il porto di Pola per traghettare fino alle Isole Brioni, dove abbiamo partecipato ad un tour guidato. Nel pomeriggio ci siamo recati a Parenzo per vedere la Cantina Vina Radovan con annessa degustazione dei loro prodotti.

Rientrati in Italia, l'ultimo giorno abbiamo effettuato una visita tecnica presso il Prosciuttificio Arbea nel paese di San Daniele del Friuli ed in seguito, a completamento di questa magnifica uscita, ci siamo spostati verso Pedavena, in provincia di Belluno, dove ci è stato mostrato il famoso birrificio.

Questa uscita si è rivelata un'esperienza in cui, come classe, abbiamo condiviso momenti ed emozioni. In questi sei giorni si è completato un percorso durato cinque anni che ci ha lasciato dei ricordi fantastici. Abbiamo effettuato un viaggio vero e proprio attraverso tre stati di cui abbiamo potuto vedere i tesori naturalistici e culturali. L'itinerario della gita era ricco e completo e ci ha portato a vivere delle giornate memorabili per le quali vogliamo fare un ringraziamento speciale ai nostri accompagnatori, prof. Alessandro Penasa e dott. Ivan Callovi.



Tutti insieme a tavola!



***Il viaggio non finisce mai.
Solo i viaggiatori finiscono.
E anche loro possono prolungarsi
in memoria, in ricordo,
in narrazione...***

(José Saramago)

.....
a cura della ex VA GAT

Viaggio di istruzione di fine corso in Portogallo classe VA GAT

Come racconta lo scrittore José Saramago in *Viaggio in Portogallo*, viaggiare in Portogallo è una storia all'interno del viaggio compiuto, è la storia di un viaggio che in se stesso ha trasportato un viaggiatore, è la storia di un viaggio e di un viaggiatore riuniti nella fusione ricercata di chi vede e di ciò che è visto, è un incontro non sempre pacifico tra soggettività e oggettività.

Per questo la VA GAT ha voluto fare le valigie e intraprendere un'avventura in una destinazione poco scontata, ma ricca di emozioni, cultura e diversità qual è il Portogallo.

Viaggio cominciato alla fine di marzo, all'estremità occidentale dell'Europa continentale sulle coste dell'Oceano Atlantico.

Dopo aver discusso, modificato e approvato l'itinerario proposto, nulla avrebbe potuto fermarci.

Foto di gruppo: la prima volta
in Portogallo!
.....

GIORNO 1:

Partiti da Bergamo all'alba, il volo di due ore ci porta verso la nostra prima tappa: Porto.

Era la mattina del 25 marzo quando abbiamo ritoccato terra, il vento forte di quel posto si è era subito fatto conoscere, ma il profumo dell'oceano aveva già attirato la nostra attenzione. Il pullman che ci avrebbe accompagnato per l'intera avventura ci stava aspettando. Il tempo di caricare valigie, studenti addormentati e professori ed eravamo già in visita alla città, sulle spiagge, sui numerosi ponti e a gustare le delizie locali.

PORTO

Detta anche Oporto, è la seconda città del Portogallo e si trova sul fiume Douro, in prossimità dell'Oceano Atlantico. È soprannominata anche la Capitale del Nord essendo un importante polo commerciale. Il suo centro storico fa parte del Patrimonio dell'Umanità Unesco.

La città ci ha subito conquistati con le sue tipiche casette colorate e le barche ormeggiate lungo il fiume. Un altro simbolo cittadino è il Ponte Dom Luis I, progettato da Teophile Seyrig, allievo di Gustave Eiffel. L'opera, costruita tra il 1881 e il 1886, ricorda la celebre torre parigina e, al momento della sua costruzione, era il ponte più lungo del mondo con i suoi 170 metri. Si tratta di un ponte a due piani: in quello superiore passa la metropolitana e quello inferiore è riservato ai tram, agli autobus e ai pedoni.

Proprio vicino a questo ponte si trova la cantina vinicola più importante della città, la Burmester di Porto. Questa è stata la sede della nostra prima visita tecnica, dove abbiamo conosciuto le varie differenze e caratteristiche dei vini locali, della loro produzione e commercializzazione. Abbiamo concluso con una degustazione di vini liquorosi, ovvero di vari vini Porto.

GIORNO 2

Questa giornata è stata interamente dedicata ad un'escursione lungo il fiume Paiva, un affluente del Douro. Il percorso, inaugurato nel 2015, è ca-

ratterizzato da passerelle di legno che per 8 chilometri accompagnano alla scoperta della bellezza dell'area del corso Paiva, uno dei meno inquinati in Europa e ricco di biodiversità. Lungo il cammino osserviamo le specie presenti, molto diverse dalle pecce che coprono le nostre montagne. Querce da sughero, ornielli, ontani, salici, frassini, ma anche specie invasive come l'eucalipto e l'acacia, caratterizzano la zona.

La ricchezza geologica ed ecologica veramente unica ha portato il sito a vincere numerosi premi a livello internazionale.

GIORNO 3

La mattina abbiamo effettuato una visita tecnica alla Cantinho Das Aromaticas, un'azienda agricola che produce piante aromatiche, speziate e medicinali con certificazione BIO che diventeranno tisane e cosmetici al 100% naturali. L'azienda si estende per 2,5 ha e possiede i laboratori per le trasformazioni, una casa da tè e un negozio dove i prodotti vengono degustati dai visitatori. Organizzano delle attività durante l'anno per insegnare tutto ciò che c'è da sapere sulle piante aromatiche. Attraverso il negozio online spediscono i prodotti in tutto il Paese. Con il loro marchio commercializzano alcuni dei migliori infusi, tisane e condimenti del mondo e con questi sono stati più volte premiati a livello internazionale.

È stata la prima realtà portoghese di tale settore e sta ispirando molti agricoltori che stanno muovendo i primi passi in questo particolare mondo.

Finita la visita, abbiamo avuto il piacere di degustare alcune tisane preparate dall'azienda.

È seguita poi una visita all'acquario "Estação Litoral da Aguda", struttura affacciata sulla splendida spiaggia di Aguda, dove abbiamo conosciuto la fauna ittica autoctona e quella allevata. Qui si scoprono anche la storia della pesca locale e gli strumenti utilizzati in passato per questa attività, dalle nasse agli ami.

Nel pomeriggio siamo partiti per Coimbra.

Trentini at the beach



COIMBRA

Questa città si trova al centro del Portogallo. È famosa per la sua Università, fondata nel 1290, fra le prime in Europa. Ad oggi è il maggior centro universitario del Paese ed ospita, oltre agli studenti del luogo, circa 20.000 studenti provenienti dalle altre città del Portogallo. Ha avuto come docenti molti tra i maggiori intellettuali ed artisti europei e questo le ha dato fama portandola a diventare centro universitario di eccellenza. Per l'importante ruolo che riveste l'università, nei secoli si sono radicati riti e tradizioni che vanno avanti ancora oggi; durante il nostro pomeriggio trascorso nel centro dell'ex capitale, abbiamo potuto assistere a un corteo di matricole che, come iniziazione alla vita universitaria, subivano scherzi e agguati dagli studenti più grandi. Pare che la famosa scrittrice J.K. Rowling si sia ispirata ai lunghi abiti neri indossati dagli studenti di Coimbra per descrivere le divise indossate dagli allievi di Hogwarts nella saga di Harry Potter.

GIORNO 4

Partenza per Lisbona. Prima dell'arrivo ci attendono tre magnifiche tappe intermedie.

La prima è Nazarè, comune situato ad occidente, al centro del Portogallo. La caratteristica della cittadina è una costa che segna 90 m di dislivello dal centro alla zona balneare, la quale è comunque facilmente raggiungibile con la funicolare di Nazarè. La sosta è stata principalmente occupata per rafforzare il legame tra i compagni di classe grazie alla spiaggia e al respirare l'aria energetica dell'oceano.

La seconda cittadina visitata è stata Óbidos, cinta da mura fortificate ancora intatte al cui interno sulle vie si susseguono una serie di case bianche con bordi in verde e blu. I fiori sui balconi conferiscono un aspetto molto caratteristico al borgo. Óbidos è famosa per la produzione della Ginjinha, liquore di amarene servito in una coppetta di cioccolato.

Ultima tappa prima di arrivare a destinazione: Sintra, paesino che presenta un paesaggio che comprende pareti rocciose e lussureggianti giardini. Dal 1995 il paesaggio culturale di Sintra viene riconosciuto dall'UNESCO come patrimonio dell'umanità. Fu molto amata da artisti e scrittori europei come Hans Christian Andersen, che la definì "il posto più bello del Portogallo" o il poeta tragico inglese Lord Byron, che la chiamò "giardino dell'Eden".

LISBONA

La capitale del Portogallo vanta uno tra i climi più miti d'Europa ed è una città soleggiata per la maggior parte dell'anno. Anche se piovosa in inverno, non è mai troppo freddo grazie alla posizione all'esterno ovest dell'Europa, affacciata sull'oceano. Arrivati nel pomeriggio, una guida ci ha accompagnato alla visita della capitale portoghese. È imponente la cattedrale di Santa Maria Maggiore, iniziata nel 1150 e terminata ben seicento anni dopo, fattore che spiega i numerosi stili architettonici che la caratterizzano. Spostandosi verso il fiume Tago, si possono vedere la Torre di Belem, patrimonio mondiale UNESCO, e il monumento alle scoperte.

La sera, passeggiando lungo l'*Avenida da Liberdade* (Viale della Libertà), capiamo che la vita notturna a Lisbona è ben diversa da quella nei tranquilli paesini in cui viviamo; a tarda sera sono molti i negozi ancora aperti e i locali brulicano di turisti e residenti.

Il mattino seguente è stato dedicato alla scoperta del centro della capitale, passando per il Museo di Storia e Scienze naturali e al Giardino botanico, inaugurato nel 1887.

Poco fuori Lisbona, si trova l'area delle Salinas do Samouco, situata alla foce del fiume Tago, il corso più lungo della Penisola iberica. Questa zona, in passato era un importante centro per l'estrazione di sale. Oggi circa 360 ettari sono stati convertiti ad area protetta per lo studio e la tutela delle numerose e rare specie di pesci e uccelli. Tra questi va ricordato

il fenicottero rosa, simbolo della "Fondazione per la tutela della gestione ambientale delle Saline di Samouco". Una piccola zona ha preservato la sua funzione produttiva: particolari sono l'estrazione e la vendita del Flôr de Sal, prodotto d'eccellenza. Lasciamo anche quest'oasi di biodiversità per andare verso il rumoroso aeroporto di Lisbona.

Come tutte le cose belle, anche questo viaggio era destinato a finire. Dopo cinque meravigliosi giorni in cui abbiamo visto luoghi nuovi e conosciuto diverse tradizioni, siamo dovuti tornare nel nostro caro Trentino. Cosa certa è che non siamo tornati gli stessi di quando siamo partiti. Quest'esperienza ci ha resi più ricchi, più consapevoli del mondo in cui viviamo. Abbiamo consolidato amicizie e sfoggiato le nostre incerte conoscenze di lingua inglese per farci capire dai locali.

Oggi tutto sembra riportato alla normalità: tornati nelle nostre case, il ritmo della routine quotidiana è ripreso come prima del nostro viaggio. Noi sappiamo però che un pezzettino di Portogallo lo porteremo sempre con noi. C'è chi, quando sarà vecchio, si ricorderà il mare di Nazarè, chi il sapore del vino Porto, chi l'odore del mare...

Un grazie particolare va ai professori Manuel Penasa e Barbara Centis, che ci hanno accompagnato in questo bellissimo viaggio.



Una delle meravigliose spiagge portoghesi



Sardegna: una terra da scoprire...



LEONARDO ZAMBONATO
Ex studente V VE



DAVIDE GRAMAGLIA
Ex studente V VE

Foto di gruppo presso la cantina Antonella Corda

.....

Terminato il lungo periodo di tirocinio arriva per noi studenti della V VE il momento di tornare sui banchi di scuola, consapevoli che quest'anno sarà l'anno decisivo, quello della maturità, l'ultimo assieme ai compagni con cui da ben tre anni trascorriamo le lezioni quotidiane. Le sensazioni sono molteplici: contenutezza, malinconia, paura di non farcela, ma alla fine ciò che risolve il morale e porta del sollievo è il materializzarsi del viaggio di fine corso, che corona il lungo percorso iniziato ormai da 5 anni. Man mano che trascorrono i giorni e le verifiche di profitto, la data della partenza si avvicina, le aspettative sono molte e forse poco chiare: la fantasia ci porta a mete esotiche e lontane, dove lo svago vorrebbe prevalere sul carattere tecnico-culturale dell'uscita. Detto ciò, bisogna restare con i piedi per terra e qui arriva il colpo di genio del professor Luca Russo, che ci propone la Sardegna come meta.

Domenica 17 marzo l'aereo con a bordo i 24 ragazzi della Quinta classe del corso viticolo-enologico, accompagnati dai professori Luca Russo e Rino Minutolo, atterra in mattinata a Cagliari.

La splendida giornata di domenica è stata dedicata alla visita del capoluogo sardo, dapprima per le fitte vie del suo centro storico per poi passare

al museo archeologico situato nella parte vecchia della città. Quest'ultimo rappresenta il punto di partenza da cui proseguire poi con le successive tappe del viaggio, necessario per comprendere le radici della cultura e delle tradizioni isolate e costruirsi un'immagine più chiara del contesto locale.

Con la giornata di lunedì sono iniziate le visite tecniche ad aziende vi-

tivinicole del posto, con l'obiettivo di conoscere le diverse realtà viticole e vinicole, figlie di differenti caratteristiche pedologiche e climatiche. Siamo partiti visitando i vigneti franchi di piede dell'**isola di Sant'Antioco**, dove la tessitura sabbiosa del terreno, con percentuali di sabbia pari all'85%, consente di allevare la vite senza l'adozione di portinnesti, in quanto la minaccia di attacchi fillosserici non sussiste. Ci siamo poi spostati alla cantina **Santadi**, splendida realtà cooperativa della zona con più di 200 agricoltori associati, che si sviluppa nella zona del Sulcis, regione sud occidentale dell'isola, il cui vitigno più rappresentativo è l'autoctono Carignano. Nel pomeriggio siamo stati ospitati da **Antonella Corda**, titolare dell'omonima cantina, esempio di come il settore enologico non debba essere per forza prettamente maschile per raggiungere alti traguardi e che con passione e determinazione tutte le sfide possono essere superate.

Martedì abbiamo lasciato Cagliari in direzione di Alghero. Nell'attraversamento dell'oristanese abbiamo visitato la cantina **Attilio Con-
tini**, prima azienda vinicola sarda per anno di fondazione, produttrice della Vernaccia di Oristano, vino ad elevato grado alcolico e carattere ossidativo, affinato per 10 anni su lieviti flor in botti di castagno scolme. La seconda realtà viticola appartiene invece all'areale della Planargia, a nord-ovest dell'isola. Qui l'azienda agricola **Columbu** ci ha illustrato la coltivazione e trasformazione della Malvasia di Bosa, biotipo locale della Malvasia, che dà origine ad un vino

unico al mondo, per certi versi affine per struttura e colore alla Vernaccia di Oristano, ma completamente diverso nei sentori.

Durante lo spostamento non è mancato l'approfondimento culturale, con la visita all'area archeologica della città di Tharros risalente all'età punico-romana, fondata nel VIII secolo a.C. dai fenici su di un insediamento urbano già presente e datato all'Età del Bronzo (nuraghe).

Mercoledì mattina, nonostante il forte vento e una temperatura più fredda di quanto pensassimo, ci siamo recati alla spiaggia "La Pelosa" per ammirarne lo splendido paesaggio, rinomato in tutta Italia, tanto da essere considerata una delle spiagge più belle del Paese. La restante parte della mattinata è stata trascorsa ad Alghero, di cui abbiamo visitato il centro storico e le mura perimetrali e la cui storia ci è stata raccontata da una guida. La giornata si è conclusa la visita alla cantina **Giovanni Cherchi** ad Usini

Giovedì 21 marzo abbiamo lasciato Alghero in direzione Tempio Pausania. Particolarmente proficue sono state le due visite tecniche della giornata, nel corso delle quali abbiamo degustato i vini bandiera di questa regione, il Cannonau e il Vermentino di Gallura e ci sono state presentate due aziende agricole aventi un opposto approccio alla vitivinicoltura. La prima a gestione familiare, **azienda vinicola Dettori**, presenta un sistema di produzione biodinamico e riesce a trasferire nel vino le tipicità e le tradizioni locali. La seconda invece, cantina **Vigne Surrau**, è dotata di una struttura di recente costruzione e macchinari



Foto di classe in spiaggia

.....

Foto di gruppo dalla vetta...



enologici all'avanguardia, atti a conseguire un maggior controllo sul processo enologico. Essa promuove un vino senza difetti e sperimenta tecniche di lavorazione nuove per la zona, come una versione spumantizzata Blanc de Noir del Cannonau, da noi tutti molto apprezzata.

Venerdì, nel nostro viaggio di ritorno verso Cagliari, abbiamo attraversato le numerose sugherete della costa orientale dell'isola. Proprio in questa zona siamo stati accolti da un'importante azienda a livello nazionale: il **sugherificio Molinas**. All'interno dello stabilimento abbiamo appreso la filiera produttiva completa dei tappi di sughero, dai monoblocco agli agglomerati, partendo dal taglio della corteccia fino alle analisi qualitative svolte sui pezzi per garantirne la massima qualità. Visita tecnica molto interessante dato che la scelta e l'utilizzo corretto dei tappi influisce notevolmente sul vino, determinandone la sua evoluzione nel tempo una volta imbottigliato. Come visita conclusiva del viaggio non poteva mancare una distilleria, **azienda f.lli Rau**, dove ci è stato illustrato il processo di produzione del mirto, distillato principe della Sardegna.

Il sabato, ultimo giorno del viaggio, ci vede impegnati nella visita all'Orto Botanico della città di Cagliari prima del volo di ritorno per il Trentino.

Esso si sviluppa su di una superficie di 5 ettari ed è uno splendido "museo vivente" nel quale abbiamo potuto ammirare le specie botaniche rappresentative della macchia mediterranea, nonché piante succulente e tropicali che ben si adattano al clima caldo dell'isola. Il tutto arricchito dall'anfiteatro romano che cinge su di un lato il giardino, dai resti di alcune domus romane e di un edificio termale.

Il resoconto di questo viaggio non può che essere positivo: il nostro bagaglio personale si è particolarmente arricchito sia in termini culturali che tecnici, entrando in contatto con una magnifica realtà vitivinicola, quale quella sarda, contraddistinta da aree viticole che mutano da nord a sud di pari passo con il territorio. Visitando le piccole aziende locali ci è stato possibile seguire il processo produttivo nella sua interezza, partendo dai vigneti, contraddistinti da specifiche caratteristiche pedoclimatiche e dalle varietà coltivate, per poi passare alle tecniche di vinificazione ed infine alla degustazione del vino. Un forte grazie va ai professori Luca Russo e Rino Minutolo che hanno organizzato alla perfezione l'intera uscita, ben coniugando le visite tecniche con quelle a carattere storico-culturale, il tutto arricchito dai meravigliosi paesaggi naturali che si susseguono spostandosi nell'isola.



Parigi, arriviamo!

Eccoci pronti alla conquista di Parigi. Quest'anno, dopo tante indecisioni, la nostra meta è la bellissima capitale francese, Paris!

Siamo pronti, emozionati e curiosi di poter visitare questa fantastica città.

Chissà cosa ci riserverà...

A cura della ex V CAPES

1^ GIORNATA Martedì 19 marzo

Dopo esserci preparati alla visita dei principali musei della capitale, finalmente arriva il giorno della partenza. Emozionati ci ritroviamo alle ore 4.00 a San Michele, nel piazzale dell'Istituto, pronti per il trasferimento in pullman all'aeroporto di Venezia. Appena arrivati in aeroporto, uno dei nostri compagni ci comunica che si è dimenticato la carta d'identità a casa. Il panico scende tra noi! Per fortuna, dopo varie vicissitudini e corse contro il tempo, riusciamo tutti ad imbarcarci sul volo delle ore 7.30 (con una nuova carta d'identità per il nostro Paolo!). Arriviamo all'aeroporto di Parigi - Orly alle ore 11.20 e con i mezzi

pubblici (treno e metro) ci spostiamo al nostro Hotel Ibis, situato nella zona di Vincennes.

Siamo molto eccitati e vogliamo scoprire subito le bellezze cittadine, per questo depositiamo i bagagli e facciamo immediatamente l'assegnazione delle camere. Decidiamo di pranzare vicino all'hotel in un Mc Donalds, così "faremo presto"! Iniziamo a prendere dunque confidenza con le linee delle varie metro per raggiungere la zona dell'Opera, dove visitiamo Place de Vosge e il Museo Picasso (dove è allestita anche una mostra temporanea su Calder: proprio bella!). Sempre spostandosi con la metro, giungiamo alla Torre Eiffel. Tutti con il naso in su, ammiriamo questo simbolo

Davanti alla piramide del Louvre

Parigi!

.....



parigino esterrefatti, anche grazie al sole che ci grazia. Dopo aver fatto un milione di foto, saliamo sul Bateaux Parisiens per una minicrociera sulla Senna (durata un'ora) che permette di ammirare la visione al tramonto degli edifici del centro storico. Da non dimenticare!

Una volta scesi, passeggiamo lungo la Riva Gauche della Senna per poi cenare in un ristorante nei pressi della Torre Eiffel e ritornare successivamente in Hotel.

2^ GIORNATA

Mercoledì 20 marzo

La sveglia suona alle 7.30 e tutti puntuali consumiamo la nostra prima colazione per poi avviarci verso la metro per trasferirci in Rue des Pyramides (nei pressi del Louvre), dove saliamo su un pullman per un tour panoramico di Parigi che dura circa due ore, con il commento in italiano dei luoghi e dei monumenti che si trovano sul tragitto (piazza dell'Opera, Académie Française, Champs Élysées, Louvre, Notre Dame, il quartiere di Saint-Germain-des-Près, Place de la Concorde, ...).

Al termine del tour, verso mezzogiorno, incominciamo ad aver fame e, dopo esserci consultati, decidiamo di pranzare in un'ottima pizzeria artigianale italiana, dove ci viene riservata una saletta. Successivamente, sazi di cibo, non ci resta che an-

dare a saziarci di arte e per questo entriamo al Louvre, dove cerchiamo di individuare le principali opere che nelle settimane precedenti al viaggio avevamo potuto conoscere attraverso le lezioni di Storia dell'arte appositamente impartite dalla prof.ssa Gilli. Tra le opere viste da tutti, nonostante la grande difficoltà di muoversi in un museo enorme e dispersivo se il tempo a disposizione non è molto, ricordiamo la "Venere di Milo," la "Nike di Samotracia", i "Prigioni" di Michelangelo, la pittura italiana dal '300 al '600, compresi "La vergine delle rocce" e, naturalmente, la supergettonata "Monna Lisa" di Leonardo da Vinci. Sempre spostandosi con la metro, ci rechiamo poi a visitare la cattedrale di Notre Dame, gioiello del gotico fiammeggiante francese, ammirandone, oltre che le architetture ardite, anche le bellissime vetrate. Rimaniamo affascinati dalla sua magnificenza! Quasi di corsa, si risale sulla metro per raggiungere l'Arco di Trionfo in fondo agli Champs Élysées. Dall'alto dei suoi 50 metri (ascensore non funzionante! Faticoso, ma ne vale la pena!) si ammirano i boulevards che si dipartono a raggiera con vista sulla Tour de Montparnasse, la Défense, con la sua Grande Arcata della Fraternità alta 110 metri e la collina di Montmartre con la basilica del Sacre-Coeur. Una vista incredibile della bellissima Parigi.

Spostandoci sempre con la metro decidiamo di cenare nel Quartiere latino, in una tipica brasserie parigina dove si possono apprezzare le specialità culinarie transalpine, senza apparenti rimpianti per la cucina italiana. Dopo questa giornata così piena, rientriamo in hotel per concederci il giusto riposo.

3^ GIORNATA

Giovedì 21 marzo

Anche oggi il tempo sembra averci graziato e così, belli carichi, dopo colazione, ci trasferiamo con la metro e un treno veloce alla Reggia di Versailles, dove arriviamo verso le 10.00. Dopo circa mezzora di fila, visitiamo i Grandi appartamenti reali, poi pranziamo al fast food Angelina che si trova nella reggia e usciamo a passeggiare nei giardini e nel par-

co. Ritornati in città verso le 16:00, ci dirigiamo al Museo d'Orsay, in cui apprezziamo particolarmente, sulla scorta delle lezioni di Storia dell'arte, soprattutto i dipinti del Realismo (Courbet), dei fauves (Rousseau il Doganiere), dell'Impressionismo (Monet), di Cezanne, Van Gogh e il Divisionismo (Signac). Per fortuna siamo preparati, così è facile e divertente vedere e riconoscere quelle magnifiche opere.

Verso le 18:30 ci sbizzarriamo, in libertà, nello shopping sugli Champs Elysees (provando l'emozione di muoverci in completa autonomia senza l'aiuto dei professori nella metro e in città). L'appuntamento per la cena, verso le 20:30, è sempre nel Quartiere Latino dove riconfermiamo la scelta della sera precedente per la cucina francese. Al termine, verso le 22.30,



La cappella dello Château de Vincennes

Cena in un ristorante del Quartiere Latino



torniamo all'Hotel perché domani ci aspetta un'alzataccia!

4^ GIORNATA Venerdì 22 marzo

Che trauma la sveglia alle 5.30. Fatta la colazione entro le 6:00, ci rechiamo alla Gare du Montparnasse per salire su un treno che, partito alle 7.38, arriva alla stazione di Villedieu Poelés in Normandia. Da qui, prima con un pullman e poi con una navetta, raggiungiamo verso le 12:30 la fiabesca isoletta di Mont Saint Michel. Ne è valsa la pena: un panorama e una vista da non dimenticare. Dopo aver pranzato, verso le 14:00 visitiamo

l'abbazia e, in seguito, il borgo con le sue viuzze che si arrampicano sull'isoletta rocciosa.

Verso le 17:00 circa partiamo a piedi per raggiungere il piazzale dove saliamo sul pullman per il ritorno, percorrendo la scenografica strada che attraversa un lungo ponte collega Mont Saint Michel alla terraferma.

Ripartiti con il pullman alle 18:00, ritorniamo alla Gare du Montparnasse alle 22:00, per subito tornare con la metro nel quartiere dove si trova l'Hotel (non distante dal Bois de Boulogne) per cenare e rincasare. La fine del viaggio si avvicina e la tristezza incomincia a salire.

Prima di arrivare a Mont-Saint-Michel





Vista della città dalla terrazza panoramica dell'Arco di Trionfo

5^ GIORNATA

Sabato 23 marzo

Fatta l'ultima colazione, lasciamo libere le camere e depositiamo i bagagli in una saletta attigua alla hall, in modo da poter sfruttare l'ultima mattinata a Parigi recandoci con la metro a visitare il vicino Chateau de Vincennes, una cittadella fortificata sede dei reali di Francia tra '500 e '600, con uno dei masti più alti d'Europa e un'enorme cappella gotica. Ultime foto di rito con la tristezza nei volti.

Verso le 13:00 ci trasferiamo dall'Hotel all'aeroporto di Orly, sempre usando la metro e la navetta. Partenza per il rientro alle 17:40 e sbarco a Venezia alle 19:20, da dove un pullman ci riporta a San Michele.

Il viaggio che aveva finalità culturali e storiche si è rivelato molto importante in quanto ci ha permesso di conoscere i luoghi più famosi di una città

che quasi nessuno aveva già visitato, vivendo emozioni positive e gratificanti. Il tempo quasi sempre bello e caldo ci ha aiutato moltissimo: a marzo non era scontato! Se dovessimo scegliere una colonna sonora del viaggio, sicuramente non mancherebbe la canzone "Champs elysees" di Joe Dassin del 1969 che, idealmente, ci ha accompagnato nelle nostre peregrinazioni parigine. Una cosa che ci ha impressionato, a posteriori, è stato di aver visitato la cattedrale di Notre Dame proprio poco prima che un incendio incredibile la distruggesse quasi completamente! Questo ci ha colpito tantissimo e ancor più ci ha convinto di aver fatto la scelta giusta nel voler scegliere Parigi come meta del nostro viaggio d'istruzione.

Cogliamo l'occasione per ringraziare i nostri accompagnatori professori Francesca Celestini e Andrea Segnana.



Maso Togn. Fine vendemmia in vigneto sperimentale
Archivio storico FEM



ALBUM FOTOGRAFICO



Classe 5A PT

.....
 BEDOGG MICHELE
 BERNARDI CHIARA
 CETTO ANGELA
 CRISTOFORETTI STEFANO
 ECCEL MARTINA
 FEDRIZZI DANIEL
 GOTTARDI MATTEO
 IANES MICHELE
 INAMA ADRIANO





.....

MALL PATRICK
 PARISI MATTIA
 PARTEZIN ARIANNA
 PATRUNO STEFANO
 PEDROTTI SAMUELE
 PONTALTI DANIELA
 SALVADORI STEFANO
 SEMBENOTTI ANNA





Classe 5B PT

.....

BEOZZO MARTINA
 CASTELLAN ROMINA
 CHISTÉ ALESSIA
 DANIELLI BEATRICE
 GABARDI CARLO
 GEROLA GIACOMO
 GIRARDELLI ALESSIO
 GOTTARDI DAVIDE
 LEONARDI DAVIDE





.....

MANFRINI MARTINA
 MAZZALAI STEFANIA
 MERLER ALESSANDRO
 NICOLETTI ALBERTO
 RIGO CHIARA
 RIZZI REBECCA
 ROSA ANDREA
 TAIT ANNA
 TALLER ALESSIO
 TOMELIN SIMONE
 TONIDANDEL ALESSANDRO
 TORRESANI STEFANO





Classe 5A GAT

.....

BRUGNARA MANUEL
 COMAI GIORGIA
 DEFLORIAN MICHELE
 FERRANTE CHIARA
 GASPERINI TOBIAS
 LAUTON FRANCESCO
 LEONARDI MATTIA
 MALFATTI FRANCESCA
 MARIOTTI CHIARA





.....

MAZZOLA FRANCESCO
OBEROSLER DAMIANO
ODORIZZI DAVIDE
RIZZI ELISABETTA
SKOMINA ALESSIA
ZAMBIASI CORINNE
ZUCCATI SAMUEL





Classe 5B GAT

.....

BALDO JACOPO
 CARLETTI BEATRICE
 CARLONI NICOLÒ
 DALPIAZ MARTIN
 DORIGATTI CHRISTIAN
 FERRARI ROMINA
 MOSER EMANUELE
 MOSER MARCO
 OSS ZATTEL MICHELE





.....
REBELLATO AURORA
SPERANDIO CARLO
STEINER MORIZ
TAMANINI ANNA
TOMASI CAMILLA
VALENTINELLI MARTINA





Classe 5 VE

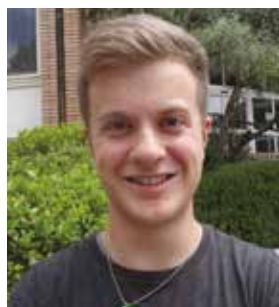
.....
 ARNOLDO GABRIELE
 BELZ ROCCO
 BERNARD FRANCESCO
 BERTOLUZZA NICOLA
 CHISTÈ ALESSANDRO
 COMPER SAMUELE
 DORIGATO NICHOLAS
 FAIONI MATTEO
 FILIPPI MARCO GAETANO





.....

GRAMAGLIA DAVIDE
GIOVANNELLA LUCA
KASWALDER MATTEO
LEONARDI MARCO
MITTEMPERGER ANNA
PACENZA FRANCESCO
PAOLI SILVIO
PATERNO ELISABETH
PELANDA GAIA
RIZZI MARCO
WEGHER ALESSANDRO
ZAMBONATO LEONARDO





Classe 5 CAPES

.....
 BERTOLDI EMANUELE, BETTA PAOLO
 CASEROTTI LUCA, CIPRIANI ELIAS
 COLOMBINI KEVIN, DEBIASI GIACOMO
 FEDRIZZI EMILI, SALVADORI ALBERTO
 SESTER SUSANNA, XAUSA RICCARDO
 ZANOTTI JESSICA





Classe 4 ALI



.....
 BERTUZZI MICHELE, CENTELLEGHER MATTIA
 CORRADI MICHELA, CORRADINI GIORGIA
 DALPIAZ ALESSANDRO, DEPAOLI MATTIA
 FANTI DANIEL, GENNARA MARTIN
 MATTUZZI LEONARDO, NARDELLI ELIA
 PENASA JOELE, TONINI FILIPPO





Classe 4A TIA

.....
 BONANI LORIS
 BONN STEFANO
 CAPRA MATTIA
 CHIOGNA LEONARDO
 ECCHER LORENZO
 FRANCHI CRISTINA
 GERVASI LUCA
 GIACOMELLI PAOLO
 GOTTARDI NICOLA





.....

LUCIN DAMIANO
 MAZZONELLI MANUEL
 MICHELETTI ALESSIO
 MOCATTI MASSIMILIANO
 OGNIBENI MATTEO
 OMEZZOLI GIORGIA
 PATERNOSTER PAOLO
 PELLEGRINI ERIC
 PERGHER FRANCESCO
 RIZZI MICHELE GABRIELE
 ROSI SAMUELE
 SADLER FILIPPO



Classe 4B TIA

BERETTA LUCA
 BERLANDA ELIA
 BERTOLDI DAVIDE
 BERTOLINI ALESSANDRO
 BONAPACE DANIELE
 BOSIN MATTEO
 BRONZINI TOMMASO
 CORNELLA LEONARDO
 COVI VERONICA





.....

MANFREDI AMEDEO
 MANFREDI OMAR
 NAMI KATIA
 NECCHI ALESSANDRO
 PALLAVER ANGELICA
 STEFAN LINDA
 STRATA GIULIANO
 VALDAGNI LUCA
 VALENTI MATTIA
 VERONES EDOARDO
 ZAMBONI GIORGIA



Classe 4 Duale

.....
Da sinistra verso destra
SARTORI SEBASTIANO
CALOVI THOMAS
FILIPPI MATTEO
BONADIMAN MANUEL
Prof.ssa SIMONI KATIA
PIFFER DAVIDE
MAZZUCCHI STEFANO
PAOLAZZI RAFFAELE



Classi 3 ALI e 3A OTA

.....

Da sinistra, in piedi: GIOVANNINI MATTIA,
SIGHEL ANGELO, NEGRI DENIS,
PILATI LUCA, FRANZOI LORENZO,
ZANINI ALESSIO, PODA TIZIANO,
LUCCHI GIANLUCA, FURLAN ALEX,
DEPAOLI DANIELE,
APPOLLONI ALESSANDRO,
MOSCA CARLO, RAMPANELLI ANDREA,
VALENTINI ZANOTELLI NICOLA,
POLLA SIMONE, TESSADRI EDOARDO,
ENDRIGHI MANUEL, PEDÒ GABRIELE,
CLAUSER LORIS, CIMONETTI LORENZO,
FEDRIZZI ANDREA, SCRINZI GABRIELE,
prof.ssa DECRISTAN MARA

Da sinistra, seduti:
prof. MINUTOLO RINO, LAZZERI MARTINA,
BIRDIGA DANIEL, PRANDI LUCA,
MOSCA THOMAS, SCALET NICOLA,
TURRA STEFANO, PIZZOLLI LEONARDO,
PIFFER MATTIA, prof.ssa SICHER MARTINA,
GANASSINI ERIK



Classe 3B OTA

.....

Fila superiore

FORNACIARI FABIO, ROSA ALEX,
DALBEN LUCA, BENDETTI DANIEL,
VIAN SILVIA

Fila centrale

POLLA MARTINO, DALBEN LUCA,
GILMOZZI CARLOTTA,
ROPELATO STEFANO, BUGNA ILARIA

In primo piano

PELLIZZARI CHRISTIAN,
DALLAPICCOLA JULIUS,
MOLTRETH THOMAS, AMISTADI CARLOTTA,
ZAMBOTTI VALENTINO, GALLI RICCARDO



Corso Enotecnico

.....

In piedi, da sinistra verso destra:

GALLO MARTINA, FASOLI DEBORA

PEDEGANI MIRCO, STANGA IRENE

PANCHERI CHRISTIAN

ENDRIZZI STEFANO, RAVAGNI MIRKO

NIEDRIST JOHANNES, GALLI RICCARDO

ROMEN LUKAS, ZULBERTI LEONARDO

CAPPELLO VITO ANDREA

SCOTONI ALESSANDRO, ZOTTI GIACOMO

POSTAL MARCO, VÖLSER ANDREAS

In basso, da sinistra:

SALTORI GIACOMO, MADOGGIO MATTEO

BRUGNARA LEONARDO

CASTALDI MATTIA, PAROLO ALEXANDER

PEDRUCCI MATTIA

MANFIOLETTI ANDREA

SARANITI GIANMARCO, PEDRI MATTIA



Anche se sapessi che la fine del mondo è per domani, io andrei ancora oggi a piantare un albero di mele. (Lutero)

foto di Davide Gabardi



STAFF



IL PERSONALE DEL CIF

Area Giuridico-economica

Da sinistra verso destra:

GIORGIO DE ROS
TOMMASO COMPER
SARA ZANDONAI
VALENTINA MOSER
CINZIA IOB
ROBERTA VALENTINI
GIORGIO DALPIAZ
SERENA BETTINI
MICHELE COVI

Direzione

Dal Rì Marco *Dirigente scolastico*

Coordinatori di dipartimento

Artuso Ivano, Bianchini Alberto, Covi Michele

Personale Amministrativo

Bragagna Adriana, Clementi Elisa, Frisanco Giulia, Lombardo Elisabetta, Lorandini Stefania, Moscon Milena, Scaramuzza Claudio, Vulcan Elena

Convitto

Llupi Anna Maria *Direttrice Convitto*

Antonelli Paolo, Arginelli Silvana, Bacia Anna, Candotti Michele, Degasperi Paolo
Ferrari Laura, Rossi Lorenzo

Insegnanti

Alagna Alessandra, Baldo Damiana, Bazzanella Davide, Bernardi Roberta, Berté Raffaele, Bettini Serena, Bianchi Adriana, Biasiotto Diego, Bisognin Claudia, Bordin Cristina, Brentari Franco, Bridi Paola, Brun Flavia, Bucci Concetta Rosa, Budano Luana, Cappelletti Maria Beatrice, Capozzi Alessia, Celestini Francesca, Centis Barbara, Cetto Elena, Coltri Paolo, Comper Tommaso, Condini Giulia, Cova Giovanna, Crespi Maria, Cristan Denises, Dallagiacoma Federica, Dalpiaz Ferruccio, Dalpiaz Giorgio, De Nisco Piero, Decristan Mara, Dellantonio Simonetta, Di Martino Alessandro, Duchetta Emanuela, Eccel Stefano, Eccheli Adele, Emer Damiano, Facchinelli Giuliana, Facchinelli Martina, Facchini Maria Luisa, Facchini Paolo, Fanton Paolo, Faraguna Alessandro, Fauri Pierluigi, Frisanco Franco, Fuchs Gertraud, Galvagnini Marco, Ghirardini Salvatore, Gilli Marialuisa, Gruber Eliana, Iob Cinzia, Leonardelli Flora, Leoni Andrea, Liuzzi Flavia, Maffei Eva Lavinia, Maines Fernando, Maines Milena, Maistri Mauro, Manfrini Tommaso, Maragnoli Stefano, Marchi Roberto, Marchi Silvana, Martini Stefano, Mastroianni Russo Pietro, Matuella Paola, Menapace Romina, Micheli Carlo, Minutolo Rino, Osti Roberto, Panichi Andrea, Paris Alessandro, Pegoretti Stefania, Penasa Alessandro, Penasa Manuel, Perghem Franca, Piotto Martina, Pisetta Massimiliana, Piva Cristina, Roat Cinzia, Rosa Roberto, Russo Luca, Sandri Rossano, Sansone Anna, Schgraffer Manuela, Segnana Andrea, Sicher Elisa, Sicher Martina, Simoni Katia, Sottit Marialuisa, Taller Marco, Tarter Luigi, Tavonatti Nicola, Tomasi Anna, Tonidandel Mario, Tonini Thomas, Tonon Anna, Torresani Dino, Valentini Roberta, Veronesi Susan, Vitagliano Ausilia, Widmann Luigino, Zadra Gianluca, Zandonai Sara, Zanetti Daniela

Tecnici e personale di supporto alla didattica

Adami Lorenzo, Andreus Paolo, Angeli Romina, Banetta Alessia, Bellini Daniele, Berti Paolo, Bonomi Cristina, Conforti Francesco, Dalla Valle Paolo, Dorigoni Sabrina, Gaiarin Gianpaolo, Miccoli Beatrice, Salvetti Costanza, Scommegna Melissa, Stringari Paola, Ventura Walter

Personale Ausiliario

Bampi Noris, Bertagnolli Osvaldo, Bertò Roberta, Bertolini Emanuele, Bertotti Silvano, 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, Salizzoni Erica, Sighel Daniele, Slanzi Urbano, Valgoi Sergio

Accademia Ambiente Foreste e Fauna

Menapace Stefano, Zanon Ettore

Biblioteca

Lucianer Alessandra *Responsabile*

Caldonazzi Chiara, Chistè Patrizia, Niccolini Sabrina, Tegazzini Maria Grazia, Zadra Lucia

