

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2024/2025

PASSIONE, SAPERE E FUTURO:
LA SCUOLA CHE APRE
ORIZZONTI

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

16

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2024/2025

PASSIONE, SAPERE E FUTURO:
LA SCUOLA CHE APRE
ORIZZONTI

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Annuario n. 16

Fondazione Edmund Mach

T. 0461 615213 - www.cif.fmach.it - Email amministrazione.cif@pec.iasma.it

CURA DEL PROGETTO

Roberta Bernardi

TESTI

Grazia Barberi, Beber Chiara, Bedin Cristiano, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Paola Bridi, Daniele Campagna, Emma Caserotti, Barbara Centis, Mattia Corradini, Alex Cova, Maria D'Ambrosio, Marco Dal Rì, Michele Faralli, Palma Filippi, Ines Luciani, Stefano Maragnoli, Martina Micheli, Pietro Odorizzi, Sophie Ottaviani, Andrea Panichi, Anna Paoli, Manuel Penasa, Stefania Rampello, Roberto Rosa, Luca Russo, Renato Scoz, Martina Sicher, Daniele Sighel, Francesco Spagnoli, Marco Stefanini, Camilla Stenico, Anna Tomasi, Fabio Toscana, Daniele Trapin, Simone Valorz, Federico Varotto, Lucia Zadra, Marco Zeni, Arianna Zomer

REVISIONE TESTI

Roberta Bernardi

FOTOGRAFIE

Copertina: archivio personale Francesco Conforti

Archivio FEM

Archivio fotografico Biblioteca SITC

Archivi personali: Grazia Barberi, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Mauro Bragagna, Luana Budano, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Elena Cetto, Francesco Conforti, Maria D'Ambrosio, Simonetta Dellantonio, Matteo Demozzi, Mariele Giori, Pascale Lebrousse, Ines Luciani, Stefano Maragnoli, Romina Menapace, Sophie Ottaviani, Anna Paoli, Manuel Penasa, Luca Russo, Michele Sandri, Renato Scoz, Martina Sicher, Daniele Sighel, Francesco Spagnoli, Camilla Stenico, Veronica Tait, Anna Tomasi, Anna Tonon, Simone Valorz, Marco Zeni, Lucia Zadra
Shutterstock (pag. 29, 78, 84, 102, 103)

PROGETTO GRAFICO E REALIZZAZIONE ESECUTIVA

IDESIA - www.idesia.it

STAMPA

Pixartprinting S.p.A. stabilimento di Lavis

ISSN 20-38-551X

© 2026, Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1, 38098 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, dedicandovi tempo, risorse, professionalità e cuore, ed in particolare:

Grazia Barberi, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Chiara Beber, Cristiano Bedin, Mauro Bragagna, Paola Bridi, Luana Budano, Daniele Campagna, Emma Caserotti, Barbara Centis, Elena Cetto, Silvia Ceschini, Mattia Corradini, Alex Cova, Francesco Conforti, Denis Cristan, Maria D'Ambrosio, Michele Faralli, Palma Filippi, Mariele Giori, Ines Luciani, Stefano Maragnoli, Romina Menapace, Martina Micheli, Pietro Odorizzi, Sophie Ottaviani, Andrea Panichi, Anna Paoli, Manuel Penasa, Martina Piotto, Stefania Rampello, Roberto Rosa, Luca Russo, Michele Sandri, Renato Scoz, Martina Sicher, Daniele Sighel, Francesco Spagnoli, Marco Stefanini, Camilla Stenico, Anna Tomasi, Fabio Toscana, Daniele Trapin, Simone Valorz, Federico Varotto, Lucia Zadra, Daniela Zanetti, Marco Zeni, Arianna Zomer

Ringraziamo il dott. Francesco Conforti per l'immagine di copertina e le bellissime foto introduttive alle Sezioni I protagonisti della scuola, Uno sguardo sul mondo, L'angolo UDIAS e Staff; Daniele Sighel per la Sezione Oltre la scuola; Daniela Zanetti per la preziosa vicinanza.

Un ringraziamento speciale al signor Mauro Bragagna per la sua generosità e professionalità grazie alle quali godiamo, in questo Annuario, di una gran parte delle immagini.

INDICE

ANNUARIO CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE 2024/2025

| | |
|--|-----------|
| Presentazione | 7 |
| Prefazione | 9 |
| ■ DA STUDENTE A STUDENTE | 11 |
| San Michele all'Adige si tinge di rosa | 12 |
| Dal Formai dal Mont ad oggi: alla scoperta dei pascoli montani | 14 |
| ■ LA STORIA | 17 |
| Trento DOC: un secolo e mezzo di visione, innovazione e tradizione nella Viticoltura ed Enologia di Edmund Mach | 18 |
| Io Baronessa Emilia von Babo, moglie di Edmund Mach | 25 |
| Il progetto di un frantoio oleario a vapore: il disegno originale di Carlo Hugues donato alla Fondazione Edmund Mach | 27 |
| Quella scoperta rimasta ignorata per anni | 29 |
| Segni d'arte alla FEM. La botte del 150esimo | 32 |
| ■ LA REALTÀ | 35 |
| Un ponte fra generazioni: il vescovo incontra gli studenti | 36 |
| Ascoltare per scegliere: la scuola e il tema delle dipendenze | 38 |
| Una Biblioteca in evoluzione | 39 |
| ■ IL CANTUCCIO CORSO ENOTECNICO | 43 |
| VIII Concorso Valorizzazione Vini e Territorio – 15 e 16 maggio 2025 | 44 |
| Da San Michele ad Avellino e ritorno: il trionfo della FEM al "Bacco e Minerva" | 51 |
| La rassegna dei vini ottenuti da varietà PIWI continua... | 52 |
| Sul podio al 16° Campionato europeo del vino: l'Istituto agrario celebra l'eccellenza | 54 |
| Il WineChampionship 2025: un percorso di apprendimento e competizione | 55 |
| Centocinquanta anni di formazione viticolo-enologica: una visione, personalissima, sulla sua evoluzione e futuro | 56 |
| Il percorso enotecnico: un modello di formazione riconosciuto a livello universitario | 60 |
| Enomarcia: il ritorno di una tradizione che brinda e guarda avanti | 61 |
| ■ I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA | 63 |
| Talento, passione e risultati: gli studenti FEM protagonisti dell'anno scolastico 2024/2025 | 64 |
| Trionfi matematici per l'Istituto Agrario di San Michele: quando i numeri fanno squadra | 66 |
| L'Iliade prende vita: Andrea Castelli incanta gli studenti FEM | 68 |

| | |
|--|------------|
| La Biblioteca scolastica comunità di ricerca: percorsi e attività sulla competenza informativa | 69 |
| La mia esperienza alla Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari | 71 |
| L'arte del formaggio parla trentino: la Fondazione Edmund Mach vince il Premio Gabriele Cappa | 73 |
| Sport e passione: i nostri atleti ancora protagonisti | 74 |
| ■ IL MONDO DEL LAVORO | 77 |
| Il Sistema Duale: studi, lavori e cresci! | 78 |
| ■ UNO SGUARDO SUL MONDO | 81 |
| Tra San Michele e Bordeaux: esperienze condivise e orizzonti d'oltralpe | 82 |
| Dalle lingue al mondo. Certificazioni Linguistiche 2024-2025 | 84 |
| L'Algovia come aula: crescita e scienza nel tirocinio linguistico-pratico a Immenstadt | 85 |
| The Global Classroom | 86 |
| Sguardi intrepidi sul mondo contemporaneo | 90 |
| ■ L'ANGOLO U.D.I.A.S. | 95 |
| La famiglia UDIAS: condivisione di attimi e passioni | 96 |
| ■ OLTRE LA SCUOLA | 99 |
| Made in MIM: la scuola italiana che produce eccellenza (e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con lei!) | 100 |
| Liberi da dentro: storie di libertà e responsabilità | 102 |
| Speleologia glaciale | 104 |
| Experiential learning to advocate for the future | 106 |
| ■ ALBUM FOTOGRAFICO | 109 |
| Classi anno scolastico 2024-2025 | 110 |
| ■ STAFF | 129 |
| Il personale del CIF | 130 |

A tutti gli allievi affinché, come diceva Edmund Mach
nel congedarli a fine anno scolastico,
*non si dimentichino degli anni passati in quest'Istituto,
vogliono sempre considerarsi come attinenti dell'Istituto
e formanti parte della sua grande famiglia*

PRESENTAZIONE

Di sicuro, le radici di San Michele affondano nel fertile terreno della sua ormai plurisecolare storia. Nel corso del 2024, infatti, abbiamo celebrato la ricorrenza del 150° dalla nascita ed in più di un'occasione, nel corso dei vari eventi, è stato sottolineato il proficuo connubio che ormai, da oltre un secolo e mezzo, permane in FEM tra didattica e ricerca. Scuola, quindi "formazione a vari livelli", sperimentazione e studio dell'innovazione con conseguente trasferimento tempestivo dei dati sul territorio, formano quella che meglio non può essere definita se non come la *mission* del nostro storico Istituto.

Scuola sì, ma tutt'altro che racchiusa su sé stessa, in una specie di "torre d'avorio", anzi e necessariamente sempre pronta al confronto, al dialogo ed alla collaborazione con simili strutture che operano a livello nazionale ed estero (Germania, Austria, Francia e Croazia), con le quali abbiamo instaurato da antico tempo e lunga data rapporti che possono essere definiti più che amichevoli. Ed a proposito di queste collaborazioni tra Scuole, che da Preside ho potuto condividere, mentre sia Conegliano sia Alba passano nella dicitura popolare come "Enologica", San Michele ha invece l'appellativo di "Agraria": la denominazione affibbiata dalla gente ("vox populi vox dei") ricalca il fatto che lo "sguardo" di San Michele, pur essendo orientato prioritariamente alla viticoltura ed all'enologia, non trascuri attenzioni negli altri comparti del mondo agricolo! Niente strabismo a questo punto?

Un ben noto giornalista sportivo, tra l'altro mio caro amico, Giacomo Santini, affermava spesso e volentieri che tutti i record (compreso quello dell'ora di Francesco Moser) sono realizzati per, prima o poi, essere battuti!

L'anno scolastico 2024-25, per le nostre scuole, può essere veramente definito come l'anno dei record: vari concorsi, da quello degli Istituti Tecnici Agrari al Bacco e Minerva, solo per citarne alcuni: tutti ci hanno visti sempre protagonisti, ma anche spesso vincitori.

Ciò dimostra che la strada imboccata è proprio quella giusta, ma che ci vuole anche molta convinzione e soprattutto un grande senso di appartenenza all'Ente. Siamo, quindi, una squadra forte che può contare su docenti preparati e su studenti volenterosi che, per perseguire i loro obiettivi correlati ad una solida preparazione professionale, si sobbarcano, a volte, molti chilometri quotidiani per raggiungere la sede e poi ritornare a casa.

Questi sacrifici saranno sicuramente ricompensati, ma solo se continueremo a fare squadra, affrontando e superando, tutti assieme, le difficoltà che, inevitabilmente, prima o poi si incontrano lungo il non sempre agevole percorso, prima della scuola e dopo del lavoro.



FRANCESCO SPAGNOLLI

Presidente Fondazione Edmund Mach

PREFAZIONE

L'anno scolastico 2024-2025 del nostro Istituto è stato indubbiamente segnato dai numerosi successi ottenuti dagli studenti in diversi contesti. Tali risultati, che spaziano dall'ambito caseario a quello vitivinicolo ed enologico, testimoniano la solida preparazione che i giovani acquisiscono frequentando le nostre aule. Sarebbe però errato e miope attribuirsi meriti che sono, invece, il frutto di una storia consolidata, di un contesto favorevole e della sinergia di molteplici fattori; questi successi devono piuttosto essere analizzati con attenzione per orientare scelte strategiche consapevoli per il futuro.

In qualità di dirigente del CIF (Centro Istruzione e Formazione) dell'Istituto agrario di San Michele, ho avuto l'opportunità di confrontarmi a livello nazionale con altre realtà scolastiche, percependo costantemente una sorta di "invidia" per ciò che siamo e rappresentiamo, soprattutto per l'eccellenza dei prodotti e per la preparazione dei nostri studenti. Pur nella mia personale e "patriottica" convinzione del valore del nostro Istituto, ritengo che, come suggerisce il secondo principio della termodinamica (che un mio illustre professore amava tradurre con "nulla viene gratis"), i risultati siano il prodotto di un continuo investimento di risorse economiche, ma soprattutto umane e professionali che nella scuola rappresentano il fattore davvero determinante.

Sono convinto che i traguardi sin qui raggiunti non vengano interpretati da nessuno all'interno dell'Istituto come un punto di arrivo, bensì come uno stimolo per le future generazioni a mantenere e, se possibile, perfezionare tali risultati. Questo spirito di miglioramento continuo, che emerge come tratto distintivo del nostro sistema, ha consentito e continuerà a consentire il percorso di potenziamento della scuola e di ciascuno di noi, come dimostrato anche dai dati di Eduscopio che descrivono in modo efficace un trend positivo di crescita.

Sarebbe inoltre estremamente utile visitare altre scuole e realtà formative per comprendere contesti differenti, favorire il confronto e, non ultimo, apprezzare quanto di valido abbiamo a San Michele, superando così quel diffuso malcostume che porta a lamentarsi del "dito" senza accorgersi della "luna".



MANUEL PENASA

Dirigente Centro Istruzione e Formazione



Nel paniere convivono differenze che si completano: è così che i nostri studenti imparano l'agricoltura, come sistema vivo fatto di competenze diverse che crescono insieme

Archivio personale Mauro Bragagna





DA STUDENTE A STUDENTE



San Michele all'Adige si tinge di rosa

Il racconto di Arianna Zomer, studentessa dell'Articolazione Produzioni e Trasformazioni dell'Istituto Tecnico Agrario, "Reporter per un giorno" al Giro d'Italia 2025



ARIANNA ZOMER
Studentessa della 4A IT, Articolazione
Produzioni e Trasformazioni

In occasione del passaggio del Giro d'Italia 2025, San Michele all'Adige ha vissuto una giornata storica: per la prima volta, il celebre borgo trentino è stato sede di tappa. A raccontare l'emozione e l'atmosfera di questo evento è Arianna Zomer, studentessa attualmente della classe quinta dell'Articolazione *Produzioni e Trasformazioni* dell'Istituto Tecnico Agrario della Fondazione Edmund Mach, che ha partecipato al progetto "Reporter per un giorno" promosso da RCS Sport. La sua cronaca, fresca e coinvolgente, restituisce la magia di una comunità e di una scuola unite dal colore rosa del Giro.

Reporter per un giorno

Nel cuore del Trentino, in particolare lungo la Piana Rotaliana, tra ordinati filari di Teroldego e colline che profumano di storia e poesia, spicca San Michele all'Adige: un piccolo borgo che racconta un'Italia fatta di natura, passione e sportività. Un luogo che, nel 2025, ha avuto l'onore di ospitare, per la prima volta, una tappa del Giro d'Italia. Oggi, mercoledì 28 maggio, il Giro è partito

proprio da qui, in direzione di Bormio. Quel piccolo borgo, che conta poco più di quattromila abitanti, si è subito messo all'opera per trasmettere, anche agli spettatori, tutta la magnificenza dell'evento. Fra striscioni dipinti di rosa e aiuole decorate a tema, l'aria a San Michele si è fatta più soave. Il cielo sembra essersi tinto di rosa, così come l'animo dei paesani, che hanno atteso con fervore l'ora della partenza.

Per la prima volta San Michele viene messo al centro dell'attenzione, diventando a tutti gli effetti un palcoscenico internazionale: il colore delle maglie, le grida di gioia degli abitanti e la felicità collettiva hanno dimostrato quanto il ciclismo sia radicato nell'anima di questo luogo. Bisogna però ammettere che il Trentino non è una regione estranea al ciclismo e alle gare che lo caratterizzano. Grandi campioni hanno cominciato le loro avventure proprio qui, fra queste valli: basti pensare a Francesco Moser, cresciuto fra i vigneti terrazzati della Val di Cembra, titolare di ben 273 vittorie. Assieme a lui possiamo ricordare Gilberto Simoni, vincitore del Giro d'Italia nel 2001 e nel 2003, e infine, ma non per importanza, Maurizio Fondriest, che a soli ventitré anni riuscì a raggiungere la vetta più alta di tutte, diventando Campione del Mondo a Ronse, in Belgio.

Ma San Michele non ospita soltanto una magnifica comunità, unita e solare: è anche sede dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, fondato ben centocinquanta anni fa, che rappresenta un'eccellenza nella ricerca e nella formazione legata alla terra e a tutto ciò che la riguarda. Un'istituzione che, esattamente come il ciclismo, insegna che i frutti migliori nascono soltanto dal duro lavoro, dalla pazienza e dalla costanza.

Il Giro d'Italia è la prova finale, la meta



La protagonista di *Reporter per un giorno*,
Arianna Zomer



da raggiungere. Dopo mesi di preparazione atletica, di sacrifici e di dedizione, finalmente si corre, pronti a dare il massimo.

La tappa di montagna di oggi si rivela alquanto ardua a causa delle due lunghe e impegnative salite nella parte centrale del percorso: da San Michele all'Adige i ciclisti arriveranno fino a Bormio, risalendo inizialmente la Val di Non fino a Cles, per poi affrontare la Val di Sole e il Passo del Tonale, con una pendenza media del 6%. Dovranno poi dare il massimo lungo la discesa di Ponte di Legno, per risalire infine verso il temuto Passo del Mortirolo.

Ho avuto la possibilità di partecipare

al progetto "Reporter per un giorno", promosso da RCS Sport, che mi ha permesso di osservare il Giro non solo da una prospettiva esterna, ma anche da dietro le quinte. Ho potuto così cogliere le impressioni dei paesani e, soprattutto, quelle dei ciclisti, i quali si sono mostrati molto emozionati e tesi, ma comunque pronti a lottare per raggiungere Bormio. Bormio, che non è solo una tappa, ma anche una meta che li porterà, nei giorni a venire, sempre più vicini alla fine del Giro e, di conseguenza, alla vittoria di uno di loro.

<https://www.giroditalia.it/reporter-per-un-giorno/tappa/17/>

Studenti dell'Istituto Agrario al lavoro per allestire lo stemma della FEM



Il campus FEM si tinge di rosa

Dal Formai dal Mont ad oggi: alla scoperta dei pascoli montani

A CURA DEGLI STUDENTI DELLA 2GAT4+

Il corso "Dal Formai dal Mont ad oggi: alla scoperta dei pascoli montani" ha offerto agli studenti della classe seconda del nuovo percorso quadriennale GAT+ un'immersione unica nel mondo della produzione casearia di montagna e della gestione sostenibile degli ecosistemi alpini, grazie al modulo opzionale cui gli studenti stessi hanno aderito, pensato e realizzato per loro dalle docenti Adriana Bianchi e Romina Menapace.

Di seguito il racconto di viaggio dei ragazzi...

Giovedì 10 ottobre 2024: condotti dalla docente di Chimica e Scienze Integrate Adriana Bianchi, all'interno di un laboratorio didattico allestito ad hoc, abbiamo approfondito gli aspetti organolettici del latte e compreso i criteri con i quali esso viene classificato.

Ci siamo dunque approcciati, in buona sostanza, per la prima volta al processo di caseificazione e relativi derivati.

Nel pomeriggio del 17 ottobre, in preparazione all'uscita sul territorio prevista per il sabato successivo, abbiamo affrontato un dibattito presso la Biblioteca CIF e alla presenza di Francesco Facinelli, membro dell'APT della Val di Non, riguardante la va-

lorizzazione delle realtà di malga sia in ambito turistico che residenziale. Per affrontare tale lavoro ci siamo divisi in due gruppi: il primo, capitanato dalla professoressa Romina Menapace (docente di Produzioni vegetali), aveva il compito di discutere sul come rendere attrattiva, in termini di frequentazione, una ipotetica malga di montagna, così da farla percepire quasi come una proprietà da parte degli utenti. Il secondo gruppo, invece, cercava di arrivare ad un "compromesso" tra le possibili attrazioni turistiche promosse da quella ideal-malga e la sostenibilità finanziaria delle stesse, al fine di giungere ad un equilibrio tra costi e benefici.

Da questo *work café* sono emerse numerose e creative proposte per rendere potenzialmente unica l'esperienza in malga, in un mix di invito a fruirne, ma con il dovuto occhio di riguardo all'ambiente nel quale essa è immersa.

A coronamento dei precedenti incontri, il 17 ottobre la docente di Produzioni animali, Sara Gianotti, ha spiegato i diversi metodi che vengono utilizzati per gestire in modo sostenibile un pascolo senza trascurare il benessere degli animali.

Grazie a tutte le nozioni apprese nel corso del modulo e alle attività sin-



I ragazzi della 2 GAT+ entrano
a Castel Valer



Nella Sala Ulrico di Castel Valer per la conferenza del professor Alberto Grandi

.....

qui descritte, noi studenti siamo stati preparati al meglio per l'uscita sul territorio presso il "Malghet" di Tassullo, e verificare così in situ quanto affrontato da un punto di vista più teorico in classe.

Sabato 19 ottobre 2024 dunque, ci siamo recati a Tassullo insieme a due nostri insegnanti per visitare Castel Valer e l'agriturismo "Il Malghet" di Luca Alessandri, il casaro filosofo. Dalla visita a Castel Valer abbiamo appreso l'importanza della conservazione e del mantenimento dei luoghi storici che in Trentino possediamo a iosa e grazie ai quali possiamo confrontare un'immaginaria vita di corte feudale con la nostra quotidianità.

Presso l'agriturismo, invece, abbiamo avuto modo di sperimentare l'interconnessione tra agricoltura, ambiente e comunità, metabolizzando esperienze per poter contribuire, un domani, ad un futuro davvero sosten-

nibile per le regioni montane come la nostra, ma non solo.

La sera, di nuovo a Castel Valer, alle ore 18 nel Salone Ulrico, in compagnia di Alberto Grandi, professore associato di Storia del cibo all'Università di Parma e Storia dell'integrazione europea, nonché conduttore provocatorio del podcast "Di Denominazione di Origine Inventata", che ci ha diletto con un talk sul tema del rapporto prodotti / territorio. Per finire, apericena noneso nel castello accompagnati da dolci melodie polifoniche.

Il 24 ottobre, a conclusione dell'intero progetto, abbiamo esposto a gruppi la nostra idea di "malga 4.0" tramite una presentazione digitale, giudicata dagli studenti della 1 GAT+, dai docenti del Consiglio di Classe e da Francesco Facinelli e Luca Paternoster, responsabile quest'ultimo della Non Academy.



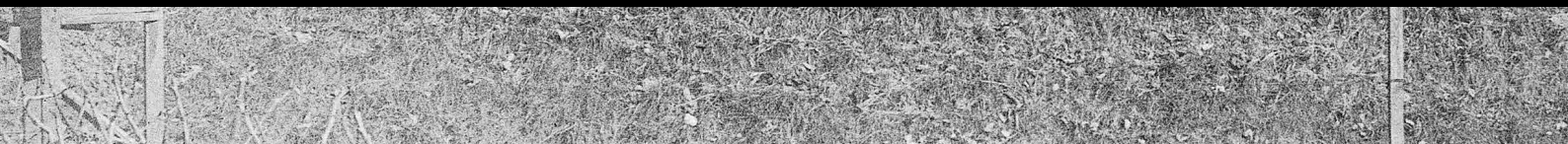
Con il filosofo casaro, Luca Alessandri

.....



Campi sperimentali sotto l'ex Monastero

Archivio storico FEM





LA STORIA

Trento DOC: un secolo e mezzo di visione, innovazione e tradizione nella Viticoltura ed Enologia di Edmund Mach



MASSIMO BERTAMINI*

MICHELE FARALLI**

*Centro Agricoltura Alimenti Ambiente –
Università di Trento

**Centro Ricerca e Innovazione –
Fondazione Edmund Mach San Michele a/A

Edmund Mach aveva visto lontano

È un giorno di primavera del 1895, è da poco iniziata la lezione di Enologia tenuta dal professor Edmund Mach in italiano e lo studente Giovanni Alberti ha appena ascoltato la stessa ora di lezione in lingua tedesca. Sono ormai quasi due anni che Giovanni segue i corsi nelle due lingue e stamattina gran parte degli argomenti trattati li ha già compresi prima ancora che iniziasse la lezione nella sua lingua madre, l'italiano. Oggi si trattano i vini spumanti, il professor Mach parla con calma e lascia il tempo agli studenti di prendere appunti. Non ci sono libri di testo: prendere appunti chiari è indispensabile per poter studiare. Il professor Mach ha molta esperienza: ha 49 anni, ma sono già 21 anni che è direttore ed insegna Enologia all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Ha iniziato giovanissimo, a soli 27 anni era già direttore di una nuova realtà, assumendosi quindi una grande responsabilità. Bisognava creare tutto da zero, i vigneti erano in stato di abbandono da anni, per non parlare del vecchio monastero agostiniano. Nel 1899, quando il professor Mach, dopo 25 anni di direzione, terminerà il suo lavoro, avrà poco più di cinquant'anni.

"Oggi si parla di vini spumanti, in Champagne dal 1870 - spiega il professor Mach - sono sorte diverse "fabbriche" di spumante; si stima che attualmente si producano circa 24 milioni di bottiglie, la gran parte consumate in Francia, ma la fama di questo vino speciale è già molto diffusa nel mondo."

Dagli appunti di Giovanni¹, scritti con una calligrafia minuta, chiara e priva di errori o correzioni, si capisce quan-

to le lezioni di Mach fossero precise e dettagliate. Si parla dei vitigni adatti per fare i vini base, dello Chardonnay che è considerato adatto a produrre vini molto fini, ma soprattutto del Pinot nero che, "torchiando" le uve e fermentando in assenza di vinacce, produce i vini base per gli spumanti migliori, ma anche di Rülender e Portoghese che bene si adattano. La qualità delle uve è molto importante, devono essere sane e integre. Il professor Mach parla poi dei lieviti, spiega nei dettagli disegnando le diverse tipologie di cellule, le modalità di divisione, le loro necessità di nutrizione. Consideriamo che solo nel 1857, grazie al lavoro dello scienziato francese Pasteur, il processo di fermentazione era stato compreso e che il termine *microbiologia* fu introdotto ufficialmente solo nel 1881 dallo stesso Pasteur. Il professor Mach sta spiegando di scoperte recentissime, il suo obiettivo è di dare ai suoi studenti tutte le conoscenze e le competenze che in ben poche altre parti avrebbero opportunità di apprendere.

Riguardo alla fermentazione di vini base, *questa deve essere completata*, - spiega Mach - *e alla fine si fanno 2-3 travasi, poi i vini si "tagliano" creando delle cuvée. In Francia si dà molta importanza al taglio di vini che provengono da diverse zone e anche da diverse annate, anche se il vino giovane prevale. In primavera si aggiunge lo zucchero per la rifermentazione, 5-10 g/hl di tannino e gelatina, infine si aggiungono i lieviti in attiva fase di moltiplicazione e si imbottiglia.* Il professor Mach si dilunga nello spiegare i calcoli per l'aggiunta di zucchero in fermentazione al fine di sviluppare le giuste atmosfere in bottiglia. *La fermentazione*

1 Alberti Giovanni (1895). *Appunti di lezione di Viticoltura (prof. Karl Mader) e di Enologia (prof. Edmund Mach)* - Istituto Agrario provinciale di San Michele a/A.



Il Direttore Edmund Mach vicino ad una "sgranatrice" di pannocchie di mais

continua a temperature di 10-12 gradi, quindi lentamente. In bottiglia si sviluppano 4-5 atmosfere. Si lascia affinare in bottiglia per almeno 10 mesi. Al termine si tolgono le fecce dalla bottiglia. Si pongono, prima oblique e poi verticali, infilandole nella sabbia con il collo, negli ultimi giorni si "scuotono" per far depositare tutto bene. La "sbocatura" va fatta con sveltezza, si elimina la feccia e si aggiunge una miscela di Cognac e zucchero (6-18 grammi). I tappi in sughero vanno "fermati" con spaghi, fili di ferro o fermagli, in modo che la pressione non faccia espellere il tappo.

Tutto appare affascinante per Giovanni, che si ripromette di provare a investire in questa tipologia di vini, una volta terminati gli studi. Sarà però Arminio Valentini a produrre a Calliano (Vallagarina), già prima del 1899, le prime bottiglie di metodo classico in Trentino. A lui farà seguito un altro illustre studente della scuola di San Michele, Giulio Ferrari che, nel 1902 a Calceranica, inizia la produzione dello spumante Ferrari. Il professor Mach, negli anni frenetici della "costruzione" dell'Istituto Agrario di San Michele a/A, ha creato, tra le tante cose, una collezione di varietà provenienti dalle più importanti zone vitivinicole mondiali, ma soprattutto dalla Francia. Nella dettagliata

Relazione sull'attività spiegata dall'Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale nei primi 25 anni, 1874-1899² si trovano citati anche i vitigni Borgogna bianco e Borgogna nero che altro non sono che Chardonnay e Pinot nero. Si riportano i dati analitici dei mosti. Saranno i vitigni che, negli anni, troveranno nuova casa in Trentino, un'adozione che è nel tempo diventata cittadinanza piena.

Il direttore Mach aveva già allora le idee molto chiare: formazione, sperimentazione, ricerca e divulgazione dovevano trovare pari dignità e piena integrazione al fine di garantire uno stabile progresso dell'agricoltura del Tirolo. Emblematico il rapporto che il professor Mach aveva con i suoi allievi e che traspare dal discorso che fece il 20 marzo del 1898, in occasione della festa di giubilato (25 anni di direzione) e di conclusione del suo lavoro³.

Ecco le parole del direttore: *Ogni anno nel congedare la scuola ho sempre raccomandato ai cari allievi che se ne andavano: non si dimentichino degli anni passati in quest'Istituto, vogliano sempre considerarsi come attinenti dell'Istituto e formanti parte della sua grande famiglia. Non pensate a nient'altro che non sia la vostra istruzione, diventate uomini attivi, di carattere, il resto verrà da sé.*

² Relazione sull'attività spiegata dall'Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale in S. Michele a-A. Tirolo nei primi 25 anni: 1874-1899. San Michele all'Adige (TN): Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale. Trento: Monauni 1899 <http://pressviewpat.immanens.com/it/pvPageH5B.asp?puc=002032&nu=2&pa=1#8>

³ Discorso di ringraziamento di Edmund Mach, in: *Ricordo della Festa giubilare Mach: 20 marzo 1898: dedicato agli ex-allievi dell'Istituto provinciale agrario e stazione sperimentale di S. Michele*. Trento: Monauni, 1898. p. 13-16.



Appunti di Enologia 1895

Un clima che cambia, una viticoltura che sa essere resiliente e trovare adattamento

Sono passati 150 dalla nascita dell'Istituto Agrario e Stazione sperimentale di San Michele a/A, ora Fondazione Edmund Mach in onore di quel mitico primo direttore. Le bollicine dello spumante in Trentino hanno ormai un nome affermato: Trento DOC. Molta strada è stata fatta, soprattutto negli ultimi decenni molte energie sono state investite per raggiungere gli standard di qualità attuali.

Negli ultimi 35 anni si è dovuto affrontare, e tuttora si sta affrontando, il tema dei cambiamenti climatici. Dal lavoro di Faralli ed al. (2024)⁴, appare evidente un incremento delle temperature medie annuali a San Michele a/A; sono aumentate soprattutto le temperature invernali e primaverili. Questo ha comportato un anticipo di tutte le fasi fenologiche a partire dal germogliamento; le vendemmie dello Chardonnay sono passate dalla terza settimana di settembre all'ultima di agosto. La vite ha dimostrato grandi capacità di adattamento e di resilienza, ma anche la viticoltura ha dovuto adottare nuove soluzioni. Nuove selezioni clonali, nuove modalità di gestione (Bertamini e Faralli 2023⁵), ma soprattutto la valorizzazione di nuovi ambienti, più in quota, su terreni di diversa natura, diversa giacitura ed esposizione. Non che la viticoltura di fine Ottocento, inizio Novecento non fosse già presente in aree di mezza collina e montagna, la mappa delle zone viticole del 1904 dimostra chiaramente che la Valle di Non, la Valsugana ed altre valli laterali erano molto vitate. Nel secondo dopoguerra, molte di queste aree erano state, però, abbandonate o destinate ad altre coltivazioni (in Val di Non la frutticol-

tura) e solo recentemente riscoperte. Così lo Chardonnay negli ultimi anni è salito sempre più in quota, per acquistare finezza di aromi, equilibrio acidico e giusti livelli zuccherini. Non si tratta solo di altitudine, quanto di valorizzare pienamente la variabilità di terroir presenti in Trentino. Già la *Carta dei suoli vitati* redatta nel 1951 da quel ricercatore geniale che fu Rebo Rigotti riportava in maniera dettagliata la grande variabilità degli ambienti vitati in Trentino. Con la più recente pubblicazione *I suoli e i vigneti trentini - dalla zonazione agli strumenti di gestione*⁶ (a cura di Sartori G. e Porro D. 2022), unitamente al grande lavoro di caratterizzazione dei suoli agrari in Trentino (*Carta dei suoli in Trentino*⁷), si può apprezzare più pienamente questa ricchezza che permette una grande espressione di tipicità. In buona sostanza, un grande strumento per valorizzare in modo ottimale la risorsa suolo, indirizzando le produzioni verso una forte caratterizzazione e una naturale espressione del territorio. Vi vengono descritti i macroambienti geolitici, le principali tipologie di suoli dal punto di vista pedologico e della natura del substrato. Si mettono in evidenza gli effetti che le differenti tipologie di suoli possono avere sulla fisiologia della vite, in particolare per gli aspetti nutrizionali e la disponibilità idrica. Suoli su depositi alluvionali, suoli di conoidi dolomiti, di conoidi calcarei, suoli a litologia mista, suoli di conoidi di silicati, suoli su glaciale calcareo, su glaciale dolomitico, su glaciale silicato, suoli calcarei marnosi, suoli su basalto, su siltiti, suoli su gesso. Una infinità di relativi sottogruppi, per proprietà fisiche, chimiche e biologiche, profondità, acqua disponibile, fertilità, giacitura, esposizione, altitudine. Così le con-

4 Faralli M., Mallucci S., Bignardi A., Varner M., Bertamini M. (2024) *Forty years in the vineyard: climate change may impose additive inter-annual effects on phenology and berry quality*. OENO One DOI: <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2024.58.3.8083>

5 Bertamini, M., e Faralli, M. (2023). *Late Pruning and Forced Vine Regrowth in Chardonnay and Pinot Noir: Benefits and Drawbacks in the Trento DOC Basin (Italy)*. *Agronomy*, 13(5), 1202.

6 Sartori G. e Porro D. 2022 (a cura di) *I suoli e i vigneti trentini - dalla zonazione agli strumenti di gestione*, https://issuu.com/fondazionemach/docs/i_suoli_dei_vigneti_trentini_lq

7 *Carta dei suoli della provincia di Trento*. JOINT RESEARCH CENTRE EUROPEAN SOIL DATA CENTRE (ESDAC) <https://esdac.jrc.ec.europa.eu/content/carta-dei-suoli-della-provincia-di-trento>

siderazioni agronomiche che scaturiscono da questo imponente lavoro permettono di formulare consigli di gestione del vigneto, potatura, concimazione irrigazione.

Nonostante i vitigni utilizzati per produrre i vini base per Trento DOC siano essenzialmente due, Chardonnay e Pinot nero (pochi sono gli ettari di Meunier in Trentino), si può comprendere come questa variabilità di *terroir* permetta di ottenere prodotti che presentano una elevata variabilità, con piccole o grandi sfumature che alla fine caratterizzano le cuvée. È vero, lo Chardonnay è un vitigno "eclettico", riesce a dare il meglio di sé in diverse situazioni, senza mai omologarsi, con una capacità di adattamento e di espressione da lasciare a bocca aperta. Il Pinot nero è invece più esigente, non tutti gli ambienti vanno bene e nemmeno le quote più elevate sono ottimali, ma dove si sente a casa dà prodotti di spiccata individualità, capaci di dare "carattere" e longevità ai vini spumanti.

Recentemente l'AOC Champagne ha inserito lo Chardonnay rosé tra i vitigni ammessi. Si tratta di una mutazione naturale dello Chardonnay, distinguibile unicamente per la colorazione rosata degli acini. Questo biotipo, noto da tempo, ma finora considerato marginale, sta registrando un interesse crescente per le sue prestazioni enologiche come base spumante, in particolare per la maggiore capacità di preservare acidità e freschezza. Alla luce del cambiamento climatico e della necessità di mantenere profili analitici idonei alla spumantizzazione, appare opportuno avviare una valutazione sperimentale sistematica delle potenzialità dello Chardonnay rosé anche in Trentino. In questo contesto, il biotipo potrebbe rappresentare una risorsa strategica per la produzione di basi di alta qualità, più stabili sul piano acidico e meglio adattate alle nuove condizioni ambientali.

Tutto questo, però, si può ottenere

solo con una "viticoltura di perfezione", una cura nei dettagli che non lascia spazio all'improvvisazione. Ogni *terroir* ha bisogno di essere interpretato, esiste un "modello" ideale di viticoltura per ogni diverso territorio. Così cambia il sistema di allevamento: la pergola permette maggiore protezione dalla forte insolazione ai grappoli, una maturazione più equilibrata, nelle zone più esposte e più calde. I sistemi a spalliera, invece, permettono di massimizzare l'esposizione dei grappoli e una ottimale maturazione nelle zone più in quota o nei versanti meno esposti dei pendii delle vallate. Defogliare o non defogliare, fertilizzare o irrigare, sono decisioni che si prendono con grande ponderazione (Ghiglieno et al 2020)⁸ Anche le annate vanno interpretate, nessuna decisione o scelta tecnica va bene per sempre. Negli ultimi anni la ricerca ha evidenziato quanto sia importante permettere alla vite di non subire eccessivi stress, in modo che l'uva possa mantenere buoni livelli di sostanze azotate e alti livelli di sostanze antiossidanti, specialmente glutatone in forma ridotta, che daranno anche al vino base dei caratteri di finezza, stabilità e di attitudine ai lunghi affinamenti. Soprattutto l'amore per le cose fatte bene caratterizza la viticoltura in Trentino, perché anche il bello fa parte della qualità.

Comunque, un momento nell'annata è più importante di tutti gli altri: la vendemmia! Non solo perché è da sempre un'occasione di festa per il viticoltore, ma soprattutto perché decidere quando la materia prima uva ha raggiunto il grado ideale di maturazione non è né facile né banale. La maturazione è un fenomeno complesso, i diversi grappoli di una pianta, i diversi acini di un grappolo maturano in maniera asincrona. Gli stessi macro (zuccheri, acidi) e micro componenti (aromi, polifenoli, composti azotati) delle bacche si evolvono in maniera asincrona. Per decidere quando è



La Riserva del Fondatore

⁸ Ghiglieno, Isabella; Mattivi, Fulvio; Cola, Gabriele; Trionfini, Davide; Perenzoni, Daniele; Simonetto, Anna; Gilioli, Gianni; Valenti, Leonardo. (2020) The effects of leaf removal and artificial shading on the composition of Chardonnay and Pinot noir grapes / . - In: OENO ONE. - ISSN 2494-1271. - 54:4(2020), pp. 761-777. [10.20870/oeno-one.2020.54.4.2556].



Vigneto maso Togn sopra Faedo atto alla produzione di Pinot nero base spumante Trento doc

.....

giunto il momento di vendemmiare, è necessario eseguire ripetuti campionamenti e analisi delle uve. La cosa si complica se si rammenta la grande variabilità di ambienti prima citata. In Trentino la vendemmia dello Chardonnay dura oltre un mese, tra le zone più precoci e quelle più tardive. Un aspetto essenziale è inoltre la sanità delle uve, che devono essere prive della benché minima presenza di marciumi, con grappoli integri. Solo la vendemmia manuale, il trasporto in bins o casse, la consegna immediata in cantina nelle ore più fresche della giornata, permettono la totale integrità del grappolo.

Una enologia attenta e rigorosa già dalle prime fasi

Se è vero che lo spumante metodo classico vanta una storia ultracentenaria, l'innovazione nella tecnica di produzione ha permesso di avere un grande impatto sugli aspetti sensoriali e sulla percezione di qualità da parte del consumatore (Cravero et al 2023)⁹

Il grappolo integro è requisito essenziale per iniziare il lavoro di cantina nel migliore dei modi. La pressatura delle uve va fatta, infatti, senza pigiatura né tanto meno diraspatura. I grappoli interi vengono caricati direttamente nelle presse, dove si esegue un intervento di spremitura "soffice" che estrae solo il meglio dalla bacca. Con l'incremento lento della pressione gli acini si schiacciano e fuoriesce il succo. Il profilo del ciclo di pressatura prevede un tipico incremento progressivo della pressione, intervallato da periodi di mantenimento di una pressione costante.

I concetti base sono:

- ottenere mosto dalla sola polpa (minima estrazione da esocarpo);
- estrazione immediata con veloce evacuazione dello stesso, è quindi importante un'elevata superficie di drenaggio.

Il frazionamento in diverse quote di volume del mosto che sgronda du-

rante la pressatura è sicuramente l'altro pilastro della qualità dei vini base spumante. Le variazioni di materia prima uva non permettono di utilizzare cicli di pressature predefiniti, quindi l'enologo deve sapere adattare la tecnica di volta in volta decidendo tempi, pressioni e modalità di frazionamento. Tradizionalmente si separano:

- uno sgrondo, consistente in qualche ettolitro (in funzione delle dimensioni delle presse) che esce prima della pressatura e può anche essere definito come mosto di "lavaggio" dell'uva. Non viene usato per la produzione dei vini base;
- una prima spremitura (mosto fiore), la frazione più nobile, quella che si presta alla produzione degli spumanti destinati a lunghi affinamenti. Presenta un'ottimale composizione, una elevata spumabilità, una maggiore stabilità proteica e tartarica;
- una seconda spremitura: mosti ancora di buona qualità, che possono entrare nella definizione di specifiche cuvée. In genere però necessitano di specifici interventi di stabilizzazione;
- una terza spremitura: qui i mosti non vengono utilizzati per la produzione di basi spumante.

Importante fare prelievi in diverse fasi della pressatura (analisi zuccheri, acidità, pH) per definire le modalità di pressatura più adatte

A titolo di esempio la composizione dei mosti delle diverse frazioni di spremitura è riportata in Tabella 1.

Per la produzione di base spumante "blanc de noirs" da uve rosse (Pinot nero) si esegue una pressatura molto soffice dell'uva intera con un frazionamento che non superi il 55%-58% massimo di resa. Si può lavorare sia in iper-ossidazione (molto frequentemente) che in iper-riduzione (meno frequente, ma con ottime potenzialità).

Per la produzione di base spuman-

.....
⁹ Cravero, M.C. 2023, *Innovations in Sparkling Wine Production: A Review on the Sensory Aspects and the Consumer's Point of View*. *Beverages* 2023, 9, 80. <https://doi.org/10.3390/beverages9030080>

| Frazionamento mosti | °Brix | Ac. titolabile (H ₂ T) g/L | pH | Cu ²⁺ mg/L | K ⁺ mg/L |
|--------------------------|-------|---------------------------------------|------|-----------------------|---------------------|
| Sgrondo | 18,9 | 10,33 | 3,09 | 9,0 | 810 |
| Prima spremitura (fiore) | 18,8 | 10,21 | 3,11 | 7,0 | 860 |
| Seconda spremitura | 18,6 | 8,12 | 3,24 | 5,0 | 1.050 |
| Terza spremitura | 18,4 | 6,45 | 3,38 | 3,0 | 1.230 |

Tabella 1

Esempio di composizione dei mosti nelle diverse frazioni di pressatura

te rosati con Pinot nero è possibile adottare diverse soluzioni tecniche che permettono l'ottenimento di vini con maggior grado di colore:

- pressatura su uve pigia-diraspa-te con resa più elevata che in vinificazione di un "blanc de noirs" 62-63%;
- macerazione pellicolare a freddo (una notte) e poi pressatura frazionata;
- breve macerazione in pressa dopo diraspatura poi pressatura;
- diraspa-pigiatura, riempimento vasca, inoculo e inizio fermentazione, quindi salasso all'alzata del cappello, naturalmente s'impiega la quota tolta dalle vinacce e si invia alla fermentazione. Si deve fare attenzione all'estrazione di polifenoli, che deve essere limitata, ma il Pinot nero è adatto a queste tecniche proprio perché è povero di tannini nelle bucce. Questo vino viene comunque aggiunto in quote limitate alla cuvée (5%).

Se è vero che lo spumante metodo classico vanta una storia di oltre 250 anni, l'innovazione nella tecnica di produzione ha permesso di avere un grande impatto sugli aspetti sensoriali e sulla percezione di qualità da parte del consumatore (Cravero et al 2023¹⁰).

La solfitazione va eseguita il più presto possibile sui mosti, essa garantisce la protezione dalle ossidazioni e il controllo dei microorganismi. È opportuno, comunque, elaborare vini base

con livelli finali di SO₂ bassi, così da entrare in ri-fermentazione con valori inferiori a 40-50 mg/L di SO₂ totale. Per quanto riguarda l'illimpidimento dei mosti, la tendenza odierna è di considerare la torbidità ottimale del mosto dopo sfecciatura compresa tra 150 e 250 NTU, questo per mantenere la tipicità e ottimizzare la complessità aromatica. La fermentazione è prevalentemente condotta in vasche di acciaio inossidabile, che permettono un ottimo controllo della temperatura di fermentazione, generalmente attorno al 20 °C, ma anche una quota di Chardonnay fermentata in barriques può permettere un arricchimento in termini di "carattere" dei vini base.

Finita la fermentazione, i vini base si mantengono sulle fecce fini, colmando le vasche e mantenendo in sospensione le fecce. In questo modo si possono tenere valori bassi di SO₂ ed evitare fenomeni ossidativi. Il vino si arricchisce in struttura, morbidezza e sensazioni di 'grasso', mentre si ottimizza la stabilità proteica e tartarica. Il vino si può mantenere così sulle fecce fino al momento del tiraggio.

Diverse zone, diversi vitigni, diversi frazionamenti dei mosti, comportano che i vini base anche delle cantine più piccole siano "numerosi". Una declinazione al plurale che permette di aver avere prodotti "unici", come dimostra l'importante lavoro di Carlin et al (2016¹¹). La preparazione dell'assemblaggio e la creazione delle cuvée consistono infatti nel mettere assieme in percentuali variabili diverse partite di

¹⁰ Cravero, M.C. 2023, *Innovations in Sparkling Wine Production: A Review on the Sensory Aspects and the Consumer's Point of View*. *Beverages* 2023, 9, 80. <https://doi.org/10.3390/beverages9030080>

¹¹ Carlin Silvia, Vrhovsek Urska, Franceschi Pietro, Lotti, Cesare, Bontempo Luana, Camin Federica, Toubian David, Zottele Fabio, Toller Giambattista, Fait Aaron & Mattivi Fulvio. (2016). *Regional features of northern Italian sparkling wines, identified using solid-phase micro extraction and comprehensive two-dimensional gas chromatography coupled with time-of-flight mass spectrometry*. *Food Chemistry*. 208. 10.1016/j.foodchem.2016.03.112 DOI:10.1016/j.foodchem.2016.03.112

vino base in un'unica massa mediante il taglio. Quest'operazione, essenziale per la qualità e la tipicità del prodotto finale, si esegue basandosi sulla degustazione. Qui l'esperienza dell'enologo è fondamentale. La difficoltà maggiore è di valutare i vini in evoluzione e poter prevedere gli sviluppi degli stessi in bottiglia in relazione ai tempi di affinamento previsti. Possono essere impiegate anche partite di diverse annate, non però se si realizza un prodotto millesimato (riportante l'annata).

Il tiraggio, per la presa di spuma, è l'ultima operazione in cui il ruolo dell'enologo è determinante.

Poi la scena va alla preparazione del *pie'd de cuvée*, del liquore di tiraggio, dei coadiuvanti di remuage, l'imbottigliamento. A questo punto non rimane che lasciare tempo al tempo: tutto è stato fatto con cura e passione, solo il lento trascorrere dei giorni, mesi e anni in vetro permetterà l'evoluzione della finezza e della tipicità di ogni bottiglia di Trento DOC.

Edmund Mach aveva visto lontano!

Sono trascorsi 150 anni dall'inizio dell'opera di Edmund Mach, 129 anni da quella lezione sugli spumanti che Giovanni Alberti aveva seguito con tanta attenzione... cosa è rimasto ancora attuale?

La ricerca e l'innovazione in capo viticolo ed enologico sono ancora una realtà a San Michele all'Adige. Un Centro di Ricerca e Innovazione (CRI) e un Centro di Trasferimento Tecnologico (CTT) di Fondazione Mach e un Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A) dell'Università di Trento sono la realtà di oggi, perché la ricerca e la sperimentazione sono una necessità vitale. Il professor Mach aveva anche un altro obiettivo: la formazione. Le nuove generazioni dovevano poter acquisire in "tempo reale" le nuove conoscenze, le nuove tecnologie per saper "innovare la tradizione". Anche oggi studiare Viticoltura ed Enologia a San Michele a/A vuol dire frequentare l'Istituto tecnico-tecnologico indirizzo Agraria, agroalimentare e agroindu-

stria, con l'articolazione in Viticoltura ed Enologia o il Corso di formazione per il conseguimento del titolo di Enotecnico presso il Centro di Istruzione e Formazione di FEM, (CIF) e il corso di laurea triennale in Viticoltura ed Enologia dell'Università di Trento che permette la qualifica di Enologo. A completare l'offerta, opportunità internazionali come i programmi Erasmus e i percorsi di doppia laurea con centri di eccellenza, che ampliano competenze, visione e relazioni professionali.

Proprio puntando su questa sinergia tra formazione e ricerca, il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente dell'Università di Trento, in collaborazione con FEM, prevede di organizzare nel 2026 un Corso di Perfezionamento sugli Spumanti Metodo Classico, con tre obiettivi principali:

- approfondire e perfezionare conoscenze e capacità nella gestione delle produzioni viticole destinate alla spumantizzazione, valorizzando le potenzialità territoriali e massimizzando la sostenibilità economica e ambientale;
- rafforzare le competenze tecniche in ambito enologico, dalla produzione dei vini base fino all'elaborazione degli spumanti Metodo Classico;
- comprendere mercati e strumenti di valorizzazione, con attenzione ai mercati internazionali, al marketing e alla comunicazione, per sviluppare competenze orientate alla competitività e al marketing territoriale.

Oggi più che mai, la qualità di uno spumante nasce dalla capacità di governare ogni passaggio, dal vigneto alla bottiglia. Servono giovani motivati, competenti e intraprendenti: perché bisogna "sapere per saper fare", ma soprattutto avere passione per saper fare bene. È l'insegnamento di Edmund Mach ed è un impegno che resta attuale: *"Non pensate a nient'altro che non sia la vostra istruzione; diventate uomini attivi, di carattere: il resto verrà da sé."* (Edmund Mach, ai suoi studenti di allora e di oggi)

Io Baronessa Emilia von Babo, moglie di Edmund Mach

Spunti di cronaca e tracce di documentazione relative alla sua permanenza a San Michele all'Adige dal 1874 al 1939

Le notizie raccolte sulla Baronessa Emilia von Babo, moglie di Edmund Mach, derivano da testimonianze orali, ricordi tramandati e documentazione conservata in archivi locali. Si tratta di frammenti che, ricomposti, permettono oggi di delineare in modo più chiaro la presenza della baronessa a San Michele all'Adige nel lungo arco di tempo compreso tra il 1874 e il 1939.

La baronessa, nata il 22 febbraio 1853 a Karlsruhe, incontrò Mach a Klosterneuburg, presso il convento agostiniano sede della scuola agraria in cui insegnava suo padre, il barone August von Babo, noto anche per la scala di misurazione del grado zuccherino dell'uva. Qui Mach era allievo e in seguito docente, e nel 1873 sposò Emilia, un anno prima della fondazione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, avvenuta nel 1874. Al contesto di Klosterneuburg sono legati anche ricordi storici più ampi, come la battaglia del 1683 contro i turchi - spesso ricordata come "battaglia di Vienna" - combattuta in realtà nei pressi del Kahlenberg. Le tradizioni legate a quell'evento so-

pravvivono ancora oggi nei campanili "a cipolla" e nei cornetti viennesi, simboli che affiorano nei racconti locali e che fanno da sfondo alle origini della storia familiare dei Mach e dei von Babo.

A San Michele, dove Mach divenne il primo direttore dell'Istituto (1874-1899), la coppia visse dapprima nei locali della Scuola. Dopo la morte di Mach, avvenuta a Vienna il 24 maggio 1901, la baronessa rimase stabilmente nel paese, conducendo una vita estremamente riservata. Le iscrizioni tavolari e comunali documentano che tra il 1910 e il 1912 acquistò una casa con cortile, l'attuale via Biasi n. 21 (p.ed. 145 e p.f. 10), nella quale visse fino alla morte.

I censimenti comunali confermano questa presenza: nel 1921 risultava convivere con una domestica, Luigia Nichelatti; nel 1936 vi abitava sola. Le testimonianze raccolte da Fabio Toscana, basate sui racconti del padre Enrico, ultracentenario, descrivono la baronessa come una persona molto riservata, che usciva poco e trascorreva il tempo dedicandosi alla pittura di paesaggi. Una piccola tela

MARCO ZENI

FABIO TOSCANA

DON RENATO SCOZ*

PALMA FILIPPI

*Già docente IRC presso FEM

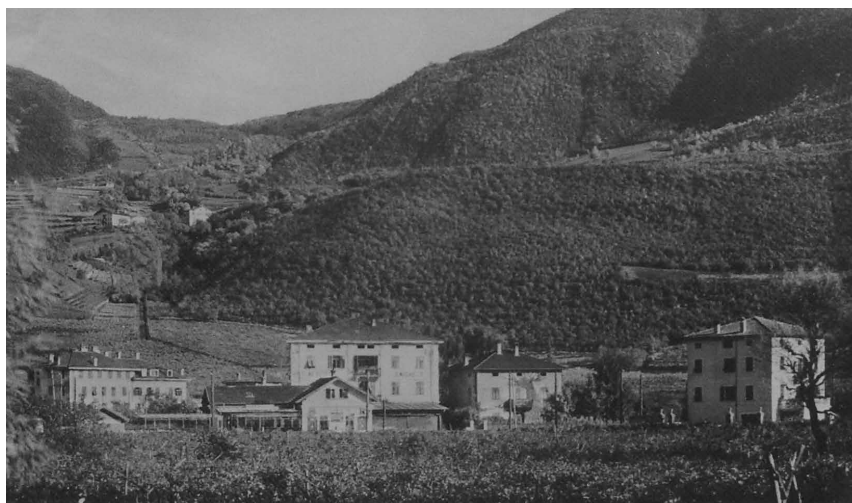
A sinistra: Momento conviviale fra donne dell'epoca in casa Mach-von Babo.

A destra: Il matrimonio del dr. Edmund Mach e della Baronessa Emilia von Babo.



La casa Mach-von Babo nel 1935
a San Michele all'Adige

.....



attribuita alla sua mano, raffigurante la Piana Rotaliana con l'imbocco della Rocchetta, è tuttora conservata in casa Toscana.

Accanto alla figura della baronessa riemerge, per collegamento naturale, quella di Edmund Mach: oltre al suo lavoro di docente e ricercatore, si ricorda la piccola costruzione in mattoni – il cosiddetto “villino” di campagna – che Mach fece edificare sulla collina verso Masetto, affacciata sui campi detti “Tra i Adesi”. In questa casetta isolata, dotata di pavimento piastrellato, assi interne e capriate ancora oggi visibili, Mach si ritirava per lavorare in tranquillità. Il sito è stato riconosciuto grazie alle indicazioni di Livio Fadanelli, ex allievo dell'Istituto. Numerosi materiali fotografici – tra cui il matrimonio Mach-Babo e un momento conviviale in casa Mach – provengono dagli archivi della Fonda-

zione e sono stati esposti in occasione celebrative precedenti.

La baronessa morì a San Michele il 17 gennaio 1939, all'età di 86 anni. Il Registro dei morti della Parrocchia, consultato presso il Vigilium, ne documenta la confessione protestante e la presenza di un pastore evangelico proveniente da Merano che l'accompagnò al cimitero il 19 gennaio. L'evento rimase impresso nella memoria del paese per la solennità del rito, segnato dalla presenza degli stendardi della comunità evangelica. Si tramanda che, essendo di fede protestante, fu sepolta nella parte del cimitero destinata ai non cattolici – la tomba, nello specifico, era posizionata nello spazio N-O del cimitero –, luogo che la comunità locale identificava come quello dei “negadi”. La lapide, rimossa in seguito alla necessità di riutilizzo degli spazi cimiteriali, è oggi conservata presso l'Istituto che ne sta curando il recupero.

Le ricerche condotte negli anni da Marco Zeni, unite alle testimonianze raccolte da don Renato Scoz, Fabio Toscana, Palma Filippi e altri collaboratori, hanno permesso di ricomporre un quadro coerente di questa figura, rimasta per lungo tempo ai margini della memoria condivisa. Questo lavoro – integrato da confronti cartografici, visure catastali, fotografie storiche e ricordi orali – restituisce finalmente visibilità a una presenza silenziosa, ma significativa nella storia dell'Istituto Agrario e della comunità di San Michele all'Adige.

La casa attuale

.....



Il progetto di un frantoio oleario a vapore: il disegno originale di Carlo Hugues donato alla Fondazione Edmund Mach

Nel mese di marzo 2025 si è concluso l'iter relativo all'accettazione da parte della Fondazione di una donazione molto particolare: la professoressa Mariacristina Rigonat Hugues, pronipote di Carlo Hugues, ha donato un disegno realizzato a mano relativo al progetto di un frantoio oleario a vapore, con relativa legenda.

Si tratta di un disegno tecnico a colori, realizzato a mano dal prof. Carlo Hugues, della dimensione di 75x56 cm e di un foglio stampato con la legenda del disegno, che misura 41x56 cm.

La professoressa Hugues ha deciso di donare questo prezioso documento proprio a FEM in segno di stima e riconoscenza.

Da dove prende le mosse tutto ciò? Nel corso del 2015 Franco Michelotti, già dipendente FEM presso il Centro Trasferimento Tecnologico ed esperto della coltura dell'olivo, rintraccia negli archivi della Biblioteca Isontina di Gorizia un manoscritto dal titolo *Trentino Oleario: principi generali di elaiografia e monografia dell'olivo e dell'olio nel Trentino*, scritto di proprio pugno da Carlo Hugues e donato, assieme alla biblioteca di famiglia, dagli eredi nel 1991. L'opera, completa e pronta per essere data alle stampe, venne proposta al tempo a vari editori, ma fu considerata prolissa e di scarso interesse per un ampio pubblico, come scrive lo stesso Carlo Hugues in una nota del 1921 apposta di suo pugno sul manoscritto.

In realtà si tratta di un'opera molto dettagliata, con molti dati statistici, disegni e cartoline d'epoca analizzati con minuzia e attenzione, dunque di grande valore storico, culturale e scientifico.

Franco Michelotti trascrive il manoscritto, lavoro non sempre agevole a causa delle numerose note a margine, scritte in modo piccolo e fitto,

e lo pubblica nel 2016. L'editore è la Fondazione Edmund Mach.

L'opera, disponibile per la consultazione e il prestito, è *Il Trentino oleario: trascrizione del manoscritto del Prof. Carlo Hugues*, a cura di Franco Michelotti - San Michele all'Adige (TN), Fondazione Edmund Mach, 2016.

Chi era Carlo Hugues?

Carlo Hugues nasce a Casale Monferato nel 1849, consegue il diploma di agronomo nel 1867 diventando subito dopo collaboratore di Giuseppe Antonio Ottavi nella redazione della rivista agraria *Il coltivatore*.

Dal 1869-74 ricopre la carica di direttore di molte aziende agricole e lavora come docente in varie scuole agrarie tra Piemonte, Umbria e Abruzzo.

Nel 1874 ottiene l'abilitazione all'insegnamento.

Nel 1873 fa le sue prime esperienze in Trentino, dove conosce Edmund Mach, appena nominato direttore del neonato Istituto Agrario di San Michele, il quale ne riconosce il valore e le profonde conoscenze agronomiche e lo propone come segretario dell'IR Società agraria e direttore della scuola agraria di Rovereto.

Carlo Hugues rimane in Trentino dal 1874 al 1882 e acquisisce una profonda conoscenza della natura e dei bisogni del territorio. Sono degni di nota i suoi studi, le ricerche e le sue attività in ambito di gelsicoltura, viticoltura, enologia, selvicoltura e pastorizia e grandi sono il suo impegno e la sua passione per l'olivicoltura, grazie allo studio svolto nella zona del Garda trentino.

Il periodo roveretano è caratterizzato da molte pubblicazioni di diverso tipo che testimoniano il forte legame col territorio, anche per motivi familiari: Carlo Hugues sposa in prime e seconde nozze le sorelle Adelina e Emma Rossaro, di Rovereto.



LUCIA ZADRA
Coordinatrice Biblioteca FEM

La prof.ssa Maria Cristina Rigonat Hugues e la dott.ssa Lucia Zadra, sulla via intitolata a Carlo e Guido Hugues





Il disegno del frantoio oleario a vapore

Nel corso del 1881 inizia la sua collaborazione con la scuola agraria di Parenzo, in Istria, formalizzata nel 1882, quando viene nominato direttore della Stazione sperimentale eno-pomologica dell'Istria a Parenzo e della annessa scuola agraria, dove raggiunge la sua piena maturità professionale, portando la scuola a livelli di eccellenza.

Nel 1898, per motivi di salute, chiede il pensionamento dall'ufficio di direttore dell'Istituto Agrario e della Stazione Sperimentale dell'Istria, si trasferisce a Gorizia e viene nominato segretario della Società Agraria Teresiana.

In questo periodo, quando la salute glielo consente, svolge un'intensa attività di studio del territorio goriziano, affrontando problematiche silvo-pastorali, ortofrutticole, zootecniche e approfondendo in particolare questioni legate alla viticoltura, devastata dalla fillossera.

Nel dopoguerra gli vengono affidati vari incarichi nel settore forestale e agricolo.

Carlo Hugues muore nel 1934, lasciando incompleto il progetto per l'impianto di un oleificio a vapore per l'olio di oliva nella valle del Sarca per la lavorazione di 300-350 quintali di olive in 24 ore.

In quest'opera incompiuta vengono approfondite le tematiche relative al ruolo dell'olio di oliva e delle olive

nell'alimentazione umana, vengono descritte nuove tecniche di estrazione dell'olio da olive fresche per ottenere un prodotto di qualità superiore (olio vergine d'oliva) con caratteristiche organolettiche e nutritive uniche.

Il disegno e la sua legenda sono stati sottoposti a perizia di stima presso la Soprintendenza per i Beni e le attività culturali della PAT, ma si può senza dubbio affermare che essi costituiscono un *unicum* che va al di là del valore economico stesso.

In occasione della consegna del dono ho conosciuto personalmente la prof.ssa Mariacristina Rigonat Hugues e la sua famiglia e ho potuto apprezzare anche la sua squisita gentilezza ed ospitalità. Ho infatti trascorso con lei una bella giornata: mi ha fatto conoscere la città di Gorizia, mi ha raccontato la storia della sua famiglia e dell'impegno profuso da Carlo Hugues e dal figlio Guido a favore di Gorizia e dell'intero territorio. Colgo dunque l'occasione per ringraziare lei e la sua famiglia non solo a nome di tutta la FEM per il suo dono prezioso, ma anche personalmente per la gentilezza che ha manifestato nei miei confronti. Il disegno del frantoio oleario verrà incorniciato ed esposto nel corridoio della Presidenza, in modo che abbia la giusta visibilità e valorizzazione: questa che ho raccontato è la bella storia dietro al dono prezioso.



Quella scoperta rimasta ignorata per anni

È successo anche a Gregorio Mendel, l'abate di Brno che nel 1865 pubblicò le sue scoperte, fondamentali per la genetica, sulla trasmissione dei caratteri ereditari negli esseri viventi, preconizzando l'esistenza di un qualche cosa (DNA, cromosomi, ecc.) che ne fosse responsabile: solo quarant'anni dopo queste ricerche saranno riportate alla ribalta dalla scienza che, nel frattempo, aveva fatto, anche in questo campo, progressi enormi.

Non con un lasso di tempo così lungo, ma qualcosa di simile si è verificato anche per San Michele (tra l'altro, la sede "storica" dell'IAP, ossia l'Istituto Agrario Provinciale, era ed è tuttora, come Fondazione Edmund Mach, in un ex monastero agostiniano: sull'Almanacco Agrario del 1967, pubblicato dalle Aziende Agrarie di Trento ed uscito dalle stampe l'ultima quindicina di giorni del 1966, a

firma del Preside dell'Istituto Tecnico Agrario Giovanni Manzoni e del professore di Viticoltura ed Enologia Italo Fischer, comparve un articolo che precisava, in maniera inconfutabile, le differenze ampelografiche esistenti tra le varietà Chardonnay e Pinot bianco. Fino ad allora, almeno nell'ambito vitivinicolo trentino, queste varietà erano spesso confuse od eventualmente, e in maniera molto sommaria, distinte come Pinot giallo e bianco rispettivamente.

Tra l'altro, fino al 1959, si poteva dichiarare, anche in etichetta, e in riferimento all'area di origine, "Borgogna bianco" il vino ottenuto singolarmente da uno dei due vitigni, oppure in qualsiasi percentuale di un eventuale uvaggio.

A Manzoni, che proveniva da Cogne, dove l'insigne Padre aveva compiuto numerose ricerche in campo viticolo (compresa la realiz-



FRANCESCO SPAGNOLI
Presidente FEM

A sinistra il Dirigente Risorse Umane FEM Pierluigi Fauri, al centro il prof. Italo Fischer, a destra il Presidente FEM, F. Spagnolli

.....



zazione di alcuni incroci poi divenuti famosi, come il 2-15 e il 6.0.13) e che quindi, anche in famiglia, aveva abbondantemente respirato l'aria dell'ampelografia, non sfuggì l'opportunità di fare un'importante "precisazione" che avrebbe potuto finalmente portare chiarezza nella più che variegata piattaforma varietale della viticoltura trentina. Ma non volle assolutamente "operare" da solo: infatti coinvolse, e non solo sulla stesura dell'articolo, il professore di viticoltura, proprio quell'Italo Fischer che, per quanto ben preparato e capace di trasmettere conoscenze e competenze ai propri studenti, era un po' restio nel prendere in mano carta e penna per mettere, come si dice, "nero su bianco". L'articolo sull'Almanacco Agrario passò pressoché inosservato sia al pub-

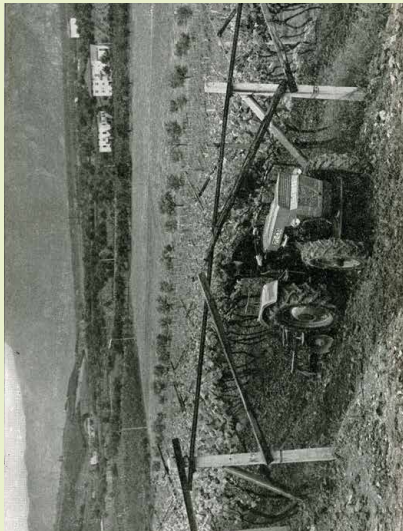
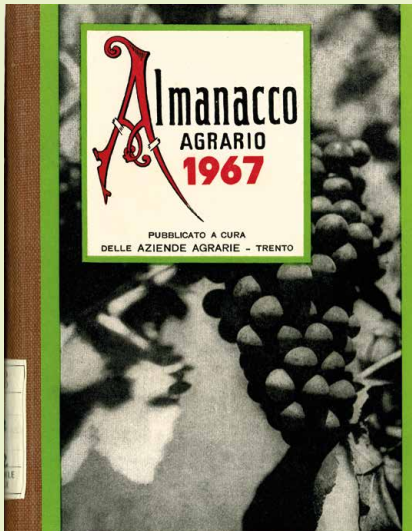
blico dei lettori (per lo più operanti in campo agricolo), sia agli "addetti" al settore (CVP ed organismi provinciali vari) tanto che nell'iter burocratico che portò all'approvazione del DPR del 04/08/71 riguardante la doc "Trentino" nelle sue varie specificazioni varietali, la questione venne completamente ignorata, prevedendo semplicemente un "Pinot bianco" (tra l'altro pure nella versione "spumante"), indipendentemente dall'ormai ben conosciuta differenziazione varietale.

Ma poco più di una decina di anni dopo la pubblicazione dell'articolo in questione, fu proprio un'equipe di San Michele, capeggiata da Italo Roncador, ad occuparsi del problema, dapprima dell'iscrizione dello Chardonnay nel catalogo nazionale delle varietà di uva da vino, poi dell'inserimento dello stesso nell'elenco delle varietà raccomandate per la provincia di Trento, a cui seguì, infine, con il D.P.R. 12.02.1985, il suggello della d.o.c. "Trentino".

Ma l'apoteosi per il lavoro di Manzoni e Fischer è sicuramente rappresentata dall'aver posto la varietà non solo nel "quartetto" alla base del "Trento doc", ma anche nell'averle affidato un ruolo più che portante, sia nel suo utilizzo nei "Blanc de Blancs", sia nell'uvaggio di tutte le tipologie.

I favori che lo Chardonnay ha incontrato nelle scelte dei viticoltori trentini lo ha portato a ricoprire attualmente, e da solo, circa un quarto dell'intero vigneto trentino.

ALMANACCO AGRARIO 1967



Una precisazione ampelografica: CHARDONNAY o PINOT BIANCO?

Prof. G. MANZONI - Prof. I. FISCHER
Istituto Tecnico Agrario Provinciale - S. Michele all'Adige

I Pinots sono vitigni tipici di zone a spiccata vocazione viticola ed in Italia, oltre che essere coltivati in ambienti collinari del Veneto orientale e dell'Oltrè Po pavese, sono abbastanza diffusi nella regione Trentino - Alto Adige.

Soprattutto in Francia le diverse varietà di viti, sia a frutto bianco che rosso, coltivate col nome di Pinot sono molto numerose e fra queste viene per consuetudine incluso anche un vitigno chiamato Chardonnay. Fra tutti questi vitigni, i più apprezzati e diffusi sono due: a frutto nero il Pinot nero ed a frutto bianco il Chardonnay, che è una varietà ben differente dal Pinot bianco.

Già dal 1963 e quindi già da 4 anni, l'azienda dell'Istituto Agrario Provinciale di S. Michele all'Adige ha in coltivazione, su un appezzamento tuttavia modesto di circa 4.000 mq., un vitigno bianco di pregio, importato direttamente dalla Francia già innestato e piantato nella primavera del 1963.

Questo vitigno di cui vogliamo brevemente dire è appunto di Chardonnay. Non si hanno notizie precise circa la sua zona d'origine (forse un villaggio del Maconnais chiamato Chardonnay?), ma si sa per certo che esso è stato per lungo tempo ritenuto come la forma bianca del Pinot

nero, confuso, quindi, spesso col Pinot bianco e chiamato anche oggi frequentemente Pinot bianco Chardonnay.

In Francia si trova oggi coltivato nelle regioni stesse ove si coltivano i Pinots (Borgogna, Champagne, ecc.) e quindi in definitiva, pur non essendo un Pinot, contribuisce a rendere famosi i vini della Borgogna ed i Champagnes francesi, a produrre i grandi vini bianchi come i Chablis, i Meursault, i Montrachet, i bianchi della Champagne, ecc.

Differisce dal Pinot bianco vero, oltre che per la sua maggiore nobiltà, anche per alcuni caratteri ampelografici, specialmente per quelli riguardanti la foglia, che nel Chardonnay è piatta e non ad imbuto, poco bollosa e con seno peziolare bordato dalle nervature: questa caratteristica del lembo fogliare che non deborza dalle nervature nel punto d'attacco del picciolo non si ritrova in alcuna forma di Pinot e quindi nemmeno nel Pinot bianco vero.

Il Pinot bianco vero è, dunque, un vitigno che si differenzia dal Chardonnay e che si fa, invece, molto simile al Pinot nero del quale si ritiene, infatti, né più né meno che una variazione. I caratteri ampelografici del Pinot bianco sono, infatti, molto simili, se non addirittura identici come, per esempio, nelle foglie, a quelle del Pinot nero. Esistono, ancora, nel Pinot bianco vero parecchie variazioni: un Pinot bianco poco vigoroso e poco produttivo (Gôte-d'Or); uno più produttivo e più vigoroso (Alsazia); un Pinot bianco precoce, ecc.

È certo che, in definitiva, il Pinot bianco vero è un vitigno di nobiltà inferiore al Chardonnay; un vitigno molto meno apprezzato, poco o nulla ricercato sia nella Borgogna che nella Champagne e alla quale forma di Pinot, anzi, i viticoltori francesi si sono interessati solamente in tempi piuttosto recenti, ma purtuttavia senza trovarlo all'altezza del Chardonnay.

Abbiamo riferito più sopra come di detto vitigno sia stato fatto un recente impianto nei poderi dell'Istituto Agra-



S. Michele all'Adige - Il Chardonnay nel vigneto dell'Istituto Agrario Provinciale.

rio Provinciale di S. Michele all'Adige. Possiamo, quindi, dire di avere oggi un appezzamento di tutto e di solo Chardonnay. Diciamo questo poiché, per la verità, non riteniamo che detta varietà sia del tutto nuova nei vigneti dell'Istituto e forse anche con molta probabilità in quelli della Provincia di Trento. Abbiamo, infatti, potuto constatare che un vigneto, ritenuto e chiamato sempre fin dal suo impianto Pinot bianco, altro non sia che Chardonnay o, comunque,

certamente un miscuglio di Pinot bianco vero e di Chardonnay, ma con forte predominanza di quest'ultimo. Nelle varie selezioni massali dei vecchi vigneti costituiti da un miscuglio delle due varietà, operate negli anni per procurare materiale d'innesto, si dava logicamente preferenza a quelle viti che presentavano le caratteristiche migliori, almeno per quanto riguardava la regolarità della produzione, la buona conformazione del grappolo, il suo bel colore giallo, la sua minore recettività al marciume. Queste viti migliori altro non erano che viti di Chardonnay e quindi, la selezione ha portato alla lenta eliminazione più o meno totale del Pinot bianco e logicamente al predominio più o meno assoluto del Chardonnay nei nuovi impianti. Rimane, tuttavia, il fatto che detti nuovi vigneti vengono erroneamente chiamati ancora col vecchio appellativo di Pinot bianco.

Abbiamo, nei giorni precedenti la vendemmia, compiuto un sopralluogo nel nuovo vigneto di Chardonnay. Questo vigneto, che ha un sesto d'impianto di metri 5 x 0,80 è allevato col sistema classico trentino a pergola doppia. Come già accennato, è stato piantato con barbatelle di provenienza francese innestate su Vitifera x Berlandieri e precisamente su Chasselas x Berlandieri 41 B (Millardet).

Il vigneto appariva uniforme, il prodotto si presentava sano e di un bel colore giallo dorato, che faceva presumere in una buona gradazione zuccherina.

Al momento di procedere alla vendemmia, effettuata il 20 settembre, il grado zuccherino al mostimetro Babo era di 18,6%.

La produzione complessiva in peso è stata di q.li 61,45 e quindi pari a circa 130 q.li per ettaro.

I dati qui sopra riportati, relativi al prodotto uva, ce lo indicano come un vitigno che, pur non essendo del tutto scervo di inconvenienti, merita la nostra considerazione e che comunque sia senz'altro da preferire al Pinot bianco.

Il Chardonnay si presta a dare ottimi vini da bottiglia

finissimi, profumati, veramente nobili e, inoltre, ancora risulta la materia prima più adatta e più idonea alla preparazione di ottimi spumanti.

Riportiamo qui sotto le analisi effettuate dal locale Laboratorio chimico del vino ottenuto dalle due prime vendemmie delle uve di quel vigneto di Chardonnay, oggetto della presente nota:

| | Vend. 1964 | Vend. 1965 |
|------------------------------------|---------------|---------------|
| Densità a 20° C | 0,99225 | 0,99500 |
| Alcool % in volume (dist.) | 12,70 | 11,91 |
| Estratto secco totale (cal.) | 22,80 gr./lt. | 27,60 gr./lt. |
| Zuccheri riduttori (Fehling) | 1,00 » | 2,05 » |
| Acidità totale | 5,85 » | 8,32 » |
| Acidità volatile - SO ₂ | 0,29 » | 0,72 » |
| Acidità fissa | 5,49 » | 7,42 » |
| Ceneri | 2,41 » | 3,03 » |
| Alcalinità ceneri | 21,20 » | 25,20 » |
| Anidride solforosa totale | 0,083 » | 0,185 » |
| pH | 3,40 » | 3,30 » |

Data l'importanza economica che riveste la coltivazione della vite in Provincia di Trento, non possiamo fare a meno di rilevare il notevole divario esistente tra la produzione di uve rosse e quella di uve bianche: le prime, infatti, costituiscono circa l'83% della produzione totale.

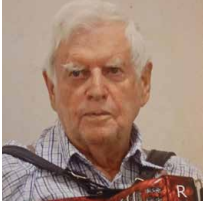
I vini bianchi, quindi, rappresentano circa il 17% della produzione vinicola trentina; il che è una quantità piuttosto scarsa, tenuto anche presente che in Italia, se è vero — come è vero — che la vite riesce a prosperare, più o meno bene, in ogni sua regione, è pure altrettanto vero che le zone in cui la coltivazione di uve bianche riesce a dare prodotti adatti alla preparazione di vini bianchi supe-

riori sono piuttosto limitate; ed ancor più limitate sono le zone ove si può produrre una buona materia prima adatta alla spumantizzazione.

La locale tradizione enologica e la rinomanza che godono i vini bianchi trentini, nonché anche i sia pure poco prodotti, ma veramente squisiti spumanti — che possiamo ben dire non temono confronto alcuno — ci fanno sperare in una futura più ampia diffusione della coltivazione di nobili vitigni a frutto bianco, tra i quali il Chardonnay dovrebbe avere un ruolo di primo piano, proprio perché particolarmente si presta a potenziare quel delicato settore specialistico dell'industria enologica che è appunto la fabbricazione dei vini spumanti. Attività, questa, certamente destinata ad un sempre più vasto e sicuro avvenire, perché, col crescente diffondersi del benessere economico in tutti gli strati sociali della popolazione d'Europa, anche gli spumanti — ma soprattutto quelli che per finezza si distinguono — troveranno sempre più larga accoglienza da parte di tutti i consumatori ed in particolare da parte di quelli che ancora non sono abituali consumatori di vino.

Ci è parso giusto chiudere queste brevi note con l'elogio del vino, nella speranza di avere con esse dissipato qualche eventuale dubbio o comunque di aver contribuito, seppur in misura assai modesta, al sempre maggior progresso della viticoltura e della enologia trentina.

Segni d'arte alla FEM. La botte del 150esimo



DON RENATO SCOZ
Già docente IRC

Sono a Stedro di Segonzano, nella bottega, atelier, studio di Egidio Petri, ambiente che frequento dal 1991. Tutto profuma di legno e il celebre intagliatore e scultore è intento nel modellare una statuetta raffigurante un vecchio con una grande bigoncia che si appoggia, per prendere fiato, a un muretto. Diventerà un'opera in bronzo. Vado con il pensiero alla copertina del testo di Aldo Gorfer *La Valli del Trentino*: in sovracopertina, una foto di Flavio Faganello raffigura un anziano con la gerla mentre riposa appoggiandosi a un muretto e guarda il campanile della chiesa di San Rocco nella Campagna Rasa a Cembra.

Egidio è ancora carico per le emozioni vissute pochi giorni or sono in un viaggio di 10 giorni in Brasile, in visita a Nuova Trento, dove ha incontrato discendenti di cembrani partiti come emigranti. Mostra lo stemma di una cantina brasiliana raffigurante la mezza luna e la mezza stella, stemma dei conti di Appiano, poi del monastero agostiniano di San Michele ed ora della FEM. I responsabili della cantina hanno frequentato il nostro Istituto agrario.

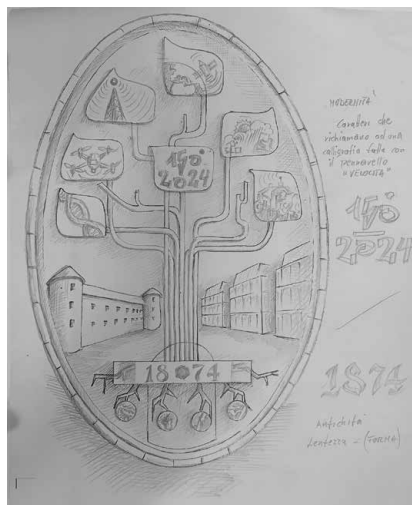
Ma veniamo presto al motivo della visita, in una spettacolare giornata di fine novembre. Parliamo della botte scolpita in occasione dei 150 anni della fondazione dell'Istituto Agrario, ora

FEM. Egidio aveva realizzato la botte per i 145 anni e possiamo incontrare la relazione alle pagine 34 e 35 dell'Annuario n. 10.

Cominciamo con le misure, rifacendoci all'Annuario n. 4 alle pagine 23 e 24: capacità di 15 ettolitri, forma ovale cm 170 x 130. Giova ricordare la cantina che ospita ora 18 botti: lunghezza metri 20; larghezza m 6,50; altezza 5,50. Cantina che fu dei monaci agostiniani (1145). Confrontando il disegno con la foto della botte ora sistemata in cantina, divertito, Egidio sottolinea che in prima battuta più che di un albero sembrava trattarsi di un impianto idraulico.

Ripetutamente dice di aver vissuto l'esperienza di preparazione del lavoro con numerose conversazioni con il prof. Attilio Scienza, ricavandone svariate conoscenze. Per quanto riguarda il legno, si tratta del rovere, un legno duro e resistente, con una venatura marcata, un colore che va dal giallo a un marrone rossiccio.

Lo stile appare all'istante: moderno, figurativo, essenziale, da leggere immediatamente, forme molto pulite, di intaglio. Ed è l'albero preso come segno per indicare lo sviluppo della scuola agraria trentina, partita da situazioni espresse dalle radici che affondano in una realtà segnata dal baco da seta, dalla situla trovata in



A sinistra: I disegni preparatori
A destra: Egidio Petri intento al lavoro

val di Cembra, dall'innesto e dalla fillossera. Le torri a pan di zucchero del monastero agostiniano sono ancora lì e dialogano con la nuova costruzione che ospita studi universitari e ricerche adatte ai tempi attuali: tempi dell'elica del DNA, dei droni, di internet, dei satelliti meteo e dei robot.

Al centro la data: fino ad ora sono trascorsi 150 anni dal 1874. Sono numeri che invitano al rendimento di grazie pensando alle persone che hanno concorso a costruire questa realtà interessata a preparare cibi e bevande per le persone e a formulare nuovi propositi.

Saluto Egidio, lo lascio al suo vecchietto con la gerla, auguro ogni bene per l'importante lavoro, così come alla gentile signora Ivana, ai figli musicisti affermati nelle orchestre europee in clarinetto e percussioni.

Scendo da Stedro e in lontananza vedo la Cima Verde e il Cornetto; a



La botte del 150esimo

Lona la vista maestosa del Gruppo di Brenta. Concludo nella speranza che qualcuno si interessi della storia delle nostre botti.

Fino ad ora ho avuto il piacere di storicizzarle tutte a partire dal 2012, con la certezza che nessuno se ne è interessato. Lo noto accodandomi a visite guidate in cantina.



Tra i filari, le aule e le montagne, l'Istituto Agrario è un luogo vivo dove formazione, territorio e futuro crescono insieme
Archivio personale Mauro Bragagna





LA REALTÀ

Un ponte fra generazioni: il vescovo incontra gli studenti



ROBERTO ROSA
RAFFAELE BERTÈ
Docenti di IRC

A sinistra: Uno studente che pone una delle domande maturate in classe con i docenti di IRC al Vescovo Tisi. A destra: Il Vescovo Tisi, seduto tra il docente di IRC prof. R. Bertè e la Responsabile DICSO, prof.ssa R. Bernardi, risponde agli studenti.

.....



Poco dopo la festa di San Martino, nel cuore dell'autunno, si è svolto un evento importante nella nostra Aula magna: il Vescovo Lauro Tisi ha incontrato gli studenti.

Un'opportunità di riflessione e di dialogo animato nelle aule della Fondazione Edmund Mach.

In questo appuntamento, che ha avuto luogo il 14 novembre 2024, ha trovato spazio un confronto su tematiche emerse dalle domande degli studenti, preventivamente predisposte nelle ore di Religione Cattolica.

L'incontro è iniziato con l'accoglienza del Vescovo Tisi, ricevuto dal Dirigente Scolastico e dalla Responsabile DICSO, prof.ssa Roberta Bernardi, che ha introdotto il programma della mattinata.

A seguire, il Vescovo ha condotto due sessioni di riflessione, destinate rispettivamente alle classi quarte e terminali dell'Istituto Tecnico Agrario e dell'Istruzione e Formazione Professionale, stimolando il dibattito su temi di grande rilevanza: la competizione, la serenità, il valore delle tradizioni e il nostro rapporto con la natura.

La riflessione centrale dell'incontro è stata introdotta da alcuni video preparati da don Daniele Armani e ha ruotato attorno all'idea dell'"incontro con l'altro", una dimensione fonda-

mentale per superare l'isolamento e l'ansia di un mondo sempre più dominato dall'individualismo e dalla competizione sfrenata.

Come ha sottolineato il Vescovo, è nell'incontro – che sia con il prossimo, con Gesù o con la natura, il creato – che ci ritroviamo come persone.

Nel confronto con l'altro, sia nel piccolo gruppo sia in una comunità più ampia, riscopriamo noi stessi e possiamo costruire insieme un senso più profondo di appartenenza e di futuro.

"L'incontro con l'altro è l'antidoto alla solitudine e alla frustrazione."

Come ha detto mons. Tisi, "nessuno si salva da solo". La chiave per superare le sfide del nostro tempo è "vincere insieme", costruendo percorsi di crescita e di comprensione reciproca. La natura, con la sua bellezza e i suoi ritmi, è il più grande esempio di un incontro che ci insegna a vivere nella dualità, nella collaborazione e nella pazienza.

Rispondendo alla terza domanda, don Lauro ha poi toccato anche il tema della tradizione, della famiglia e del nostro legame con il passato, ragionando con gli studenti su come questi valori possano essere ancora rilevanti in un mondo sempre più proiettato verso il futuro e l'innovazione.

La tradizione, non intesa come mero





A partire da sinistra, la prof.ssa L. Budano, Responsabile del Dipartimento Istruzione Tecnica, il prof. di IRC R. Rosa, la prof.ssa C. Bisognin, Responsabile dell'IeFP, don R. Scoz, già docente di IRC all'Istituto agrario, il Vescovo Tisi, la Responsabile DICSO, prof.ssa R. Bernardi, il docente di IRC R. Bertè, don D. Armani, assistente spirituale del Convitto FEM

.....

conservatorismo, crea appartenenza ed è il vero punto di partenza verso il futuro e l'innovazione.

L'incontro ha rappresentato un'occasione preziosa per gli studenti che hanno avuto la possibilità di riflettere su temi di grande rilevanza per la loro formazione umana e professionale, offrendo nuove chiavi di lettura per affrontare le sfide del nostro tempo.

Tale incontro ci insegna, come la natura, che l'esperienza condivisa – fatta di parole, ma anche di silenzi – è l'uni-

ca strada per costruire un mondo più equo e solidale.

Siamo certi che questo avvenimento abbia lasciato il segno negli studenti e nei docenti coinvolti, poiché nei mesi seguenti abbiamo sperimentato un interesse ravvivato per le tematiche trattate e un apprezzamento per le modalità comunicative messe in atto dall'oratore.

Pace e bene

da Roberto, Roberta e Raffaele

Ascoltare per scegliere: la scuola e il tema delle dipendenze



MARTINA SICHER
Insegnante e membro del Gruppo Salute tecnico-pratico di Frutticoltura

Il Gruppo Salute del Centro Formazione e Istruzione della Fondazione Edmund Mach ha individuato, a inizio anno scolastico, l'importanza di avvicinare i ragazzi al tema delle dipendenze e alle loro ripercussioni nella vita di ciascuno di noi. La tematica è stata proposta agli alunni di tutte le classi terze, sia dell'Istituto Tecnico sia della Formazione Professionale, per un totale di circa 150 studenti e 20 insegnanti.

Vista la positiva esperienza degli anni passati, è stato riproposto l'incontro con papà Gianpietro della Fondazione EMA Pesciolino Rosso. L'incontro si è articolato in due momenti: due ore al mattino con gli studenti e due ore serali con i genitori, che hanno apprezzato l'opportunità di confronto offerta dalla scuola, partecipando numerosi.

Papà Gianpietro racconta la storia reale di suo figlio Emanuele: una sera d'inverno, dopo aver assunto sostanze stupefacenti, si gettò in un fiume, lo stesso in cui anni prima lui e suo padre avevano liberato un "piccolo pesciolino rosso" per dargli nuova vita. Quella notte, la vita di Emanuele si è spezzata per sempre.

Per il padre, dopo la disperazione, si sono aperte due possibilità: lasciarsi andare al rimorso, oppure trovare un senso alla perdita del figlio. Da questa scelta è nata la Fondazione Pesciolino Rosso, con l'obiettivo di trasformare una tragedia individuale in un messaggio collettivo e di dare concretezza a quel nome che evocava un tentativo di rinascita, un desiderio di vita.

Il padre di Emanuele descrive agli studenti, con voce ferma e autentica, la storia di suo figlio: non come un monologo di dolore, ma come una testimonianza di ciò che può significare rischiare tutto in pochi istanti e di come sia possibile, attraverso la memoria, restituire valore alla vita.

Il format dell'incontro non prevede dati, statistiche o l'elenco degli effetti collaterali dell'uso di sostanze, ma il racconto di una storia vera: la festa, la curiosità che spinge oltre il limite, la serata sbagliata, il fiume, il silenzio. Una storia di fragilità e dolore, ma anche di speranza: un messaggio di vita, un invito a saper dire di no e a chiedere aiuto.

L'impatto di questo racconto sui ragazzi è immediato. Le modalità comunicative ed empatiche di papà Gianpietro favoriscono una profonda condivisione dell'esperienza: gli studenti, sentendosi vicini per età a Emanuele, riescono a identificarsi e a cogliere con chiarezza gli elementi centrali del messaggio. Ne scaturiscono riflessioni sul rapporto genitori-figli, sull'ascolto e la comunicazione in famiglia, sui messaggi della società e sul senso della vita.

Durante l'incontro si colgono abbracci sinceri, lacrime silenziose, emozioni autentiche e silenzi intensi, che testimoniano il valore di un dolore condiviso, capace di generare forza e consapevolezza, diventando strumento concreto di prevenzione.

OLTRE 2.000 INCONTRI CON 400.000 GENITORI E STUDENTI

3 DICEMBRE 2024
ore 17:30

AULA MAGNA
FONDAZIONE EDMUND MACH
VIA EDMUND MACH 1
San Michele all'Adige (TN)

Fondazione Ema PesciolinoRosso ETS
Emanuele Ghidini

LASCIAMI VOLARE

Una testimonianza di vita, per cercare di condividere l'idea che non solo possiamo sopravvivere al dolore, ma che le sofferenze e le difficoltà della vita ci possono rendere migliori, perché quello che oggi sembra farci cadere può essere quello che domani ci aiuterà a stare in piedi.

Papà Gianpietro racconterà la propria storia e quella di suo figlio Emanuele.

EVENTO APERTO A TUTTI - INGRESSO GRATUITO
Per informazioni 3929980781 anche Whatsapp
info@pesciolinorosso.org

EVENTO ORGANIZZATO DA: FONDAZIONE EDMUND MACH

INQUADRA IL QR PER PRENOTARE I TUOI POSTI



Una Biblioteca in evoluzione

In Biblioteca c'è spazio per tutti: aiutaci a conoscerti meglio per rendere la Biblioteca un luogo più accogliente e vicino ai tuoi interessi.

Questo è stato lo spirito con il quale abbiamo proposto agli studenti che cominciavano l'a.s. 2024/2025 un breve sondaggio di tre domande, alle quali chiedevamo di rispondere in maniera anonima.

Sulla base delle 248 risposte ricevute, abbiamo tratto delle considerazioni per avvicinarci sempre di più ad una parte importante del nostro pubblico di riferimento, quello scolastico. Oltre al sondaggio, è stata anche fondamentale l'osservazione in sala studio dei nostri utenti: cosa ci chiedono, cosa non ci chiedono, come usano gli spazi, cosa li attira o meno.

Le nostre studentesse e i nostri studenti continuano a vedere la nostra Biblioteca come luogo per studiare, leggere, informarsi e noi ne siamo felici, perché è il nostro obiettivo principale come biblioteca scolastica; ma

ci chiedono anche una biblioteca che sia il più possibile dotata di aree informali, quindi un luogo terzo aperto, comodo, accessibile, dove ci si mescola con gli altri e al tempo stesso si esercita il rispetto reciproco, un vero e proprio luogo di condivisione e di legami.

Con questo spirito abbiamo dotato la Biblioteca di due nuove sedute informali, che vanno ad arricchire il nostro piccolo salottino a disposizione di tutti e siamo state davvero felici di vedere che la novità è stata particolarmente apprezzata! I nostri nuovi pouf richiamano anche gli obiettivi dell'Agenda 2030, altro focus fondamentale della nostra azione. Un servizio particolarmente apprezzato è stato quello della sala studio: abbiamo visto in questi mesi piccoli gruppi che ripetevano le loro lezioni, che chiacchieravano, che utilizzavano a turno la lavagna, oppure impegnati in una partita a scacchi - parleremo fra qualche paragrafo proprio di questo.



MARIA D'AMBROSIO
Bibliotecaria

Ripassiamo in Biblioteca!

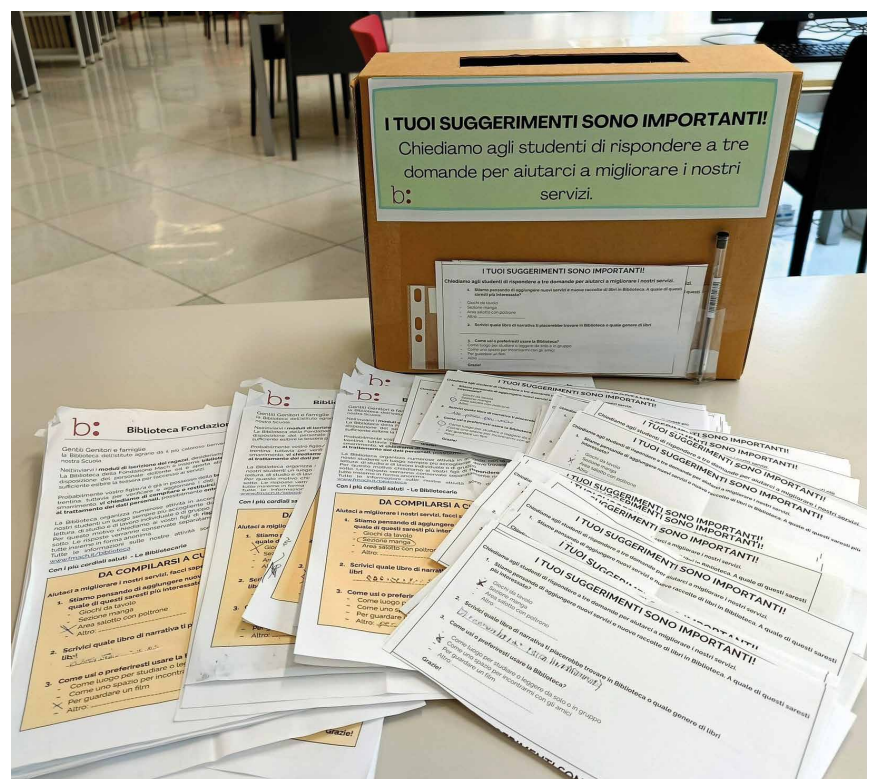
.....

Cosa ci hanno chiesto ancora gli studenti? Nella loro Biblioteca, oltre alle risorse che gli permettono di studiare ed approfondire le materie scolastiche, vorrebbero trovare libri di narrativa che possano avvicinarsi il più possibile ai loro interessi, e noi siamo state pronte a cogliere questi suggerimenti, per quanto sfaccettati. Molta della narrativa più richiesta fa già parte delle nostre raccolte, che provvederemo sicuramente ad incrementare: ci avete chiesto libri di narrativa legati alla montagna, all'avventura, agli animali e su questo siamo state felici di informarvi che avevamo già sezioni apposite. Nelle risposte al sondaggio abbiamo notato anche un particolare interesse per le storie a tema sport... e quindi abbiamo colto l'occasione per organizzare una nuova sezione della narrativa proprio a tema sportivo, costituita sia da libri che già avevamo in Biblioteca e che abbiamo semplicemente valorizzato diversamente, sia da nuove acquisizioni mirate. La sezione si è arricchita anche dal nuovo abbonamento (da gennaio 2025) alla Gazzetta dello Sport per i mesi da settembre a giugno: anche in questo caso, dopo le prime settimane necessarie per

“abituarsi alla novità”, abbiamo notato con piacere che in Biblioteca è piacevole per tutti venire a leggere un articolo di una rivista scientifica, ma anche essere attirati dall'ultimo evento sportivo.

Grazie ad una bella collaborazione con la Biblioteca Comunale di San Michele, abbiamo messo a disposizione dei nostri utenti, in due momenti diversi dell'a.s., anche i primi numeri di molti dei manga più popolari: una tipologia di letture che come Biblioteca non abbiamo, ma che ci siamo impegnate a rendere accessibile ai nostri utenti. Anche in questo caso il risultato è stato un aumento delle richieste di prestiti, oltre ad una maggiore collaborazione, sempre auspicabile, con le biblioteche a noi vicine. Inaspettata la piacevole scoperta che l'universo dei manga non coinvolge solo i ragazzi, ma anche tanti “insospettabili” utenti più adulti!

Dalla vicina Biblioteca Comunale di San Michele abbiamo anche chiesto un prestito di qualche settimana di alcuni dei loro giochi da tavolo, date le richieste delle nostre studentesse e dei nostri studenti nel sondaggio: nel momento in cui abbiamo messo a disposizione una scacchiera, il Mo-



Il feedback richiesto agli studenti rispetto ai servizi della Biblioteca

nopoly e Dixit abbiamo notato che spontaneamente ci veniva chiesto di poterli usare. Per questo motivo la Biblioteca si è dotata di una scacchiera, Scarabeo e Monopoly: una piccola selezione che speriamo di incrementare nell'ottica della valorizzazione del potenziale formativo del gioco in termini di sviluppo del pensiero critico, collaborazione e capacità decisionali. Il risultato? Grazie anche a questa riorganizzazione del nostro materiale e dei nostri spazi (non solo, ma sicuramente c'è un merito anche in questo) per l'a.s. 2024/2025 abbiamo come indicatore un + 24% di presenze in Biblioteca e di un + 17% di prestiti rispetto all'anno precedente, a fronte di un'utenza di riferimento rimasta sostanzialmente invariata nel numero. Questi dati sono indicatori importanti, ma quello che ci rende felici è vedere che i nostri utenti vengono in Biblioteca con la consapevolezza sempre maggiore di trovare non solo quello di cui hanno bisogno con la libertà di poter chiedere quello che gli occorre, ma anche uno spazio dove poter essere ascoltati e trascorrere del tempo piacevole e formativo.



E anche un momento ludico, perché no...
Giocando si impara!

.....

Abbiamo scelto di valorizzare in questo articolo il sondaggio fatto tra gli utenti rispetto alle numerose altre attività di promozione della lettura portate avanti nell'a.s. 2024/2025 perché ci sembra un modo per evidenziare la direzione seguita dalla nostra Biblioteca: tenendo sempre ferme le caratteristiche e gli obiettivi di una biblioteca scolastica, siamo qui per ascoltare i nostri utenti, in modo da rendere sempre di più la loro biblioteca un punto di riferimento per le attività didattiche e anche un luogo dove... si può stare bene!



Assaggiare è misurare. Nel Corso Enotecnico, l'analisi sensoriale unisce percezione, dati e metodo scientifico.

Archivio personale Mauro Bragagna





IL CANTUCCIO CORSO ENOTECNICO



VIII Concorso Valorizzazione Vini e Territorio – 15 e 16 maggio 2025



ANDREA PANICHI
Docente di Enologia
Coordinatore Eventi in ambito
agroalimentare FEM

Un momento della degustazione dei vini
in concorso

Vini e Territorio. Due parole, unite da una congiunzione, che assumono sempre più significato. Spesso mi capita di andare a trovare qualche produttore locale con amici, oppure di visitare grandi aziende del territorio. È bello, varcando la soglia di prestigiose cantine, poter ammirare i premi conferiti nelle varie edizioni appesi con orgoglio alle pareti dei punti vendita.

Dal punto di vista personale, è gratificante vedere come un concorso nato per permettere agli studenti di affinare le competenze enologiche e apprendere “segreti” dai commissari esperti, nei giorni dell’evento, sia diventato un appuntamento di rilievo per l’intero territorio: dagli studenti alle aziende, passando per la promozione del territorio, tutto sotto l’egida della Fondazione Mach.

Sono trascorsi quasi dieci anni da quando, insieme all’allora Dirigente

Scolastico Marco Dal Rì, decidemmo di organizzare un concorso per consentire agli studenti di acquisire direttamente sul campo le competenze necessarie a interpretare e valutare i vini, in particolare quelli del territorio. Da quell’edizione molti studenti si sono diplomati e, nei giorni del concorso, è stato emozionante rivedere alcuni di loro non più accanto ai commissari, ma come commissari ufficiali. Per chi li ha seguiti come docenti è una soddisfazione enorme e non c’è bisogno di spiegare il perché.

Ora, lasciando da parte gli aspetti più sentimentali legati al passato e al recente presente, passiamo a una sintesi dell’ottava edizione, con le tante categorie in gara tra Trentino e Alto Adige:

- Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2022
- Trentino DOP Lagrein
- Trentino DOP Marzemino



- Trentino DOP Pinot bianco
- Trentino DOP Pinot grigio
- Trentino DOP Riesling
- Trentino DOP, Vigneti delle Dolomiti IGP, Vallagarina IGP Nosiola
- Alto Adige – Südtirol DOP Lagrein
- Alto Adige – Südtirol DOP Pinot bianco
- Alto Adige – Südtirol DOP Pinot grigio
- Alto Adige – Südtirol DOP Riesling
- Vini dolci (residuo zuccherino > 45 g/l) delle DOP e IGP del Trentino-Alto Adige/Südtirol: DOP Alto Adige, DOP Trentino, DOP Trento, IGP Vigneti delle Dolomiti, IGP Vallagarina

I commissari degustatori, trenta esperti provenienti da tutta Italia e, quest'anno, anche dal Giappone, hanno valutato i vini con competenza e professionalità. Si tratta di enologi, enotecnici, giornalisti, sommelier e ristoratori selezionati per esperienza e titoli.

Le due giornate intense sono state possibili grazie alla collaborazione di studenti, docenti del Corso Enotecnico, personale del DIPS e ITA, docenti della FP e di molti altri. Tra loro: Francesco Conforti (informatica), Sergio Valgoi (logistica dei vini), Siria Bassetti (archiviazione e gestione vini), Daniele Bellini e Rino Minutolo (attività pratica), Marco Larentis (formazione studenti), Luciano Groff (degustazioni), Silvia Ceschini e il suo team (comunicazione), Rosa Roncador, Daniele Postal e Daniela Finardi (promozione sul territorio), i sindaci dei tre comuni patrocinanti e il notaio Luigi Riviaccio (supervisione).

In merito al concorso, lascio la parola a Rino Minutolo, che in un momento scherzoso ha detto: *“Quest’anno è andato tutto bene, mi sono quasi annoiato.”* Condivido pienamente il pensiero.

I premi e le menzioni sono stati consegnati nel corso dell’evento in Aula Magna il 5 giugno, dove si è tenuto

A sinistra: Il Presidente FEM Francesco Spagnoli all’inaugurazione del concorso.
A destra: Degustazione.

.....

A sinistra: La presentazione in Aula Magna del concorso *Valorizzazione vini e Territorio* da parte del Dirigente scolastico, prof. Manuel Penasa.

A destra: Il Presidente FEM in Aula Magna.
.....





A sinistra: Il prof. Andrea Panichi, organizzatore del concorso.

A destra: Gli studenti ricevono il diploma di Enotecnico.

.....



anche un convegno organizzato dal Centro Istruzione e Formazione. Ha aperto il seminario il prof. Francesco Spagnoli, ex Preside e oggi Presidente della FEM, parlando del binomio "Vini e Territorio" e portando esempi dalla Germania e dalla Francia. Il prof. Manuel Penasa, Dirigente Scolastico, ha illustrato la figura dell'Enotecnico e lo stato dell'arte, evidenziando il ruolo di FEM come capofila delle scuole enologiche. Infine, ho avuto il privilegio di illustrare il connubio tra Vini e

Territorio e la ricaduta sul territorio locale, sottolineando l'importanza di crescere insieme, dalla formazione ai produttori fino alla comunicazione. Al termine dell'evento, i diplomati dello scorso anno hanno ricevuto i diplomi di Enotecnico e tutti i partecipanti hanno potuto degustare i vini in concorso. L'augurio è di proseguire su questa strada, poiché ogni anno cresce il valore didattico, divulgativo e promozionale dell'iniziativa per il territorio e per gli studenti coinvolti.

I partecipanti al concorso

.....



RISULTATI DEL CONCORSO

1 - Trentino DOP e IGP Nosiola

1. Klinger Nosiola 2023
2. Cantina La Vis e Valle di Cembra Nosiola Trentino IGP 2024
3. Maso Poli Trentino DOC Nosiola 2023

2 - Trentino DOP Pinot grigio

1. Cantina Mezzacorona Pinot Grigio Superiore Trentino DOC 2020
2. Cavit Trentino DOC Superiore Pinot Grigio Rulendis 2022
3. Elio Endrizzi Viticoltori Trentino Pinot Grigio 2024

Menzioni

- Cantina Sociale di Avio Trentino Pinot Grigio Ager Lagari 2024
- Cantina Roveré della Luna Trentino DOC Pinot Grigio 2023
- Azienda Agricola Grigoletti Bruno Vincenzo Trentino DOC Pinot Grigio 2024
- Agraria Riva del Garda Pinot Grigio Vista Lago 2022

3 - Trentino DOP Pinot bianco

1. Corvée Cór 2023
2. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Pinot Bianco DOC Trentino 2024
3. Cantina Sociale di Avio Trentino Pinot Bianco Ager Lagari 2024

Menzioni

- Gaierhof Trentino DOC Pinot Bianco 2024

4 - Trentino DOP Riesling

1. Cantina La Vis e Valle di Cembra Riesling Trentino DOC Cembra Cantina di Montagna 2022
2. Maso Poli Trentino DOC Riesling 2023
3. Pojer e Sandri Riesling 2024

Menzioni

- Bellaveder Trentino DOC Riesling Selezione Faedi 2023
- Cantina Sociale di Avio Trentino Riesling gli Aromatici 2024



Il servizio dei vini a cura degli studenti
del Corso Enotecnico

.....

RISULTATI DEL CONCORSO



Durante il concorso...

.....

5 - Trentino DOP Marzemino

1. Gaierhof Trentino DOC Marzemino 2023
2. Vivallis Trentino DOC Superiore Marzemino dei Ziresi 2022
3. Cavit Trentino DOC Marzemino Bottega Vinai 2023

Menzioni

- Cantina Mezzacorona Marzemino Trentino DOC Superiore 2022
- Azienda Agricola Grigoletti Bruno Vincenzo Trentino DOC Marzemino 2023
- Azienda Agricola Salizzoni Trentino Superiore DOC Marzemino Ziresi 2023
- Cantina d'Isera Trentino Marzemino DOC d'Isera Linea Classica 2023

6 - Trentino DOP Lagrein

1. Bellaveder Trentino DOP Lagrein Riserva Mansum 2021
2. Cantina Mezzacorona Lagrein Trentino DOC 2021
3. Azienda Agricola Sandri Arcangelo di Sandri Nadia Trentino DOP Lagrein Riserva 2021

Menzioni

- Cantina La Vis e Valle di Cembra Lagrein Trentino DOC Ritratti 2022
- Agraria Riva del Garda Lagrein Vista Lago 2022
- Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Lagrein Cortuta DOC Trentino 2022
- Cantina Breccia Nergelso Trentino DOC Lagrein 2022
- Azienda Vinicola F.Ili Dorigati Trentino Lagrein Dunkel 2023

7 - Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2022

1. De Vescovi Ulzbach Teroldego Rotaliano DOC Vigilius 2022
2. Azienda Agricola A. Martinelli Teroldego Rotaliano Maso Chini 2022
3. Azienda Vinicola F.Ili Dorigati Luigi Teroldego Rotaliano Riserva Vigna Sottodossi 2022

Menzioni

- De Vescovi Ulzbach Teroldego Rotaliano DOC Le Fron 2022
- Azienda Agricola A. Martinelli Teroldego Rotaliano 2022
- Cavit Teroldego Rotaliano Bottega Vinai 2022
- Cantina Breccia Arilli Teroldego Rotaliano DOC 2022
- Cantina Mezzacorona Teroldego Rotaliano DOC 2022
- Elio Endrizzi Viticoltori Teroldego Rotaliano DOC 2022
- Azienda Vinicola F.Ili Dorigati Diedri Teroldego Rotaliano Riserva 2022
- Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Superiore Riserva DOC Teroldego Rotaliano 2022
- Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano Teroldego Rotaliano Teroldigo 2022
- Azienda Agricola De Vigili Tonalite 2022
- Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano Teroldego Rotaliano 2022

8 - Alto Adige – Südtirol DOP Pinot grigio

1. Cantina Produttori San Michele Appiano Alto Adige DOC Pinot Grigio Sanct Valentin 2022
2. Ritterhof Weingut Tenuta Alto Adige DOC Pinot Grigio 2024
3. Tenuta Kornell di Florian Brigl Pinot Grigio Gris 2024

Menzioni

- Cantina Bozen Alto Adige DOC Pinot Grigio Stieler 2024
- Cantina Tramin Unterebner 2023
- Cantina Mezzacorona Pinot Grigio Alto Adige DOC 2024
- Cantina Kurtatsch Alto Adige DOC Pinot Grigio 2024

9 - Alto Adige – Südtirol DOP Pinot bianco

1. Cantina Girlan Flora Pinot Bianco Riserva 2022
2. Seeperle Alto Adige Pinot Bianco Leidenschaft 2024
3. Weingut Niklas Alto Adige Pinot Bianco Riserva Klaser Salamander 2022

Menzioni

- Cantina Laimburg Alto Adige Pinot Bianco DOC Musis 2022
- Cantina Kurtatsch Alto Adige DOC Hofstatt Pinot Bianco 2023
- Cantina Girlan Platt & Riegl Pinot Bianco 2023
- Castelfeder Pinot Bianco Von Stein 2024
- Cantina Tramin Moriz 2024
- Cantina Produttori San Paolo Plötzner Pinot Bianco 2024
- Cantina Prod. San Michele Appiano Alto Adige DOC Pinot Bianco Sanct Valentin 2022
- Cantina Bozen Alto Adige DOC Pinot Bianco Dellago 2024
- Tenuta Kornell di Florian Brigl Pinot Bianco Eich 2024
- Weingut Niklas Alto Adige Pinot Bianco Hos 2024
- Cantina Roverè della Luna Alto Adige DOC Pinot Bianco 2023
- St. Quirinus Alto Adige DOC Pinot Bianco Solt 2024
- Ritterhof Weingut Tenuta Alto Adige DOC Pinot Bianco 2024



Il prof. A. Panichi, a sinistra, spiega i termini del concorso; al centro il Dirigente scolastico del CIF, prof. M. Penasa, segue il già DG Ing. M. Del Grosso Destrieri e a destra il prof. F. Spagnolli, Presidente FEM

.....

RISULTATI DEL CONCORSO

10 - Alto Adige – Südtirol DOP Riesling

1. Cantina Laimburg Alto Adige Riesling DOC 2022
2. Cantina Produttori San Paolo Bergspiel Riesling 2024
3. Cantina Produttori San Michele Appiano Alto Adige DOC Riesling Fallwind 2024

Menzioni

- Cantina Bozen Alto Adige DOC Riesling Hochkofler 2024

11 - Alto Adige – Südtirol DOP Lagrein

1. Cantina Bozen Alto Adige DOC Lagrein Riserva Prestige 2021
2. Castelfeder Lagrein Riserva Burgum Novum 2021
3. Ritterhof Weingut Tenuta Alto Adige DOP Latus Lagrein 2023

Menzioni

- Cantina Tramin Urban Riserva 2022
- Happacherhof dell'ITA di ORA Alto Adige Lagrein Riserva BIO 2020
- Cantina Prod. San Michele Appiano Alto Adige DOC Lagrein Riserva Sanct Valentin 2022
- Azienda Agricola Michela Carlotto DOC Alto Adige Lagrein Riserva 2022
- Sircherhof Alto Adige DOP lagrein 2022
- Tenuta Kornell di Florian Brigl Staffes Lagrein Riserva 2022

12 - Vini dolci (zucchero residuo >45 g/l) del Trentino e dell'Alto Adige

1. Cavit Trentino DOC Vino Santo Arèle 2005
2. Cantina Produttori San Michele Appiano Alto Adige DOC Passito Comtess Sanct Valentin 2022
3. Cantina Tramin Roen Vendemmia Tardiva 2023

Menzioni

- Cantina Bozen Alto Adige DOC Moscato Giallo Vinalia 2022
- Vivallis Trentino DOC Superiore Castel Beseno 2023
- Endrizzi Masetto Dulcis 2023
- Cantina Sociale di Avio Trentino Superiore Vendemmia Tardiva 11 Novembre 2018
- Cantina Mezzacorona Moscato Rosa Trentino DOC 2020
- Cantina Laimburg Alto Adige Moscato Rosa Passito DOC 2022
- Azienda Agricola Zeni Roberto Rosa Moscato Rosa Trentino Superiore DOC 2023
- Gaierhof Loal Moscato Giallo Dolce 2024
- *Cantina Produttori San Paolo Aurie Petit Manseng 2022*

Da San Michele ad Avellino e ritorno: il trionfo della FEM al "Bacco e Minerva"

Si è conclusa ad Avellino, presso l'Istituto Tecnico Agrario «F. De Sanctis», la XXII edizione del prestigioso Concorso Nazionale *Bacco e Minerva*, appuntamento di riferimento per la formazione agraria italiana nei settori vitivinicolo e olivicolo. Nell'edizione 2025, svoltasi dal 28 al 30 aprile, scuole agrarie con produzioni nell'ambito enologico ed oleario da tutta Italia si sono confrontate in una sfida che unisce produzione, analisi sensoriale, ricerca tecnica e valorizzazione del territorio.

In questo contesto, la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige ha conquistato il Primo Premio Assoluto, distinguendosi con due eccellenze della propria produzione:

- nella categoria *Spumanti*, con la Riserva del Fondatore della Cantina dell'Azienda sperimentale;
- nella categoria *Vini Bianchi DOC e DOCG*, con il Gewürztraminer, che ha ottenuto il punteggio più alto dell'intero concorso.

Un successo che assume un valore simbolico: la FEM torna infatti "alle origini", poiché aveva vinto la prima edizione del concorso nel 2002, allora come Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

In virtù della vittoria assoluta, la FEM sarà scuola ospitante dell'edizione 2026, che si terrà proprio a San Michele all'Adige dal 25 al 27 marzo. Un ruolo che non è solo organizzativo, ma formativo e identitario, poiché coinvolgerà studenti e docenti nella progettazione tecnica e logistica, nella comunicazione, nell'accoglienza e nella promozione del territorio.

Il *Bacco e Minerva* non è semplicemente una competizione tra vini e oli, ma un laboratorio formativo nazionale, in cui gli studenti degli istituti agrari fanno esperienza diretta di produzione, analisi e confronto tecnico, maturando competenze che intrecciano scienza, cultura e profes-

sionalità. Durante la manifestazione, gli allievi partecipano anche alle commissioni di valutazione, applicando metodologie di degustazione e analisi sensoriale sotto la guida di esperti: un'occasione preziosa per consolidare il sapere tecnico-scientifico e la dimensione laboratoriale della formazione agraria.

La vittoria della FEM rappresenta dunque un riconoscimento al valore della didattica applicata e laboratoriale che caratterizzano l'Istituto, oltre al costante impegno nel coniugare eccellenza produttiva, sostenibilità ed innovazione. È anche un segno di continuità: la scuola come luogo di costruzione di competenze, ma anche come spazio di bellezza, di conoscenza e di responsabilità.

Con l'edizione 2026, San Michele si prepara ad accogliere studenti e delegazioni da tutta Italia in un evento che unisce il sapere tecnico alla cultura del vino e dell'olio, sotto l'emblema di *Bacco e Minerva* – simbolo di un equilibrio tra passione e conoscenza, tra natura e intelletto. Un messaggio che l'*Annuario CIF* accoglie e rilancia come segno del valore della formazione agraria: studiare la terra significa progettare il futuro, innovare, creare e competere con consapevolezza.



MANUEL PENASA

Dirigente Scolastico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach

Il Dirigente scolastico, prof. Maniel Penasa, del Centro istruzione e Formazione di FEM nel momento della consegna del primo premio assoluto in cui stringe la mano a Bernardino Lattarulo, presidente della fondazione ENPAIA, ente che cura la gestione separata dei periti agrari



La rassegna dei vini ottenuti da varietà PIWI continua...



MARCO STEFANINI
Responsabile Unità di Fisiologia
e Miglioramento Genetico della Vite
Centro di Ricerca e Innovazione
Fondazione Edmund Mach

La commissione di valutazione dei vini
della Rassegna PIWI col Presidente FEM,
prof. F. Spagnoli, al centro

.....

Il tema di interesse diffuso, anche nell'ambito della formazione dei giovani studenti, è quello di offrire nuove idee per un'agricoltura sostenibile e, in particolare, per una viticoltura sostenibile. La scienza e la sperimentazione, in questi decenni, hanno fornito ai viticoltori - e a chi, come gli studenti, si affaccia a questo mondo - opportunità che, con sapienza, possono essere adottate per raggiungere l'obiettivo di "produrre soddisfacendo i bisogni del presente senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri bisogni".

Le varietà PIWI sono proprio un esempio di come si possano affrontare due problematiche insieme: i cambiamenti climatici e la riduzione dell'impatto ambientale, diminuendo fino al 70% gli interventi fitosanitari necessari per controllare i patogeni fungini. Già molti viticoltori delle re-

gioni in cui queste varietà sono ammesse alla coltivazione si cimentano nella vinificazione delle loro uve e ormai si contano più di 200 produttori e oltre 400 etichette.

Alla quarta rassegna sono stati degustati quasi 150 vini e, grazie all'organizzazione dei docenti del corso per enotecnici e all'efficienza degli studenti coinvolti, è stato possibile portare a termine i lavori di degustazione nelle due mezze giornate previste. Gli studenti, infatti, sono stati formati con seminari preliminari alla fase di degustazione, riguardanti la storia dei vitigni PIWI e le modalità di partecipazione alle sedute di degustazione di rassegne o concorsi.

Durante le fasi di degustazione, i 30 commissari sono stati affiancati da studenti che hanno potuto confrontarsi sulle proprie percezioni e valutazioni, utilizzando la scheda digitale messa a disposizione grazie ai colle-



ghi insegnanti di informatica. Le operazioni di degustazione si sono svolte in modo lineare e senza intoppi, con gli studenti incaricati di versare i vini indicati dagli insegnanti che organizzavano la distribuzione dei campioni. I vini sono stati degustati suddividendoli in sei categorie: vini bianchi, vini rossi, vini a macerazione prolungata (orange), vini frizzanti, vini spumanti metodo classico, vini spumanti metodo Martinotti e vini con contenuto zuccherino elevato (superiore ai 15 g/l). La qualità dei vini ha fatto emergere che alcuni prodotti sono effettivamente di grande valore e che, tra i vini rossi, si sono riscontrati i maggiori incrementi qualitativi rispetto alle precedenti rassegne. Con questa manifestazione, la Fon-

dazione intende sottolineare il proprio ruolo di rilievo nell'ambito della formazione, del supporto ai viticoltori, della sperimentazione e della ricerca in Trentino e in Italia. In questo settore, inerente alle varietà resistenti, è riconosciuta come uno dei centri più importanti a livello internazionale. Infatti, in occasione delle premiazioni della rassegna, sono stati numerosi i ricercatori stranieri presenti a relazionare, tutti hanno sottolineato il ruolo della FEM nella divulgazione delle novità e nel supporto ai viticoltori, anche attraverso l'attività formativa svolta nel CIF, dove i giovani studenti possono entrare in contatto con una realtà che aiuta la viticoltura a essere realmente sostenibile.

Sopra e sotto: Momenti della fase di degustazione

.....



Sul podio al 16° Campionato europeo del vino: l'Istituto agrario celebra l'eccellenza



LUCA RUSSO

Insegnante tecnico-pratico di Microbiologia e Difesa della vite

Un risultato di grande prestigio per il nostro Istituto e per l'intero Corso Enotecnico!

Cristiano Bedin, studente del Corso Enotecnico, si è distinto a livello internazionale conquistando il terzo posto assoluto al 16° Campionato Europeo del Vino (EUROPEA WineChampionship) 2025 e primo posto assoluto nelle prove di Viticoltura!

Il Campionato Europeo del Vino è un evento cruciale per la crescita dei futuri professionisti. La competizione si è svolta nelle giornate del 23, 24 e 25 aprile presso i prestigiosi centri scolastici di Laimburg e di Ora (Fachschule Laimburg e la Fachoberschule für Landwirtschaft Auer) in Alto Adige.

Il podio nella classifica generale è il frutto di una valutazione di 96 domande teoriche e 27 prove pratiche nelle discipline:

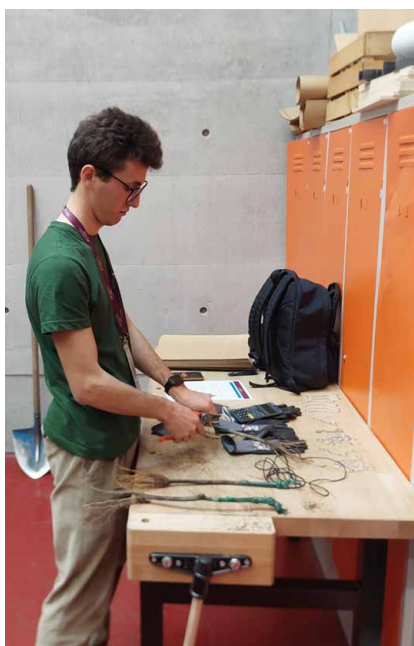
- Viticoltura (potatura, impianto di un vigneto, conoscenze agronomiche, riconoscimento di malattie della vite)
- Enologia (processi di cantina e vinificazione)
- Degustazione (analisi e valutazione (96 domande di organolettica)

L'edizione 2025 ha visto la partecipazione di ben 60 studenti, provenienti da 30 diverse scuole enologiche di tutta Europa. La manifestazione si svolge interamente in lingua inglese, un requisito fondamentale che proietta gli studenti in un contesto professionale globale.

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 Furletti 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); nel 2018 medaglia di bronzo nella prova di squadra per gli studenti Francesco Valer e Andrea Morelli a Novo Mesto (Slovenia); mentre nel 2019 (Lussemburgo) primo posto assoluto per Giacomo Saltori e terzo posto per Mirco Pedegani.

A sinistra: Cristiano Bedin impegnato in una delle 27 prove pratiche.

A destra: Il momento della premiazione.



Il WineChampionship 2025: un percorso di apprendimento e competizione

Nell'aprile 2025 abbiamo preso parte al WineChampionship, prestigiosa competizione che ha coinvolto scuole enologiche provenienti da tutta Europa. L'evento si è svolto presso la Scuola Professionale di Laimburg e la Scuola Agraria di Ora ed è durato quattro giorni intensi, ricchi di stimoli sia dal punto di vista professionale che umano.

Nel corso della competizione ci siamo confrontati in numerose prove teoriche e pratiche, dedicate all'enologia, alla viticoltura e alla degustazione. Le attività comprendevano anche sfide di squadra che richiedevano spirito di collaborazione, capacità organizzative e problem solving. Tutte le prove si sono svolte in lingua inglese, rendendo l'esperienza particolarmente impegnativa, anche per il tempo limitato a disposizione, ma allo stesso tempo altamente formativa.

Accanto all'aspetto competitivo, il WineChampionship ci ha offerto l'opportunità di conoscere da vicino il territorio vitivinicolo dell'Alto Adige, visitando paesaggi e realtà produttive di grande interesse. Un contesto in cui tradizione, innovazione e qualità convivono e che ci ha permesso di approfondire le nostre conoscenze tecniche, scoprire nuovi approcci pro-

duttivi ed entrare in contatto diretto con professionisti del settore, arricchendo il nostro percorso formativo. Di grande valore è stato anche il confronto con studenti provenienti da diverse realtà europee. L'incontro tra culture, metodi di studio e visioni differenti del mondo del vino ha favorito uno scambio autentico e stimolante. Le serate dedicate alla degustazione dei vini presentati dai vari partecipanti sono state preziose occasioni di condivisione e crescita reciproca. Dal punto di vista dei risultati, torniamo a casa con grande soddisfazione: primo posto nella prova di viticoltura e terzo posto nella classifica generale, traguardi che premiano l'impegno, la preparazione e il lavoro di squadra svolto.

Questa esperienza rappresenta un momento significativo del nostro percorso enotecnico, non solo per le competenze acquisite, ma anche per le relazioni costruite, le nuove prospettive aperte e la consapevolezza del valore del confronto internazionale. Un sentito ringraziamento va a tutti coloro che hanno reso possibile la nostra partecipazione al WineChampionship e, in particolare, al professor Luca Russo, che ci ha accompagnato e sostenuto con competenza e disponibilità.



BEDIN CRISTIANO
BEBER CHIARA
Studenti del Corso Enotecnico

A sinistra: Durante la prova scritta che consta di 96 domande.

A destra: Cristiano Bedin e Chiara Beber in una delle prove pratiche.

.....





Centocinquanta anni di formazione viticolo-enologica: una visione, personalissima, sulla sua evoluzione e futuro

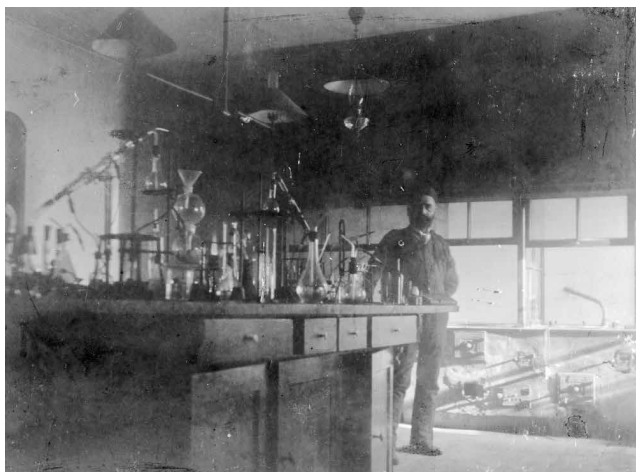


MARCO DAL RÌ
Già Dirigente scolastico del CIF

Centocinquanta anni fa veniva istituito, grazie alla lungimiranza di alcune persone e successivamente alla decisione presa in seno alla dieta di Innsbruck, l'Istituto Agrario di San Michele a/A con sede presso l'ex monastero agostiniano. Il 2024 infatti è stato l'anno dei festeggiamenti e delle cerimonie che la FEM ha organizzato per ricordare tale significativo evento. Un aspetto molto importante, talvolta un po' dimenticato, è che l'Istituto era stato attivato prioritariamente in ambito viticolo-enologico, sia per quanto riguarda la formazione che la sperimentazione applicata. In altre parole, la scuola di San Michele è nata sostanzialmente come "Scuola enologica" in continuità con quella di Klosterneuburg (Istituto da cui proveniva appunto il primo direttore Edmund Mach).

Ora, nel mio breve contributo su questo nuovo Annuario, vorrei esporre alcune riflessioni e la mia personale opinione sulla situazione attuale della formazione in questo ambito e sulla sua possibile evoluzione. Come parecchi sanno, fino a non molti anni fa (all'incirca al 2010), chi era interessato alla specializzazione in questo settore e desiderava acquisire il titolo di studio di Enotecnico (Perito Agrario specializzato in viticoltura ed enologia) doveva frequentare una scuola enologica o, più correttamente, un Istituto Tecnico Agrario ad ordinamento speciale per la Viticoltura ed Enologia. In Italia non erano molti questi istituti speciali (circa una decina) e fra essi l'Istituto agrario di San Michele a/A nato nel 1958 "sulle ceneri" della precedente scuola enologica attivata appunto

I vigneti Klosterneuburg attorno al Polo scolastico della FEM



nel 1874 sotto la direzione di E. Mach. Il corso di studi durava un sessennio, con esame conclusivo al termine del sesto anno (questo percorso di studi a sua volta era nato a seguito di una modifica legislativa del 1956: fino a quell'anno, la specializzazione si otteneva con una struttura corsuale impostata sul 5 + 1). Dal corso enologico dell'Istituto di San Michele a/A (come anche dagli altri Istituti, ed in particolare quelli di Conegliano in Veneto e di Alba in Piemonte) per molti anni si sono formati dei bravi professionisti che, in un certo senso, sono stati gli artefici della grande svolta qualitativa avvenuta nel settore enologico italiano dalla fine degli '60 in poi. Proseguendo con la breve cronistoria della formazione enologica, è importante ricordare che, a partire dagli anni '90 e con l'introduzione nella normativa italiana anche del titolo di Enologo, hanno preso avvio i primi corsi universitari o comunque post-secondari (es. Scuole superiore a fini speciali o

Diplomi universitari e infine le lauree brevi) in grado di formare questa nuova figura professionale. Nel corso degli anni, molte università hanno attivato la laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia, tanto che oggi in Italia se ne contano almeno una ventina. Anche nell'ambito della formazione secondaria superiore, in anni recenti, sono intervenute sostanziali modifiche; mi riferisco in particolare alla riforma degli Istituti Tecnici del 2010 (DPR n.88), nota anche come "riforma Gelmini", che ha sostanzialmente eliminato i corsi sessennali in Viticoltura ed Enologia, riducendo il percorso ad un'articolazione degli Istituti Agrari di durata quinquennale (in parallelo ad altre due articolazioni denominate Produzione e Trasformazione e Gestione Ambiente e Territorio). Nel caso specifico dell'articolazione Viticoltura ed Enologia, con Esame di Stato alla fine del quinto anno, rimane comunque la possibilità di seguire un successivo anno di specializzazione che gli

A sinistra: Il Direttore Mach in laboratorio.
A destra: Direttore Mach e docenti.
Week-end a Maso Togn.

A sinistra: Il complesso dell'antico monastero agostiniano allorquando divenne scuola agraria ben 150 anni fa!
A destra: 2004. Inaugurazione della nuova sala di degustazione della cantina con il mosaico di Mariano Fracalossi.





A sinistra: Attività in vigneto.

A destra: L'analisi delle foglie durante la vendemmia.



.....

stessi Istituti Agrari possono attivare e che consente di acquisire ancora il titolo di Enotecnico. Ora non entrerà nei dettagli di questo nuovo percorso formativo che, se da un punto di vista teorico potrebbe anche essere valido, nella realtà della riforma presenta molti difetti e lacune soprattutto a livello dei "piani di studio": soltanto per citare due esempi, preme notare la scomparsa della Chimica organica ed enologica nel percorso quinquennale, come anche l'eliminazione della materia Difesa della vite, che nei nuovi piani è divenuta un'unità didattica in appendice all'insegnamento della Viticoltura. Quella descritta, anche se succintamente, è la situazione attuale della formazione in ambito viticolo-enologico; le figure tecniche operanti in questo settore in Italia sono sostanzialmente due: l'Enotecnico, che si forma col nuovo percorso definibile 5 + 1, e l'Enologo, titolo ottenibile con un percorso di laurea breve.

Ora viene spontaneo porsi il quesito se queste due figure siano ancora adeguate e sufficienti per un settore in continua evoluzione come quello viticolo-enologico, sia sul piano scientifico e tecnologico, ma anche in quello economico, dei mercati e commerciale. Per quanto riguarda la formazione a livello di scuola secondaria superiore, come già accennato precedentemente, ritengo che la situazione sia alquanto carente, non tanto per la nuova impostazione del corso sul 5 + 1, ma proprio per lo sviluppo delle discipline previste nel quinquennio così come volute dalla riforma Gel-

mini. Il giovane diplomato, al termine del quinto anno, si ritrova purtroppo ancora con molte lacune in vari ambiti disciplinari fondamentali a causa di un insufficiente approfondimento delle discipline professionalizzanti; lacune che, spesso, nemmeno l'anno di specializzazione aggiuntivo è in grado di colmare. Ad onore del vero, è giusto precisare che alcuni Istituti agrari (tra cui il corso presso la FEM), sfruttando nel maggior e miglior modo possibile i margini concessi dall'autonomia scolastica, hanno introdotto qualche correttivo all'impianto disciplinare, garantendo così una migliore formazione. Tuttavia, al di là di qualche situazione particolare, non credo sia giusto legare la qualità della formazione all'aleatorietà delle scelte che ciascun Istituto può compiere: è fondamentale che tutti gli istituti possano offrire un percorso di studi tale da garantire una formazione buona e completa senza ingiustificabili lacune nelle conoscenze e competenze indispensabili per affrontare le sfide che il mondo reale oggi pone dinnanzi ad un professionista. Per quanto riguarda la formazione dell'Enologo, non mi permetto di giudicare l'insegnamento a livello accademico, ma l'esperienza che ho maturato negli anni trascorsi come docente e poi dirigente dell'Istituto Agrario di San Michele, e grazie al confronto che ho potuto avere con alcuni operatori del settore, mi consentono di affermare che, probabilmente, un corso universitario triennale non è più sufficiente a formare un Enologo in grado di operare in realtà viticole-enologiche

di prestigio e complesse ormai molto diffuse sul nostro territorio nazionale. Oggi serve una figura professionale in grado anche di capire e interpretare i rilevanti mutamenti che stanno avvenendo a livello climatico ed ambientale con tutte le possibili conseguenze non solo sulla fisiologia della vite, ma anche sul comportamento di insetti e patogeni della vite. L'Enologo dovrà essere in grado di fare scelte gestionali e decidere strategie produttive che richiedono profonde conoscenze e competenze professionali.

Quali potrebbero essere quindi le scelte formative in grado di garantire un potenziamento della qualità della formazione? A livello di istruzione secondaria superiore, io ritengo che sarebbe veramente opportuno prevedere un biennio di specializzazione post-diploma impostato sulla struttura dell'Alta Formazione (o Istruzione tecnica superiore). Il corso, al quale dovrebbero poter accedere solo i diplomati dal quinquennio articolazione Viticoltura ed Enologia, potrebbe essere impostato su una costante alternanza "scuola - lavoro" in cui teoria e pratica si intersecano in un unicum in grado di garantire una formazione ampia e trasversale al futuro Enotecnico che, in tal modo, sarebbe in grado di inserirsi facilmente nel mondo del lavoro e di svolgere con competenza l'attività professionale, sia a livello di vigneto che di cantina. A tal proposito, mi preme far presente che presso l'Istituto Tecnico Agrario della FEM nel 1978 era stata avviata una sperimentazione didattica (approva-

ta dal Ministero dell'Istruzione) e purtroppo abolita dalla "riforma Gelmini" del 2010, che sostanzialmente suddivideva il percorso sessennale in tre bienni, in cui l'ultimo (V e VI anno) era proprio quello afferente alla specializzazione. In questo percorso sperimentale per parecchi anni si sono formati valenti Enotecnici, molti dei quali sono ancora professionalmente impegnati nell'ambito lavorativo di cui parliamo. Personalmente ritengo che, con alcune semplici modifiche e aggiustamenti, il "vecchio percorso sperimentale della FEM" potrebbe essere preso come riferimento per la progettazione del "corso post-diploma". Considerando anche la possibilità che in un prossimo futuro l'Istruzione secondaria superiore possa diventare di durata quadriennale anziché quinquennale, la specializzazione biennale post-diploma potrebbe comunque mantenere tutta la sua validità didattica. A questo punto ritengo che una scelta formativa di siffatta portata nella preparazione dell'Enotecnico dovrebbe comportare uno spostamento verso l'alto anche nella preparazione dell'Enologo: non credo di dire un'eresia nel proporre l'innalzamento del percorso di studi per la acquisizione del titolo di Enologo alla Laurea Magistrale. Personalmente sono convinto che la Fondazione Mach potrebbe avere gli strumenti nonché l'autorità scientifica, conseguente alla sua importante storia ed al ruolo che svolge ed ha svolto in passato nel settore viticolo-enologico, per fare da "apripista" in tal senso a livello nazionale.



La fase della raccolta delle uve

Il percorso enotecnico: un modello di formazione riconosciuto a livello universitario



MANUEL PENASA
Dirigente Scolastico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige – Fondazione Edmund Mach e Presidente della Rete delle Scuole Enologiche Italiane

Il legame tra formazione e lavoro è da sempre un pilastro della Fondazione Edmund Mach.

Nel settore viticolo-enologico, in particolare, questo rapporto assume un valore strategico per l'intero comparto produttivo italiano, che conta oltre 210.000 addetti diretti e più di 1,8 milioni di persone coinvolte lungo la filiera. Eppure, le aziende segnalano una crescente difficoltà nel reperire figure tecniche qualificate, in grado di coniugare conoscenze scientifiche, competenze operative e visione internazionale.

Per rispondere a tale esigenza, la Rete delle Scuole Enologiche Italiane, presieduta dal dirigente dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige Manuel Penasa, ha lavorato negli ultimi anni a un percorso di valorizzazione formale dell'anno di specializzazione post-diploma che conduce al titolo di Enotecnico.

Un traguardo importante è stato raggiunto nel 2025, con il decreto-legge 7 aprile 2025 n. 45 e la successiva legge 5 giugno 2025 n. 79, che collocano la qualifica dell'Enotecnico al livello V del Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNQ).

Questa evoluzione normativa rappresenta non solo un riconoscimento delle competenze acquisite a San Michele e negli altri istituti enologici italiani, ma anche un passo decisivo verso una filiera formativa completa, in cui scuola e università trovano oggi un solido punto di raccordo.

In simile contesto, il percorso enotecnico della Fondazione Edmund Mach ha compiuto un ulteriore passo avanti grazie alla convenzione sottoscritta con il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (C3A) dell'Università

di Trento, che prevede la validazione universitaria delle attività formative svolte nell'anno di specializzazione post-diploma e l'attribuzione dei relativi crediti formativi. L'accordo consolida la continuità tra formazione tecnica e percorso accademico, valorizzando le competenze sviluppate dagli studenti e offrendo loro maggiori opportunità di proseguire gli studi in Viticoltura ed Enologia.

La collaborazione con il C3A sta già dando risultati concreti: nell'anno scolastico successivo alla sottoscrizione, ben 27 studenti diplomati si sono iscritti al sesto anno opzionale per il conseguimento del titolo di Enotecnico. Un dato che testimonia la crescente attrattività di un itinerario formativo capace di integrare solide competenze tecnico-professionali con nuove prospettive di prosecuzione universitaria.

Parallelamente, la Rete delle Scuole Enologiche Italiane, in dialogo con il Coordinamento Universitario in Viticoltura ed Enologia (CUVE), sta lavorando per estendere questo modello anche ad altri istituti, con l'obiettivo di definire accordi uniformi a livello nazionale e favorire una filiera formativa sempre più coordinata e riconosciuta. L'obiettivo comune è costruire un sistema sempre più integrato, capace di accompagnare gli studenti dalla formazione tecnica alla ricerca e all'innovazione, garantendo al settore vitivinicolo figure professionali preparate e competenti. Un risultato che conferma ancora una volta il ruolo della Fondazione Mach come punto di riferimento nazionale per la promozione di un sapere tecnico fondato su qualità, responsabilità e apertura al futuro.

Enomarcia: il ritorno di una tradizione che brinda e guarda avanti

Ci sono eventi che non sono semplici feste, ma atti di memoria collettiva. L'Enomarcia è uno di questi. Non nasce per riempire un fine settimana, ma per celebrare chi siamo e da dove veniamo. Dopo anni di interruzioni forzate e tentativi rimasti sulla carta, questa storica manifestazione è finalmente tornata a vivere.

Il periodo di stop imposto dalla pandemia aveva congelato tutto: entusiasmo, abitudini e rituali. L'Enomarcia rischiava di diventare un racconto nostalgico, qualcosa da citare al passato. E invece no: quest'anno ha ripreso forma grazie alla determinazione degli studenti del Corso Enotecnico del sesto anno e della classe quinta VE, che hanno deciso di rimettere in moto una macchina complessa.

Organizzare l'Enomarcia ha significato affrontare difficoltà concrete: coordinare persone, gestire tempi e responsabilità, ricostruire e far ripartire un evento che per anni era rimasto fermo. Ma è stato proprio in questo processo che si è visto il vero valore del progetto. Lavorare insieme, prendersi carico delle decisioni, trasformare un'idea in qualcosa di reale. Un'esperienza che va ben oltre

i libri e le lezioni in aula.

In questo percorso ha avuto un ruolo anche l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che ha contribuito in modo concreto alla riuscita dell'Enomarcia. Un supporto pratico che ha dimostrato come la collaborazione possa fare miracoli quando c'è un obiettivo chiaro e condiviso.

L'Enomarcia è stata una festa, certo, ma anche una dimostrazione concreta di cosa significa essere studenti di San Michele oggi. Significa non limitarsi a studiare ciò che ci appassiona, ma viverlo. Significa capire che dietro ogni iniziativa, ogni valore aggiunto, ogni evento, ci sono persone, lavoro e visione.

Tra calici alzati e sorrisi condivisi, questa edizione ha lasciato un messaggio più che chiaro: le tradizioni possono fermarsi, ma non si perdono, se qualcuno è disposto a rimetterle in cammino.

L'Enomarcia è tornata. Non come semplice ricordo del passato, ma come segno di una comunità studentesca viva, capace di organizzarsi, collaborare e guardare al futuro con passo sicuro. E se questo è il punto di partenza, il percorso che ci aspetta può solo andare lontano.

FEDERICO VAROTTO

ex studente corso VE e attualmente studente presso la Facoltà di Viticoltura ed Enologia (C3A)

A sinistra: Alcuni degli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele presenti alla festa.

A destra: Un momento del dj set.





Crescere anche dove sembra impossibile. È così che i protagonisti della scuola trasformano impegno e conoscenza in futuro.
Archivio personale Francesco Conforti



I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

Talento, passione e risultati: gli studenti FEM protagonisti dell'anno scolastico 2024/2025



ROBERTA BERNARDI
Responsabile Dipartimento
Comunicazione, Sviluppo e Orientamento
Fondazione Edmund Mach

Nel corso dell'anno scolastico 2024/2025 gli studenti della Fondazione Edmund Mach hanno conseguito numerosi risultati di rilievo, a conferma della qualità dell'offerta formativa e del livello di preparazione tecnica e professionale che caratterizzano i percorsi del Centro Istruzione e Formazione. Le esperienze maturate in competizioni nazionali e internazionali hanno messo in evidenza competenze solide, passione per il proprio ambito di studio e la capacità di lavorare con spirito di squadra, elementi che da sempre contraddistinguono la comunità scolastica di San Michele all'Adige.

Tra i successi più significativi si distingue la vittoria di Daniele Campagna, studente della classe IV B, articolazione *Produzioni e Trasformazioni*, che si è classificato primo a livello nazionale alla *Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari* tenutasi a Brescia il 3 e 4 aprile 2025. Alla competizione hanno partecipato cinquantasei istituti provenienti da tutta Italia e il risultato di Campagna conferma l'elevato livello di preparazione tecnico-pratica raggiunto dagli studenti FEM.

Anche sul piano transfrontaliero la Fondazione ha ottenuto riconoscimenti importanti. Il gruppo zootecnico della classe 3^a TIA ha parteci-

pato ai *Giochi di Agraria dell'Euregio*, svoltisi a Burgusio il 29 aprile 2025, distinguendosi in prove di zootecnia, silvicoltura, agricoltura alpina e tecnica agraria. Gli studenti di San Michele si sono confermati tra i migliori, sempre presenti nelle squadre classificate ai primi tre posti in una competizione che ha coinvolto settantacinque studenti provenienti da sette scuole dell'Euregio.

Sul fronte enologico, la FEM ha conquistato un prestigioso triplo successo al concorso nazionale *Bacco e Minerva* (Avellino, 28-30 aprile 2025), dove si è aggiudicata tre primi premi: vincitrice assoluta dell'edizione con il *Trentino DOC Gewürztraminer 2023*, prima classificata nella categoria *vini bianchi DOC e DOCG* e ancora prima nella categoria *spumanti* con il *Trentodoc Mach Riserva del Fondatore 2020*. In virtù di questo straordinario risultato, la Fondazione ospiterà l'edizione 2026 del concorso, confermandosi punto di riferimento nazionale nella formazione enologica e vitivinicola.

A livello europeo, Cristiano Bedin, studente del corso per enotecnici, ha ottenuto il terzo posto assoluto e il primo nelle prove di viticoltura alla 16^a edizione del *Campionato europeo del vino*, svoltosi a Laimburg



Studenti in entrata



nell'aprile 2025, competizione che ha visto la partecipazione di sessanta studenti provenienti da trenta scuole di tutta Europa.

Non sono mancati anche i successi sportivi: alla 29ª edizione del *Wintersporttag dell'Euregio*, tenutasi a Pertisau (Tirolo), la squadra della FEM ha conquistato il podio in diverse discipline individuali, con Anita Pinamonti prima nello sci alpino, Nicola Benedetti secondo nella stessa categoria e Giovanni Cavallar secondo nello sci di fondo. L'evento ha rappresentato un'ulteriore occasione per rafforzare i rapporti con la scuola agraria di Rotholz, nell'ambito della collaborazione transfrontaliera tra le scuole agrarie dell'Euregio.

Di particolare rilievo anche il riconoscimento ottenuto da Camilla Zadra, studentessa della classe 4ª del percorso agroalimentare dell'Istruzione e Formazione Professionale – indirizzo *lavorazioni casearie* – che si è classi-

ficata prima nella sezione "Studenti" del 1° *Concorso Nazionale Giovani Casare e Casari – Premio Gabriele Cappa 2025*, tenutosi a Moretta (CN) il 17 maggio 2025. Il suo formaggio *Dolomiti* si è imposto nella categoria dedicata ai formaggi a pasta molle di latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, con stagionatura tra 20 e 60 giorni. Il risultato testimonia la qualità della preparazione tecnica e la competenza pratica che caratterizzano i laboratori caseari della Fondazione.

L'insieme di questi traguardi rappresenta il segno tangibile di una scuola che continua a valorizzare l'impegno e il talento dei propri studenti, grazie alla collaborazione quotidiana tra docenti, tecnici e tutor aziendali. La FEM rinnova così la propria vocazione formativa: preparare giovani capaci di coniugare sapere e saper fare, competenze e passione, contribuendo alla crescita del territorio e all'innovazione del settore agroalimentare.

Il campus della Fondazione Edmund Mach

.....

Trionfi matematici per l'Istituto Agrario di San Michele: quando i numeri fanno squadra



STEFANO MARAGNOLI
Docente di Matematica

Si può giocare con la Matematica? La Matematica può ancora creare delle sfide attrattive ed intriganti per gli studenti del nostro tempo? E i ragazzi di oggi sono disposti a mettersi in gioco per affrontare queste sfide? La risposta a queste domande è, in tutti e tre i casi, sì.

L'anno scolastico 2024/2025 sarà ricordato, tra le altre cose, anche per la straordinaria grinta dimostrata da alcuni dei nostri studenti nelle competizioni matematiche, provando che la logica e il divertimento possono essere due facce della stessa medaglia.

Le prime gare

Il cammino è iniziato con la partecipazione ai Giochi di Archimede, la fase preliminare delle Olimpiadi di Matematica. Più di venti studenti, invitati dai rispettivi insegnanti, hanno accolto la sfida e si sono cimentati con determinazione nei problemi della fase di Istituto. I migliori classificati (quattro del Biennio e uno del Triennio) hanno affrontato la successiva Gara Distrettuale a Trento, il 19 febbraio 2025.

Pur non avendo raggiunto risultati per partecipare alla fase Nazionale, l'esperienza ha dimostrato e incrementato lo spirito competitivo dei partecipanti.

Eccellenza locale: un 5° Posto che vale Oro

La vera e più grande soddisfazione è arrivata da una successiva competizione più "casalinga", ma non per questo meno agguerrita: la Gara a Squadre svoltasi il 21 febbraio 2025 a Trento ed organizzata dal Liceo "Galilei" di Trento e dal Liceo "Russell" di Cles.

La squadra dell'Istituto Tecnico, composta da brillanti menti delle classi 2B ITA e 2D ITA, ha gareggiato contro 12 altre formazioni, affrontando problemi complessi di combinatoria, geometria, logica e algebra. Il risultato? Un eccellente 5° posto, che ha permesso di mancare il podio per soli 11 punti (e considerato che il punteggio medio di una squadra si aggirava intorno agli 800 punti, costituisce veramente un minimo scarto)! Le ragazze ed i ragazzi della nostra squadra hanno superato più della metà delle scuole concorrenti (primariamente Licei), dimostrando di possedere un ottimo livello di ragionamento, delle eccellenti basi matematiche e una capacità di affrontare situazioni nuove con caparbietà e determinazione.

Un plauso speciale va ai membri ufficiali della squadra: **Giulia Angeli, Andrea Canestrini, Lorena Fedrizzi, Francesco Gennara, Andrea Paoli,**

Alcuni dei partecipanti alla Gara a Squadre trentina; da sinistra a destra: Caterina Chini, Giorgia Frasnelli, Giulia Angeli, Lorena Fedrizzi, Elise Charra, Andrea Canestrini, Filippo Rizzi
Assenti: Andrea Paoli e Francesco Gennara



Filippo Rizzi ed **Elise Charra**, per l'impegno e l'incredibile spirito di squadra che hanno dimostrato.

Spirito inclusivo e passione

Non possiamo però non menzionare anche **Caterina Chini** e **Giorgia Frasnelli**, studentesse di una prima classe (1A ITA), che, essendo in sovrannumero rispetto al numero di studenti previsto per ogni squadra, hanno dimostrato un particolare spirito di collaborazione, unendosi a studenti di altre scuole e portando il loro contributo. Sono state l'esempio perfetto di come la passione per la Matematica possa creare condivisione anche tra Istituti differenti e come ciascuno possa, in un gruppo mosso da comuni obiettivi, fare la propria parte. Le Gare a Squadre sono metafora della realtà: non importa da dove vieni, la tua età, le tue caratteristiche... Ogni

persona è importante, ognuno può aiutare il gruppo a raggiungere un fine condiviso.

Una grande soddisfazione

Gli insegnanti di Matematica, in particolare la Prof.ssa Piva e il Prof. Maragnoli che hanno seguito la preparazione degli studenti alle gare, hanno manifestato grande orgoglio per i risultati ottenuti. Al di là dei piazzamenti, il vero successo è l'opportunità offerta ai nostri giovani di mettersi alla prova, divertirsi e riscoprire la bellezza intrinseca della Matematica, trasformando le sfide in opportunità di crescita, al di là del contesto curricolare.

Certi che i talenti di quest'anno continueranno a distinguersi negli anni a venire, non resta che darsi appuntamento "alla prossima gara"!



L'Iliade prende vita: Andrea Castelli incanta gli studenti FEM



ROBERTA BERNARDI
Responsabile Dipartimento
Comunicazione, Sviluppo e Orientamento
Fondazione Edmund Mach

Andrea Castelli in un momento del recital
.....

Un sogno coltivato per anni è diventato realtà il 14 aprile 2025, quando Andrea Castelli, professionista di lungo corso, ha portato all'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige una versione speciale del suo recital sull'*Iliade*, pensata appositamente per un pubblico giovane. Gli studenti delle prime classi hanno avuto l'opportunità di assistere a uno spettacolo che ha saputo unire ironia e riflessione, intrecciando italiano e dialetti per dare nuova voce agli eroi omerici.

Guidando i ragazzi in un vero e proprio viaggio tra mito e attualità, Castelli ha mostrato come l'antico poema possa ancora parlare al presente, rendendo l'epica viva e accessibile anche ai più giovani. L'incontro ha rappresentato un'occasione

unica per avvicinare gli studenti alla storia e alla letteratura, attraverso il linguaggio universale dell'arte e del teatro.

A rendere possibile questo momento speciale è stato l'impegno costante della prof.ssa Daniela Zanetti, docente di Materie letterarie, che da anni promuove il dialogo tra Castelli e la scuola. La sua iniziativa mira a offrire agli studenti prospettive alternative sulle materie scolastiche, stimolando curiosità, creatività e capacità di riflessione critica.

L'esperienza ha dimostrato ancora una volta come la scuola possa essere luogo di scoperta e di incontri straordinari, in cui la tradizione letteraria dialoga con la contemporaneità e in cui ogni studente può sentirsi protagonista di nuove avventure culturali.

La Biblioteca scolastica comunità di ricerca: percorsi e attività sulla competenza informativa

La Biblioteca scolastica, come previsto nelle Linee Guida IFLA per le Biblioteche scolastiche, "è uno spazio fisico e digitale di apprendimento della scuola, nel quale la lettura, l'indagine, la ricerca, il pensiero l'immaginazione e la creatività sono fondamentali per il **viaggio dell'informazione verso la conoscenza da parte degli studenti e per la loro crescita sociale e culturale**". Tenendo presente gli strumenti di riferimento, sono state proposte anche per l'anno scolastico 2024/25 attività sulla competenza informativa e di didattica della biblioteca, modulate e proposte tenendo conto del percorso scolastico delle classi dell'Istituto. L'obiettivo è quello di affiancare la scuola per formare studentesse e studenti con capacità di apprendere autonomamente, cooperare, localizzare e raccogliere informazioni, ma anche selezionarle e valutarle con spirito critico e ri-utilizzarle consapevolmente nelle attività non solo legate al percorso scolastico, ma per la vita professionale e l'esercizio attivo di cittadinanza, imparando un metodo per la ricerca e la creazione di nuova conoscenza. Infatti, non è più sufficiente localizzare le informazioni di cui abbiamo bisogno, ma è necessario imparare a distinguere gli strumenti per il loro reperimento, la

rielaborazione e l'utilizzo etico delle informazioni, anche alla luce dei veloci cambiamenti dati dalla diffusione delle tecnologie.

Come per gli scorsi anni scolastici, abbiamo seguito l'avvio del progetto degli studenti dell'articolazione GAT preparando apposite pagine per tenere traccia del programma di lavoro di ricerca documentale e l'attività preparatoria per le tesine di fine percorso di studi, con affiancamento nelle sale della biblioteca per alcune classi. In alcuni casi abbiamo potuto, grazie alla disponibilità dei docenti, seguire da vicino la classe nel lavoro di presentazione del metodo di lavoro, di ricerca e analisi dei testi, ma anche il lavoro di presentazione degli elaborati. La possibilità di seguire l'intero processo consente a noi di modulare le proposte e verificare se i contenuti che abbiamo cercato di trasmettere sono stati utili.

Alcune attività sono state organizzate su proposta diretta dei docenti in base alle esigenze didattiche della classe, come per esempio il progetto Debate, spunti per la ricerca di informazioni, l'utilizzo dell'edicola digitale della piattaforma MLOL (MediaLibraryonLine) o la ricerca di dati e informazioni sullo stato dell'agricoltura trentina per due classi del percorso PT.



GRAZIA BARBERI
Bibliotecaria



Didattica della Biblioteca, visita delle classi prime

Progetto articolazione GAT, Monitoraggio e gestione delle specie aliene



La specificità delle raccolte della Biblioteca, oltre che scolastica, è anche di supporto alle attività di ricerca e trasferimento tecnologico della Fondazione, consente di fornire documenti di vario livello informativo e specialistico sulle materie di studio della scuola avvicinando gli studenti anche a strumenti informativi e ad un approccio all'informazione che saranno utilizzabili anche nella professione. Il laboratorio sui disordini informativi è stato l'occasione per spiegare, con l'utilizzo di esempi concreti, quanto il mondo dell'informazione, soprattutto digitale, sia complesso e richieda competenze sempre più specifiche nella comprensione e nella valutazione di quanto viene proposto in rete, anche in considerazione dello sviluppo e accessibilità degli strumenti di Intelligenza artificiale generativa. Infatti è necessario che gli studenti siano informati e formati sulle possibilità

di applicazione degli strumenti di intelligenza artificiale generativa, ma anche sulle criticità che derivano dall'utilizzo per la ricerca e la produzione di testi in ambito scolastico e non.

La biblioteca, nel corso dell'anno scolastico, ha ospitato gli studenti nel lavoro di ricerca ed elaborazione delle informazioni trovate, ma è stata anche supporto per attività individuali di studio.

La collaborazione con le colleghe della Biblioteca universitaria di Mesiano e la professoressa Gasperi ha visto l'organizzazione di due momenti formativi per le studentesse e gli studenti del Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia.

Alle studentesse e studenti del primo anno sono stati illustrati i servizi e l'organizzazione della Biblioteca presso le aule dell'Università a Mesiano, mentre agli studenti del secondo anno è stata illustrata la ricerca di risorse specialistiche in vista della tesi di laurea a partire dal DiscoveryFEM e le possibilità di utilizzo di banche dati specialistiche presso l'aula del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza in FEM.

Il Diario degli incontri è consultabile sulla pagina *La Biblioteca scolastica*, raggiungibile dal portale della Fondazione Mach.

Lo scambio con studenti e docenti è stato sicuramente positivo e ha accresciuto la consapevolezza sugli obiettivi che la biblioteca si è data e sulla modulazione delle attività proposte.

Fauna selvatica-prof. Davide Gabardi, documenti in Biblioteca



La mia esperienza alla Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari

Uno tra i momenti più significativi che ho avuto l'occasione di vivere nel corso dell'anno scolastico passato è sicuramente la partecipazione alla Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari, svoltasi a Brescia tra il 2 e il 4 aprile 2024. Si tratta di una competizione che coinvolge e mette alla prova alunni provenienti da tutta la penisola, tra i più meritevoli e promettenti, organizzata ogni anno, secondo tradizione, dalla scuola di provenienza dello studente vincitore dell'edizione precedente. In particolare, quella dell'anno scolastico 2024/25 ha trovato luogo tra le mura dell'istituto bresciano "Giuseppe Pastori", presso il quale mi sono recato, accompagnato dalle professoressse Luana Budano ed Elena Cetto.

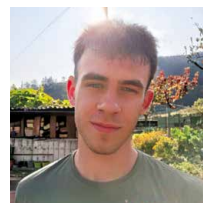
Nel momento in cui sono venuto a conoscenza del fatto che avrei rappresentato la Fondazione Edmund Mach in una competizione a livello nazionale, quello che ho provato è stato un misto tra un forte entusiasmo e un grande senso di responsabilità. Da un lato ero orgoglioso della fiducia riposta in me; dall'altro sentivo il peso dell'impegno e il desiderio di dare il massimo, certamente per una questione di ambizione personale, ma soprattutto per rendere fieri i docenti che ogni giorno si dedicano alla formazione di noi studenti presso la Fondazione. Tuttavia, distratto dall'importanza della sfida, ignoravo tutto ciò che a tale gara faceva da cornice, senza nemmeno immaginare quanto l'esperienza sarebbe stata arricchente per noi partecipanti, anche al di là della competizione.

Il tour presso l'Istituto Pastori si è infatti dimostrato essere sorprendentemente interessante, sia dal punto di vista tecnico, sia da quello culturale. Visitare i diversi laboratori, la cantina didattica, la stalla, la serra e gli appezzamenti circostanti l'edificio mi ha permesso di conoscere una realtà scolastica e agricola del tutto

nuova, diversa rispetto a quella cui siamo abituati noi studenti trentini. In particolar modo, l'aspetto che maggiormente colpisce di quell'istituto, oltre al forte legame instaurato con il territorio lombardo, è l'affascinante struttura che affonda le proprie radici nei decenni di storia che ha alle spalle.

Nonostante la sua breve durata, anche dal punto di vista umano quest'esperienza è stata preziosa. Ho avuto la possibilità di relazionarmi con studenti provenienti da diverse regioni italiane ed è stato stimolante confrontarsi con loro: ognuno ha condiviso, ad esempio, il proprio dialetto e le proprie tradizioni o, ancora, gli elementi che caratterizzano la realtà agricola della propria zona di provenienza. In relazione a questo, il fattore competitivo non ha limitato la conoscenza reciproca, anzi: sono convinto che, al contrario di ciò che si potrebbe credere, un po' di sana competizione non divida, ma sia invece in grado di unire, e questa gara ne è stata una dimostrazione. Tra pasti in compagnia e serate trascorse insieme, sono nati legami di conoscenza e, in alcuni casi, addirittura di amicizia che proseguono ancora oggi. Si tratta, soprattutto per questi aspetti, di un ricordo a cui ripenserò con gioia e che porterò con me per sempre.

Nel concreto, la gara prevedeva due prove. La prima, teorica, verteva sulle varie materie d'indirizzo della formazione tecnica, spaziando dalle Biotecnologie agrarie alle Produzioni vegetali, dal Genio rurale alle Produzioni animali, per concludere poi con Trasformazioni dei prodotti ed Economia agraria. I quesiti proposti erano molto variabili, riguardavano argomenti trattati nel corso del triennio e richiedevano solide conoscenze su temi come i cicli biologici dei fitopatogeni, le lavorazioni del terreno, la redazione di un piano di concimazione, le operazioni agronomiche più



DANIELE CAMPAGNA
Studente della classe SB PT

Daniele Campagna con la targa di vincitore assoluto!



Il momento di benvenuto ai docenti
accompagnatori

.....



rilevanti, la gestione alimentare della bovina da latte, la conservazione degli alimenti e il bilancio dell'impresa agricola, a cui se ne aggiungono poi molti altri. La seconda prova, suddivisa in due momenti distinti, era invece pratica e interessava, nella prima parte, le Biotecnologie agrarie e le Produzioni vegetali. Il riconoscimento di specie vegetali, sia coltivate che infestanti, e l'identificazione di fitopatologie, come virosi, batteriosi e malattie fungine, rappresentano i due fondamenti su cui si basava la prima fase. Nella seconda, invece, la disciplina presa in esame era Trasformazione dei prodotti, con lo svolgimento di un'analisi laboratoriale di un alimento. In particolare, era richiesta la capacità di svolgere le analisi di determinazione dell'acidità di vino, olio e aceto, oltre a quella volta a stabilire la durezza dell'acqua.

Lo svolgimento delle prove si è rivelato piuttosto impegnativo: molte domande esigevano ragionamenti complessi per poter giungere alla risposta corretta, altre richiedevano una conoscenza approfondita degli argomenti. Sulla base di queste considerazioni,

mai mi sarei immaginato di arrivare al primo posto. Quando, durante la premiazione, è stato annunciato il mio nome, sono rimasto sinceramente sorpreso e, subito, una sensazione di soddisfazione e appagamento mi ha raggiunto, insieme all'imbarazzo nel trovarsi di fronte al pubblico e alle telecamere, che hanno reso l'esperienza ancora più intensa e indimenticabile. Credo questa vittoria testimoni l'efficacia dell'offerta formativa della Fondazione Edmund Mach, sicuramente derivante dall'elevata qualità dell'insegnamento, aspetti che la rendono un'ottima scuola e che consentono a noi studenti di apprendere nel migliore dei modi, raggiungendo una buona preparazione teorica e pratica in vista sia di una possibile carriera lavorativa in ambito agricolo, sia nel caso dell'eventuale proseguimento degli studi a livello universitario.

L'edizione della Gara Nazionale degli Istituti Tecnici Agrari dell'anno scolastico 2025/26 si svolgerà dunque presso la FEM. Sarà un modo per far conoscere la nostra scuola ai futuri partecipanti e avvicinarli così all'agricoltura trentina.

L'arte del formaggio parla trentino: la Fondazione Edmund Mach vince il Premio Gabriele Cappa

Il Formaggio Dolomiti conquista il primo posto tra i giovani casari d'Italia

Un nuovo riconoscimento nazionale conferma la qualità della formazione casearia della Fondazione Edmund Mach.

Il 17 maggio 2025, a Brà (CN), si è svolta la prima edizione del Concorso Nazionale per Giovani Casari e Casari - Premio Gabriele Cappa, promosso da Confartigianato e Agen-Form-Consortio, appuntamento di grande rilievo nel panorama lattiero-caseario italiano.

Il concorso, intitolato alla memoria del maestro casaro Gabriele Cappa, si articolava in due categorie:

- professionisti, riservata ai casari e alle casare tra i 18 e i 40 anni già attivi nei caseifici;
- studenti, dedicata ai giovani in formazione presso istituti agrari e scuole professionali del settore.

Il prodotto in gara era uno solo, ma significativo: un formaggio a pasta molle di latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, senza crosta fiorita e con una stagionatura compresa tra 20 e 60 giorni - una prova che richiedeva tecnica, sensibilità e conoscenza della materia prima.

La Fondazione Mach ha partecipato nella categoria *Studenti* con il Formaggio Dolomiti, realizzato con latte crudo vaccino e una stagionatura di poco inferiore ai 60 giorni. La giuria, composta da esperti del settore lattiero-caseario designati dagli enti promotori, ha valutato i dieci formaggi presentati dalle scuole partecipanti, esaminandone caratteristiche sensoriali e qualità tecnica.

Al termine delle degustazioni, il Formaggio Dolomiti della FEM è stato decretato vincitore nazionale, ottenendo 81/100 punti.

Nelle note di valutazione, la giuria lo ha descritto come «gradevole ed equi-

librato al naso e nella componente aromatica; l'esame gustativo non evidenzia difetti, con un buon equilibrio tra dolce, salato e una lieve acidità».

Il secondo posto è andato all'Istituto Stanga di Pandino (CR) con il formaggio *Quadrottino SCP*, mentre il terzo all'Istituto Paolino d'Aquileia di Cividale del Friuli (UD) con il formaggio *Latteria "Il Paolino"*.

Le premiazioni ufficiali si sono svolte il 19 settembre 2025 a Brà, in occasione di Cheese 2025, la grande fiera internazionale dedicata ai formaggi artigianali.

Agli studenti del gruppo lattiero-caseario della FEM è stato conferito un premio in denaro di 500 euro e la possibilità di partecipare a un corso di formazione di due giornate sulla caseificazione presso la sede Agen-Form di Moretta.

Un risultato che testimonia l'eccellenza della preparazione tecnica offerta dalla Fondazione Edmund Mach e la passione dei suoi giovani studenti per l'arte del formaggio - un'arte che unisce tradizione, scienza e gusto, nel segno della qualità trentina.



SIMONE VALORZ

Docente di Trasformazioni e Produzioni lattiero-casearie

I prodotti caseari presenti al concorso

.....



Sport e passione: i nostri atleti ancora protagonisti



ANNA TOMASI
Docente di Scienze motorie e Referente
d'Area

Nell'ordine:

Le premiazioni del gruppo del
Wintersporttag a Rotholz.

I partecipanti alla gara del Wintersporttag
Premiazioni nell'Aula Magna del CIF ad
inizio anno scolastico.

.....

Anche quest'anno il nostro Istituto ha voluto celebrare l'impegno e i successi dei propri atleti, premiando coloro che si sono distinti nelle attività sportive scolastiche.

È una tradizione che continua, nonostante le difficoltà sempre crescenti nel trovare spazio e tempo per lo sport all'interno di un'organizzazione scolastica particolarmente impegnativa.

Nel corso degli ultimi anni, la nostra scuola ha scelto di concentrarsi sulle discipline individuali piuttosto che su quelle di squadra, al fine di permettere a un numero sempre maggiore di studenti di vivere l'esperienza della competizione e del confronto con coetanei provenienti da altri istituti. Una strategia che si è rivelata vincente: corsa campestre, arrampica-

ta sportiva, orienteering e Winter SportTag (una particolare competizione sciistica che coinvolge Istituti a indirizzo agrario dell'Alto Adige e del Tirolo) sono ormai attività consolidate e molto apprezzate.

Le soddisfazioni, del resto, non sono mai mancate. Anche quest'anno, i nostri studenti hanno ottenuto risultati di assoluto rilievo, conquistando podi sia a livello individuale che di squadra. In particolare, la squadra maschile di arrampicata sportiva ha raggiunto il primo posto provinciale, mentre le ragazze hanno centrato la vittoria sia nell'orienteering, sia nella corsa campestre.

Un traguardo che ci riempie d'orgoglio e testimonia la qualità del lavoro svolto da docenti e studenti.

Un aspetto che rende questi risul-



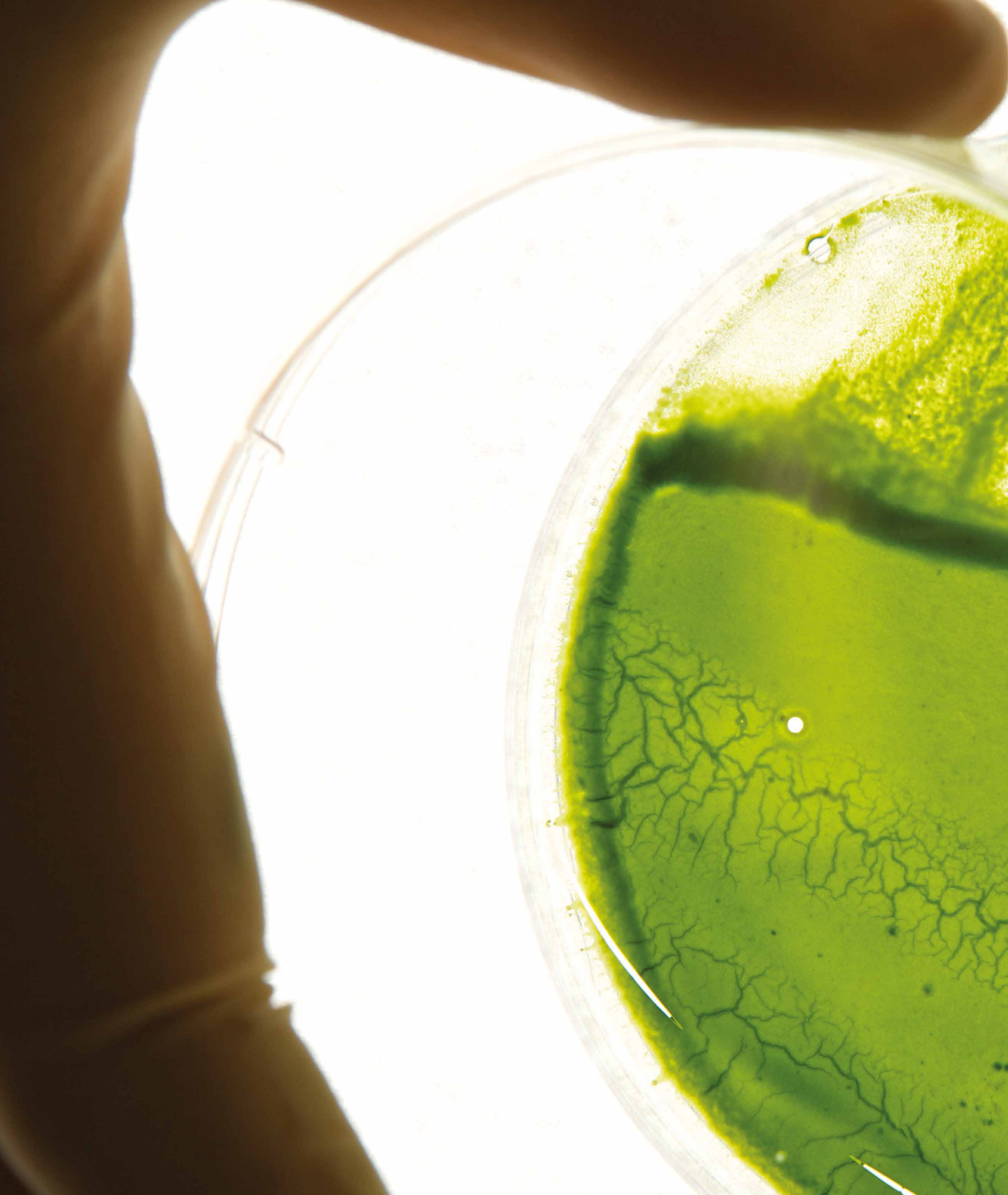


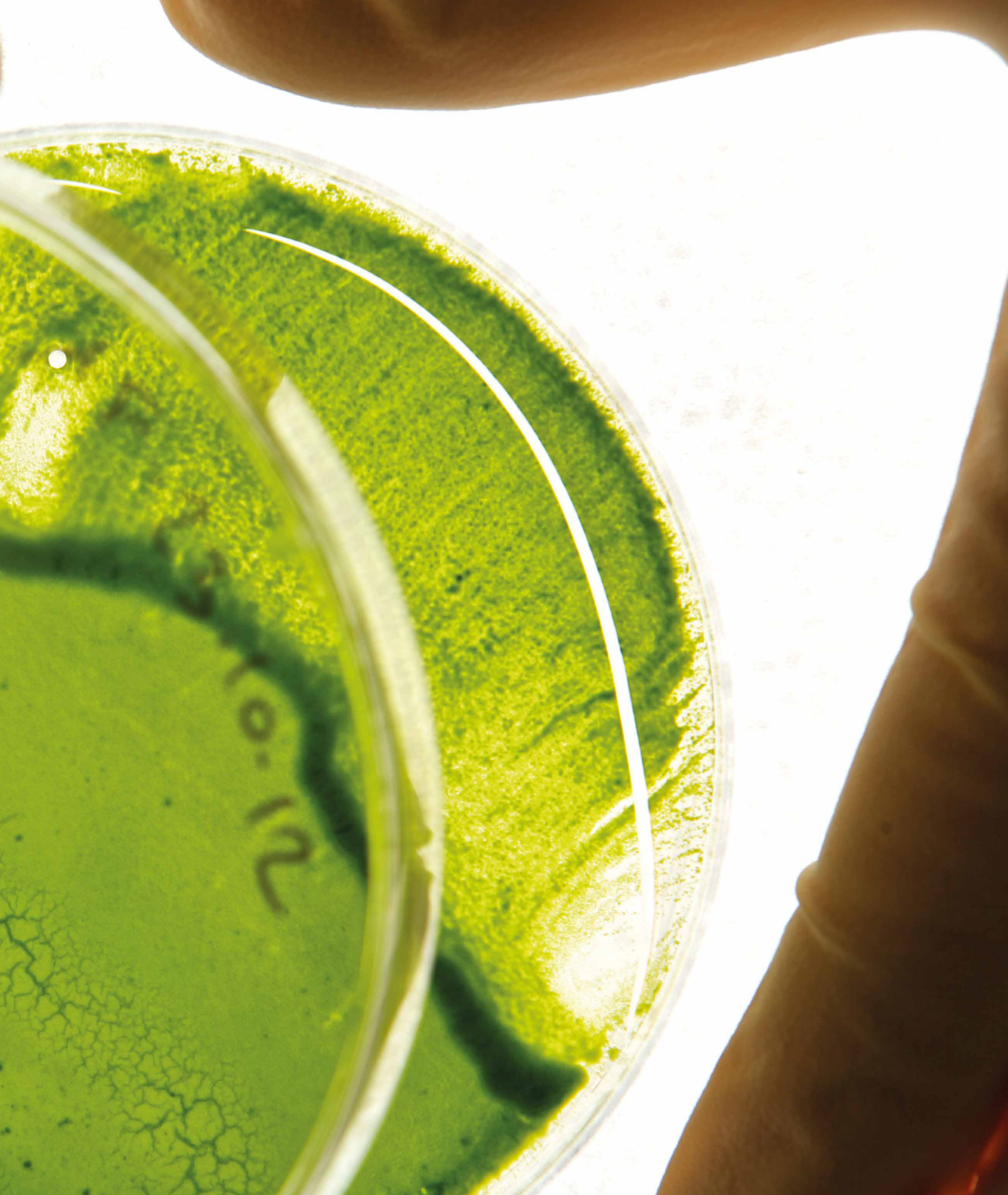
tati ancora più significativi è la forte presenza femminile: nonostante l'istituto sia a prevalenza maschile, le nostre ragazze si dimostrano sempre motivate, partecipi e determinate. La loro costanza, unita alla passione per lo sport, è diventata un esempio per tutti e i risultati parlano da soli. Nonostante le difficoltà organizzative,

continueremo a difendere e coltivare l'importanza dello sport a scuola: un'occasione di crescita, condivisione e benessere, che permette ai nostri studenti di esprimere il meglio di sé in un campo diverso da quello dell'aula. E noi saremo sempre pronti a sostenerli, premiarli e, soprattutto, tifare per loro!

Nell'ordine:
 Gli studenti che hanno partecipato alla fase provinciale di Orienteering ad Andalo.
 Le premiazioni della gara di arrampicata.
 Le ragazze vincitrici della fase provinciale della corsa campestre.
 La Trentino cup di Calcio.

.....





IL MONDO DEL LAVORO



Il Sistema Duale: studi, lavori e cresci!



MARTINA SICHER
Tutor didattico del percorso Duale

Da alcuni anni il settore agricolo si è aperto alla novità del sistema duale. Il Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Mach ha scelto di attivare tale sistema che consente di conseguire il diploma professionale di Tecnico Agricolo attraverso l'apprendistato in azienda alla fine del quarto anno di studi dell'IeFP.

Il percorso formativo è strutturato in periodi di alternanza tra lavoro in azienda e addestramento operativo (51%), e formazione scolastica in sede (49%). L'anno formativo si sviluppa dall'autunno alla primavera, assecondando il ciclo produttivo agricolo e sviluppando approfondimenti sia di carattere tecnico che culturale. Mentre in azienda i ragazzi lavorano acquisendo competenze tecnico-professionali, a scuola seguono i programmi delle varie discipline più moduli di approfondimento tecnico con esperti dei diversi settori, al fine di preparare gli apprendisti ad affrontare le sfide professionali del futuro.

Nel progetto sono stati coinvolti negli anni circa 100 studenti ed altrettante aziende del settore frutticolo e vitivinicolo, ortofloricolo e zootecnico.

Per il percorso duale le aziende agricole coinvolte, distribuite in diverse valli del Trentino, si assumono un rilevante impegno nel formare i ragazzi in apprendistato, coinvolgendoli non solo nelle diverse operazioni, ma condividendo competenze gestionali, scelte e sfide imprenditoriali che qualificano tale percorso.

Gli alunni riportano una buona soddisfazione, riconoscendo sì questo tipo di percorso più impegnativo, ma al contempo più stimolante rispetto al normale anno scolastico; il doppio status di studente-lavoratore risulta motivante certamente nel contesto di lavoro così come nel contesto scolastico, favorendo un apprendimento significativo, esperienziale, adatto alla tipologia di studenti che frequentano la Formazione Professionale.

Il forte interesse e la buona soddisfa-

zione emersi in questi anni da parte dei tutor aziendali hanno dimostrato quanto sia sentita la necessità di trovare modalità adeguate per avvicinare il mondo del lavoro alla scuola. In tempi come quelli attuali, di difficoltà nel reperire manodopera

qualificata da parte delle realtà produttive del settore, il contratto di apprendistato duale rappresenta uno strumento efficace nel formare e rendere disponibili immediatamente figure qualificate operanti nel nostro territorio.



Diversi momenti dell'apprendista in azienda





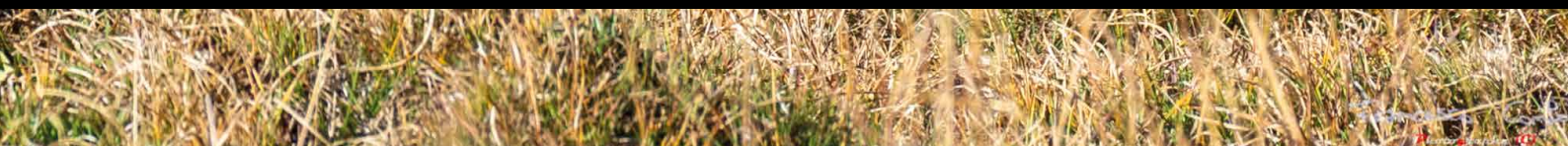
Sentinelle della curiosità. Osservare per comprendere.

Archivio personale Francesco Conforti





UNO SGUARDO SUL MONDO





Tra San Michele e Bordeaux: esperienze condivise e orizzonti d'oltralpe

La visita dell'Agro-Campus di Bordeaux-Gironde e le prospettive internazionali della FEM



ROBERTA BERNARDI
Responsabile Dipartimento
Comunicazione, Sviluppo e Orientamento
Fondazione Edmund Mach

L'arte dell'affinamento in barrique
.....

Nel dicembre 2024 la Fondazione Edmund Mach ha accolto una delegazione dell'Agro-Campus di Bordeaux-Gironde (EPLEFPA Bordeaux-Gironde), una delle più importanti scuole agrarie pubbliche francesi, posta sotto la direzione del Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare.

L'iniziativa è nata da un contatto diretto con Pascale Labrousse, formatrice di lingua inglese e referente per la mobilità europea del campus, che coordina la rete internazionale del settore agricolo francese con diversi Paesi, tra cui l'Italia.

L'Agro-Campus, situato nel cuore della regione bordolese, rappresenta un punto di riferimento nel campo della viticoltura e dell'enologia.

Comprende tre tenute di produzione (Château Dillon, Château Grand Baril e Château La Tour Blanche) per un totale di circa 120 ettari di vigneto e accoglie oltre 900 studenti, 700 apprendisti e 2.000 corsisti adulti. L'istituto integra formazione accademica, apprendistato e aggiornamento professionale, promuovendo la ricerca applicata e la cooperazione europea nel settore vitivinicolo.

Durante la visita in Trentino, la delegazione – composta da Corinne Reulet (direttrice), Jean-Pierre Rabeyrin (vicedirettore) e Pascale Labrousse – ha visitato l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, alcune aziende vitivinicole locali e la città di Trento, approfondendo il sistema formativo

della FEM e le peculiarità della produzione trentina.

L'incontro ha permesso di confrontare metodologie di insegnamento, strumenti di ricerca e strategie di collaborazione tra scuola, territorio e imprese, in un clima di reciproca stima e apertura.

Nel marzo 2025 è avvenuta la visita di restituzione: una delegazione FEM, composta dal dirigente Manuel Penasa, dalla Responsabile di Dipartimento Roberta Bernardi e dal docente Michele Sandri, si è recata in Francia, ospite dell'Agro-Campus di Bordeaux-Gironde.

Il programma di quattro giorni ha incluso incontri con studenti e insegnanti dei corsi BTS (Brevet de Technicien Supérieur Agricole), visite alle aziende didattiche e ai centri di sperimentazione, oltre a momenti di confronto presso i licei viticoli di Libourne-Montagne e Pauillac, nel cuore dei più celebri terroir francesi. Da questo doppio scambio è nata la proposta, da parte francese, di avvia-

re nel 2026 un'esperienza di tirocinio per quattro studenti del settore vitivinicolo che trascorreranno tre settimane presso aziende agricole del territorio di San Michele. I giovani saranno accompagnati da un docente tecnico e beneficeranno di borse Erasmus+ messe a disposizione dal loro istituto. Pur non essendo al momento la FEM un ente accreditato Erasmus+, questa esperienza testimonia una progressiva apertura verso la cooperazione internazionale e la volontà di sviluppare, in futuro, percorsi di mobilità formativa europea per studenti e docenti. In quest'ottica infatti alcuni nostri studenti del Corso Enotecnico avranno in futuro la possibilità di effettuare un tirocinio vendemmiale nella zona di Bordeaux.

Un cammino che si inserisce pienamente nella missione educativa della Fondazione: formare tecnici competenti, cittadini consapevoli e professionisti capaci di interpretare il mondo con sguardo curioso e spirito di collaborazione.



Nell'ordine:

La delegazione della Fondazione Edmund Mach insieme ai referenti dell'Agro-Campus di Bordeaux-Gironde durante l'incontro istituzionale per avviare nuove collaborazioni internazionali.

Il gruppo dell'Agro-Campus di Bordeaux-Gironde durante la loro visita alla FEM.

Il Dirigente scolastico del CIF, prof. Manuel Penasa – secondo a partire da destra –, tra il docente di Biotecnologie agrarie Michele Sandri e la dott.ssa Pascale Labrousse, referente per la mobilità europea del campus francese a Saint-Emilion, piccolo comune della Nuova Aquitania.

.....



Dalle lingue al mondo Certificazioni Linguistiche 2024-2025



PAOLA BRIDI

Docente di Lingua inglese e referente
Certificazioni Linguistiche

Come da tradizione, la scuola prepara studenti e studentesse alle Certificazioni Linguistiche Cambridge.

Lavoriamo come Dipartimento di Lingue per far sì che le Certificazioni diventino parte integrante del loro percorso formativo.

Siamo felici di condividere che il trend positivo, cominciato due anni fa, continua. Ecco i numeri:

- anno scolastico 2022/23: 3
- anno scolastico 2023/24: 7
- anno scolastico 2024/2025: 6

Per la prima volta si è cercato di lavorare in team come area disciplinare nei corsi di preparazione. I corsi sono stati tenuti dalle docenti di Inglese in servizio all'Istituto. Sono stati apprezzati e frequentati prevalentemente dagli studenti del biennio.

Molto partecipate anche le simulazioni, tenute nei mesi di gennaio e marzo 2025, che testimoniano sicuramente il crescente interesse dei nostri studenti per questa tappa importante della loro formazione.

Grazie al supporto del Dirigente, gli esami si sono tenuti di nuovo in sede da noi, come si faceva un po' di anni fa. È stata scelta la modalità digitale, al computer, modalità più rispettosa dell'ambiente e sicuramente più "student-friendly".

Siamo fiduciosi che la strada intrapresa porterà i nostri studenti a diventare veri cittadini del MONDO!

L'Algovia come aula: crescita e scienza nel tirocinio linguistico-pratico a Immenstadt

La pluriennale e fortunata tradizione che lega il Centro Istruzione e Formazione (CIF) della FEM alla Baviera si è rinnovata anche quest'estate, portando quattro studenti della classe ex 2GAT+ a vivere un'esperienza intensiva di due settimane a Immenstadt, una suggestiva località dell'Algovia tedesca. Questo non è un semplice viaggio, ma un vero e proprio tirocinio linguistico-pratico, un ponte che unisce l'apprendimento della lingua tedesca alla conoscenza diretta delle pratiche zootecniche bavaresi.

Accompagnati dal Prof. Daniele Trapin (docente di Fisica), i ragazzi sono stati catapultati in un regime di immersione totale. Ciascuno studente ha alloggiato presso una famiglia locale che gestisce un'azienda agricola dedicata all'allevamento di bovini. La casa e la stalla sono diventate, in effetti, le aule più efficaci: i ragazzi hanno supportato le famiglie ospitanti nelle svariate attività lavorative, dal mattino alla sera, affrontando in prima persona le sfide e le soddisfazioni del lavoro agricolo. Questa partecipazione attiva, condotta interamente in lingua tedesca, ha permesso loro di superare rapidamente le barriere linguistiche e di acquisire un vocabolario specifico e pratico.

L'esperienza sul campo è stata integrata da momenti formativi più

strutturati. Il Prof. Trapin ha coordinato la partecipazione degli studenti alle lezioni di lingua presso una scuola locale, un'occasione per consolidare le basi grammaticali e confrontarsi con coetanei tedeschi. Non sono mancate, inoltre, le opportunità per esplorare la cultura e il paesaggio dei dintorni. Tra queste, un'indimenticabile escursione in barca a vela sul Großer Alpsee, durante la quale i ragazzi hanno potuto cimentarsi con il timone in condizioni di massima sicurezza. Per uno studente dell'indirizzo GAT+ e con il supporto del docente di Fisica, anche un'attività apparentemente ludica come la vela diventa un momento di applicazione pratica di concetti come la forza, l'equilibrio e la meccanica.

Queste due settimane rappresentano un'esperienza intensa e altamente formativa. Vivere in autonomia, doversi adattare a una cultura e a delle abitudini diverse, e comunicare quotidianamente in una lingua straniera, ha rappresentato una significativa spinta alla crescita personale. I quattro studenti sono tornati a scuola non solo con competenze linguistiche affinate, ma con una maggiore autonomia, capacità di adattamento e una prospettiva più ampia sul mondo, confermando il valore inestimabile di questo storico scambio internazionale.



DANIELE TRAPIN
Docente di Fisica



Gli studenti della 2GAT+ durante le lezioni di tedesco a Immenstadt

The Global Classroom



BARBARA CENTIS
CLIL Science teacher

International Student Mobility has become a defining feature of the modern higher education landscape, transforming both individual academic careers and the global flow of knowledge. Far more than just a passing trend, the movement of students across national borders is a complex phenomenon driven by various factors and yielding significant personal, economic, and societal benefits.

The number of students pursuing their education abroad has surged dramatically over the past few decades, also at Fondazione Mach: this growth is testament to an increasingly interconnected world and the value placed on an international educational experience. The experience can take many forms, from short-term exchange programs like Erasmus+ in Europe to students enrolling in full-degree programs in a foreign country. Major destination countries, often those with high-ranking universities and strong post-graduation employment prospects, compete fiercely to attract this valuable human capital. The decision to study abroad is shaped by a combination of “push” factors in the home country and “pull” factors in the destination country: like the wish to live in another country and experience first-hand their education system or the language acquisition (not necessarily English!).

The advantages are multifaceted, affecting both the student and the broader society. Students are surely the first beneficiaries of it with multiple assets, like:

- **Enhanced Employability:** International experience is highly valued by employers, providing skills like

intercultural competence, global awareness, and foreign language proficiency. Studies suggest a positive, albeit mild, impact on post-graduation earnings.

- **Personal Growth:** Students develop greater self-confidence, self-reliance, and adaptability by navigating new cultural and social environments.
- **Academic Enrichment:** Gaining diverse perspectives on their field of study and accessing specialized knowledge.

Both the broader society is also gaining multiple benefits, like:

- **Economic Contribution:** International students contribute significantly to the economies of their host countries through tuition fees and living expenses.
- **Soft Power and Diplomacy:** The experience fosters cross-cultural understanding and builds long-term international connections.
- **Poverty Reduction:** For low- and middle-income countries, returning graduates apply the knowledge and skills gained abroad to drive local innovation and contribute to systemic poverty alleviation over time.

Despite the clear benefits, spending a school year in another country is not without its hurdles. Two important ones are the insufficient foreign language skills that can limit both access and the overall experience: language acquisition, though, is not a problem after the first weeks in the new country. Another one regards the Cultural and Social Adjustment: adapting to a new culture, academic system, and social environment can be difficult for some students.

THE GLOBAL CLASSROOM

“L’anno all’estero cambia la vita”

During my fourth year of high school, I spent my exchange year abroad in Indonesia, a distant and different country, yet rich in culture and wonderful people. At first, it’s difficult to get used to a place that differs so much from what you are accustomed to, due to the language, the food, and even the behavior of the people, which sometimes seems a bit incomprehensible. But after a couple of months, you get used to it, and that place starts to turn into home — a home with certainly different and sometimes more stringent rules, but also a home where you know there are people who will love you forever and will start calling you “daughter” or “sister,” people who only wish you happiness and hope to see you again someday.

Indonesia was an unusual choice; there are certainly countries closer and less distant from our culture, but it was a choice that led me to live the most beautiful experience of my life, and the experience that has helped me grow the most so far. After returning from the year abroad, your worldview changes; you understand things that those who haven’t had the chance to do this experience will never understand. You don’t return smarter, but you return with a sense of being different, and with a piece of you that will remain in the host country forever. I therefore think that the year abroad is an experience that anyone who has the opportunity to live it should live with everything they have!



SOPHIE OTTAVIANI
4B GAT class



We are Camilla Stenico and Ines Luciani, two graduating students from the San Michele Agricultural Technical Institute. Last year, we took part in an incredible journey: the study abroad program. This opportunity pushed us far outside our comfort zones, giving us a taste of life and learning in a completely new country. It was an experience full of excitement, new challenges and unforgettable growth.

We invite you to read our individual stories about what we learned, the schools we attended, and how this year abroad helped prepare us for our future.

THE GLOBAL CLASSROOM



CAMILLA STENICO
4A GAT class

My name is Camilla Stenico, and I am currently in my final year at the San Michele Agricultural Technical Institute. Looking back, last year was truly extraordinary: I had the unique opportunity to spend an entire school year abroad in the United States, in the small town of Alma, Arkansas. When I first arrived, I felt a mix of excitement and nervous curiosity. Everything seemed bigger, louder, and more dynamic than what I was used to in Italy. The high school itself was enormous, buzzing with activity from early morning until late afternoon. I immediately felt immersed in a completely different world.

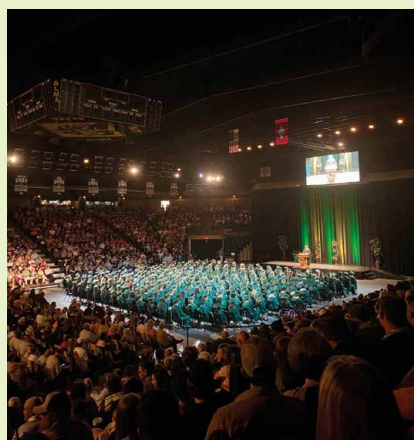
I attended Alma High School, where I was introduced to a wide variety of subjects and extracurricular activities that I had never experienced before. The classes were structured differently, offering a lot of practical work and student participation. One of the highlights of my school year was joining the FFA (Future Farmers of America). Thanks to my background in agriculture, I fit in quickly, and being part of FFA allowed me to learn about American agricultural traditions, animal care, leadership skills, and community service projects. It was eye-opening to see how much pride American students take in their school and their community.

Life outside of school was just as enriching. I lived with a host family who welcomed me as if I had always been part of their home. They introduced me to American customs, taught me their recipes, and brought me along to family gatherings, football games, and local events. These experiences helped me improve my English quickly, especially my ability to speak confidently and naturally in everyday situations. I also learned to navigate the rhythm of life in a small Southern town, where people greet each other warmly, and kindness is part of the culture.

Throughout the ten months I spent in Arkansas, I traveled with my host family, discovered new landscapes, and experienced traditions such as Thanksgiving, Halloween, homecoming and prom, celebrations I had only seen in movies. I made friendships that I deeply cherish, and we still stay in touch regularly despite the distance. These people helped me feel at home when everything around me was new and unfamiliar.

Returning to Italy was bittersweet.

I was happy to see my family again, but I also felt that a piece of my heart remained in Arkansas. I brought back with me an incredible sense of independence, a stronger personality, and greater adaptability. I learned how to challenge myself, how to step outside my comfort zone, and how to appreciate cultural differences. This year abroad shaped me in ways I never expected. It made me more mature, more open-minded, and more confident about my future. I truly recom-



mend this experience to anyone who has the chance: it changes you, teaches you, and gives you memories that last a lifetime. My time in Arkansas will always be one of the most important chapters of my life, and I hope to return soon to visit the wonderful people who made it unforgettable.

My name is Ines Luciani, I live in Levico Terme, I am 18 years old and I am currently attending the fifth year at the Agricultural Technical Institute of San Michele all'Adige (TN).

When my family suggested spending my fourth year abroad - I have to be honest - I was very skeptical. I never imagined it would be such a wonderful, life-changing experience. I'm grateful and happy to have had it and I do suggest every young person to do as well.

I chose Costa Rica because I wanted to explore a country outside of Europe and learn Spanish, which truly fascinated me. It's a truly fascinating language, which I managed to master to a very good level thanks to the wonderful host family I found in Costa Rica, the school, and my friends.

I had the chance to spend ten months in Costa Rica, in Central America: a nation rich in biodiversity, with wild nature, an enchanting ocean, volcanoes, lagoons, and the metropolis of San José. I lived in this big city, but I also traveled extensively.

I integrated very well. Costa Ricans are sociable and welcoming people who love to dance and have fun. "Pura vida" is their way of life, and it rubbed off on me! It means living life in the present, taking your time and enjoying the moment! I'm so grateful to have been part of a host family, which I quickly got attached to and that became a true family. Thanks to them, I fully integrated into the culture, learned to speak Spanish, went deep into traditions such as dances, typical dishes and other celebrations.

I attended an excellent technical institute, specialized in economics, but also taking some chemistry courses. My college placed great emphasis on organizing group activities, which fostered socialization and teamwork.

I really appreciated this constant focus on socializing with the students, as it helped me integrate and create wonderful friendships.

After many months, I continue to keep in touch with the people I grew closest to and with my host family. I hope to return and spend a wonderful time with them again. I recommend young people to try this wonderful experience and open their minds to the world. With a healthy spirit of adaptation, it will certainly be an unforgettable experience!



INES LUCIANI
4A GAT class





Sguardi intrepidi sul mondo contemporaneo

Uno sguardo sul mondo significa anche interrogarsi su ruoli, opportunità e linguaggi del presente.

Le testimonianze qui raccolte sono frutto del desiderio di offrire agli studenti occasioni di confronto autentico su temi di forte attualità, come il gender gap, l'identità professionale e il rapporto tra tradizione e innovazione nel mondo vitivinicolo.

In questo percorso si inserisce l'incontro con Laura Donadoni, giornalista, scrittrice e wine editor attiva tra Italia e Stati Uniti, conosciuta a livello internazionale come *Italian Wine Ambassador* e autrice del libro *Intrepide*.

Attraverso la lettura, il dialogo diretto con l'autrice e la rielaborazione personale, le classi coinvolte hanno potuto riflettere su percorsi di vita, scelte coraggiose e nuove prospettive, sviluppando uno sguardo critico e consapevole sul mondo contemporaneo.

Talking Wine with Laura Donadoni

ALEX COVA, STUDENTE
DELLA CLASSE 4ª VE

On December 19, some classes from the VE and GAT courses had the opportunity to participate in an interactive meeting with *The Italian Wine Girl* in the boarding school's conference room to talk about *Intrepide*.

But who is Laura Donadoni? And what is *Intrepide*?

Let's start from the beginning. Laura Donadoni was born in Bergamo, where she worked as a radio speaker. At a certain point in her life, she de-

cided to move to California with her husband. There, she attended many wine-related courses, and her career took a decisive turn in that direction. She first started writing articles about wine, trying to promote a younger and more modern view of this product. Later, she opened an Instagram blog called *The Italian Wine Girl*, which gained great popularity, also thanks to her Italian accent. Today she travels around the world looking for new wineries to share with her followers, and she also teaches wine education classes.

She is also a writer. Her three books are all about wine and wine professionals, and the latest one is *Intrepide: storie di vino e libertà*, which we worked on during three lessons with the librarians. This book is a collection of stories about women who have built a career in the wine sector. During the meeting, we discussed gender equality in the world of wine, using the examples of Maria Beretta and one of Laura's personal experiences. Moreover, we talked about the way Americans see Italians. We came to the conclusion that it is essential to educate tourists properly, without trying to rip them off and

while respecting the differences between regions—for example, not serving fish in the Alps in tourist-trap restaurants.

Additionally, Laura explained how winery advertising works in the USA and why small companies often struggle to succeed in foreign markets. The only solution, she said, would be joining forces and raising funds together to sell and promote products abroad, expanding market share and increasing visibility.

In the end, we also talked about Italian-sounding products. These are American products, usually food, that use Italian-like names to gain more success. Some examples are Parmesan cheese, pasta Alfredo and Bolognese sauce, which do not really exist in Italy. We discussed the need to protect Italian products from imitation abroad through systems such as patents and registrations.

In conclusion, it was a very informative talk that opened our eyes to Italian wine around the world and to the role of women in this industry. The opportunity to discuss and ask questions was essential in helping us clarify our doubts and satisfy our curiosity.

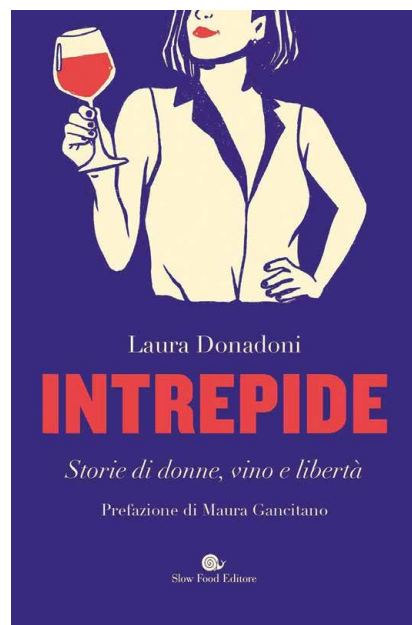
Vino che sa di rivoluzione: l'era delle Intrepide

Ci sono incontri che lasciano il segno, conversazioni che accendono la mente e storie che ispirano, parole che smuovono montagne di convinzioni vecchie di secoli. Parlare con Laura Donadoni è stato tutto questo e molto di più: un viaggio tra passione, sfide e successi che ridefiniscono il ruolo delle donne in un settore ancora troppo spesso dominato dagli uomini, come quello enologico. Il suo libro *Intrepide* non è solo una raccolta di racconti straordinari, ma una vera e propria dichiarazione di indipendenza e determinazione femminile.

Laura Donadoni è una scrittrice, giornalista e wine editor; è stata persino

la prima donna italiana a tenere un TED Talk sul vino. Lei, in continuo viaggio tra l'Italia e la California, ha deciso di trasformare la sua vita, anche professionale; passa infatti da giornalista a content creator, grazie pure all'esperienza maturata nel tempo. Come nascono i suoi libri? Nascono dalla volontà di raccontare le storie di tutte coloro che ha intervistato nel corso della sua vita. Dietro tutti i suoi libri, compreso *Intrepide*, c'è una conoscenza profonda delle persone di cui scrive.

Parlando della sua esperienza personale, Donadoni ha sottolineato quanto sia stato difficile farsi strada



EMMA CASEROTTI, EX STUDENTESSA CORSO GAT
MARTINA MICHELI, STUDENTESSA DELLA CLASSE 4B GAT

in un mondo che per troppo tempo ha sottovalutato il contributo femminile. Il suo percorso negli Stati Uniti, dove oggi è una delle voci più autorevoli del settore, è la dimostrazione concreta di come il talento e l'impegno possano portare lontano, anche quando il contesto sembra avverso, purché lo si affronti a testa alta, fieri di chi si è e di chi si vuole diventare. Laura Donadoni ha scelto *Intrepide* come titolo del suo libro per mettere in luce le storie di donne che hanno dimostrato coraggio, audacia e determinazione nel superare sfide personali e ostacoli. Il titolo stesso trasmette un senso di avventura, forza e resilienza, tutte qualità che accomunano le protagoniste del libro.

In sintesi, *Intrepide* cattura l'essenza di donne che non hanno avuto paura di seguire le proprie passioni e di lottare per i propri obiettivi, diventando fonte di ispirazione per gli altri.

Durante il nostro confronto, la scrittrice ha condiviso con entusiasmo la genesi del libro, nato dalla sua esigenza di dare voce a donne che, come lei, hanno saputo conquistare un posto di rilievo nel settore enologico. Un'industria che, per lungo tempo, ha relegato le donne a ruoli marginali, ma che oggi, grazie anche a figure come Donadoni, sta assistendo a un cambiamento significativo.

Ciò che colpisce di più nel dialogo con lei è stata la sua capacità di trasmettere energia e ispirazione. Raccontando le storie delle protagoniste del suo libro, emerge una narrazione potente che mette in luce il valore dell'audacia e della determinazione. Ogni "Intrepida" (donna raccontata in *Intrepide*) ha lottato per abbattere barriere e pregiudizi e per superare ostacoli, dimostrando che talento e passione non hanno genere. Anche a distanza di tempo continuano a risuonare nelle menti dei lettori nomi come quelli di Federica Ponti e Cristina Kaiser, che

hanno risollevato se stesse e la loro passione, portando l'enologia a un nuovo livello.

Nel nostro Istituto, più che altrove, abbiamo trovato il suo intervento oltremodo costruttivo, come un vento ricco di nuove idee in un ambiente dalla storia e dalla tradizione secolari. La scrittrice, oltre a parlare di vino, ha toccato profondamente i presenti raccontando la propria storia in prima persona e mostrando come la società, e talvolta anche le donne stesse, impongano ancora oggi di apparire "belle e perfette" ancor prima di essere riconosciute per intelligenza e capacità. Questa riflessione è stata tristemente rivelatrice di una disparità di genere ancora profondamente radicata.

In particolare nel settore vitivinicolo, come affermato da Donadoni, molte donne brillanti e menti sovraffine hanno dovuto relegarsi al ruolo di comparse in uno spettacolo dominato dagli uomini. *Intrepide* è una risposta a questa realtà: il libro raccoglie i racconti e le voci di tutte coloro che hanno scelto di essere protagoniste, che aspirano a migliorare i propri settori e a superare numerose difficoltà, trasformandole in occasione di crescita per sé e per chi legge le loro storie. La battaglia non è certo finita, come ha ribadito l'autrice, ed è proprio formando e illuminando le menti di ragazzi e ragazze che si può aspirare a nuove e straordinarie generazioni di giovani donne intrepide.

L'incontro con Laura Donadoni ha lasciato un segno profondo: il suo messaggio di fiducia e coraggio è un invito a tutte le donne a non arrendersi, a credere nelle proprie capacità e a reclamare il proprio spazio, in qualsiasi ambito. *Intrepide* non è solo un libro, ma un inno alla forza femminile e alla possibilità di cambiare il mondo, un passo alla volta.

Laura Donadoni: one step ahead in the wine world

Have you ever thought about what would happen if a woman fought against gender inequalities in the wine industry? Well, Laura Donadoni is a perfect example of what that person would look like. She is an Italian wine expert and educator, known for promoting Italian wines internationally and for fighting for gender equality in the wine industry.

We met her on December 19, when she came to our school for a meeting during which we, together with other classes, asked her questions about her book *Intrepide* and about her life. In preparation for this talk, we divided our class into two groups: one group read one part of the book, while the other read another part. After reading in our groups, we had

to formulate two questions, one in Italian and one in English.

When the day came, we went with other classes to the conference room at the boarding school and, after a brief introduction by Laura, we started asking questions. She answered almost all of them, often sharing examples from her own life.

I really enjoyed this project, especially because, being a man, I have never experienced the world she described. Moreover, I liked working with my classmates, who were more than happy to take part in this experience.

I hope that in the future there will be more projects like this, where we can work together and meet interesting people.

MATTIA CORRADINI, STUDENTE DELLA CLASSE 4VE

The Italian Wine Ambassador

Could you imagine having the opportunity to meet Laura Donadoni?

Known all around the world as the "Italian Wine Ambassador," Laura spent a few hours discussing with us. It started when the librarian presented Laura's book, *Intrepide, Storie di donne, vino e libertà*, to our teachers. We then got together to talk and discuss some chapters of the book. Surprisingly, everyone was fascinated by her collection of stories. Personally, I was looking forward to meeting Laura Donadoni. Finally, the day came, and I did not really know what I could expect from it.

Laura started by presenting herself and her entire career in the wine world. My thought was: "How could she have pursued so many dreams?" She surprised us so much that it prompted many questions in us. In fact, many students came out with

doubts which they wanted to clear.

For instance: "Italian Sounding" in the US, her book, tourism, and hospitality. As a popular journalist, Laura explained to us the marketing strategies that small Italian wine producers should embrace. She explained that getting together and creating a collaboration between small wineries can provide them numerous benefits. Laura Donadoni told us about bad experiences she had when she was visiting Italian cities.

What really matters, according to Laura, is to offer an authentic Italian experience. Even though it sounds normal, in many regions it is not. This often means a rip-off for tourists.

Students need to meet more people like Laura. Many of us are going to work in the wine world, so all her tips will certainly be useful.

PIETRO ODORIZZI STUDENTE DELLA CLASSE 4VE



Dalle stesse radici, nuovi orizzonti. UDIAS, una comunità che continua a guardare lontano.

Archivio personale Francesco Conforti



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

La famiglia UDIAS: condivisione di attimi e passioni



ANNA PAOLI
Presidente UDIAS

Anche quest'anno UDIAS si è rivelata essere un'associazione attiva e propositiva.

Il 2025 è stato un periodo pieno di impegni e di proposte e, con grande gioia del direttivo, anche di espansione. Grazie alla determinazione di alcuni membri è stato possibile creare dei momenti di discussione e portare l'associazione a compiere un passo in cui si sperava da molto tempo: il cambio dello statuto. Nulla è stato stravolto, crediamo ancora che i principi fondanti siano gli stessi che devono guidarci nel futuro, solo abbiamo adeguato il testo al nostro tempo e abbiamo aperto la possibilità di iscrizione all'associazione ad un maggior numero di persone, lavorando sui requisiti possibili per l'accesso. Quest'anno è stato un periodo di trasformazioni anche per la FEM, abbiamo quindi avuto l'occasione di presentarci alla nuova Direzione Generale della Fondazione per discutere della convenzione quadro attualmente in atto, in modo da poterla rinnovare e poter continuare a restare legati, anche da un accordo scritto, alla nostra scuola.

Per non risultare troppo tecnici nell'esposizione degli incontri più formali, anche quest'anno vogliamo presentare ciò che è stato realizzato tramite le locandine che vengono create ad hoc per ogni appuntamento.

Illustrando in ordine temporale le proposte messe in campo, cominciamo con la tradizionale castagnata in periodo autunnale, novembre 2024. Meravigliosa giornata organizzata in quel di Lana, Alto Adige, per la visita al Südtiroler Obstbaumuseum, accompagnati dal nostro socio Wolfgang Drahorad. Dopo il percorso museale è stata organizzata una merenda con castagne, in modo da onorare la nostra decennale tradizione della castagnata autunnale.

I primi giorni di dicembre, invece, abbiamo avuto la possibilità di partecipare alle *Porte Aperte* organizzate in occasione della conclusione del percorso di eventi per la celebrazione del 150° della FEM.

La professoressa Roberta Bernardi ci ha accompagnati in un itinerario guidato alla scuola e alla cerimonia conclusiva, con interventi dei vertici provinciali e della Fondazione.

A metà marzo invece, in concomitanza con la giornata della consegna dei diplomi, si è svolta l'annuale assemblea straordinaria in sala Kessler, con rinnovi delle iscrizioni all'associazione, confronti sullo statuto e sulla convenzione quadro e presentazione delle iniziative per il periodo a venire. Durante la bella stagione, invece, abbiamo girato il Trentino in lungo e in largo alla ricerca di peculiarità locali e aziende innovative.

Due momenti di condivisione della "famiglia" UDIAS: a sinistra, sotto l'Aquila di Vaia, loc.Barricata - Grigno (TN) 20.07.2025. A destra, cena sociale all'agritur La Polentera - Storo (TN) 20.06.2025





Assieme al Collegio degli Agrotecnici e degli Agrotecnici Laureati di Trento e Bolzano siamo stati a Storo, per conoscere da vicino le lavorazioni che avvengono in un mulino presso Agri90, e poi all'azienda Judicaria Officinali, scoprendo il piccolo mondo affascinante che sta intorno alle piante officinali, la loro produzione, raccolta e la loro conservazione.

A luglio abbiamo visitato la Piana della Marcesina, ripercorso la storia degli altipiani cimbri assieme al socio Angelo Rossi e poi la più recente e profonda modificazione del paesaggio dopo il passaggio della tempesta VAIA e della successiva infestazione da bostrico. Abbiamo fatto anche tappa agli impianti messi a dimora dal Di-

stretto Forestale di Borgo Valsugana, potendo discutere di pro e contro. Una meritata merenda con gelato prodotto in malga e la giornata si è conclusa in bellezza.

Crediamo fermamente che la nostra voglia di partecipare e investire il nostro tempo e le nostre passioni sia la vera chiave per riconoscerci in un'identità che ci rende una famiglia appassionata, che porta rispetto per i lavoratori, i conoscitori di territorio e tradizione, alla ricerca di confronti e chiacchierate, di condivisioni di attimi di vita e momenti di felicità sincera. Chiunque voglia partecipare è sempre il benvenuto!

Vi aspettiamo per i prossimi eventi insieme!

Le locandine relative agli appuntamenti UDIAS

.....



Imparare significa spingersi oltre. Anche quando il terreno diventa ghiaccio.

Archivio personale di Daniele Sighel



OLTRE LA SCUOLA



Made in MIM: la scuola italiana che produce eccellenza (e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige con lei!)



ROBERTA BERNARDI
Responsabile del Dipartimento Comunicazione Sviluppo e Orientamento del CIF della Fondazione Edmund Mach

Il ministro Giuseppe Valditara al centro della foto. A destra il prof. Manuel Penasa, Dirigente scolastico del CIF di FEM, a sinistra il prof. Simone Valorz e i due studenti vincitori del concorso, Camilla Zadra e Alessandro D'Agostin.

Una giornata speciale per la scuola italiana si è celebrata il 14 maggio 2025 al Ministero dell'Istruzione e del Merito, dove il Ministro Giuseppe Valditara ha ufficialmente presentato il marchio "Made in MIM", un'iniziativa che punta a far conoscere e valorizzare la qualità delle produzioni nate all'interno degli istituti scolastici, in particolare agrari e alberghieri. L'obiettivo è ambizioso: certificare l'origine scolastica e l'alto valore formativo dei prodotti realizzati dagli studenti, trasformando le scuole in veri e propri laboratori di eccellenza. Presente anche il nostro Istituto Agrario, a rappresentare il quale erano presenti il Dirigente scolastico, prof. Manuel Penasa, il docente dott. Simone Valorz e due studenti del percorso agroalimentare, Camilla Zadra

e Alessandro D'Agostin, dei settori lavorazione e trasformazione del latte e della carne. La delegazione ha partecipato alla cerimonia ricevendo un nuovo riconoscimento anche per la vittoria nel concorso nazionale "Bacco e Minerva", dedicato agli istituti agrari e svoltasi in data 28-30 aprile presso l'Istituto Tecnico Agrario "F. De Sanctis". Durante l'evento, gli studenti sono stati protagonisti anche nella seconda parte della giornata, guidando una degustazione rivolta al Ministro e alle autorità presenti, con i prodotti realizzati nei nostri laboratori. Un momento che ha messo in luce il valore educativo e professionale dell'ormai consolidato percorso formativo ALI. Il progetto "Made in MIM" prevede anche la realizzazione di un catalogo



Alcuni momenti dell'evento

.....

nazionale dei prodotti scolastici certificati, alcuni dei quali saranno visibili in contesti prestigiosi come aeroporti e punti vendita turistici. È un segnale chiaro: la scuola italiana non è solo trasmissione di saperi, ma anche capacità di produrre, innovare e contri-

buire allo sviluppo del Paese. Il nostro Istituto si inserisce dunque con convinzione in questa visione: una scuola capace di formare, produrre e innovare, portando ogni giorno il sapere nelle mani e nelle scelte dei suoi studenti.



Liberi da dentro: storie di libertà e responsabilità

STEFANIA RAMPELLO
Docente di Materie letterarie

Il percorso di crescita e formazione promosso dall'Istituto Agrario di San Michele all'Adige offre agli studenti non solo strumenti culturali, ma anche preziose occasioni di riflessione su temi di grande rilevanza etica e civile, come la giustizia, la libertà, la responsabilità e il significato della pena. Anche lo scorso anno, come da tradizione, le classi quarte, sia del percorso tecnico ITA sia del professionale leFP, hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con realtà raramente presenti nelle aule scolastiche, grazie al progetto *Liberi da dentro*.

Grazie alla collaborazione con Amedeo Savoia, insegnante di Lettere e promotore di numerose iniziative culturali, e con l'associazione da lui fondata, *Dalla viva voce*, gli studenti hanno incontrato un ex detenuto disposto a raccontare il proprio percorso di rinascita. L'associazione, che raccoglie e valorizza i racconti di persone detenute, ha reso possibile un incontro capace di trasformarsi in un'occasione di ascolto e riflessione autentica, offrendo agli studenti storie di riscatto.

Non si tratta infatti di un semplice resoconto, ma di una testimonianza viva, capace di far riflettere sulle scelte, sulle conseguenze degli errori e sulla possibilità di ricostruire la propria vita. Le parole del testimone restituiscono con concretezza l'esper-

ienza di una libertà negata e riportano al centro la dignità dell'essere umano, anche quando segnata da un passato difficile.

Il percorso di Italiano e Storia, che accompagna gli studenti nello studio delle teorie illuministe e delle pagine di Cesare Beccaria, trova in questa esperienza un naturale complemento: permette di vedere come concetti elaborati secoli fa possano ancora oggi interrogare coscienze e orientare scelte. L'incontro con la realtà diventa così un ponte tra teoria e vita concreta, mostrando come la conoscenza si trasformi in strumento di comprensione del mondo.

Attraverso il racconto del testimone, gli studenti comprendono che la libertà non è soltanto uno stato fisico, ma un cammino interiore, un dovere morale verso se stessi e verso gli altri, una responsabilità che si misura nella capacità di assumersi le proprie scelte e di affrontarne le conseguenze. Capiscono che la giustizia non è un concetto astratto, ma un valore concreto che richiede equilibrio, attenzione, rispetto delle regole e riconoscimento della dignità di ogni persona. Emergono così temi universali quali il perdono come atto di coraggio, la possibilità di redenzione, il reinserimento nella società e il valore intrinseco di ogni individuo, al di là degli errori commessi.



La libertà come cammino interiore



La pena, la responsabilità, la possibilità di ricominciare.

.....

Il progetto stimola poi una riflessione più ampia sulla vita sociale, invitando i ragazzi a interrogarsi sul ruolo della comunità e sulla responsabilità verso chi deve ricostruire la propria esistenza. Insegna a guardare l'altro senza giudizio immediato, con empatia, apertura e capacità di comprensione, e a riconoscere che la vera libertà passa dal rispetto, dalla dignità e dall'attenzione verso chi ci sta accanto.

Per noi insegnanti è fondamentale che gli studenti vivano esperienze di apprendimento autentiche, fondate sull'incontro e sull'ascolto, come quelle offerte dal progetto *Liberi da dentro*, capaci di riportare al centro

la persona e la sua dignità. In un tempo in cui attenzione, capacità di ascolto e gusto per la riflessione sembrano indebolirsi, progetti come questo restituiscono alla scuola il suo ruolo più autentico: uno spazio vivo, dialogico e significativo, in cui gli studenti possano confrontarsi con l'altro e crescere.

Educare alla responsabilità, all'ascolto e alla complessità significa offrire ai giovani strumenti per comprendere se stessi e il mondo. È questa, in fondo, la finalità ultima del nostro lavoro: costruire insieme percorsi che lascino un segno, stimolino riflessioni e rendano la scuola un luogo in cui valga sempre la pena fermarsi a pensare.



Speleologia glaciale

DANIELE SIGHEL
Personale ausiliario CIF

Da dieci anni l'Euregio promuove un calendario dedicato ai luoghi più suggestivi delle tre regioni – Tirolo, Alto Adige e Trentino – fotografati e proposti in un concorso annuale. Nel 2025 oltre 2.000 immagini sono state presentate e il mese di febbraio è stato conquistato da un'immagine "glaciale", scattata durante un'escursione di speleologia glaciale. Autore della fotografia sono io Daniele, speleologo ed esperto in fotografie ipogee, dipendente della Fondazione Mach, presso la scuola.

La speleologia, dal greco *spélaion* = caverna e *lógos* = studio, è lo studio del sottosuolo: principalmente grotte naturali, ma anche cavità artificiali, cavità completamente allagate (speleologia subacquea) e gallerie nei ghiacciai (speleologia glaciale). Negli ultimi decenni ha preso piede proprio quest'ultima specializzazione, sia per la sua immensa bellezza, sia per il suo valore scientifico. Con il cambiamento climatico anche i nostri ghiacciai stan-

no subendo drastiche regressioni e lo studio di queste gallerie è diventato un'attività importantissima.

Durante le esplorazioni di mulini (pozzi dove l'acqua di superficie entra all'interno del ghiacciaio) e gallerie orizzontali, vengono effettuate diverse misurazioni: dalle temperature all'acidità delle acque, dalla portata idrica ai rilievi topografici dei volumi vuoti – ovvero la stesura di piante e sezioni delle gallerie – fino alla documentazione fotografica. Con l'innalzamento delle temperature e del limite altimetrico dei ghiacciai, stiamo vivendo uno dei periodi migliori per poter svolgere questo tipo di attività alle nostre latitudini e sulle nostre montagne.

Negli ultimi tre anni ci siamo concentrati sull'esplorazione dei ghiacciai dell'alta Val Venosta, sia in territorio italiano, sia in quello austriaco. Nel ghiacciaio di Vallenga il reticolo di gallerie, nel 2024, superava abbondantemente il chilometro, mentre nel

Ghiacciaio Mittelbergferner, galleria
subglaciale con ingresso laterale

.....



Ghiacciaio Mittelbergferner, galleria subglaciale di dimensioni "preoccupanti"

.....

ghiacciaio del Mittelbergferner nella valle del Pitztal – il secondo per estensione in Austria – entrando da un inghiottitoio, abbiamo percorso 1.200 metri di galleria, superando 200 metri di dislivello negativo ed uscendo alla testa del ghiacciaio. I campioni raccolti in vari punti, non solo in superficie, ma anche all'interno dei ghiacciai, sono stati studiati da glaciologi coordinati in un progetto internazionale: hanno rilevato ancora tracce di isotopi radioattivi, dovuti all'incidente di Chernobyl e ad altre cause.

Questa è sicuramente un'attività affascinante, non priva di rischi, da svolgersi in condizioni meteorologiche stabili – soprattutto in inverno – e con persone preparate.

L'immagine del calendario è stata scattata a fine inverno 2024-2025 sul ghiacciaio del Pitztal: ritrae la galleria principale in un punto in cui interse-

ca un mulino. La mancanza d'acqua è dovuta al freddo del periodo. Alla luce naturale, che illumina la persona ritratta, sono stati affiancati due punti luce artificiali (flash) comandati a distanza per delineare la forma della galleria. A soffitto sono presenti grandi *scallops* (nicchie concave create dalle correnti d'aria), in parte ricoperte di brina; la neve entrata dall'esterno completa l'opera. Il luogo dello scatto, purtroppo, è già scomparso durante l'estate, lasciando solo un grande vuoto e un ricordo per le future generazioni. Questa è la parte più amara di questa affascinante attività: le gallerie glaciali sono tutte effimere.

Altre immagini si possono visionare sul sito www.speleoclick.com. Un grazie al Gruppo Speleologico SAT Lavis e a tutti i colleghi speleologi per l'aiuto nel "fotografare il buio".

Experiential learning to advocate for the future



BARBARA CENTIS
Science CLIL teacher

Environmental Education plays a crucial role in addressing global challenges such as climate change, pollution, and ecosystem degradation. As one of the many species inhabiting the planet, humans have a moral obligation to mitigate their effects. Schools, through education, along with the responsibility of preparing young generations for work, are also engaged in shaping young individuals in the care and respect of the environment. Despite this, in reality, the sustainability of environmental education has so far received little attention, and the consistency and commitment of teachers and schools to environmental education efforts have also declined. As environmental problems increase and governments implement environmental policies, environmental education becomes an urgent concern as a process aimed at raising awareness among children and young people about local and global environmental issues, encouraging them to reflect on the relationship between humans and nature. Environmental education goes beyond the transmission of scientific knowledge: it promotes a shift in attitudes and everyday behaviors, such as waste reduction, energy saving and respect for biodiversity.

But how would an effective environmental education program need to be? An effective environmental education program should have a clear and coherent vision and goals that guide its design, implementation, and evaluation. The vision and goals should reflect the values, needs, and aspirations of the program stakeholders, including learners, educators, community members, and partners, as well as align with the national and international frameworks and standards for environmental education, such as the United Nations Sustainable Development Goals. An effective environmental education program should have a relevant and engaging

curriculum and pedagogy that foster the development of environmental knowledge, skills, attitudes, and actions. The curriculum and pedagogy should be based on the principles of inquiry, experiential learning, critical thinking, problem-solving, and action-oriented learning and should also be responsive to the local and global environmental issues and contexts, and incorporate the perspectives and voices of diverse and marginalized groups. The challenge then is to find an engaging, effective and experiential project to foster critical thinking and problem solving and GreenMarked, in collaboration with Econtrovertia APS and with support from the Fondazione Cassa Rurale di Trento, has therefore launched the educational project Environmental Quizzes for a Greener Trentino!, inspired by the Provincial Strategy for Sustainable Development.

The project features four themed quizzes, each focused on one of the major environmental challenges identified by the SPROSS plan which are **Water, Biodiversity, the Reduction of Emissions and Safety of the Territory** and it is aimed at raising awareness among students and citizens about the environmental impact of everyday actions, aligning them with both global commitments under the 2030 Agenda and local goals set by the Province of Trento.

Two school institutions of Piana Rotaliana (*Centro Istruzione e Formazione della Fondazione Edmund Mach and Istituto Martini*) have been involved in multiple educational opportunities based on interaction, active participation and intergenerational dialogue. Each of the four classes involved has focused on one of the four environmental challenges. The first stage of the project has been a field trip, accompanied by an expert of the four involved local institutions (*Ufficio Aree Protette e Biodiversità della Provincia*

The invitation to the final event, held on May 30th 2025





One of the keynote speakers presenting her group's work to the audience

.....

Autonoma di Trento, Ambios- per una comunicazione dell'ambiente, Agenzia Provinciale per la Protezione dell'Ambiente and Servizi Bacini Montani della Provincia Autonoma di Trento) to see the importance of the themes in defining a **"Greener Trentino"**.

Locations have been reached by bikes to foster a sustainable mindset, and students could mingle with the experts to capture as many ideas as they could for the follow-up stage, which was the creation of the quizzes. This stage was done in class, and the four classes focused on the creation of Kahoot© quizzes based on the Provincial Strategy for Sustainable Development (SPROSS) document and the highlights of the experts they had the chance to meet. The actual making of the quizzes has been an entertaining stage as students could really try out first-hand the participatory education that links youth to critical sustainability issues while encouraging active engagement with their local environment. Quizzes have been deposited on the GreenMarked platform and can be used by other institutions and individuals.

The third stage of the project was the final conclusive event to present the project to the wider public: on the evening of May 30th 2025, participants could play out the quizzes in a fun event, and the most virtuous participants (the winners of the quizzes) received a sustainable award.

As one of the teachers involved in this project, I was pleased to see the involvement of my students and to see the spark in their eyes for taking care of their future. Environmental education is not just a subject—it is a movement, a mindset, and a moral imperative. It equips individuals with the knowledge, values, and tools they need to become agents of change in their communities. As environmental crises intensify, **the need for informed, engaged, and empowered citizens has never been more urgent.** Investing in environmental education is investing in the planet—and in our future.

Try the quizzes and see the full video of the event on the Greenmarked page: <https://greenmarked.it/projects/quiz-ambientali-spross/>



1887. Corso per cantinieri. Direttore Mach, docenti e allievi
Archivio storico FEM



ALBUM FOTOGRAFICO

Istruzione Tecnica, biennio orientativo

1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Eliseo Bonazza, Mattia Malfatti,
Iacopo Baldessari, Miori Leonardo,
Samuele Santoni, Mattia Michelotti

2[^] FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Davide Donati, Riccardo Menapace,
Sebastiano Pezzi, Michele Marinelli,

3[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Rossi Francesco, Inama Nicola,
Caterina Chini, Giorgia Frasnelli, Alyssa Sala,
Margot Pola, Elia Formolo



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Stefano Foradori, Nicolò Benatti, Elia Setti
Stefano Gobber, Cristian Busarello,
Mattia Moser, Christian Tomaselli,
Giorgio Lever, Ivan Serafini, Riccardo Pace

2[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Daniele Ghesla, Michele Dandrea,
Emma Marchi, Alice Battaglia,
Lisa Demattio, Giada Serafini,
Caterina Salvaterra, Thomas Brugnara,
Yuri Baldessarini, Andrea Berardi,
Thomas Caumo



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Luca Filz, Sebastian Brugnara,
Martino Pelz, Nicolò Zeni, Ismaele Osler,
Enrico Andreolli, Riccardo Marasca,
Pasquale Cianfagna

2[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Alessio Deimichei, Davide Bertolli,
Wiktoria Wanda Stecik, Rachele Moser,
Valentina Silvestri, Lisa Ranzato, Emma Ilari,
Matteo Fugatti, Giona Simoncelli



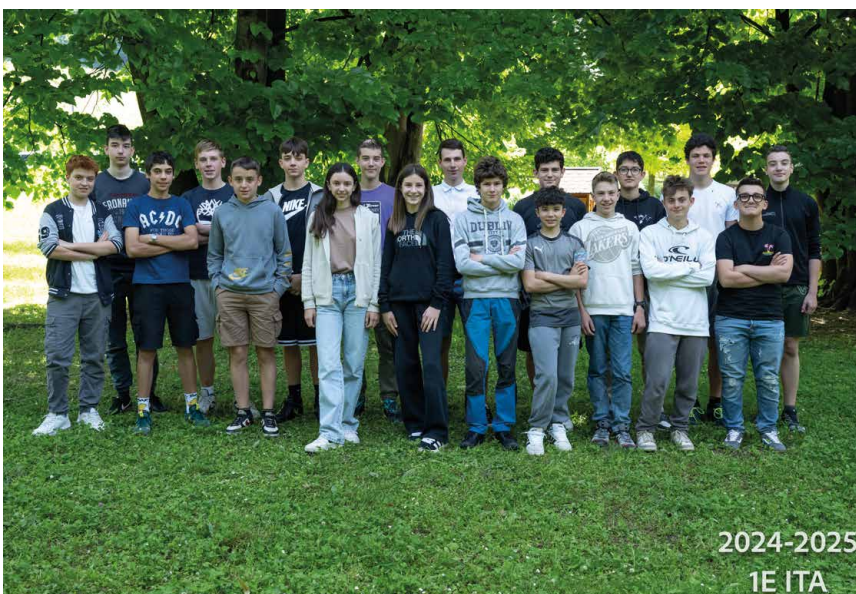


2[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Leonardo Battaglia, Leonardo Filippi,
Matteo Delaini, Samuele Maistri,
Diego Martinelli, Filippo Bazzanella,
Damiano De Virgilio

1[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Siria Tomasoni, Siria Grott, Teresa Baggia,
Michela Tenni, Chiara Mochen,
Ambra Martinelli, Thomas Castellan

ASSENTI
Alessia Bertoni, Lucio Brugnara

2024-2025
ID ITA



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Leonardo Eccel, Nicholas Ferrari,
Nicolas Borella, Alessio Strazzullo,
Davide Celli, Simone Debiassi,
Mattia Dalle Vedove, Federico Melchiori,
Samuele Segarizzi

2[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Samuele Toccoli, Pietro Fadanelli,
Giacomo Zagonel, Chiara Laitempergher,
Giorgia Marzadro, Tiziano Cereghini,
Gabriele Bonetti, Giosuè Bonetti,
Jonathan Bosin, Zeno Cristoforetti

2024-2025
1E ITA



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Jacopo Begher, Alessio Trainotti,
Gianluca Baldo, Oscar Piazza,
Giulio Baldessarelli

2[^] FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Riccardo Fantin, Federico Cristoforetti,
Alessandro Righi, Achille Grotti,
Pietro Pedot, Eros Coló

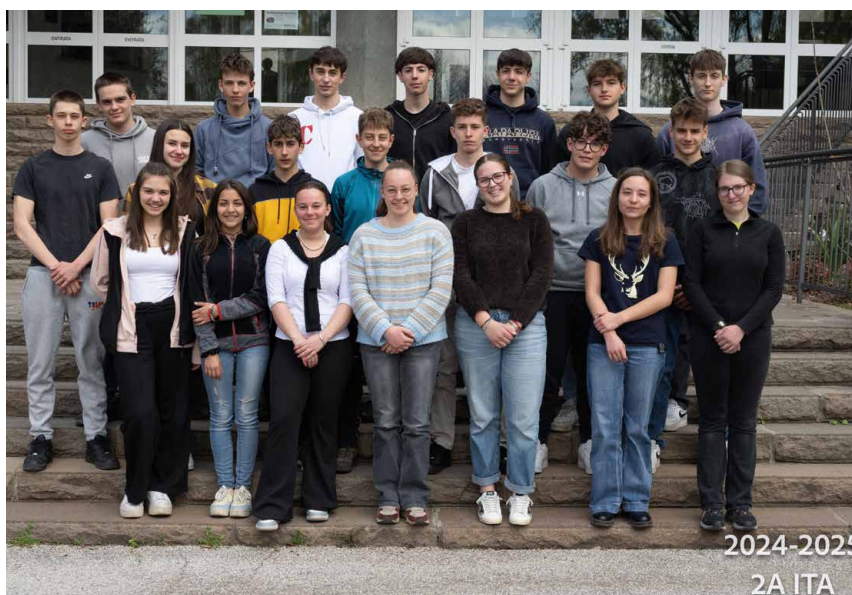
3[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Gabriel Arnoldi, Elia Prandi,
Samuele Senter, Lara Pellegrini,
Emma Nicolussi Castellan Galeno,
Loris Nardin, Andrea Moiola

2024-2025
1GAT 4+

1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
Lorenzo Biasi, Gioele Luchi, Adam Loner,
Giulio Agostini, Matteo Tronca,
Cristiano Martini, Damiano Rorato

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Tiziano Da Col, Sara De Paoli, Gius Diego,
Thomas Nardin, Francesco Degasperì,
Erlicher Cristiano, Martin Gottardi

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
Melissa Corn, Daniela Bernardi,
Chiara Pisoni, Letizia Tomasoni,
Ludovica Fracchetti, Sofia Bonapace,
Martina Alberti



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
Davide Vellere, Giacomo Bertol,
Filippo Rizzi, Giulio Vitti, Alessio Giovannelli

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Angelo Martello, Francesco Gennara,
Andrea Canestrini, Ilja Delaiti,
Martino Leonardi, Matteo De Carli,
Andrea Paoli

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
Giulia Angeli, Arianna Formolo,
Siria Gasperini, Marta Pisetta, Noemi Broch,
Isabel Zanetti, Emma Segatta,
Lorena Fedrizzi, Teresa Ranzi



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
Guido Ghirardini, Alex Riccadonna,
Francesco Anselmi, Simone Lorenzi,
Lorenzo Rizzi, Andrea Grandi,
Gianluca Holler

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Paolo Zucchi, Alessio Asprinio,
Giacomo Pisoni, Siro Zenobi,
Valentino Jacopo Loner, Cristian Ricci

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
Roberto Dalcolmo,
Maria Rosa Caterina Malench,
Silvia Bendetti, Giulia Roncador,
Valentina Zambelli, Gianluca Campolongo





1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Martin Rigotti, Federico Ferrari,
 Beniamino Margoni, Elia Folladori,
 Tommaso Sandri, Gabriele Bort,
 Nicoló Mattè, Mirko Sardagna

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Isabel Penner, Francesca Osler, Irma Lasta,
 Alex Pedrotti, Martina Giordano,
 Nikita Casagrande, Alice Giordano,
 Desire Dalla Costa, Elise Charra,
 Nicoló Serafin

2024-2025
 2D ITA



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Emanuele Sommadossi, Gabriele Pedrolli,
 Paolo Damaggio, Gabriele Giuliani,
 Giovanni Pintarelli, Luca Dolzan

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA
 Riccardo Tait, Riccardo Stroppa,
 Pietro Favrin, Mario Carli, Emiliano Gasperi,
 Davide Carrara

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Alice Cristoforetti, Pisoni Margherita,
 Linda Granello, Sabrina Tamè, Sabine Fellin,
 Miriam Gius, Fabian Mazzoleni,
 Annalisa Biasi

2024-2025
 2E ITA



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Martino Genovese, Giacomo Angheben,
 Matteo Bettini, Carlo Manini,
 Raffaele Sartori

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Tania Grandi, Martina Antolini,
 Emili Dalbagnò, Veronica Springhetti

2024-2025
 2 GAT+

Istruzione Tecnica, articolazione Gestione Ambiente e Territorio

1[^] FILA IN ALTO VERSO SINISTRA
Tommaso D'aleccio, Francesco Maturi,
Asya Pizzini, Michele Zanardi,
Simone Valler, Francesco Recupero,
Fabiano Lorenzo Bugna

2[^] FILA IN BASSO VERSO SINISTRA
Era Alberta Bresciani, Giada Ciola,
Marta Toffoli, Noemi Odorizzi,
Aurora Cappelletti, Matilda Viliotti,
Linda Crosina



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Stefano Goller, Tommaso Rosani,
Andreas Scalet, Davide Barbi,
Gabriele Chiusole, Matteo Lazzeri,
Mattia Ricci

2[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Giada Canestrini, Elisa Dallaporta,
Letizia Girardi, Simone Oliari, Elia Ambrosi,
Mattia Emanuelli, Anna Debertolis

ASSENTI
Alessandro Brusco, Camilla Stenico,
Ines Luciani



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Sebastiano Martini, Stefano Gilli,
Allyson Marchi, Gabriele Maria Saccardo,
Mattia Alessandrini, Capuano Nicolò,
Gabriele Zini, Daniele Iuliano

2[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Mirco Nicolini, Santiago Cofler,
Mattia Pedrini, Emma Stablum,
Enrica Boghetto, Mayra Ianes,
Valentina Vicentini





1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Thomas Bertoldi, Alberto Scarpari,
 Gabriele Zanella, Jacopo Micheli,
 Sebastiano Fracchetti, Christian Maffei

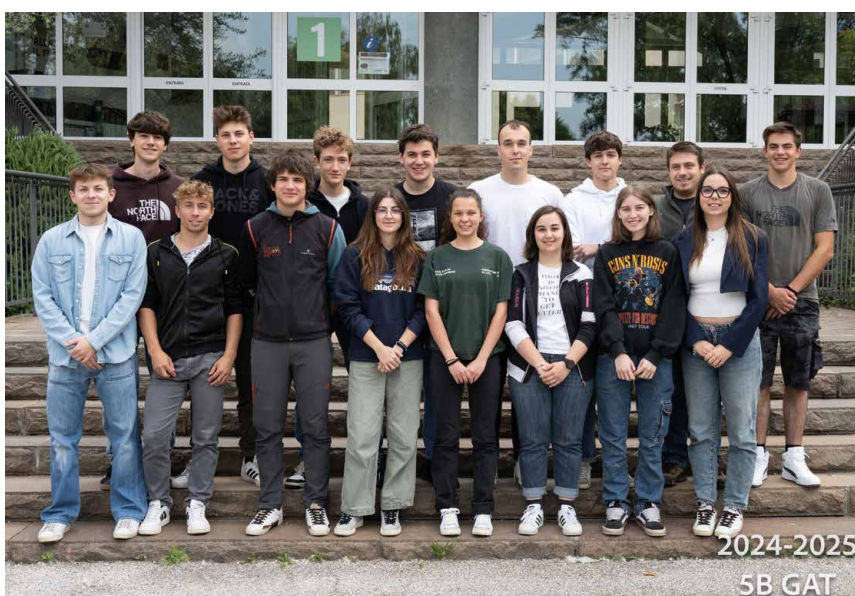
2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Agnese Simoncelli, Rachele Potrich,
 Arianna Busarello, Sofia Parisi,
 Caterina Bruni, Della Putta Nicole

ASSENTI
 Tiziano Maria Rizzi, Franca Cattani



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Filippo Vialardi, Isacco Vicentini,
 Filippo Bolzon, Riccardo Patton,
 Francesco Pelizzari, Gabriel Robusti,
 Sebastiano Tondini, Ruben Vuerich,
 Lorenzo Geat, Samuele Pisetta,
 Thomas Coter

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Jennifer Diener, Sophie Ottaviani,
 Sabrina Dalmaso, Sofia Nardin,
 Martina Gerola, Anna Martinelli,
 Martina Micheli, Giovanni Michele Chini



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Yuri Passerini, Simone Bailoni,
 Corrado Menapace, Gabriele Depaoli,
 Mattia Pisetta, Brian Righi, Federico Battisti,
 Mattia Amistadi

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Edoardo Lupatini, Ivan Fruner,
 Sebastiano Corbo, Angelica Luise,
 Lucia Santoni, Elena Galante, Aurora Faoro,
 Emma Caserotti

Istruzione Tecnica, articolazione Produzioni e Trasformazioni

1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Marco Zanotti, Francesco Pancher,
Francesco Pederghana, Nicola Benedetti,
Jacopo valentinotti, Federico Marcolla,
Francesco Giuliani

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Diego Brugnara, Alison Tavonatti,
Silvia Gomberti, Noemi Gabardi,
Sofia Giovannini, Sofia Paternoster,
Damiano Paternoster, Ireneo Turri



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Samuele Paissan, Luigi Carli, Nicola Rubes,
Fausto Holzer, Lorenzo Montibeller,
Alex Eccel, Matteo Rosso, Davide Ropelato,
Nathan Battisti, Guido Dandrea

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Emma Fortarel, Noemi Lorenzi,
Arianna Zomer, Manuela Tomaselli,
Beatrice Conti, Andrea Moser,
Chisté Giacomo



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Riccardo Pasolli, Adriano Castellani,
Paolo Torresani, Massimiliano Scrinzi,
Lorenzo Mattivi, Matteo Andreatta,
Matteo Tamè, Mattia Demichei

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Emma Rossi, Mattia Dellantonio,
Alessandro Varetti, Emma Beber,
Ambra Bordati, Anna Angela Piazzera,
Roberta Ropelato





1^A FILA IN ALTO DA SINISTRA
Davide Mengon, Gabriele Verber,
Mattia Giovanelli, Federico Faes,
Michele Bertolini, Emiliano Mattei

2^A FILA IN BASSO DA SINISTRA
Matteo Sandri, Nadia Zucal,
Costanza Zucal, Giacomo Luzzani,
Nicola Dellantonio, Deborah Dell'Eva,
Simone Gius



1^A FILA IN ALTO DA SINISTRA
Daniele Campagna, Mattia Mascotti,
Gabriele Menghini, Sebastiano Onorato,
Mattia Loss, Antonio Corradini,
Nicolò Uliana

2^A FILA IN BASSO DA SINISTRA
Tommaso Erlicher, Federico Schönsberg,
Filippo Mazzucchi, Alessandro Zucal,
Viola Scalet, Martina Beltrami, Loris Piffer

ASSENTI
Alessandra Garzetti, Maddalena Chini



1^A FILA IN ALTO DA SINISTRA
Erik Odorizzi, Gabriele Profaizer,
Elia Ruben Alberto Cristiano, Carlo Reversi,
Kevin Froner, Alessandro Ferrari,
Filippo Lorenzi, Matteo Stroppa

2^A FILA IN BASSO DA SINISTRA
Elettra Copertino, Anisia Rosi, Sara Bertolini,
Alessia Tolotti, Fabiola Wolf,
Damiano Zanoni, Nicola Poletti

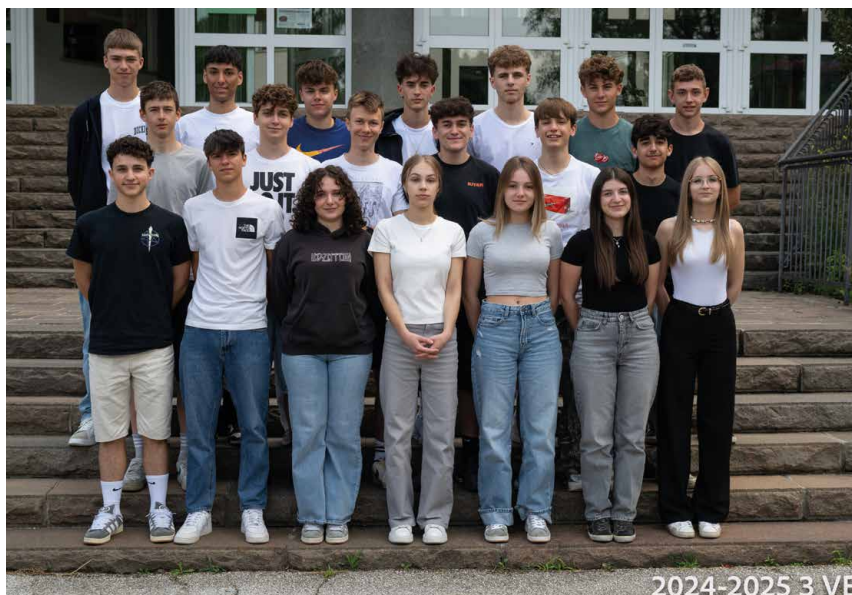
Istruzione Tecnica, articolazione Viticoltura ed Enologia

1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Martino Molinari, Loris Billama,
Giovanni Zeni, Samuele Martini,
Teodoro Chini, Lorenzo Pilzer, Mattia Coser

2[^] FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Gianluca Archetti, Mattia Cerguta,
Tommaso Caneppele, Daniele Giovanazzi,
Matteo Antonio Dal Lago, Davide Vicentini

3[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Davide Libera, Mattia Bebber,
Beatrice Mandolfi, Claudia Chietтини,
Sara Dolzan, Aline Rossi, Asia Casassa

ASSENTI
Azzurra Lucchi,
Leonardo Cleofe De Franceschi



2024-2025 3 VE

DA SINISTRA A DESTRA
Samuele Toneguzzo, Giacomo De Carli,
Elena Andreis, Pietro Odorizzi,
Mattia Corradini, Sebastiano Cazzanelli,
Mattia Barbieri, Gabriele Casari,
Damiano Weber, Alex Cova



2024-2025
4 VE

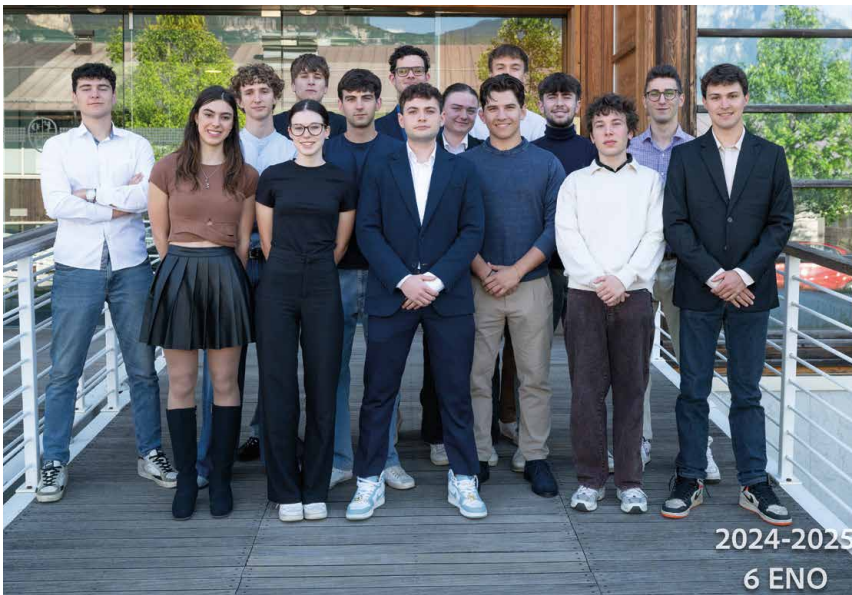
1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Ettore Andreatti, Federico Paoli,
Matteo Demozzi, Alessandro Iachemet,
Gabriele Cont, Alessio Pedrotti,
Nicolò Moiola

2[^] IN BASSO DA SINISTRA
Mattia Brugnara, Greta Cipriani,
Anna Stenico, Maddalena Sommadossi,
Nadia Filippi, Alessandro Sartori



2024-2025
5 VE

Corso di formazione per il conseguimento del titolo di Enotecnico



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
Giona Miclet, Federico Olivieri,
Andrea Geronazzo

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Federico Varotto, Luca Vettoretti,
Giorgia Miotto, Luca Pelizzari,
Cristiano Bedin

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
Federico Damaggio, Giulia Pisetta,
Chiara Beber, Guido Marchetti,
Niccolò Olla, Giovanni Tessari,
Dylan Colturi

Istruzione e Formazione Professionale, biennio Allevamento, Coltivazioni e Gestione del Verde

1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Federico Turetta, Alessandro Morelli,
Manuel Bailoni, Matias Navarro Yanez,
Oscar Bampi

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA

Elia Zeni, Maicol Martinelli,
Maxim Cappelletti, Nicolò Paolazzi,
Stefano Di Feo, Simon Bigliotti

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Irene Cantoni, Linda Cornalò,
Andrea Simonetti, Fabrizio Pisoni,
Gabriele Perghem, Tobia De Grazia,
Tommaso Alessandri



1^ FILA IN ALTO VERSO SINISTRA

Luigi Dantone, Thomas Francesconi,
Hiroshi Postai Filippo, Thomas Pallaoro,
Manuel Montibeller, Alessandro Debiasi,
Loris Pallaver, Paolo Zoanetti,
Andrea Emanuelli, Pietro Moscon,
Pietro Tarolli

2^ FILA IN BASSO VERSO SINISTRA

Davide Vicenzi, Camilla Losi,
Elena Bernardi, Corrado Senter,
Orazio Scalmazzi, Thomas Dolzani,
Elia Bonomi, Pietro Faccinelli



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Maksymilian Bort, Michele Tavernini,
Marco Sicher, Diego Pellegrini,
Remo Depaoli, Erich Ognibeni,
Anita Pinamonti, Marica Matte,
Moris Martinelli

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Andrea Moresco, Michele Magnini,
Davide Morelli, Zeno Perottoni,
Mathias Brena, Michael Job,
Thomas Zambanini, Gaia Siorpaes,
Matteo Stenico, Edward Mazzucchi





1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Alberto Pedrotti, Martin Farina,
 Luca Anesini, Denis Bertolli,
 Davide Simonetti, Davide Valentinotti

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Erica Battisti, Giorgia Penasa,
 Thomas Farina, Alessio Aceto,
 Riccardo Decarli, Gabriele Togni,
 Massimo Facci

ASSENTI
 Gabriel Tarabelli, Damiano Anselmi,
 Mattia Zanetti, Nicola Bisoffi, Noè Zara



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Michele Battisti, Giacomo Moltre,
 Alessandro Betta, Marco Morandini,
 Martino Gilli, Nicolò Parolin, Andrea Coser

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Giacomo Tonioli, Sebastiano Cattoi,
 Matteo Frizzera, Marta Tonetta,
 Emily Scalvini, Viviana Paola Secchi,
 Lorenzo Tretter, Elia Mazzola



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
 Leonardo Zanet, Enrico Salvetti,
 Alessandro Travaglia, Mattia Baitella,
 Alessio Richermo, Giordano Tosi,
 Mattia Favretto, Antonio Gentilini

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
 Filippo Galli, Daniele Simonini,
 Jacopo Armani, Matteo Cavada,
 Tullio Pellegrin, Erika Negri, Sara Berloff,
 Sheila Pellegrini, Francesca Zocchi

Istruzione e Formazione Professionale, Operatore Agricolo

1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA
Federico Carli, Mirco Lorenzi,
Federico Aldrighetti, Simone Comai,
Bryan Tomasi, Giacomo Anderlini,
Daniele Piazzera

2^ FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Patrick Pichler, Mattia Eccheli,
Matteo Pangrazzi, Matteo Menegatti,
Mattia Magnani, Mark Thomas Angeli

3^ FILA IN BASSO DA SINISTRA
Davide Festi, Giulia Conci,
Angela Perghem, Elena Posser,
Sofia Penasa, Alessia Vadagnini,
Alessandro Faro



DA SINISTRA
Iris Baldessari, Elisa Gumina,
Anna Detomas, Giorgia Mazzonelli,
Davide Casagrande, Devid Pompermaier,
Federico Maffei, Filippo Viola



Istruzione e Formazione Professionale, Tecnico Imprenditore Agricolo



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Davide Paoli, Mattia Debiassi, Nicholas Colla,
Marco Pellegrini, Marcello Endrizzi,
Jacopo Bonadiman, Eliana Trentin,
Samuel Matte

2[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Diego Bellegante, David Capelli,
Nicola Faustini, Riccardo Marzadro, Nicolò
Candioli, Nicholas Casna, Gabriel Depaoli

ASSENTE
Federico Collini



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Nicolò Dalla Torre, Matteo Leonardi,
Samuele Profaizer, Alessio Zendri,
Davide Tellatin, Nicola Pomella,
Giovanni Torbol, Rocco Gabbi,
Andrea Pancheri

2[^] FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Giovanni Coser, Andreas Morandini,
Leonardo Tovazzi, Elia Penner,
Mattia Cordeschi, Luca Facchinelli,
Massimiliano Chiste Baceda, Erik Celeghin

3[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Simone Decarli, Natalia Braus,
Celeste Scalet, Lisa Favretto,
Emma Albertini, Maria Turra,
Dennis Walter Marotto, Martina Rigotti,
Elisa Antonelli



1[^] FILA IN ALTO DA SINISTRA
Michele zomer, Preghenella Cristian,
Piffer Cristian, Perini Francesco,
Piazzola Federico, Marisa Mattia,
Azzolini Marco, Callovi Andrea

2[^] FILA IN CENTRO DA SINISTRA
Lorenzo Campostrini, Baldo Dennis,
Savinelli Cristian, Paternò Thomas,
Zambotti Jona-tan, Susat Federico,
Laghi Emanuele

3[^] FILA IN BASSO DA SINISTRA
Ilenia Zeni, Yuri Michelin, Silvia Trainotti,
Valentina Prati, Marco Patton,
Mattia Maserà, Sandri Davide,
Luca Benedetti, Pieraugusto Zanolelli

ASSENTI
Francesco Girardelli, Elena Fantini,
Angelica Tomasi

Istruzione e Formazione Professionale, Produzioni Agroalimentari

1^A FILA IN ALTO DA SINISTRA

Giovanni Zacconi, Maicol Diprè,
Emil Lazzerini, Cristian Filippi,
Valentino Chelodi, Maicol Bonani,
Leonardo Paternoster, Tomas Saltori,
Luca Dalla Costa

2^A FILA IN BASSO DA SINISTRA

Luca Polla, Gianluca Tonidandel,
Juri Lorenzi, Claudio Festi,
Annalisa Bonetti, Rosa Lene,
Gabriel Noè Andreis, Luca Castelletti

ASSENTE

Loris Stenico



1^A FILA IN ALTO DA SINISTRA

Yuri Torquati, Tommaso Andrighettoni,
Michele Basso, Riccardo Nardelli,
Davide Bertoldi, Manuel Truma,
Mirco Martini, Leonardo Vitti

2^A FILA IN BASSO DA SINISTRA

Aron Valenti, Vittoria Trainotti,
Angelica Stenico, Marika Pintarelli,
Alice Moser, Nicol Marisa,
Isabel Valentinelli, Aurora Nicolini,
Francesco Pellegrini



1^A FILA IN ALTO DA SINISTRA

Michael Serafini, Simone Micheli,
Marco Fiamozzi, Alessandro Piffer,
Fausto Cavallari, Thomas Eccher

2^A FILA IN CENTRO DA SINISTRA

Samuele Slomp, Christian Furlan,
Federico Maines, Daniele Dallavalle,
Gianluca Magnoni, Thomas Casotti

3^A FILA IN BASSO DA SINISTRA

Francesca Klara Reti, Eleonora Pret,
Beatrice Fronza, Elisa Troian,
Michele Pintarelli,
Giovanni Francesco Caldonazzi,
Mattia Penasa

ASSENTE

Simone Nave





DA SINISTRA
Fabiano Dalbon, Lorenzo Dallavalle,
Linda Bernardi, Camilla Zadra,
Alessandro Dagostin, Massimo Munoz

Corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione Professionale

1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Francesco Libardi, Giacomo Scalet,
Christian Soriato, Michele Stablum,
Francesco Ferrarol, Matteo Marchel,
Elia Fruet, Sebastiano Bonadiman

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Diego Bosetti, Thomas Vanzo, Lara Zanon,
Giada Brunel, Anna Collini, Patrick Calliari,
Gianluca Corradini, Mattia Richermo



1^ FILA IN ALTO DA SINISTRA

Mesilla Vescovi, Serena Erlicher,
Alice Gelmini, Lucky One Piffer,
Nicola Salvetti, Lorenzo Pellegrini

2^ FILA IN BASSO DA SINISTRA

Letizia Bertoluzza, Giovanni Cavallar,
Manuel Pallaver, Mattia Bertini,
Leonardo Sighele, Gabriele Lunelli,
Tiziano Versini, Daniele Zendri,
Matteo Paternoster, Luca Frapporti

ASSENTI

Evelin De Ricci, Daniele Zadra





Profondità d'intenti, limpidezza di visione. Il cuore pulsante che dà vita al nostro domani

Archivio personale Francesco Conforti





STAFF





IL PERSONALE DEL CIF

Direzione

Penasa Manuel *Dirigente scolastico*

Coordinatori di dipartimento

Bernardi Roberta, Bisognin Claudia, Budano Luana

Convitto

Luppi Anna Maria *Direttrice Convitto*

Antonazzo Chiara, Arginelli Silvana, Bacia Anna, Candotti Michele,
Cont Chiara, Degasperi Paolo, Ferrari Laura

Insegnanti

Andermarcher Federico, Bandinelli Elena, Bertè Raffaele, Bettini Serena,
Bianchi Adriana, Biasiotto Diego, Bindelli Laura, Bordin Cristina,
Borriello Fabiola Maria, Brentari Franco, Bridi Paola, Brun Flavia,
Busarello Francesca, Canino Michela, Cappelletti Maria Beatrice,
Celestini Francesca, Centis Barbara, Cetto Elena, Coltri Paolo,
Comper Tommaso, Condini Giulia, Costa Luca, Cova Giovanna, Covi Michele,
Crespi Maria, Cristan Denises, Cristellon Michele, Dalpiaz Ferruccio,
Dalpiaz Giorgio, De Nisco Piero, Decristan Mara, Dellantonio Simonetta,
Di Martino Alessandro, Ducati Roberto, Eccel Stefano, Emer Damiano,
Facchini Maria Luisa, Faraguna Alessandro, Fuchs Gerti, Gabardi Davide,

Il gruppo dei docenti di Matematica e Fisica: a partire da destra, in seconda fila, il prof. Stefano Maragnoli, il prof. Daniele Trapin, il prof. Filippo Faita, il prof. Davide Tamanini, il prof. Cristiano Zanetti. In prima fila, a partire da destra verso sinistra, il prof. Roberto Marchi, la prof.ssa Flora Leonardelli, la prof.ssa Vittoria Martinelli, la prof.ssa Cristina Piva, la prof.ssa Francesca Celestini e la prof.ssa Federica Paoli

.....

Ghirardini Salvatore, Gianotti Sara, Gilli Marialuisa, Gottardi Chiara, Grassi Marta, Ianes Michele, Iob Cinzia, Komjanc Matteo, Leali Francesca, Leonardelli Flora, Liuzzi Flavia, Maculan Giulia, Maffei Eva Lavinia, Maines Fernando, Manfrini Tommaso, Maragnoli Stefano, Marchi Roberto, Martinelli Vittoria, Mastroianni Russo Pietro, Matuella Paola, Menapace Romina, Minutolo Rino, Osti Roberto, Pace Carmine, Panichi Andrea, Paoli Federica, Paris Alessandro, Penasa Alessandro, Pergheim Franca, Piotto Martina, Piva Cristina, Raffino Maria Giovanna, Rampello Stefania, Recla Alessia, Roat Cinzia, Rosa Roberto, Russo Luca, Sandri Michele, Sandri Rossano, Sansone Anna, Sartori Giulia, Schgraffer Manuela, Segnana Andrea, Sicher Elisa, Sicher Martina, Tait Veronica, Taller Marco, Tamanini Davide, Tavonatti Nicola, Tomasi Anna, Tonidandel Mario, Tonon Anna, Trapin Daniele, Valentini Roberta, Valorz Simone, Visconti Giada, Widmann Luigino, Zadra Gianluca, Zandonai Sara, Zanetti Cristiano, Zanetti Daniela, Zomer Andreas, Zott Andrea

Tecnici e personale di supporto alla didattica

Angeli Romina, Banetta Alessia, Bellini Daniele, Bellistri Elisa, Berti Paolo, Bonomi Cristina, Conforti Francesco, Dalla Valle Paolo, Giori Mariele, Mezzena Chiara, Miccoli Beatrice, Salvetti Costanza, Stringari Paola

Personale ausiliario

Bragagna Mauro *Referente personale ausiliario*

Barchetti Nicoletta, Bertò Roberta, Bertolini Emanuele, Bottamedi Carlo, Calliari Carmen, Campitelli Marina, Cattani Emilio, Eccher Maurizio, Fronza Corrado, Loner Alessio, Martello Antonino, Papalovi Alessandro, Pedrotti Sonia, Pegoretti Luciano, Ravelli Christian, Redolfi Flavio, Sighel Daniele, Slanzi Urbano, Valgoi Sergio

Personale amministrativo

Clementi Elisa, Garofalo Giuliana, Lombardo Elisabetta, Lorandini Stefania, Moscon Milena, Scaramuzza Claudio, Tait Laura, Vulcan Elena

Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino

Zanon Ettore, Menapace Stefano

Biblioteca

Zadra Lucia *Coordinatrice della Biblioteca*

Barberi Grazia, D'Ambrosio Maria, Nicolini Sabrina



Nell'immagine, il lancio del cappellino per i diplomati dell'anno scolastico-formativo 2023-24, durante la cerimonia di consegna dei diplomi. Per l'occasione, come da tradizione, viene presentato il nuovo Annuario... Quindi, neodiplomati 2024-25, in alto il calice e pronti al lancio: adesso tocca a voi!

