

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO 2010-2011

Un Istituto in crescita



2

Fondazione Edmund Mach
Centro Istruzione e Formazione

Centro Istruzione e Formazione

Annuario 2010-2011

Un Istituto in crescita

2

Centro Istruzione e Formazione - Annuario 2010-2011, 2 - Un Istituto in crescita

© 2011 Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1 - 38010 San Michele all'Adige (TN), Italia
Tel +39 0461 615213 Fax +39 0461 615273 segreteria.scuola@fmach.it

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma

Cura del progetto

Roberta Bernardi

Testi

Lorenzo Adami, Ivano Artuso, Barbara Battistello, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Diego Biasiotto, Paolo Dalla Valle, Marco Dal Ri, Simonetta Dellantonio, Alessandro Di Martino, Walter Eccli, Paolo Facchini, Alessia Failla, Franco Frisanco, Eugenia Ghezzi, Francesco Gobbo, Alessio Iovane, Alessandra Lucianer, Sara Luchetta, Annamaria Llupi, Carlo Micheli, Alessandro Paris, Valeria Pedrotti, Federica Pretti, Angelo Rossi, Elisa Rossi, don Renato Scoz, Andrea Segnana, Roberta Valentini, Daniela Zanetti, Marco Zanoni, Federica Ziller.

Revisione testi

Roberta Bernardi

Fotografie

Lorenzo Adami, Giuseppe Alberti, Paolo Antonelli, Silvana Arginelli, Ivano Artuso, Barbara Battistello, Davide Bazzanella, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Mauro Bragagna, Franco Brentari, Michele Candotti, Silvia Ceschini, Denises Cristan, Paolo Dalla Valle, Paolo Degasperri, Simonetta Dellantonio, Alessandro Di Martino, Stefano Eccel, Walter Eccli, Alessia Failla, Laura Ferrari, Franco Frisanco, Eugenia Ghezzi, Geier Guenther, Alessio Iovane, Annamaria Llupi (e assistenti Convitto), Beatrice Miccoli, Gottfried Nagler, Alessandro Paris, Valeria Pedrotti, Stefano Pisoni, Isacco Rama, Angelo Rossi, Luca Russo, Don Renato Scoz, Robert Schifferefer, Maria Grazia Tegazzini, Roberta Valentini, Sonia Valentini, Marco Vanzetta, Walter Ventura, Nicola Wegher, Daniela Zanetti, Marco Zanoni, Federica Ziller, Gianni Zotta.
Archivio Convitto. Archivio FEM. Archivio Leone Melchiorri (cartolina storica, per gentile concessione).

Progetto Grafico e realizzazione esecutiva

Palma & Associati

Stampa

Litotipografia Editrice Alcione

Stampato su carta ecologica

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

Lorenzo Adami, Ivano Artuso, Barbara Battistello, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Alberto Bianchini, Diego Biasiotto, Michele Covi, Paolo Dalla Valle, Marco Dal Ri, Andrea Debiasi, Mara Decristan, Simonetta Dellantonio, Alessandro Di Martino, Walter Eccli, Paolo Facchini, Alessia Failla, Franco Frisanco, Eugenia Ghezzi, Francesco Gobbo, Alessio Iovane, Alessandra Lucianer, Sara Luchetta, Annamaria Llupi, Luca Loner, Carlo Micheli, Alessandro Paris, Valeria Pedrotti, Federica Pretti, Angelo Rossi, Elisa Rossi, don Renato Scoz, Andrea Segnana, Davide Tonazzolli, Roberta Valentini, Daniela Zanetti, Marco Zanoni, Federica Ziller.

Finito di stampare nel mese di dicembre 2011

ISSN 2038-551X



VAI AL SITO

A tutti gli studenti.

Sommario

10 - 23

STORIA ANTICA

24 - 33

STORIA RECENTE (2009 - 2011)

34 - 57

REALTÀ

-
- | | | |
|--|--|--|
| <p>12 C'era una volta una scuola...</p> <p>18 Osvaldo Orsi: l'esploratore docente</p> <p>19 Alla ricerca della tomba perduta: ritrovata a Vienna la tomba di Edmund Mach</p> | <p>26 Lo sviluppo dell'offerta formativa del Centro Istruzione e Formazione della FEM alla luce del riordino nazionale e provinciale dei piani di studio</p> <p>33 Relazione sull'esperienza del giornalino scolastico</p> | <p>36 Formazione ed aggiornamento professionale degli operatori del settore agricolo e forestale</p> <p>39 Il Tecnico Superiore del verde, una nuova figura professionale formata a San Michele</p> <p>44 Essere protagonisti dello sviluppo rurale di domani: approfondimenti sulla cooperazione</p> <p>49 Il Convitto della Fondazione Edmund Mach</p> <p>52 L'esperienza religiosa in convitto</p> <p>53 Istituto Agrario San Michele all'Adige - Consorzio Associazioni con il Mozambico</p> |
|--|--|--|

96 - 105

ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

106 - 129

OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

58 - 83

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

84 - 87

MONDO DEL LAVORO

88 - 95

SGUARDO SUL MONDO

- 60 Volo nel mondo delle api
- 61 Sulle ali della passione - Esperienze di tirocini volontari
- 64 La scuola alla Fenice
- 67 *Production Techniques*: un progetto pilota per l'inglese come lingua veicolare nelle materie professionalizzanti
- 70 Summer School Cultural Tour
- 72 Cineforum a scuola
- 74 La Biblioteca dell'Istituto offre spunti
- 76 Congratulazioni a Sara Luchetta vincitrice della Gara Nazionale dell'Istruzione Professionale
- 78 Cibo e vino per i sensi: enotecnici e ristorazione si incontrano
- 80 Coltiviamo anche la passione per lo sport
- 82 Il ricordo è un modo d'incontrarsi

- 86 È nato "Diogene Cercalavoro" a servizio degli ex studenti e delle Aziende

- 90 San Michele - Prijedor: 8 anni di "fruttifera" collaborazione
- 91 Wintersporttag
- 92 Retrospectiva sul mondo: incontro con gli insegnanti in pensione

- 8 - 9 PREFAZIONE
- 130 - 147 ALBUM
- 148 - 152 STAFF

Prefazione



Marco Dal Rì
dirigente Centro Istruzione e Formazione

È con viva soddisfazione che mi accingo a presentare la seconda edizione dell'annuario del Centro Istruzione e Formazione della FEM. Da quest'anno l'annuario si collega all'anno scolastico e quindi questa pubblicazione fa riferimento all'anno 2010/2011. L'impostazione, come anche la linea editoriale, seguono fedelmente quella del precedente volume.

Anche la presente edizione inizia con alcune note storiche dal titolo "C'era una volta una scuola" che riprendono e proseguono il percorso storico già iniziato nella precedente edizione, il "C'era una volta un castello", approfondendo gli aspetti scolastici e didattici legati ai primi anni di vita dell'Istituto, sotto la direzione di Edmund Mach.

L'annuario si arricchisce poi di un altro capitolo storico riguardante un importante direttore che operò presso l'Istituto nei primi anni del '900: si tratta di Osvaldo Orsi, figura forse non sufficientemente ricordata e valorizzata e che merita, riteniamo, di essere riscoperta.

Questo apporto rappresenta l'inizio di una serie di approfondimenti storico-biografici su personaggi di rilievo che hanno operato presso questo Istituto, al fine di mantenere vivo il ricordo e la memoria di personalità che hanno reso autorevole il nome dell'Istituto Agrario di S. Michele.

Un altro capitolo è dedicato all'attività di riordino dei piani di studio in base a quanto previsto dai recenti regolamenti a livello nazionale e provinciale.

Anche il nostro Istituto dovrà produrre delle linee guida nell'ambito delle diverse articolazioni (agraria, agroindustriale e agroalimentare) tenendo conto delle peculiarità del territorio in cui opera e recuperando molte delle esperienze formative maturate fino ad ora.

Ampio spazio si è dato quindi all'attuale realtà del Centro Istruzione e Formazione (C.I.F.), con particolare riferimento ad alcune attività formative e non solo: si tratta delle proposte educative attuate nell'ambito del convitto studentesco, dell'attività di formazione per adulti (corsi agricoli) e dell'alta formazione professionale nel settore del verde. Sono attività molto importanti che vedono coinvolti non solo docenti ma anche esperti, liberi professionisti e tecnici operanti presso altre strutture.

Seguono altri capitoli, quali ad esempio "I protagonisti della scuola", "Il mondo del lavoro", "Uno sguardo sul mondo" dove vengono riportate diverse attività ed esperienze che hanno coinvolto studenti e docenti nel corso dell'anno scolastico 2010-2011 e che in parte continueranno anche nei prossimi anni. L'angolo dell'UDIAS, in particolare, nel rimarcare lo stretto rapporto esistente tra scuola ed ex-allievi, ha scelto quest'anno di presentare la biografia di Ferdinando Tonon, illustre ex-allievo, classe 1919, che tra i suoi meriti ha anche quello di appartenere al gruppo dei fondatori dell'associazione nel lontano 1946.

Chiudono l'annuario due capitoli: uno dedicato al resoconto dei viaggi di fine corso delle classi quarte e sesta nell'anno scolastico 2010-2011 e uno dedicato alle foto degli allievi diplomati, e non solo...

Sento il dovere di concludere questa breve presentazione ringraziando tutti coloro che hanno collaborato a vario titolo al compimento dell'Annuario ed in particolare la professoressa Roberta Bernardi che, come per la precedente edizione, ha contribuito a trasformare le idee iniziali nella concreta realizzazione della presente pubblicazione.

S. MICHELE a/A.

coll' Istituto agrario pro

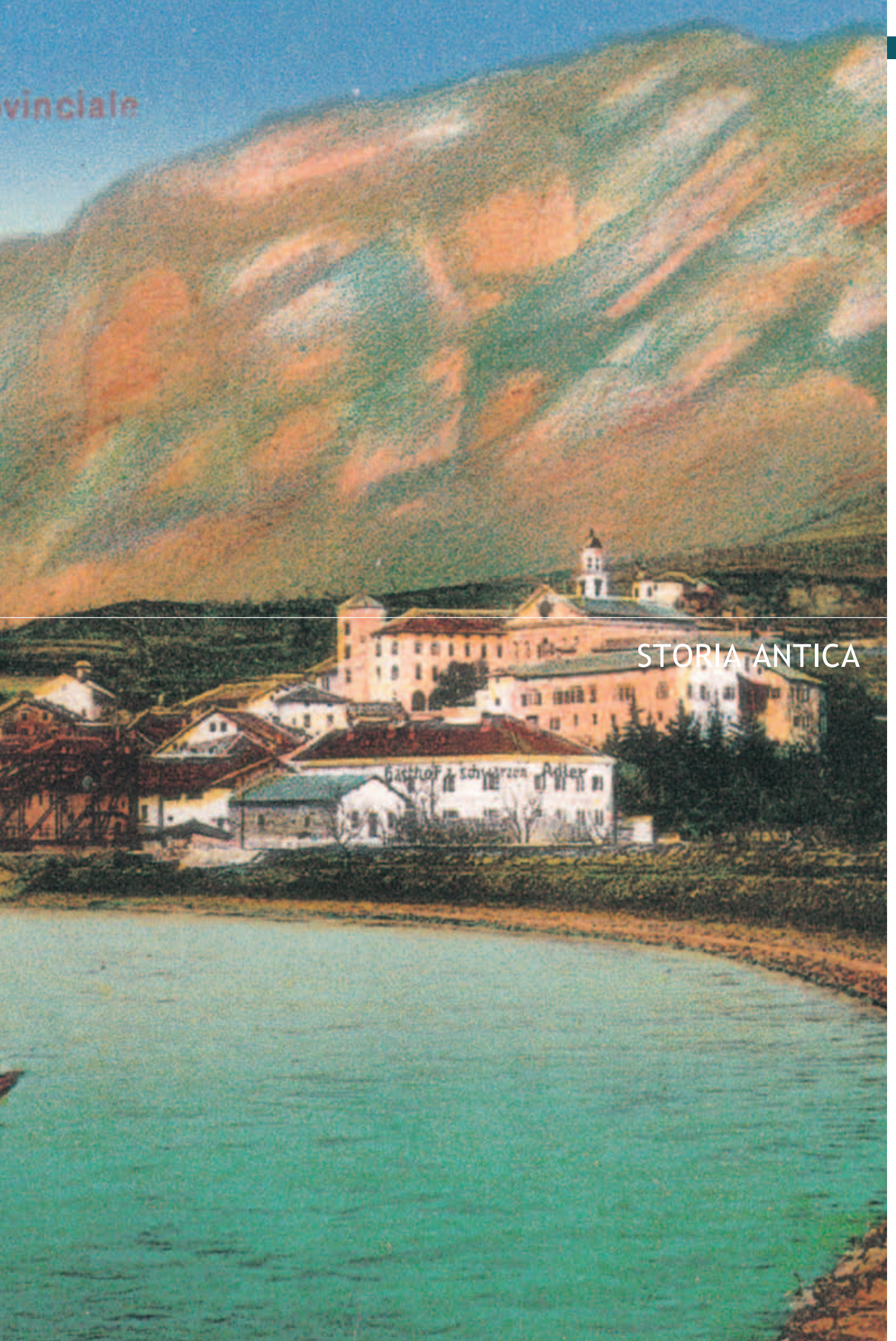
18.1.14

- 12 C'era una volta una scuola...
- 18 Osvaldo Orsi: l'esploratore
docente
- 19 Alla ricerca della tomba perduta:
ritrovata a Vienna la tomba di
Edmund Mach



vinciale

STORIA ANTICA



C'era una volta una scuola...



Andrea Segnana
docente di materie letterarie presso il CIF

VIVIAMO IN TEMPI DI RIFORME E DI PROFONDI CAMBIAMENTI del nostro istituto scolastico, che muta pelle per arricchire e rimodellare l'offerta formativa, riarticolando gli indirizzi di studio e ampliando ulteriormente le qualifiche dell'Istruzione e Formazione Professionale. Aumentano la complessità e, forse, le sfide che si profilano all'orizzonte, come del pari subisce importanti variazioni anche il tessuto economico della nostra provincia e si evolve il settore agricolo di riferimento per l'Istituto, sotto le spallate della globalizzazione e la supervisione dell'Unione Europea.

Ben diverso, anche se comunque assai problematico, era il panorama che vide l'inaugurazione della scuola nel novembre del 1874. La crisi agricola e le numerose malattie che nei decenni precedenti avevano devastato le nostre colture, e che si sarebbero manifestate con maggiore intensità anche nel decennio successivo, assieme a devastanti alluvioni, imponevano una riflessione sullo stato

dell'agricoltura nel nostro territorio e la realizzazioni di interventi che potessero trasformarla.

Ecco, quindi, che dopo numerose discussioni sorse l'Istituto Agrario, per volontà della Dieta (cioè del parlamento) tirolese, come punto di riferimento e stimolo per l'organizzazione degli interessi agricoli di tutto il Land a cui allora apparteneva il Trentino e con sede a San Michele, nell'ex convento agostiniano.

La Giunta regionale scelse come direttore il dottor Edmund Mach, austriaco, allora assistente della stazione di ricerca dell'Istituto enologico e pomologico di Klosterneuburg.



EGLI CONOSCEVA BENE L'ITALIANO E FU INCARICATO DI PRESENTARE UN PROGETTO che prevedeva, fin da subito, che la scuola sarebbe stata affiancata da una stazione sperimentale, con annessa azienda agricola (podere, come si diceva allora), e si sarebbe rivolta a tutti gli abitanti del Tirolo cisalpino, sia di lingua tedesca che di lingua italiana.

Già nello Statuto originario fu previsto che la nuova scuola non avrebbe dovuto avere soltanto il compito di formare abili agricoltori, ma anche quello di agire di concerto con la stazione sperimentale e l'azienda, perseguendo il miglioramento delle caratteristiche e delle potenzialità dell'agricoltura. Un'intuizione che rimarrà a caratterizzare tutta la storia successiva e che ancora oggi si sostanzia attraverso le relazioni tra l'istituto scolastico, la ricerca e l'assistenza tecnica alle aziende.

Un'importante scelta di fondo riguardò l'utenza e il livello di istruzione a cui puntare. Si arrivò, vista la prevalenza della piccola e media proprietà privata nel Trentino, a optare per istituire una

sopra

1. Edmund Mach.

nella pagina a lato

2. Mappa dell'edificio storico (nei diversi piani).

3. Mappa dell'edificio storico.

scuola tecnica agraria inferiore, aperta cioè agli allievi usciti con buon profitto dalle scuole popolari, invece che una scuola media, di livello superiore. Per potersi iscrivere a San Michele era quindi necessario possedere una soddisfacente preparazione nelle materie di base. Da poco, dal 1869, nella Monarchia asburgica era stato elevato l'obbligo scolastico fino al compimento del quattordicesimo anno di età, istituendo contestualmente le scuole civiche pensate come il completamento delle cinque classi precedenti e che prevedevano la frequenza obbligatoria di ulteriori tre classi: la sesta, la settima e l'ottava, con insegnamento obbligatorio anche del tedesco.

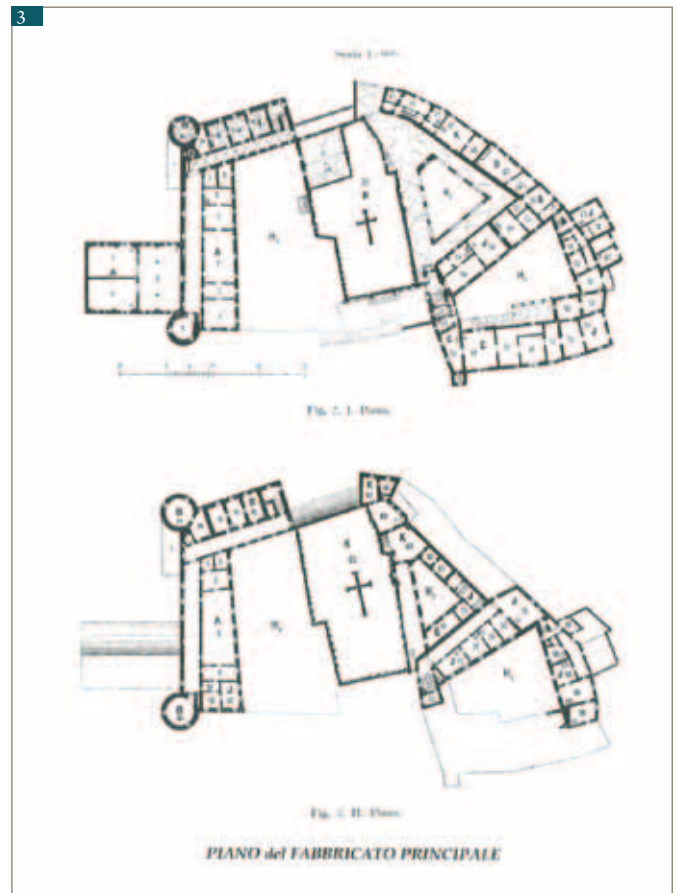
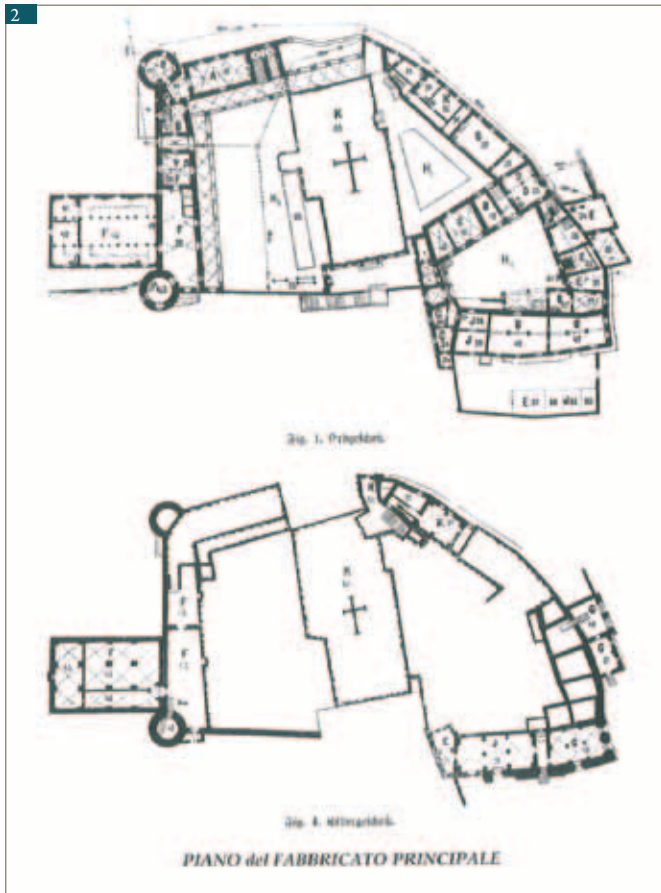
Le altre condizioni per essere ammessi alla scuola erano di aver compiuto almeno sedici anni, di essere di sana e robusta costituzione e di poter presentare un attestato del Curatore d'anime sul contegno religioso e morale. Ci si rivolgeva a giovani in grado di poter lavorare e rispettare le regole interne, che non fossero cioè fonte di preoccupazione per chi si occupava della gestione. Le modalità di ammissione degli studenti (all'inizio, al massimo quindici iscritti ogni anno secondo lo Statuto) prevedevano venisse data priorità ai residenti in Tirolo, e che si applicasse una sorta di "proporzionale etnica" per cui il rapporto tra tedeschi e italiani doveva essere di cinque a tre, rispettoso cioè dell'effettiva consistenza della maggioranza tedesca e della minoranza italiana. Molti di questi, almeno dodici all'anno, cioè una percentuale notevole sul totale degli iscritti, potevano sfruttare delle borse di studio abbastanza corpose fornite dal Fondo culturale regionale.

La durata dei corsi fu fissata in due anni, con l'anno scolastico che iniziava il primo novembre e terminava a metà di luglio.

L'offerta formativa abbracciava tutti i settori dell'agricoltura sviluppati nel Tirolo, in modo che tutti gli iscritti potessero specializzarsi nelle colture più adatte al loro territorio di appartenenza, notevolmente diverso per morfologia e clima da Borghetto a Kufstein.

Nonostante il carattere di scuola inferiore, si arrivò a proporre programmi di insegnamento molto estesi, e a volte ambiziosi, in modo da corrispondere non solo alle esigenze di chi avrebbe poi amministrato e diretto il proprio limitato podere, ma anche a quelle di alunni che frequentavano San Michele pur già forniti di titolo di studio superiore a quello della scuola popolare, e che magari avrebbero, una volta "licenziati", assunto la direzione di aziende o cantine anche di proporzioni rilevanti. I due gruppi classe, quindi, erano molto eterogenei, almeno all'inizio, con differenze di provenienza e di preparazione. Non tutti, comunque, possedevano un'azienda e molti finivano per trovare un'occupazione come agenti o fattori di campagna.

Queste diversità si riflettevano anche sulle modalità di fruizione della scuola e del convitto ad essa annesso. Accanto agli studenti "ordinari", che si dividevano in interni, con vitto e alloggio presso l'Istituto come convittori, ed esterni, che alloggiavano invece nel paese e prendevano comunque parte a tutti i lavori ed esercizi pratici previsti, v'erano coloro che si erano iscritti soltanto per acquisire una preparazione specifica nel campo agrono-



in basso

4. Legenda mappe.

5. Mappe edifici agricoli.

nella pagina a lato

6. Possedimenti annessi all'Istituto Agrario.

mico, soprattutto pratico, anche solo per brevi periodi (esempio durante la vendemmia) e che venivano definiti "uditori straordinari" od ospiti.

Teoria e pratica si completavano a vicenda, senza che l'una prevalessesse sull'altra. Al mattino si svolgevano attività teoriche all'interno della scuola, mentre il pomeriggio era riservato ai lavori pratici obbligatori per tutti gli alunni, indistintamente.

Più precisamente, lo Statuto dell'Istituto definiva che le ore di insegnamento teorico sarebbero state quattro in inverno e tre in estate, con una breve pausa estiva di cinque o sei settimane

durante le quali gli scolari potevano richiedere il permesso di ritornare a casa: se rimanevano, però, erano tenuti a lavorare in Istituto, che del resto assumeva anche ragazzi della stessa età soltanto per la gestione dell'azienda, dando loro in cambio vitto ed alloggio.

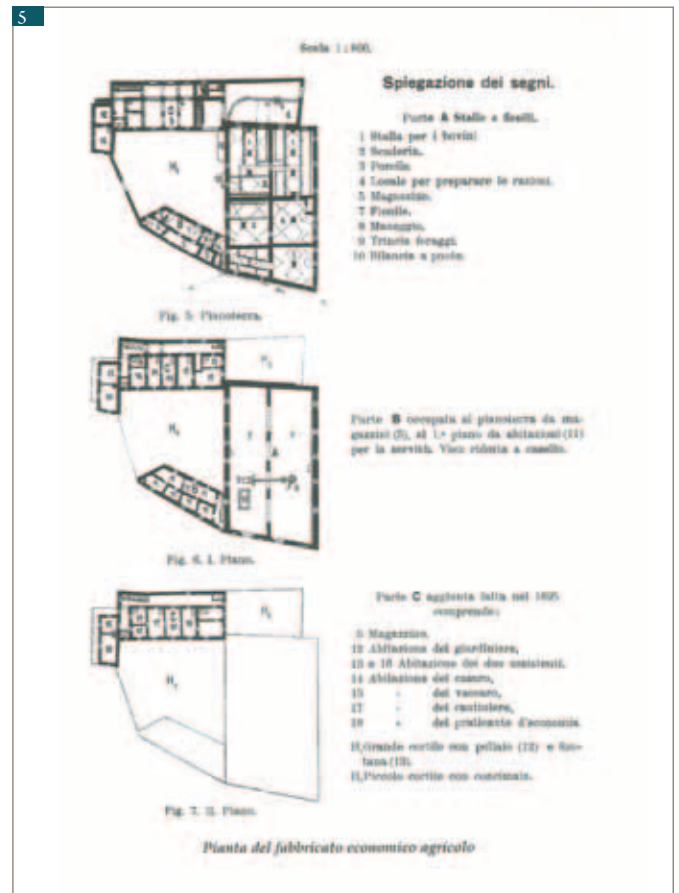
Le materie d'insegnamento erano parecchie e la loro denominazione era una prova eloquente della preparazione che si intendeva far acquisire. Il primo anno religione, continuazione dell'insegnamento della scuola popolare (scrittura, grammatica, far di conto, geometria, fisica di base, geografia e storia dell'Impero Asburgico), composizione (alternata allo studio della seconda lingua), scienze naturali con esercitazioni di campo e laboratorio, zoologia e botanica, mineralogia e petrologia, fisica e meteorologia, chimica generale, agronomia e orticoltura, frutticoltura e pomologia, silvicoltura.

Durante il secondo anno, il piano di studi era disegnato con l'intento di fornire una ulteriore specializzazione e comparivano così chimica agraria, zootecnia (con i processi e le tecniche di caseificazione), veterinaria, apicoltura e bachicoltura, viticoltura ed enologia (a cui venivano riservate molte ore alla settimana di lezione, per l'importanza che comunque la produzione di vino nell'allora Tirolo meridionale rivestiva per la Monarchia), contabilità, economia rurale e agrimensura, mentre venivano abbandonate le materie attinenti alle scienze naturali. Se andiamo a vedere i piani di studio del nostro Istituto Tecnico, non possiamo evitare di notare che già allora nel curriculum comparivano tutte

4



5



o quasi le materie professionalizzanti presenti oggi, a riprova dei caratteri di avanguardia e di modernità dell'indirizzo di studi.

Le attività pratiche eseguite dagli studenti erano varie e andavano dall'aratura alle semine dei cereali, dei prati e degli orti, dal taglio del fieno alla mietitura, dagli innesti delle viti ai lavori in cantina, dalla costruzione delle botti alle analisi chimiche in laboratorio, relative alla determinazione dello zucchero, dell'alcool e dell'acidità. Le operazioni nei campi fisicamente più pesanti venivano però fatte svolgere esclusivamente ai braccianti del podere.

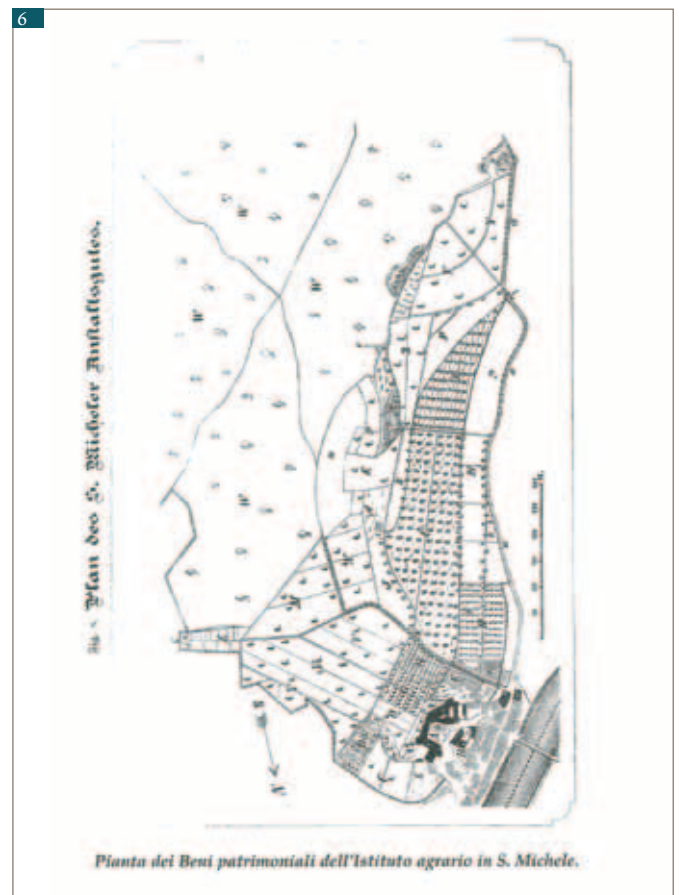
IL CARICO ORARIO, COME SI DIREBBE OGGI, ERA MOLTO PESANTE E IMPEGNATIVO. In convitto, gli ordinari interni si alzavano alle cinque, assistevano alla messa nella cappella e poi facevano colazione. Alle sei iniziavano le attività scolastiche che venivano interrotte per il pranzo alle undici ed erano scandite, nell'ordine, in ore di studio individuale, di lezioni di materie elementari e di istruzione tecnico-agricola, di esercitazione nei lavori pratici e ancora di studio individuale. Terminata la pausa pranzo a mezzogiorno, d'inverno si eseguivano lavori pratici fino alle cinque del pomeriggio; d'estate, invece, si rimaneva in campagna fino alle sei (sette nei mesi più caldi). Poi la cena alle sette, la preghiera serale, ancora studio o ripetizione, e il riposo scattava finalmente alle nove d'estate e alle otto e mezza d'inverno. Un ritmo davvero d'altre stagioni!

Al termine del primo anno veniva comunicato ufficialmente ai genitori l'andamento scolastico soffermandosi su contegno, profitto ed applicazione allo studio e al lavoro. Non vi erano allora né udienze individuali, né udienze generali: gli insegnanti erano autorità riconosciute e gli studenti non potevano sfruttare gli istituti di partecipazione democratica oggi esistenti. Al termine del secondo anno si doveva sostenere un esame impegnativo, nei primi tempi alla presenza, ingombrante ma anche stimolante per gli studenti, di molti ospiti importanti, ad esempio il Capitano della Dieta tirolese, e la giornata si concludeva con la consegna degli attestati di licenza e con un pranzo di

congedo fra docenti e allievi.

Tutti erano tenuti al rispetto del regolamento interno che prevedeva delle rigide prescrizioni, anche se, curiosamente, in molti casi non molto difformi da quelle dell'attuale regolamento d'istituto, ma che certamente mettevano di più l'accento sull'ubbidienza ai superiori, sulla puntualità, sul comportamento irreprensibile e sul silenzio assoluto che si doveva rispettare all'interno dei locali scolastici, quasi a voler ricreare le passate atmosfere monastiche. Anche le entrate ed uscite erano attentamente controllate e la vita sociale, dentro e fuori dalle mura, non era molto incoraggiata, tanto che ad esempio si potevano frequentare le osterie del paese, i bar di allora, soltanto previa autorizzazione. Anche l'utilizzo dei prodotti dell'Istituto veniva irreggimentato, e le trasgressioni severamente punite, arrivando a considerare furto il possesso non autorizzato di frutta e uva, come pure quello di vino e acquavite sottratti alla cantina.

Durante il lungo periodo in cui l'Istituto



nella pagina a lato

7. Trafiletto del quotidiano "Alto Adige" datato dicembre 1894.

8. 1891. Tradizionale foto di gruppo a fine anno scolastico.

Riconoscibili, da sinistra seduti: 2° Osvaldo Orsi (docente), 3° Cappellano Kofler, 4° Edmund Mach (Direttore), 5° Karl Mader (docente), 6° Otto Zimmermann (1° cantiniere), 8° Josef Schindler (docente).

fu diretto da Edmund Mach (che nel 1899 a cinquantatré anni si ritirò in pensione e venne subito nominato dal Ministero dell'Agricoltura di Vienna come referente per la viticoltura, la frutticoltura ed enologia, indubbio riconoscimento del suo valore professionale), gli iscritti al biennio ordinario passarono progressivamente da trenta a sessanta, dei quali una percentuale di circa il settanta per cento, destinata nel tempo ad aumentare, arrivava al conseguimento della licenza. Naturalmente, erano i giovani studenti che provenivano dalle scuole popolari a faticare di più nell'ottenere buoni risultati.

Le statistiche relative a quegli anni rivelano un successo crescente della formula adottata, di scuola inferiore biennale, specie se confrontata con l'esperienza del quasi gemello istituto agrario provinciale di Rotholz, nel Nord Tirolo, dove i corsi annuali incontrarono invece maggiori difficoltà, forse per la mancanza di una stazione sperimentale annessa, mentre funzionarono i corsi semestrali o temporanei, che pur vennero a partire dagli anni ottanta organizzati anche a San Michele (i più importanti, nei primi decenni, quelli di caseificio, forestale, innesto viti, drenaggio, viticoltura ed enologia). Altra considerazione importante riguarda la leggera prevalenza, nonostante i vincoli statuari alle iscrizioni, dei "licenziati" di madrelingua italiana, segno che l'habitat naturale dell'utenza dell'Istituto erano

soprattutto le vallate del Trentino.

Proprio l'aumento progressivo degli iscritti, indice ulteriore di una positiva ricaduta dell'offerta formativa sul territorio, porterà alcuni deputati trentini a presentare a fine secolo la richiesta alla Dieta tirolese di istituire, in aggiunta al corso biennale, un corso superiore nelle forme delle scuole medie di agricoltura, sia per migliorare ulteriormente il profilo in uscita degli alunni (il Pecup, si direbbe oggi...) che per valorizzarne maggiormente le esperienze scolastiche pregresse. Ma il governo locale rifiutò, paventando evidentemente il timore che tale scelta potesse causare rimostranze e scompensi nell'equilibrio politico e nazionale della regione.

È importante ricordare che le lingue d'insegnamento erano naturalmente due, anche se erano solamente i trentini ad avere appreso nelle scuole civiche una seconda lingua. Visto che, però, i docenti erano quasi tutti di madre lingua tede-

sca e non era possibile offrire due corsi paralleli in italiano e in tedesco perché sarebbe costato troppo alle casse regionali, si scelse la soluzione di impartire la stessa lezione in entrambe le lingue nella stessa ora, in modo da permettere a tutti gli allievi di comprendere con profitto. Di fatto, però, gli studenti passavano metà delle ore scolastiche a studiare o esercitarsi a parte.

I docenti, commisurati al numero degli studenti, erano molto pochi rispetto ad oggi e venivano nominati direttamente dalla Giunta regionale. Anche per loro era vincolante il parere favorevole dell'Ordinariato per il Cappellano, cioè della chiesa cattolica austriaca. Oltre a Mach, che fu sempre anche insegnante di chimica generale, chimica agraria ed enologia, vi erano il cappellano dell'Istituto, che insegnava religione ed anche le materie di base in lingua tedesca e italiana (i cosiddetti "oggetti elementari"), dirigeva le devozioni giornaliere degli studenti interni e celebrava le funzioni sacre nella cappella dell'Istituto, un docente di frutticoltura, viticoltura ed orticoltura, che sovrintendeva anche ai lavori pratici nei vigneti, nel frutteto e nel vivaio, e un insegnante di agronomia, zootecnia, caseificio e contabilità agraria (computisteria), che si occupava anche del lavoro nei campi, nella stalla e nel casello.

FINO AL 1884, QUANDO FU ISTITUITA UNA NUOVA CATTEDRA di storia naturale, geometria, agrimensura ed esercizi pratici, i docenti effettivi furono dunque soltanto due, più il direttore e il cappellano, tutti dimoranti all'interno dell'ex monastero,

PER SAPERNE DI PIÙ

Consultare:

- Istituto Agrario Provinciale e Stazione Sperimentale in S. Michele a/A - Trento, Il primo cinquantenario 1874-1924, Trento, Tipografia Nazionale, 1924.
- Isa Pastorelli (a cura di), Storia vecchia e nuova di un antico castello. Otto secoli in S. Michele all'Adige, Trento, TEMI, 1951.
- Fabio Giacomoni, L'Istituto agrario di S. Michele all'Adige. Dall'antico monastero agostiniano al nuovo centro sperimentale, S. Michele all'Adige, 1994.

con gli alunni convittori. Erano coadiuvati dal primo assistente della stazione sperimentale che insegnava fisica e meteorologia, dai docenti "straordinari" che raggiungevano la scuola di solito una volta a settimana per tenervi delle lezioni di selvicoltura, veterinaria, bachicoltura e apicoltura e dai docenti ausiliari che operavano anche nelle altre strutture dell'Istituto.

Nel periodo di Mach, i più noti e importanti insegnanti furono sicuramente Mader e Samek, sempre presenti assieme ai cappellani rev. Mühlberger, in un primo tempo, e Kogler poi. Vi era inoltre un cantiniere che istruiva gli alunni nell'arte del bottaio e dei sorveglianti di convitto che spesso erano anche dei praticanti d'azienda.

A mantenere la pulizia dei locali e delle scuole e a provvedere al vitto e all'alloggio degli studenti pensavano le reverende suore della congregazione S. Vincenzo de' Paoli di Innsbruck, dirette da una superiora, che alloggiavano nei locali dell'ex monastero.

Oltre all'azienda sperimentale, vi erano molti laboratori e strutture per le attività pratiche, così come oggi. Gli studenti avevano a disposizione la cantina, il caseificio, il laboratorio chimico, la stazione sperimentale, la stazione per il controllo semi, la stalla, una biblioteca con opere di natura agricolo-scientifica, e un piccolo museo che raccoglieva modelli e collezioni in vari campi. Insomma, nulla fu lasciato al caso e furono riservate molte attenzioni alla dotazione infrastrutturale a servizio dell'attività didattica e formativa, per creare le condizioni ottimali affinché gli studenti si liberassero da convinzioni quasi ancestrali relative alle consuetudini nelle pratiche agricole e si convincessero ad accogliere le novità, ad esempio legate alle scoperte della chimica, settore allora in piena espansione, per poi farne tesoro nella conduzione delle proprie aziende.

Paragonando l'offerta formativa odierna dell'Istituto con quella voluta da Mach, si individuano parecchi punti di contatto o linee di continuità, e trova conferma

il connubio tra istruzione e formazione tecnica e professionale e la formulazione di percorsi di apprendimento e aggiornamento in campo agricolo e forestale che possano servire a preparare operatori e tecnici di settore aperti alle sfide del cambiamento e coscienti delle difficoltà dovute alla globalizzazione e, in ultimo, alla crisi economica che stiamo attraversando e di cui è ancora difficile valutare le conseguenze.

1894: di giovedì sera all'Istituto Agrario...

7

IX n. 280
 № L' "Alto Adige" Venerdì-Sabato 17-18 Dicembre 1894 P. 3

UNA BELLA SERATA NELL'ISTITUTO DI S. MICHELE. — S. Michele, 6. — Per questione d'affari mi portai ieri in quest'oasi operosa che è la scuola agraria di S. Michele, dove da mattina a sera si studia e si lavora nel campo agricolo, con non piccolo vantaggio del paese. Quale antico allievo strinsi cordialmente la mano ai miei docenti, dei quali conservo ben grata memoria e finite le mie faccende, volero ritornare a casa mia ancor nella giornata, ma venni invitato, essendo giovedì, alla serata di musica perché in quella scuola tutti i giovedì vi è gratuita lezione di musica e canto, ciò che non era al tempo mio. E' chiaro che quel zelante Direttore escogita sempre qualche cosa di nuovo, per rendere più attraente il suo istituto, sia dal lato scientifico, sia da quello ricreativo.

Non fu piccola la mia sorpresa quando la sera dopo cena, entrato nel vasto refettorio, vi ritrovai riuniti i docenti, alcuni forestieri, ospiti, come me, accidentali, e tutti gli allievi riuniti, tanto che quell'ampio locale capiva a stento così numerosa brigata. Gli alunni italiani, dilettanti di musica, in fondo alla sala, intorno ad un pianino, con due violini, due mandolini ed una chitarra, eseguirono un improvvisato programma di 8 pezzi, diretti da quel geniale giovinotto che è il sig. Sottocorona, che sedeva al piano. Il signor Jacob di Rovereto ci fece sentire la sua buona voce, accompagnandosi maestrevolmente colla chitarra. Dal lato opposto i tedeschi, diretti dal nuovo maestro di canto R. Don Malpaga, cantarono vari cori e l'allievo sig. Pasoli cantò un a-solo con bella voce di tenore.

Un altro allievo, del quale mi sfugge il nome, pizzicava assai bene la cetra. L'effusione divenne presto generale; ognuno vi metteva un pò di suo, con piena libertà d'azione, tanto che quattro forestieri improvvisarono un quartetto, che ebbe, come ogni altra produzione, largo applauso. Fu biszato e ribisato il crescendo e smorzando del mandolino e chitarra, maestrevolmente eseguito. La socievolezza regnò sovrana, i più timidi allievi si fecero modestamente baldi ed in ogni punto della sala si vedeva il buon Direttore che stropicciandosi le mani godeva dell'allegria dei suoi allievi ed aveva un'affettuosa parola per tutti. Come egli stesso mi disse, nel nuovo decoroso albergo che si sta erigendo vi sarà una sala destinata all'istruzione ricreativa degli allievi ed amici, ove la musica ed il canto avranno il primo posto. Lasciai questo luogo di care memorie stringendo la mano a tutti, convinto che a S. Michele, senza distinzione di nazionalità, si studia, si lavora e si gode nella migliore armonia.

A cura del dott. Saltori Mirco, archivista, ex allievo FEM



Osvaldo Orsi: l'esploratore docente



Raffaele Bertè
docente IRC presso il CIF

OSVALDO ORSI NACQUE A ROVERETO NEL 1870. Compì gli studi universitari alla Scuola Superiore di agricoltura di Milano. Abilitato all'insegnamento della viticoltura e della frutticoltura ottenne al termine dei suoi studi l'incarico di terzo docente e di docente della cattedra ambulante tirolese presso l'Istituto Tecnico di San Michele, quest'ultima creata per facilitare l'apprendimento dell'agricoltura sul campo. Orsi ebbe un'impressionante attività accademica, ove si può riscontrare un'intensa passione per l'insegnamento alternato al lavoro di ricerca nelle stazioni di controllo e di esperienze sul campo.

Le sue relazioni e i suoi articoli riguardo alle visite fatte, alle lezioni trattate in classe e alle ricerche sui territori montani scritti dal 1884 al 1930 riempiono oggi il fondo antico della Biblioteca dell'Istituto Agrario.

Nel 1909, anno in cui era direttore Schindler, Orsi venne investito della carica di vicedirettore. Durante la guerra subì il confino a Katzenau dal 1914 al 1919. Furono anni difficili sia per Orsi, che per l'Istituto che subì diversi saccheggi da parte dell'esercito austriaco e persino dal popolo affamato. Solamente dopo l'annessione del Trentino all'Italia, e precisamente il 25 ottobre 1919, il dottor Orsi fu insignito della commenda della Corona d'Italia e nel novembre successivo fu nominato Direttore dell'Istituto Agrario.

La prima iniziativa del suo mandato fu un corso riservato agli invalidi e mutilati di guerra per aiutare queste persone a riprendere la propria attività di agricoltore.

stituito e in primo luogo per i suoi amati studenti.

Quest'ultima affermazione è confermata dalle commoventi poesie dedicate al professore dai suoi allievi durante il confino, che sono state racchiuse in una raccolta ancora disponibile nell'archivio di Rovereto. Nelle liriche emergono i lati umani, ricchi di valori e anche di fede: Orsi viene definito dagli studenti come Santo, fervente Orante, ricco d'amore, insegnante unico e papà dell'Istituto che si sente orfano senza la sua presenza.

Lasciò la direzione dell'Istituto agrario nel settembre del 1928 dopo ben 43 anni di fedele e fruttuoso servizio alla scuola, ove comunque rimase in veste di ricercatore volontario concentrandosi sulla selezione delle sementi.

SI DEVE INOLTRE A LUI UN INTENSO LAVORO DI RIPARO DEI VITIGNI DELL'ISTITUTO ed un nuovo corso accademico di specializzazione nella trasformazione e produzione di prodotti caseari.

La sua ricerca nel campo scientifico si concentrò sulla viticoltura e le malattie della vite e fu uno dei pionieri nelle ricerche della lotta biologica. Un'altra delle

sue grandi passioni fu l'alpinismo, attività che lo portò a scalare numerose vette trentine. In suo onore si trovano alcuni percorsi alpini omonimi.

I punti di forza di Orsi furono, oltre alla sua solida e vasta preparazione accademica che gli consentiva di spaziare dall'agricoltura all'economia, il suo cuore, la grande passione per l'agricoltura, per l'I-



Bibliografia

Biblioteca dell'Istituto: Bollettino d'Agricoltura numeri vari dal 1886 al 1930, in particolare n.34 del 25/10/1919; Almanacco Agrario; Biblioteca del Museo degli Usi e Costumi di S. Michele all'Adige: Fabio Giacomoni, "L'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige", ed. Litografia Editrice Saturnia, Trento, 1994; Isa Pastorelli, "Storia vecchia e nuova di un antico Castello", ed. Mutilati e Invalidi, Trento, 1951; Archivio della Biblioteca Civica di Rovereto, sez. antichità; A.A., V.V.: "Poesie" a cura degli amici di Osvaldo Orsi, Mezzolombardo, 1930.

Alla ricerca della tomba perduta: ritrovata a Vienna la tomba di Edmund Mach



Walter Eccli
Collaboratore del CIF

NOTIZIE SU EDMUND MACH, FONDATORE DELL'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE NEL 1874, sono abbondantemente reperibili nella letteratura vitivinicola europea. Anche i suoi articoli su riviste specializzate dell'epoca e le varie pubblicazioni sono note agli studiosi del settore. Quello che invece non si sapeva sull'illustre personaggio era il luogo della sua sepoltura.

Per ovviare a questa lacuna, nel 2009 sono iniziate le ricerche. Ovviamente la priorità delle ricerche doveva concentrarsi sulla capitale austriaca ove si era trasferito a Vienna a fine secolo.

Ben presto ho dovuto constatare che la ricerca, che ritenevo abbastanza facile, non dava alcun risultato anche perché gli archivi dei vari cimiteri di Vienna erano aggiornati solo sugli ultimi 50 anni circa.

Per effettuare ricerche su decessi anteriori bisognava seguire altre strade, lavoro che doveva essere espletato in loco.

Dopo aver cercato aiuto presso la nostra "scuola madre" di Klosterneuburg (che ha saputo fornirmi delle utili indicazioni ma non sufficienti per arrivare alla meta), mi sono ricordato di un conoscente viennese (Gerhard Bobr) che ama, nel suo tempo libero, spulciare vecchi archivi alla ricerca di dati e informazioni su temi vari.

nella pagina a lato

9. Osvaldo Orsi, l'esploratore docente.

in questa pagina

10. Targa commemorativa posta sulla tomba dove Mach fu sepolto 110 anni fa.

11. Da sx a dx: il Presidente Francesco Salamini, il Dirigente del CIF Marco Dal Ri ed il Direttore dell'Istituto agrario di Klosterneuburg Karl Vogel.



L'HO CONTATTATO E GLI HO CHIESTO DI INFORMARSI dove fosse sepolto il nostro fondatore. Dopo qualche settimana mi ha risposto confermandomi quello che già sapevo, ovvero che era piuttosto complicato avere informazioni circa persone decedute oltre cento anni fa. Mi disse comunque che non avrebbe trascurato la cosa e che avrebbe continuato a cercare negli archivi della città.

Saltuariamente mi informava delle sue ricerche e mi inviava anche qualche stralcio tratto da riviste dell'epoca in cui si parlava di Mach; ma la notizia del ritrovamento del sito dov'era sepolto non

A DISTANZA DI 110 ANNI DAL SUO FUNERALE, una delegazione della FEM guidata dal suo Presidente Francesco Salamini e composta dal Direttore generale Alessandro Dini nonché dal Dirigente scolastico Marco Dal Rì e dal sottoscritto, si è recata a Vienna al cimitero centrale a rendere omaggio al suo primo direttore. Alla presenza anche del direttore dell'istituto di Klosterneuburg Karl Vogl, il Presidente Francesco Salamini ha deposto una corona sulla tomba ed il Dirigente scolastico Marco Dal Rì ha quindi scoperto una targa che ricorda il luogo in cui giacciono le spoglie di Edmund Mach.



arrivava. Fra i vari articoli inviati mi era particolarmente interessante perché ripercorreva la vita di Mach, una specie di “cursus honorum” apparso sulla rivista “Allgemeine Weinzeitung” di Vienna sei giorni dopo la sua morte. Siccome questo articolo contiene anche notizie su Mach poco note, ho pensato che valesse la pena tradurlo e pubblicarlo in questo annuario (cfr. pagina seguente).

Dopo sei mesi, una mail di Gerhard Bobr mi annunciava del ritrovamento della tomba dove 110 anni fa, il 26 maggio 1901 venne sepolto Edmund Mach all'interno del più grande cimitero di Vienna, il “Zentralfriedhof”, a pochi passi dall'entrata principale. Poiché le tombe, in caso di assenza di eredi, a distanza di decenni dal decesso vengono riassegnate ad altre famiglie, sulla lapide non compariva più il nome del nostro primo direttore.

Trovata la tomba, era quindi obbligo morale per la Fondazione Edmund Mach provvedere ad onorare il suo fondatore con una targa recante la sua foto ed il suo nome.

E così è stato.



in questa pagina

12. Davanti al “Zentralfriedhof” (cimitero centrale) di Vienna: da sx a dx Marco Dal Rì, Karl Vogl, Francesco Salamini, Alessandro Dini.

13. Davanti alla tomba di Edmund Mach. Da sx a dx Karl Vogl, Gerhard Bobr, Francesco Salamini, Alessandro Dini, Walter Eccli, Marco Dal Rì.

14. Foto di gruppo all'entrata dell'istituto agrario di Klosterneuburg. Da sx Gerhard Bobr, Walter Eccli, Marco Dal Rì, Alessandro Dini, Karl Vogl, Francesco Salamini.

Allgemeine wein zeitung

Nr. 22 - Wien 30.05.1901

Redattore Antonio dal Piaz

IMPERIAL-REGIO CONSIGLIERE EDMUND MACH

L'improvvisa morte di Edmund Mach, avvenuta il 24 maggio dopo giorni di grandi sofferenze, è stata una grave perdita per la scienza enologica e per la viticoltura austriaca.

Edmund Mach aveva dato il meglio di se stesso già nei 25 anni di direzione dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, contribuendo più di ogni altro alla crescita della viticoltura nel Sudtirolo.

Tre anni fa si era aperto per l'insigne Professore un altro capitolo, ovvero l'incarico ministeriale di consulente per tutta la monarchia austro-ungarica nei settori della frutticoltura e della viticoltura. Per questo è stato chiamato a Vienna.

A ragione ci si poteva aspettare che per la viticoltura austriaca sarebbe iniziata una nuova era, nel senso che con Mach si sarebbe passati da una situazione di stallo in cui giaceva il ministero dell'agricoltura ad una situazione dinamica promossa da una mente autonoma ed esperta.

Anche se solo da poco tempo Mach si è dedicato a questo nuovo incarico, queste attese sono state del tutto soddisfatte ed i produttori vitivinicoli austriaci potevano guardare al futuro con maggior ottimismo di prima.

Tutte queste speranze sono state vanificate, forse per lungo tempo, dall'improvvisa scomparsa di Edmund Mach. E questo nel momento storico che vede il rinnovo di molti contratti commerciali del settore, la creazione di una nuova legge sul vino e la riorganizzazione della didattica viticola: sicuramente sarebbe stato fondamentale potersi avvalere della sua consulenza.

Edmund Mach nacque nel 1846 a Bergamo, dove suo padre svolgeva servizio come medico militare della monarchia austro-ungarica. Dopo le scuole medie a Leitmeritz e Praga, frequentò

la scuola di chimica al politecnico di Praga e concluse gli studi al politecnico di Vienna, dove insegnavano gli insigni professori Hlasiwetz, Pohl e Schrötter.

Nel 1867 ottenne il posto di assistente al laboratorio di chimica del Prof. Oser all'accademia forestale di Mariabrunn. Nel 1869 poté approfondire gli studi nelle materie agrarie presso l'accademia di Hohenheim; in questo periodo ebbe anche modo di effettuare viaggi di studio nella Germania meridionale ed in Francia. Nell'autunno del 1870 fu nominato "aggiunto" presso l'istituto sperimentale di chimica enologica a Klosterneuburg. Nel 1871, con il sostegno del ministero per l'agricoltura, ebbe modo di visitare gli istituti di ricerca agricola più importanti della Germania settentrionale.

Nel 1872 frequentò per un semestre il laboratorio di botanica all'università di Strasburgo in Alsazia diretto dal prof. De Barh, avendo anche occasione di visitare l'Alsazia e la Francia meridionale.

Nel 1873 Mach fu chiamato dal governo tirolese a ricoprire l'incarico di "direttore provvisorio" dell'Istituto agrario di San Michele col compito di istituirlo e quindi, nel 1875, la sua nomina di direttore fu confermata definitivamente.

Sotto la magistrale regia di Mach, la scuola di San Michele, pensata in un primo momento per far fronte solo alle esigenze del Sudtirolo, e la stazione sperimentale, istituita con finanziamenti modesti, si affermarono come "istituto modello" e la loro fama varcò ben presto i confini regionali, rendendo i nomi "Mach" e "San Michele" famosi ovunque esistesse viticoltura.

In questo Istituto, nonostante i mezzi a disposizione fossero modesti, furono realizzati innumerevoli lavori scientifici nei settori della viticoltura e del commercio del vino in modo che già all'inizio degli anni ottanta Mach risultava essere una delle più importanti personalità del settore enologico.

Nel 1881 apparve la prima edizione del "manuale di viticoltura", scritto a quattro mani col suocero Barone von

in basso

15. Rivista "Allgemeine Weinzeitung".

Babo; altrettanto dicasi per il "manuale di enologia", edito nel 1883. Quest'ultimo, dopo la morte del Barone von Babo, fu integralmente rivisto e rielaborato da Mach, che lo fece ripubblicare nel 1895.

Mach fu anche autore della prima metà del volume "La fermentazione e la tecnologia del vino", messo in stampa dal prof. Schwackhöfer.

Nel corso degli anni apparvero anche numerosi articoli scientifici a firma di Mach, ospitati in giornali del settore, compreso il nostro.

La sua attività non si limitò alla guida dell'Istituto agrario; egli va considerato come il rigeneratore della viticoltura e delle cattedre ambulanti del Sudtirolo. Inoltre contribuì fattivamente alla nascita delle prime cantine sociali e casse rurali (Raiffeisen) della regione.

Per anni fu anche membro effettivo nella veste di esperto in entrambe le sezioni del consiglio culturale del Tirolo.

Mach era presente, anche all'estero, ai congressi di viticoltura sia come referente di giornali che come relatore scientifico e fu spesso incaricato dal ministero austriaco di compiere viaggi di studio all'estero. Inoltre il ministero dell'agricoltura gli affidò l'incarico di ispettore delle scuole di agricoltura dell'Austria.

A riconoscimento dei suoi meriti in Tirolo ed in Austria, nel 1893 gli fu conferito il titolo di consigliere governativo.

In occasione del 25° anniversario di attività all'Istituto agrario di San Michele, le autorità regionali, il corpo insegnante, gli studenti e gli ex studenti attribuirono a Mach sincere lodi e calorose ovazioni che nessun'altra personalità del Tirolo aveva ricevuto prima di lui in forma così solenne.

Nel luglio del 1899 Mach fu nominato consulente e referente ufficiale per i settori della frutticoltura e della viticoltura del ministero dell'agricoltura della monarchia. In quell'occasione gli fu attribuito il titolo onorifico di "k.k.Hofrat" ovvero di imperial-regio consulente aulico.

A fine dell'anno scolastico, nel 1899, andò in pensione e si

trasferì a Vienna per dedicarsi interamente al nuovo incarico. Nel pieno vigore delle sue forze, sorretto da grandissima esperienza e conoscenza, la sua azione si fece ben presto notare nell'ambito settoriale del ministero, dove sviluppò, in modo instancabile, una serie di misure.

Ispezionando scuole e territori viticoli dell'impero austro-ungarico e presenziando a convegni, la figura di Mach era il punto di riferimento ministeriale per domande e consigli. Mach va considerato come l'"acquisto più fortunato" che il



ministero all'agricoltura è riuscito a fare a partire dalla sua costituzione. Con l'arrivo di Mach si sono aperti nuovi orizzonti per la viticoltura austriaca. Tutte queste attese si sono ora vanificate con il decesso di questa personalità.

Hofrat Edmund Mach non è stato comunque solo l'eccellente esperto che ha dato inizio alla moderna enologia e un instancabile organizzatore oltre che eccellente insegnante ma anche un uomo retto, scevro di falsità e superbia. Era modesto, privo di interessi specificamente personali, gentile e pronto ad aiutare, un

carattere nobile e aperto che ha incontrato il consenso e la stima di tutti coloro che hanno avuto contatti con lui.

Con la sua opera Edmund Mach non si è assicurato solo un posto indelebile nella scienza enologica ma rimarrà perennemente nel ricordo dei numerosi amici e degli studenti sparsi su tutto il territorio.

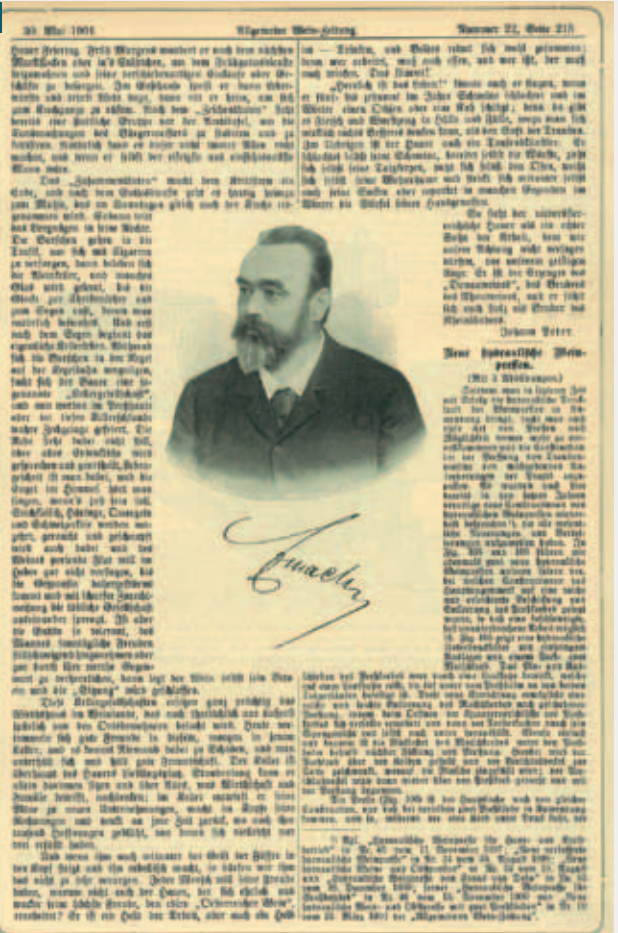
ONORE ALLA SUA MEMORIA!

Antonio dal Piaz
(traduz.: Walter Eccli)

15



15





- 26 Lo sviluppo dell'offerta formativa del Centro Istruzione e Formazione della FEM alla luce del riordino nazionale e provinciale dei piani di studio
- 33 Relazione sull'esperienza del giornalino scolastico



STORIA RECENTE (2009 - 2011)

Lo sviluppo dell'offerta formativa del Centro Istruzione e Formazione della FEM alla luce del riordino nazionale e provinciale dei piani di studio

Marco Dalri
Dirigente del CIF

L'ISTITUTO DI SAN MICHELE NACQUE NEL 1874 CON L'ISTITUZIONE DI UNA SCUOLA TECNICA AGRARIA di durata biennale e di una stazione sperimentale strettamente collegata all'attività didattica in cui gli sperimentatori erano anche docenti e la cui attenzione principale era volta alla ricerca di soluzioni ai problemi specifici che gravavano sulla realtà agricola territoriale.

Lo scopo era quindi quello di favorire lo sviluppo dell'agricoltura e dell'economia di una zona agricola quale era il Tirolo.

Il Trentino all'epoca faceva ancora parte dell'Impero austroungarico e già allora rappresentava un'importante zona viticola la cui produzione era in gran parte destinata a soddisfare la richiesta del mercato austriaco.

L'avvento di gravi patologie della vite, fra cui il problema della fillossera, mise in crisi la viticoltura trentina soprattutto per mancanza di strumenti tecnici e di un bagaglio di formazione professionale dei viticoltori, senza i quali non era possibile far fronte alle nuove problematiche. La lungimiranza dei politici e degli amministratori dell'epoca non tardò a concretizzarsi con la

scelta di fondare un Istituto Agrario in grado di affrontare tutte le problematiche relative al settore agricolo, ed in particolare a quello viticolo.

Nel corso degli anni successivi, anche a seguito dell'annessione del Trentino all'Italia, l'Istituto Agrario subì una serie di modifiche organizzative tra cui la separazione delle attività connesse alla ricerca e quelle didattiche anche se la missione originaria rimase inalterata. La scuola tecnica da biennale diventa triennale fino al 1958, anno in cui il Consiglio di amministrazione presieduto dall'allora presidente della Giunta Provinciale, avv. Bruno Kessler, delibera di attivare un Istituto Tecnico Agrario a carattere non statale con due indirizzi: uno ordinario di perito agrario ed uno ad ordinamento speciale per la viticoltura ed enologia (corso sessennale per enotecnico).

Nel 1960 prese avvio anche un Istituto Professionale triennale in grado di soddisfare la richiesta formativa soprattutto di giovani provenienti dal mondo agricolo con la volontà di operare nell'azienda di famiglia.

IN QUESTI ANNI LA STAZIONE SPERIMENTALE È DIVENTATO UN ENTE NETTAMENTE SEPARATO DALL'ISTITUTO sul piano giuridico anche se la vicinanza fisica delle due realtà ed i rapporti personali tra coloro che operano nelle due strutture permettono di mantenere sempre viva l'osmosi tra ricerca e didattica, entrambe comunque strettamente collegate alla realtà territoriale.

Dagli anni '60 in poi si susseguono diversi interventi normativi volti a modificare ed a ristrutturare la realtà operante in San Michele fino ad arrivare alla situazione attuale in cui la L.P. n. 14 del 2 agosto

2005 trasforma l'Istituto Agrario di San Michele nella Fondazione Edmund Mach (in onore del primo direttore) in cui operano tre centri: Centro Ricerca ed Innovazione (CRI), Centro Trasferimento Tecnologico (CTT) e Centro Istruzione e Formazione (CIF) supportati da un servizio amministrativo, da un'azienda agricola con annessa cantina aziendale e sperimentale, distilleria ed altre strutture interconnesse con l'attività dei tre centri principali.

Ogni centro è suddiviso in dipartimenti, che nel caso specifico del C.I.F. sono quattro.

IL DIPARTIMENTO QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA promuove e realizza, sia direttamente, sia in collaborazione con Organismi ed Enti esterni, corsi di formazione, qualificazione, perfezionamento e specializzazione rivolti allo sviluppo e/o alla diffusione della professionalità agricola, ambientale e forestale. A questo dipartimento, con l'anno formativo 2003/2004 è stata inoltre annessa anche la Scuola di Formazione Professionale in ambito agricolo, che dall'anno formativo 2006/2007 è entrata a regime con l'attivazione del IV anno.

Questo dipartimento si occupa anche della progettazione e della gestione di corsi di perfezionamento postdiploma rivolti ai diplomati delle diverse scuole afferenti alle altre aree ma anche a professionisti già operanti nei diversi comparti del settore agricolo.

IL DIPARTIMENTO ISTRUZIONE SECONDARIA PROFESSIONALE cura gli aspetti gestionali dei corsi di istruzione secondaria professionale in materie agricole, ambientali e forestali ivi compresi i corsi post-qualifica rispettivamente di primo e di secondo livello. Attualmente gestisce il corso per Agrotecnico che si articola su un primo triennio al termine del quale viene rilasciato, previo esame, il diploma di qualifica di primo livello di Operatore agroambientale e su un secondo biennio integrato al percorso che porta al conseguimento del diploma di Agrotecnico e la qualifica di secondo livello di Esperto ambientale e forestale.

A seguito di quanto stabilito con D.G. n. 2220 dell'11 settembre 2009 questa proposta formativa andrà ad esaurirsi nel corso dei prossimi quattro anni scolastici.

IL DIPARTIMENTO ISTRUZIONE SECONDARIA TECNICA cura gli aspetti gestionali dei corsi di istruzione secondaria tecnica in materie agricole.

Attualmente gestisce tre percorsi di cui due a sviluppo quinquennale (corsi per il conseguimento del titolo di Perito Agrario e di Perito Agroindustriale) e uno sessennale (corso per il conseguimento del titolo



di Enotecnico). Tali percorsi si innestano su un biennio di base comune in cui è presente, anche se in maniera limitata, un orientamento al settore agrario nell'ambito della disciplina d'indirizzo denominata "Tecnologia rurale". A seguito della revisione dei piani di studio nazionali e provinciali l'offerta formativa dell'Istituto Tecnico subirà nei prossimi anni delle sostanziali modifiche.

IL DIPARTIMENTO ISTRUZIONE POST-SECONDARIA E UNIVERSITARIA gestisce la formazione specialistica di alto livello. Provvede innanzitutto alla formazione degli enologi mediante un Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia, attivato attraverso la formazione di un consorzio

interuniversitario con l'Università di Trento (Facoltà di Ingegneria), l'Università di Udine (Facoltà di Agraria) e la Fachhochschule di Geisenheim (sede staccata dell'università di Wiesbaden). Gestisce inoltre master di primo livello e collabora nella realizzazione della Laurea magistrale di Viticoltura Enologia e Mercati Vitivinicoli nell'ambito di uno specifico consorzio interuniversitario che vede coinvolte l'Università di Udine, Padova e Verona. Al dipartimento I.P.S.U. afferisce inoltre l'Alta Formazione Professionale, istituita con la L.P. n. 5 del 7 agosto 2006; attualmente è attivo un corso di alta formazione nel settore del verde per la qualificazione di una nuova figura professionale denominata Tecnico Superiore del Verde.



■ ■ Sviluppo futuro dell'offerta formativa nell'ambito dell'Istruzione tecnica

Come già sopra riportato i dipartimenti I.S.T. e I.S.P. gestiscono rispettivamente l'Istituto Tecnico Agrario e l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente. Il primo prevede tre indirizzi di studio (agrario, agroindustriale ed enotecnico), mentre il secondo gestisce il percorso integrato di agrotecnico con la qualifica di esperto ambientale e forestale.

Questi percorsi formativi hanno dimostrato nel corso degli anni, seppur in modo diversificato, una notevole attrattività nei confronti dei giovani alunni ed hanno consentito, assieme anche al recente percorso di Formazione Professionale, una rilevante attività di orientamento ed eventuale riorientamento all'interno della stessa struttura scolastica.

Il corpo docente ha operato nel corso degli anni cercando di caratterizzare in modo sostanziale i diversi percorsi, comunque tutti inseriti in ambito agrario ed equipollenti per quanto concerne il titolo di studio finale. Si è pertanto maturata una buona esperienza formativa che, confrontata anche con le esigenze del

mondo del lavoro, ha dimostrato di essere sufficientemente coerente con esse e rispondente alle aspettative.

La recente introduzione dei **regolamenti per il riordino dei piani di studio** a livello nazionale, e quindi a livello provinciale, pone la necessità di rivedere l'impostazione dell'offerta formativa dell'Istituto Agrario (FEM).

Come detto, la D.G. n. 2220 dell'11 settembre 2009 sopprime di fatto nell'ambito del sistema scolastico trentino l'Istruzione Professionale introducendo conseguentemente la necessità di una revisione di un intero dipartimento del CIF, cercando di recuperare e valorizzare l'esperienza fino ad ora maturata nei diversi corsi. I nuovi piani di studio permettono infatti un certo grado di flessibilità via via crescente dal primo al quinto anno. Ciò consentirà di progettare e proporre un'offerta formativa, coerente con i piani nazionali e provinciali, ma caratterizzata anche da una propria identità ed in particolare da un forte legame con le esigenze territoriali.

Lo sviluppo del percorso formativo di Istruzione Tecnica sarà improntato su due bienni più un quinto anno: il primo biennio avrà carattere orientativo e permetterà di assolvere l'obbligo scolastico, il secondo biennio avrà carattere di indirizzo tecnico professionale più marcato ed, infine, il quinto anno sarà particolarmente orientato verso un determinato settore e quindi favorirà l'inserimento nel mondo del lavoro o la prosecuzione in percorsi di studi postsecondari o universitari. Concretamente, comunque, rispetto alla situazione attuale, la quota di materie d'indirizzo e professionalizzanti subirà una contrazione mentre maggiore spazio sarà dato all'area comune.

Anche nei piani futuri le varie forme di tirocinio mirato e di alternanza scuola-lavoro dovranno trovare una collocazione precisa in quanto, come già avviene attualmente, rappresentano un momento di scambio e confronto di fondamentale importanza non solo per lo studente ma anche per la scuola ed il corpo docente coinvolto nel processo formativo. In relazione a ciò, l'esperienza maturata nell'ambito dell'Istituto Agrario è sicuramente notevole e consentirà, anche per il futuro, il giusto e sinergico confronto



con le realtà aziendali, private o cooperative presenti sul territorio non solo locale ma anche nazionale, ed in alcuni casi internazionale. Pertanto continueranno ad essere proposti dei momenti di tirocinio in ambito curricolare, ma anche extracurricolare, nel periodo in cui l'attività didattica è sospesa.

La proposta di riordino degli Istituti Tecnici Agrari sia a livello nazionale sia provinciale prevede la creazione di un indirizzo generale "Agraria Agroalimentare ed Agroindustria" che può articolarsi in tre percorsi:

- **Gestione dell'ambiente e del territorio**
- **Produzione e trasformazione**
- **Viticultura ed Enologia**

Ciascun Istituto, sulla base della propria autonomia sancita dalle disposizioni legislative e della flessibilità prevista all'interno dei nuovi quadri orario, potrà tuttavia proporre delle particolari impostazioni ai percorsi sulla base della sua tradizione e della sua esperienza formativa, ma anche in relazione alle peculiarità territoriali e alle istanze del mondo del lavoro.

nella pagina a lato

2. Studente intento nella mungitura.
3. Esperienza sul campo per i futuri esperti ambiental-forestali.

in questa pagina

4. Lezione di degustazione.
5. Studentesse del CIF impegnate in osservazioni al microscopio.



MENTRE L'ISTRUZIONE TECNICA NON SUBIRÀ GRANDI MODIFICHE per quanto riguarda la realtà specifica dell'Istituto di San Michele (Fondazione E. Mach) la problematica maggiormente rilevante sarà quindi, sulla base della scelta provinciale che ha comportato la soppressione dell'istruzione professionale, riprogettare e ricollocare il percorso "forestale", attualmente inserito nell'ambito dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente, all'interno dell'istruzione tecnica non escludendo comunque la possibilità di poter attivare qualche percorso analogo, chiaramente con diversa impostazione didattica e finalità maggiormente professionalizzanti, anche nell'ambito della Formazione Professionale.

Si tratta, quindi, di operare un'attenta valutazione rispetto a quanto possono offrire i nuovi quadri orari in termini di flessibilità e autonomia e trasferire l'esperienza della cosiddetta "terza area", definita anche "area di professionalizzazione" dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente, all'interno del percorso tecnico a partire dal terzo anno di corso.

Si può quindi ipotizzare un percorso di Istituto Tecnico Agrario nell'ambito dell'articolazione "Gestione dell'ambiente del territorio" previsto dal nuovo ordinamento nazionale con una curvatura in ambito forestale, che potrebbe avere come indirizzo la "gestione delle risorse forestali e del territorio montano". Tale percorso di Istruzione Tecnica avrà quindi come riferimento prioritario il bosco e la gestione dello stesso, ma anche l'aspetto agrario connesso all'ambiente montano e

■ ■ le interconnessioni tra un'economia legata all'utilizzo sia forestale sia agricolo dell'ambiente montano. La figura di un tecnico in grado di leggere ed interpretare lo sviluppo del territorio montano in tutta la sua complessità, di rapportarsi professionalmente allo stesso con un approccio ampio ed integrato potrà essere di fondamentale importanza per lo sviluppo e la ripresa di un'economia legata alla montagna.

Per quanto riguarda l'attuale offerta formativa in ambito agrario (escluso il settore enologico) che il CIF propone, ovvero il corso Agroindustriale (Brocca) e il corso Agrario ad ordinamento, si può prevedere che questi verranno inseriti in percorsi analoghi ma caratterizzati dalle novità introdotte dal riordino nazionale e provinciale dei piani di studio.

In particolare l'Agroindustriale potrebbe confluire in una nuova proposta all'interno dell'articolazione "**Produzione e trasformazione**" che potrebbe avere come indirizzo "**Trasformazione agroalimentare**". Anche in questo caso sarà necessario riprogettare il percorso avendo come riferimento il settore della trasformazione e conservazione agroalimentare in Trentino (settore frutticolo e dei piccoli frutti, ma soprattutto settore della produzione di succhi, prodotti trasformati, distillati, conserve, settore della ittiocoltura).

Il tecnico agroalimentare avrà competenze specifiche in ambito chimico e micro-

biologico degli alimenti ma sarà anche esperto in sistemi di qualità, tracciabilità, HACCP, con particolare riferimento alle caratteristiche ed alle problematiche delle imprese di trasformazione trentine senza trascurare l'evoluzione del settore a livello nazionale ed anche internazionale. Di fondamentale importanza sarà curare e garantire la conoscenza di una lingua straniera (preferibilmente l'inglese), con particolare riferimento al linguaggio tecnico e di settore.

Tirocini mirati presso aziende non solo locali integreranno inoltre la formazione degli studenti che potranno comunque trarre enormi vantaggi anche dall'attività svolta all'interno della FEM, dal laboratorio di analisi e ricerca del CTT, dal gruppo di ricerca specifica nel settore alimentare afferente al CRI.

Per quanto riguarda invece l'attuale percorso al termine del quale si consegue il titolo di Perito Agrario si può ipotizzare un riordinamento mantenendo come riferimento principale la produzione: l'attività agricola quale attività primaria per la produzione di derrate alimentari e di prodotti ortofrutticoli nel rispetto dell'ambiente e del territorio in cui l'azienda agraria rappresenta l'unità produttiva.

Si tenga presente che nei prossimi anni l'agricoltura dovrà confrontarsi con le istanze di una società sempre sempre più distante dall'ambiente agricolo e conseguentemente dovrà essere in grado di convivere con le nuove realtà economico-produttive (turistica, terziaria, commerciale) senza perdere la sua identità, ma garantendo il rispetto delle loro esigenze.

La formazione di una figura nuova di tecnico per l'agricoltura non può prescindere da queste nuove problematiche e nuove sfide.



DI RILEVANTE IMPORTANZA INOLTRE IL COSTANTE RIFERIMENTO ALL'EVOLUZIONE DELLE SCELTE, delle strategie e degli indirizzi che provengono dall'Unione Europea in un'ottica in cui risulta di rilievo crescente la qualità delle produzioni agricole (intesa con un'accezione ampia e moderna in termini non solo di caratteristiche organolettiche, ma anche di salubrità, di conservabilità, di territorialità e rispetto per il territorio).

Per quanto riguarda il corso di specializzazione in viticoltura ed enologia i nuovi piani di studio non prevedono più il percorso sessennale diretto ma un corso quinquennale con esame di stato conclusivo; il regolamento nazionale tuttavia lascia gli *attuali Istituti Agrari con Ordinamento Speciale per la Viticoltura ed Enologia* (tra cui la F.E.M.) liberi di proporre comunque un sesto anno aggiuntivo per il conseguimento del titolo di Enotecnico. Sull'impostazione del sesto anno di specializzazione si sta lavorando all'interno di un gruppo di lavoro afferente alla rete delle scuole enologiche italiane, sotto la supervisione di un Ispettore del MIUR. Si ritiene comunque che anche in questo caso l'Istituto

in basso

6. Valutazione qualitativa di prodotti caseari da parte di studenti del CIF.



di San Michele potrà recuperare e valorizzare tutte quelle esperienze maturate a partire dal 1978, anno in cui venne attivata la sperimentazione del corso per enotecnico attualmente ancora in essere.

Fin dal suo avvio infatti il corso, caratterizzato da uno stretto contatto con il mondo operativo e con gli esperti del settore, ha previsto diversi momenti di tirocinio consentendo agli alunni di abbinare in modo sinergico la preparazione teorica con frequenti e approfondite esperienze professionali. Tale impostazione dovrà caratterizzare anche il futuro percorso viticolo-enologico che sarà a regime con l'anno scolastico 2015 - 2016.

In conclusione, si può quindi affermare che il lavoro di riordino dei piani di studio nazionali e provinciali declinato sulla base delle esigenze dell'Istituto Agrario di San Michele a/A (Fondazione E. Mach) potrebbe orientarsi lungo tali linee di indirizzo tenendo come riferimento costante l'esperienza maturata negli anni passati, il territorio e le sue istanze, nonché l'evoluzione dei mercati e dell'economia nel contesto locale, nazionale ed europeo.

Potenziamento della formazione e dell'Istruzione Tecnica

Il percorso di riordino dei piani di studio introdurrà sicuramente delle innovazioni interessanti sul piano della didattica e dell'offerta formativa e determinerà un momento di confronto e di crescita per quanti operano ai vari livelli in ambito formativo.

Tuttavia, la riduzione del monte ore settimanale e la contrazione delle materie specialistiche, così come previsto nei nuovi piani, potranno comportare un'inevitabile diminuzione del grado di professionalità in uscita dai percorsi ad

indirizzo tecnico. È vero che anche nella situazione attuale è sempre più difficile conciliare i tempi e le esigenze formative del mondo scolastico con l'enorme mole di saperi e conoscenze che la ricerca e la sperimentazione mettono a disposizione quasi quotidianamente.

Il tecnico, a conclusione del quinquennio, dovrà possedere una serie di competenze, conoscenze e abilità tali da consentirgli una buona capacità di analisi della realtà in cui si trova ad operare al fine di modulare la sua formazione alla particolare situazione con un approccio che, inevitabilmente, non potrà più essere di tipo specialistico.

Si ritiene pertanto particolarmente interessante proporre ai diplomati dell'Istituto Tecnico che non intendono proseguire gli studi a livello universitario, un potenziamento post-diploma della loro formazione tecnico-professionale.

Annualmente quindi il CIF proporrà uno o due percorsi post-diploma di durata variabile (dai sei mesi all'anno intero) progettati sulla base delle esigenze emergenti dal mondo operativo al fine di accompagnare ed orientare i tecnici nel mondo del lavoro con una formazione potenziata.

L'accesso ai corsi, a numero chiuso, avverrà previa selezione al fine di garantire un'utenza particolarmente motivata.

■ ■ Sviluppo dell'offerta formativa nell'ambito dell'Istruzione - Formazione professionale di base

Il percorso della Formazione professionale (Macrosettore Agricoltura e Ambiente) ha sviluppato negli ultimi anni una crescente capacità attrattiva nei confronti degli studenti che dimostrano soprattutto maggiore attitudine all'attività pratica. Si è evidenziato, infatti, un costante trend di crescita degli alunni iscritti provenienti in gran parte, ma non solo, dall'ambiente rurale. Ai percorsi tradizionali di Operatore alle Lavorazioni zootecniche e di Operatore alle Produzioni vegetali, recentemente è andato ad aggiungersi anche l'indirizzo per "Operatore ortoflorovivaista e del verde".

È emersa inoltre l'esigenza di diversificare ulteriormente l'offerta formativa e l'impostazione del percorso della Formazione professionale di base al fine di rispondere, da un lato, alle crescenti esigenze di qualificazione professionale dell'imprenditore agricolo e, dall'altro, alla necessità di fornire adeguata preparazione anche ad operatori, comunque non imprenditori, che possono trovare occupazione in agricoltura.

La soppressione dell'Istituto professionale per l'agricoltura e l'ambiente potrà determinare inoltre, anche nell'ambito della Formazione professionale, la necessità di adeguare le proposte formative al fine di intercettare parte dell'utenza che in passato era orientata verso un percorso di Istruzione professionale in ambito ambientale-forestale.

Si ritiene tuttavia che nell'ambito della formazione professionale la scelta potrebbe essere quella di creare un percorso che porti alla creazione della figura di un imprenditore formato per la

gestione dell'azienda agricola in ambiente montano; ci si riferisce ad un'azienda multifunzionale dove l'agricoltura, la gestione del bosco, l'allevamento, la produzione e la trasformazione di prodotti tipici si integrano con proposte agrituristiche o comunque con un turismo particolarmente legato all'ambiente naturale, alla sua conservazione e valorizzazione. Nei prossimi anni, quindi, l'Istruzione - Formazione professionale gestita del Centro Istruzione e Formazione della FEM dovrà ripensarsi in modo da:

- garantire un percorso diversamente articolato rispetto alla situazione attuale per coloro che, avendone i requisiti, sono orientati professionalmente verso l'attività imprenditoriale. Già con l'anno formativo 2010-2011 si è attivato un corso quadriennale al termine del quale verrà rilasciato il Diploma professionale provinciale di Tecnico agricolo e il Brevetto professionale di Imprenditore agricolo. Tale percorso sarà denominato "Scuola per Imprenditori agricoli";
- implementare nell'attuale percorso triennale di qualifica e quadriennale di diploma una curvatura verso l'agricoltura di montagna in modo da rispondere alle peculiari esigenze del settore agricolo trentino, anche con riferimento al settore agrituristico;
- attivare un nuovo indirizzo di Operatore e Tecnico del settore agroalimentare; si rileva, infatti, una forte esigenza formativa per gli operatori economici del settore lattiero-caseario, della lavorazione delle carni, della conservazione e vendita di prodotti alimentari;
- essere in grado di dare una risposta formativa anche agli studenti che presentano alcune fragilità in termini di apprendimento o di abilità specifiche ma che, se opportunamente seguiti e guidati in percorsi personalizzati, possono realizzare un percorso formativo dignitoso e completo;
- progettare il V anno integrativo così come previsto dal regolamento di riordino dei piani di studio dell'Istruzione-Formazione Professionale.

IN CONCLUSIONE SI RITIENE IMPORTANTE RIBADIRE CHE NEI PROSSIMI ANNI l'Istituto Tecnico Agrario e l'Istituto di Istruzione e Formazione Professionale della FEM vedranno un intenso lavoro di riprogettazione dell'offerta formativa in attuazione ai regolamenti nazionali e provinciali di riordino dei piani di studio.

Tuttavia sarà molto importante, nell'affrontare tale operazione, tenere conto della grande esperienza maturata all'interno dell'Istituto Agrario dalla sua fondazione ad oggi con l'obiettivo di recuperare, o più correttamente valorizzare, tale esperienza all'interno delle nuove proposte formative. ■

Relazione sull'esperienza del giornalino scolastico

A cura della redazione de "Il Muggito"

IL GIORNALINO SCOLASTICO DELL'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE è ormai un'istituzione. Nato nel 1967 come "El Mostador" si è rinnovato nel 2007 con il nome de "Il Muggito".

Durante lo scorso anno scolastico 2010-2011 abbiamo avuto l'opportunità di occuparci della redazione del giornalino. Il compito affidatoci non è stato affatto semplice. "Il Muggito" è un giornalino trimestrale; quindi ogni tre mesi, durante l'anno scolastico, dovrebbero essere pronte le copie. La redazione, quindi, si occupa di raccogliere tutto il materiale necessario che, nel caso di un giornalino scolastico, è composto da articoli (di carattere generale, resoconti di uscite didattiche, di progetti ed esperienze vissute a scuola e non solo), ma anche da vignette, brevi messaggi, barzellette, poesie, oroscopi, recensioni di libri e film... Raccogliere tutti gli scritti non è stato semplice: la collaborazione dei ragazzi non è sempre molto attiva ma, alla fine, grazie al contributo di aspiranti giornalisti, "Il Muggito" è sempre andato in stampa.



in basso

7. Eugenia Ghezzi, Federica Ziller studentesse presso l'Istituto Agrario di san Michele (corso ITA).

Le redattrici hanno il compito di presentare la bozza del giornalino al Vicepresidente e quindi al Preside. E dopo le eventuali modifiche e successiva approvazione, arrivano la stampa e quindi la distribuzione ai ragazzi. L'esperienza è stata molto positiva. Nonostante le difficoltà incontrate i ragazzi hanno apprezzato il lavoro svolto. È per questo che consigliamo l'esperienza a tutti gli studenti: se non come redattori, come giornalisti perché possano così cimentarsi nella scrittura, grazie a questo importante strumento nelle mani di noi allievi dell'Istituto Agrario.

Da questa esperienza abbiamo imparato molto. Ogni articolo che è stato pubblicato, di qualsiasi genere fosse, portava un'impronta personale. Abbiamo potuto, in questo modo, conoscere la personalità di alcuni nostri compagni, vedere quasi l'animo di chi si è reso disponibile ad aprirsi ed a rendere partecipi gli altri del fluire dei suoi pensieri.

Abbiamo apprezzato chiunque si sia reso disponibile ad aiutarci ed abbiamo ritenuto molto importante dare spazio anche

agli interessi personali dei "nostri" giornalisti in erba.

Ogni pagina del giornalino, dalla prima edizione in poi, ha arricchito noi e chiunque si sia fermato a leggerla.

Purtroppo siamo arrivate in quinta e quest'anno il nostro pensiero principale è rivolto ai prossimi esami di maturità, siamo molto dispiaciute che il tempo trascorso in questo Istituto sia passato tanto velocemente... che questi meravigliosi cinque anni siano volati via.

Qui abbiamo imparato il significato dell'"appartenenza", del fare qualcosa per gli altri senza volere niente in cambio, del fare un giornalino solo per il piacere di condividere idee e di sentirsi uniti nel perseguire un obiettivo comune.

Vogliamo ringraziare chi ci ha dato la possibilità di crescere insieme, il Preside e i Vicepresidi, e augurare a chi verrà dopo di noi tanta fortuna, tanto impegno e la saggezza di capire che ogni parola di ogni articolo che ogni ragazzo scriverà sarà un piccolo tesoro da conservare nel proprio cuore.

- 36 Formazione ed aggiornamento professionale degli operatori del settore agricolo e forestale
- 39 Il Tecnico Superiore del verde, una nuova figura professionale formata a San Michele
- 44 Essere protagonisti dello sviluppo rurale di domani: approfondimenti sulla cooperazione
- 49 Il Convitto della Fondazione Edmund Mach
- 52 L'esperienza religiosa in convitto
- 53 Istituto Agrario San Michele all'Adige - Consorzio Associazioni con il Mozambico





REALTÀ

Formazione ed aggiornamento professionale degli operatori del settore agricolo e forestale



Paolo Dalla Valle e Carlo Micheli
Area Qualificazione Professionale Agricola del CIF

L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE, FIN DALLA SUA FONDAZIONE, ha tra i suoi obiettivi principali la formazione e l'aggiornamento professionale di quanti si occupano a diversi livelli di agricoltura, di ambiente e di foreste. Tale obiettivo viene concretizzato sia attraverso i normali percorsi scolastici (che permettono di formare, in età scolare, tecnici e imprenditori), sia grazie all'attività di formazione ed aggiornamento permanente rivolta agli adulti.

IN QUEST'ULTIMO AMBITO L'ISTITUTO DA CIRCA 35 ANNI (L.P. n. 39/76) ha l'incarico dalla Provincia Autonoma di Trento di promuovere, coordinare e realizzare l'attività di qualificazione professionale in agricoltura; tale compito è stato ribadito e per molti aspetti ampliato sia con le leggi provinciali riguardanti il riordino degli Enti operanti in San Michele, sia con i Piani europei di Sviluppo Rurale 2000/2006 e 2007/2013.

Un'adeguata formazione professionale sul territorio è senza dubbio fondamentale per migliorare la competitività delle imprese agricole e forestali e per avere livelli più alti della produttività del lavoro. La preparazione professionale deve essere infatti la premessa su cui impostare qualsiasi ipotesi di evoluzione delle aziende agricole, sia sotto l'aspetto tecnico sia sotto quello gestionale. Bisogna inoltre sottolineare che gli operatori agricoli, soprattutto in certe realtà, ricoprono ruoli importanti per l'intera agricoltura e comunità trentina (amministratori di cooperative, di comitati tecnici, di Comuni...) e di conseguenza la loro competenza specifica risulta di particolare importanza. Gestire adeguatamente la sfida della formazione rappresenta quindi una risposta di alto livello in questo momento storico di transizione, non solo in agricoltura ma più in generale nel mondo sociale ed economico provinciale, nazionale ed europeo. È evidente che tale transizione dovrà essere guidata principalmente dalle forze giovanili adeguatamente formate a competenze non solo tecniche ma anche gestionali e culturali.

I continui cambiamenti della situazione economica, tecnologica ed ambientale richiedono inoltre agli operatori del settore agricolo e forestale continui e specifici aggiornamenti



necessari per creare le basi per l'innovazione delle imprese e per il mantenimento delle loro performance sul mercato.

Le proposte formative e di aggiornamento professionale realizzate non possono prescindere da alcune finalità sempre più spesso richiamate nei documenti programmatici di carattere agricolo e forestale della Provincia Autonoma di Trento, a loro volta riconducibili ad alcuni specifici obiettivi definiti in sede nazionale e comunitaria, che si possono così riassumere:

- crescente sensibilizzazione verso una gestione responsabile delle risorse naturali;
- salvaguardia dell'attività agricola e forestale sul territorio;
- incentivo al ricambio generazionale degli occupati nel settore agricolo e forestale;
- qualità e salubrità delle produzioni agricole e loro valorizzazione sul mercato;
- riflessi di carattere ambientale dell'attività agricola;
- sicurezza dell'operatore agricolo e forestale;
- tutela della salute del consumatore;
- integrazione tra attività agricola e altre possibili attività economiche;
- sviluppo delle competenze a supporto di una moderna, dinamica e razionale gestione delle aziende agricole.

È evidente come l'ultimo aspetto citato risulti direttamente funzionale ai precedenti obiettivi segnalati e va quindi affrontato in stretta correlazione con gli stessi tanto che le attuali normative prevedono sempre più spesso il requisito dell'adeguata competenza professionale come condizione indispensabile per l'accesso ai finanziamenti pubblici (ad esempio l'insediamento dei giovani in agricoltura), per l'ottenimento delle necessarie autorizzazioni a svolgere particolari attività (ad esempio HACCP, casere di malga...) e per la garanzia della sicurezza sul lavoro e della qualità delle produzioni (es. Global-GAP...).

nella pagina a lato

1. Interventi formativi per giovani imprenditori agricoli.

in basso

2. Informatica applicata all'agricoltura.

IL CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE, ATTRAVERSO LA SUA AREA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA, elabora e realizza annualmente il progetto di formazione e di aggiornamento rivolto agli operatori del settore agricolo e forestale. Per fare questo può accedere alle risorse messe a disposizione dalla Misura 111 del Piano provinciale di Sviluppo Rurale 2007/2013; per rispondere ai bisogni formativi non contemplati dalla sopra indicata Misura, ritenuti comunque importanti per il comparto agricolo al fine di far fronte alle nuove sfide del settore (ad esempio l'aggiornamento di quanti operano all'interno delle cooperative agricole e dei consorzi irrigui e di miglioramento fondiario, la sensibilizzazione di categorie non agricole riguardo le caratteristiche dei prodotti e delle problematiche dell'agricoltura trentina), sono disponibili anche fondi erogati direttamente dalla Fondazione.

Il progetto annuale di attività, elaborato

sulla base delle esigenze espresse a vari livelli, prevede *mediamente 80 iniziative* (più di 100 nel 2010) e coinvolge *circa 1.500 operatori* del settore (più di 2.300 nel 2010).

Per quanto riguarda la gestione operativa degli interventi programmati va sottolineato che l'Istituto opera, almeno in gran parte, direttamente sul territorio provinciale grazie alla collaborazione di alcuni Enti che per fini istituzionali si occupano di qualificazione professionale in agricoltura (in particolare Organizzazioni Professionali e cooperative agricole); questo consente infatti una migliore ricaduta pratica delle iniziative che hanno come prima finalità quella di rispondere con tempestività ai fabbisogni formativi espressi nelle varie realtà provinciali.

Dev'essere ricordato infine che l'impegno didattico-organizzativo dell'AQPA è in buona parte concentrato sugli interventi formativi finalizzati a favorire l'insediamento dei giovani imprenditori agrico-



li; a questa tipologia corsuale l'Istituto ha destinato molta attenzione sia fino all'anno 2000 (corso di 150 ore con circa 1300 giovani agricoltori coinvolti), che dal 2001 in poi (Brevetto Professionale di Imprenditore Agricolo della durata massima di 600 ore che ha visto ad oggi circa 600 partecipanti). Al momento attuale il percorso formativo, che è quindi indirizzato in particolare ai giovani dai 18 ai 40 anni di età che provengono da esperienze diverse rispetto a quelle della frequentazione di una scuola di tipo agrario, è strutturato in alcuni moduli che si propongono di formare una figura professionale attraverso un percorso formativo unico, le cui competenze possono però essere ottenute attraverso un cammino personalizzato che valorizzi gli ambiti di competenza di ciascun partecipante e ne recuperi, sotto forma di crediti formativi, ogni esperienza utile a supportare l'obiettivo da raggiungere.

L'esecuzione dei diversi moduli prevede l'utilizzo di svariate modalità e metodologie didattiche ed in particolare: lezioni teorico-pratiche, lavori di gruppo e di approfondimento, raccolta ed elaborazione in proprio di informazioni e conoscenze, periodo di affiancamento ad operatori, tecnici ed esperti del settore agricolo,

esperienze lavorative presso aziende e strutture operanti in ambito agricolo e viaggi di studio presso realtà significative connesse con i contenuti del corso.

Grazie a tutto ciò, risulta così possibile per i corsisti, pur ottenendo tutti la medesima qualifica, orientare la loro formazione verso tematiche più affini a quella che sarà successivamente la loro occupazione lavorativa.

I risultati ottenuti dal punto di vista formativo in questi anni sono da considerarsi ampiamente positivi in quanto, oltre ai concetti approfonditi grazie all'operato degli insegnanti, all'intervento dei diversi esperti coinvolti nell'iniziativa, i corsisti hanno avuto l'occasione di conoscere diverse realtà e modalità operative e di instaurare, tra loro, dei rapporti di collaborazione e di scambio di informazioni. ■



a lato

3. Visite guidate e viaggi di studio.

4. Incontri estivi di approfondimento.

Il Tecnico Superiore del verde, una nuova figura professionale formata a San Michele



Franco Frisanco *Coordinatore Corso AFP Tecnico Superiore del verde,*
Lorenzo Adami *Tutor Corso AFP e referente prove,*
Marco Zanoni *Tutor Corso AFP e referente formazione continua*

DA ALCUNI ANNI SI È MANIFESTATA LA NECESSITÀ DI FORMARE FIGURE PROFESSIONALI che con adeguate conoscenze e competenze possano operare nel settore del verde urbano in primo luogo, ma anche nel territorio periurbano, nonché nelle attività connesse, come il vivaismo e l'impiantistica di settore. Nella convinzione che fra le figure che possono operare in un campo molto vasto e variegato come questo vi sia quella di un tecnico di livello superiore, in grado di collaborare all'analisi e alla progettazione di aree verdi e di saper operare nella loro realizzazione, nonché di avere in mano la gestione ordinaria e straordinaria del verde, è stato attivato a San Michele il Corso per Tecnico superiore del verde.

Il Corso, della durata di due anni, è promosso dalla Provincia Autonoma di Trento nell'ambito dell'Alta Formazione Professionale. Un'offerta formativa nuova, destinata a diplomati, con un'impostazione diversa rispetto ai percorsi universitari. Lo stretto collegamento con il mondo del lavoro, la flessibilità, l'apertura a soggetti già inseriti nell'attività lavorativa, gli insegnamenti sviluppati in stretto collegamento con l'esperienza concreta

sono alcuni aspetti caratterizzanti questo percorso. Esso si fonda sull'alternanza di attività di gruppo, di praticantati e di autoformazione individuale, tutte occasioni formative finalizzate all'acquisizione delle competenze della figura professionale.



a lato

5. Studenti in un momento di progettazione di un giardino.

6. Studenti impegnati nella realizzazione di un'aiuola per il Congresso Europeo Scuole enologiche.



in basso

7a. I primi diplomati Tecnico Superiore del verde Iuri Ciaghi, Stefano Franchini e Michele Castelli con il Dirigente prof. Marco Dal Ri e il Gruppo verde.

7b. Da sx, il Preside M. Dal Ri, Romina Angeli, Manuel Fedrizzi, Marco Zanoni, Francesco Pederzoli, Barbara Battistello, Mariapia Weber, Franco Frisanco, Marco Calliari, Dario Nuzzo, Michele Pellerey (in corsivo, i diplomati Tecnico Superiore del verde).

7c. Da sx, R. Angeli, M. Zanoni, Matteo Sembianti, Davide Idini, F. Frisanco, Erich Helweger, Michele Pellerey (in corsivo, i diplomati Tecnico Superiore del verde).

8. Prove di confronto fra specie di Sedum per tetti verdi estensivi.

■ ■ GLI STUDENTI DELLA PRIMA EDIZIONE SONO ARRIVATI ALLA CONCLUSIONE DEL PERCORSO DISCUTENDO IL LAVORO FINALE DAVANTI ALLA COMMISSIONE D'ESAME. Diverse le tematiche approfondite: "Il verde nelle rotatorie stradali", "Studio della stabilità degli alberi del parco di San Michele", "Una nuova specie per tappeti erbosi all'insegna del risparmio idrico", "Organizzazione di un moderno Garden Center", "L'analisi storica, strumento per la progettazione di aree verdi", "Prove sperimentali per tetti verdi", "L'automazione nell'irrigazione del verde urbano", "Il vivaismo ornamentale", "La gestione dei campi da golf", "Progettazione del verde con software specifico", "Valutazione della necessità di abbattimento degli alberi in ambito urbano".

Gli studenti hanno dimostrato di aver acquisito le competenze previste per essere Tecnico Superiore del verde. La figura professionale potrà essere valorizzata in ruoli tecnici della Pubblica Amministrazione, a servizio di Aziende del settore privato, oppure conducendo un'attività lavorativa in proprio.

Alcuni di questi primi diplomati erano già inseriti nel settore, altri durante il periodo di studio hanno iniziato attività part-time che potranno diventare lavori stabili, altri ancora si offriranno al mondo del lavoro.

Sicuramente l'Alta formazione professionale nel campo del verde rappresenta un aspetto di doppia novità per San Michele. Innanzitutto perché, in aggiunta alla tradizionale attività di istruzione e formazione in campo agricolo e forestale, il Centro Istruzione e Formazione sta coprendo un settore nuovo quale quello del verde urbano, che finora aveva



visto solo dei brevi, se pur lodevoli, corsi di aggiornamento per operatori. Poi perché il Corso potrà far crescere una maggior attenzione verso il verde nei confronti della realtà esterna grazie alla realizzazioni di attività dimostrative, momenti di approfondimento aperti all'esterno e corsi paralleli.

Infatti, a corollario del percorso formativo, sono state sviluppate attività dimostrative in settori nuovi.

Uno fra questi è quello dei "tetti verdi" di tipo estensivo, cioè senza grandi dipendenze da apporti idrici, da concimazioni e da cure in genere. I vantaggi di queste coperture a verde si possono ricondurre alla mitigazione del clima urbano, alla riduzione del deflusso delle acque meteoriche, all'aumento della biodiversità. Certamente questi punti di forza vanno costantemente monitorati ed è questo che si sta facendo, anche cercando l'assortimento di specie più adatto.



Tetti verdi e biodiversi

Le opere di urbanizzazione alterano in maniera sensibile le caratteristiche dell'ambiente nelle quali sono inserite. Non serve essere degli esperti per capire l'impatto negativo spesso generato dalla presenza di edifici, e questo non solo in termini paesaggistici. Il continuo aumento delle temperature, in particolare all'interno della corona urbana o l'aumento della velocità con cui le acque meteoriche arrivano ai collettori principali creando fenomeni di piene incontrollate sono solo alcune delle conseguenze dell'urbanizzazione.

Negli ultimi anni si è presa coscienza di tali problemi e si stanno cercando sempre nuove soluzioni. Il rinverdimento dei tetti è una delle tecniche adottate per contenere gli effetti negativi degli edifici sull'ambiente. Molte sono le qualità che fanno di questa tecnica un alleato per chi sceglie di costruire in maniera sostenibile. Un "tetto verde" riduce i picchi massimi e minimi di temperatura, grazie alla coibentazione ed all'evapotraspirazione estiva, intercetta l'acqua meteorica distribuendo il deflusso su un intervallo di tempo maggiore oltre che ridurre l'impatto visivo dell'opera. Essendo costituiti da materiale verde vivo, offrono protezione alle specie animali, tra le quali molti insetti utili. Si instaura in questo modo un sistema vivente che difende e aumenta la biodiversità delle zone antropizzate.

Prendendo spunto da quest'ultima considerazione è nata la volontà da parte del corso di Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del verde di condurre una sperimentazione sui tetti verdi che veda come protagoniste specie vegetali spontanee del territorio trentino, con l'ambizione di creare un sistema il più possibile in armonia con l'ambiente naturale in cui è inserito. La scelta si è orientata sull'utilizzo di cinque specie di *Sedum* rinvenute in ambienti naturali o scarsamente antropizzati della nostra provincia. *Sedum acre*, *S. sexangulare*, *S. rupestre*, *S. dasyphyllum* e *S. album* sono specie appartenenti alla famiglia della Crassulaceae.

Il loro utilizzo è motivato dal fatto che questi vegetali necessitano di minimi apporti idrici per il loro sviluppo, perciò possono essere utilizzati laddove le condizioni ambientali sono estreme e l'esiguo spessore del substrato su cui crescono non può garantire elevate riserve idriche. La prova è stata condotta utilizzando come substrato di crescita materiale vulcanico con una precisa curva granulometrica. Questo materiale, grazie all'elevata porosità e quindi capacità di ritenzione idrica, è uno dei più performanti per la realizzazione di tali coperture. Parallelamente si è voluto riprodurre lo studio utilizzando materiale di scarto proveniente dalle lavorazioni del porfido.

Per dare valenza scientifica, e quindi poter analizzare i dati ottenuti, sono



in basso

9. Prova di coltivazione di erbacee perenni sul tetto della vecchia mensa.

nella pagina a lato

10. Corsista in una esercitazione di Tree climbing.

state preparate tre consociazioni diverse, queste sono state ripetute nell'area a disposizione in modo fattoriale ottenendo così ventisette parcelle che ripetute su due substrati differenti arrivano ad essere cinquantaquattro.

Periodicamente vengono tuttora scattate fotografie su ciascuna parcella, utilizzando una fotocamera reflex digitale montata su un camera box, opportunamente costruito, che consente di ottenere immagini alle stesse condizioni di luce.

Le foto così ottenute sono elaborate dal software WinCam Regent Instruments Canada⁶ che scinde lo spettro cromatico delle diverse specie presenti fornendo dati precisi sullo sviluppo di queste.

Inoltre si sono ripetuti più volte corsi brevi, ma altamente specialistici relativi agli alberi in ambito urbano e alla loro gestione. Fra quelli che hanno destato maggiore interesse per addetti al settore e per giovani che ad esso si offrono vi è quello di Tree climbing.



Il "Tecnico arboricoltore"

È ormai riconosciuto l'effetto positivo della componente verde e degli alberi sul benessere collettivo e del singolo individuo; ed in generale sul miglioramento della qualità della vita di un centro urbano. Le componenti del verde ornamentale (alberate, giardini, parchi...) costituiscono un patrimonio significativo sia nei centri urbani principali che nei più piccoli comuni. Esse sono oggetto di una fruizione continua interagendo direttamente e profondamente sia con la vita della popolazione residente sia con la componente turistica. Una corretta cura del verde urbano ha tra i suoi capisaldi la buona gestione degli alberi, che ne sono la componente più evidente e significativa. Si tratta di ottimizzare le loro funzionalità e di ridurre al minimo i rischi potenziali ad essi legati (schianti, rotture di branche...), nel rispetto però della "dignità" della pianta e della sua valenza estetica.

In questo contesto vi è un'oggettiva necessità di figure tecniche preparate in grado di garantire la qualità degli interventi gestionali sugli alberi e, al contempo, in grado di migliorare l'utilizzo delle risorse disponibili in un'ottica di sostenibilità ambientale. Questi concetti sono ben noti in molti paesi europei, dove tecnici



10

e operatori del verde possono anche sottoporsi a certificazioni volontarie attraverso esami severi e rigorosi, condotti da esperti ed associazioni del settore quali l'European Arboricultural Council (E.A.C.). Tra le figure certificate rientra l'European Tree-Worker (E.T.W.), un tecnico ben preparato che sa utilizzare anche il Tree Climbing per poter eseguire le varie operazioni di cui alberi ed alberate necessitano nel corso del loro ciclo biologico. Agisce sulla base di buone conoscenze teoriche e pratiche, tenendo conto in modo particolare degli aspetti di tutela dell'albero, di protezione dell'ambiente e delle normative di sicurezza.

Sulla base di questi stimoli è nato all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige il "Tecnico Arboricoltore". Si tratta di una figura ispirata alle attuali tendenze europee sopra riportate, in possesso delle varie competenze tecnico-pratiche per eseguire in sicurezza ed autonomia le operazioni di gestione di alberi e alberate, in particolar modo la potatura. Il corso è stato organizzato in moduli separati, ma facenti parte di un percorso unitario. Questa scelta è stata dettata dalla volontà di poter valorizzare il più possibile le competenze già possedute dai partecipanti, consentendo loro l'iscrizione solo ai moduli che si ritengono necessari.

Il percorso vuole offrire la possibilità di raggiungere la certificazione E.T.W. o E.T.T., fornendo le basi per l'inizio di una riconosciuta professionalità nel settore. Lo scorso anno presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige si è anche tenuto un esame per European Tree Worker.

Il Tree Climbing

La tecnica del Tree-Climbing (ovvero l'arrampicata sugli alberi) è il sistema di lavoro in sicurezza con corde ed imbracci che garantisce maggior flessibilità all'operatore, mettendolo in condizione di poter eseguire nel miglior modo possibile tutte le operazioni di cui la pianta necessita, in particolar modo la potatura.

Il Tree-Climbing cambia radicalmente l'approccio alla pianta e il punto di vista dell'operatore che, svincolato da scale o piattaforme mobili, può meglio valutare la situazione ed operare esplorando l'intera chioma.

La pianta viene vista nella sua complessità dall'interno verso l'esterno, permettendo una miglior comprensione delle "esigenze" e della realtà dell'albero oggetto di intervento. Per questi motivi questa tipologia di lavoro è sicuramente migliore dal punto di vista qualitativo e ben si presta a piante di grande valenza monumentale ed estetica. La tecnica permette di operare su qualsiasi tipo di albero, di qualunque dimensione ed in qualsiasi posizione. La maggior sicurezza dell'operatore aiuta la realizzazione di tagli più corretti e meno dannosi per la pianta.

Non utilizzando mezzi meccanici si evidenziano diversi vantaggi: si possono effettuare operazioni all'interno della chioma in completa libertà, intervenendo anche dove non sarebbe possibile, causa i limiti di movimento dei mezzi riducendo al minimo l'effetto di compattazione del suolo alla base della pianta dovuto al peso delle macchine.

Il Tree Climbing è un metodo di lavoro a basso impatto ambientale e con il massimo rispetto per gli alberi. Si tratta di un complesso di tecniche operative molto serie, per niente "acrobatiche", nonostante le apparenze, che richiedono elevata professionalità ed attrezzature certificate per le ovvie esigenze di sicurezza.

FRA LE OCCASIONI DI APPROFONDIMENTO TECNICO APERTO ALL'ESTERNO si ricorda il Convegno sulla "Formazione del tecnico giardiniere", organizzato in collaborazione con l'Associazione Direttori e Tecnici pubblici giardini e che ha visto la partecipazione di oltre duecento persone, con relatori dei principali Centri di formazione italiani e stranieri.

In primavera si terrà un Convegno su "Il tappeto erboso sostenibile" organizzato in collaborazione con l'ETS (European Turfgrass Society). ■

Essere protagonisti dello sviluppo rurale di domani: approfondimenti sulla cooperazione



Roberta Valentini

Docente di economia rurale ed estimo viticolo-enologico presso il CIF

IL CENTRO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE HA ATTIVATO UN PERCORSO PER GLI STUDENTI, CON LA FINALITÀ DI FORMARLI come i protagonisti dello sviluppo rurale di domani, facendo crescere la consapevolezza che la cooperazione è uno strumento che nella loro vita professionale gestiranno a diversi livelli (soci, amministratori, dipendenti); il successo in termini di sviluppo del territorio dipenderà dal grado in cui riusciranno ad avere un ruolo attivo in questo processo.

Il progetto, patrocinato dall'Assessorato alla cultura, rapporti europei e cooperazione, è stato promosso dall'Istituto Agrario in collaborazione con la Federazione Trentina della Cooperazione. Il percorso di approfondimento e sensibilizzazione è stato elaborato dal Centro Istruzione e Formazione e curato dalle docenti Romina Menapace e Roberta Valentini, ha coinvolto le classi in misura diversa. A tal fine sono stati organizzati tre incontri nel mese di marzo 2011 che hanno coinvolto 797 studenti.

La cooperazione è un argomento da sempre affrontato nel nostro Istituto all'interno delle singole discipline scolastiche e con le numerose attività integrative tutti i ragazzi hanno l'occasione per visitare le strutture cooperative del settore primario presenti sul territorio. Si osserva inoltre che gli attuali presidenti, amministratori e soci delle cooperative del settore primario si sono diplomati presso l'Istituto Agrario; da qui la consapevolezza del ruolo strategico che la Fondazione Edmund Mach ha nella formazione dei futuri rappresentanti del sistema cooperativo agricolo.

Con questo progetto si è voluto iniziare un percorso di formazione per accrescere la consapevolezza e responsabilità del socio verso la cooperativa.

L'iniziativa è stata declinata in maniera diversa nelle diverse classi con le seguenti iniziative:

- un convegno, l'incontro con gli amministratori di cooperative in aula, le visite presso strutture cooperative all'estero per le classi del triennio e del quadriennio finali;
- la presentazione dei valori cooperativi per le classi seconde in collaborazione con la Federazione delle Cooperative Trentine.

Convegno

Per gli studenti delle classi quarte, quinte e sesta (in tutto 235 ragazzi) sabato 5 marzo 2011 si è tenuto un convegno all'interno dell'Aula Magna dal tema "Conoscere il ruolo strategico che la cooperazione ha avuto ed ha oggi nello sviluppo di un territorio, dove per sviluppo si intende non solo la crescita economica, ma un processo multidimensionale di evoluzione del sistema sociale, economico e ambientale, che nel corso del tempo implica un miglioramento degli standard di vita."

I relatori del convegno sono stati il prof. Geremia Gios, il prof. Alceste Santuari e il prof. Carlo Borzaga del dipartimento di Economia dell'Università degli Studi di Trento, con la moderazione del giornalista Walter Liber. Particolare rilevanza nelle relazioni è stata data non solo alla storia del movimento cooperativo in Trentino ma anche alla situazione contingente attuale, che ha messo in luce le problematiche del settore agricolo, in particolare i comparti vitivinicolo e zootecnico. Nell'intervento del professor Geremia Gios è stato illustrato come la provincia di Trento sia una delle aree geografiche italiane in cui si evidenzia un'ampia e radicata presenza di cooperative agricole. Le ragioni che spiegano lo sviluppo di questa particolare tipologia di impresa sono da ricercare nella complessa tradizione culturale e storica del territorio, nonché nella specifica struttura del settore agricolo.

Nel corso degli anni, il sistema cooperativo ha dimostrato di essere in grado di affrontare e di risolvere alcuni dei problemi derivanti dalle debolezze presenti nelle singole cooperative in relazione al mercato in cui esse operano. Originariamente, in provincia di Trento, il movimento cooperativo nasce con un riferimento esplicito al modello tedesco Reiffeisen. Nel corso degli anni, benché una delle principali caratteristiche di questo modello, il forte radicamento nel territorio di appartenenza, sia stata parzialmente mantenuta, le cooperative in Trentino si sono progressivamente allontanate dal modello stesso. Oggi dopo anni di successo, anche economico, il modello organizzativo delle cooperative agricole nella provincia di Trento è attualmente al centro di molte discussioni. I cambiamenti avvenuti nei processi socio-economici hanno messo in dubbio la validità del modello esistente. In tal senso, dopo un periodo in cui le trasformazioni sono sta-

te affrontate aumentando le dimensioni delle cooperative di primo livello, ora la questione principale consiste nell'opportunità di adottare diverse strutture organizzative. Nell'intervento sono stati in primo luogo evidenziati i punti di forza e di debolezza del modello organizzativo cooperativo e, successivamente, analizzate alcune condizioni ritenute essenziali per assicurare che i processi di cambiamento possano risultare duraturi nel tempo.

Il professor Alceste Santuari ha esplicitato i profili giuridico-istituzionali classici della formula cooperativa: la partecipazione dei soci, la non distribuzione degli utili, la destinazione del patrimonio, la presenza di una pluralità di stakeholders, con specifico riferimento alla cooperazione sociale, al fine di sottolineare anche qualche punto di criticità del modello.

Infine, il professor Carlo Borzaga ha presentato i risultati di una recente ricerca dove si calcola l'impatto economico complessivo della cooperazione sull'economia trentina e dello specifico apporto della cooperazione alla tenuta e allo sviluppo del settore agricolo, soprattutto in aree di montagna. L'intervento ha quindi presentato la sintesi di una ricerca volta ad individuare il peso economico complessivo del sistema cooperativo nell'economia della provincia di Trento e nei principali settori di attività. L'analisi è stata condotta con il metodo del conto satellite che, utilizzando la matrice input-output dell'economia trentina al 2005, consente di calcolare e quindi sommare l'impatto diretto, indiretto e indotto sia sul valore aggiunto che sull'occupazione di un settore o di un sistema di imprese.

Incontro con i protagonisti

Per i ragazzi delle classi terze, quarte, quinte e sesta (in tutto 373 ragazzi) nelle giornate di giovedì 10, venerdì 11, e sabato 12 marzo 2011, sono avvenuti diversi incontri con i rappresentanti delle diverse cooperative del territorio.

Per ogni classe sono stati realizzati tre interventi. L'ambito di provenienza dei relatori è stato relazionato alle tematiche affrontate nell'anno scolastico in corso, in modo da renderli il più possibile aderenti al vissuto degli studenti.

Con questa attività si è voluto far conoscere ai ragazzi la cooperazione attraverso un dialogo vero con le persone appartenenti a questo mondo, le quali, dopo aver illustrato brevemente storia, organizzazione e stato attuale della propria cooperativa, hanno messo in luce i punti di forza e di debolezza del sistema.

In totale sono intervenuti 16 presidenti di cooperative, per 45 ore di lezione complessivamente.

Per le classi terze sono stati organizzati un incontro con il presidente di una Famiglia Cooperativa, in quanto la cooperazione di consumo è un'importante realtà presente in tutti i paesi che i ragazzi conoscono; un incontro con il presidente di un Consorzio di Miglioramento Fondiario, per capire la differenza strutturale tra il CMF e una cooperativa, agganciandosi alla tematica della gestione dell'acqua affrontata nei programmi curricolari; infine, un incontro con un presidente di una cooperativa sociale e/o di lavoro per presentare la cooperazione anche in altri settori diversi dall'agricoltura.

Per le classi quarte sono state proposte tematiche inerenti agli argomenti oggetto di studio, quali la zootecnia, il sistema bancario, l'attenzione per la riduzione dell'impatto ambientale: quindi si sono realizzati incontri con il presidente di un caseificio, con il presidente di una Cassa Rurale e con il presidente di una cooperativa di servizi all'agricoltura (scorte agrarie, vasche di miscelazione).

Per le classi quinte è stato affrontato il tema difficile e attuale delle scelte stra-



■ ■ tegiche del mondo cooperativo attraverso un incontro con i presidenti di due Organizzazioni dei Produttori Frutticola, Melinda e La trentina, con un referente di Assomela Italia e con i presidenti di due cantine, Mezzolombardo e Mezzacorona. I ragazzi hanno avuto la possibilità di confrontare le diverse scelte strategiche dei due settori, dove da un lato si assiste ad una strutturazione importante a alla creazione di alleanze strategiche anche con le OPF Altoatesine, dall'altra invece alla presenza contemporanea di grandi gruppi e piccole cantine che faticano a incontrarsi e definire una politica di lungo termine.

A tutti gli studenti partecipanti sono stati forniti come materiale didattico due pubblicazioni della Federazione delle Cooperative Trentine.

Il primo volume "Guida alla Cooperazione Trentina: storia, valori e regole del movimento cooperativo nel contesto internazionale, Federazione Trentina delle Cooperative, 2010" intende approfondire la storia, i valori e le regole del movimento cooperativo nel contesto internazionale. Si conclude con una ricca bibliografia. La pubblicazione è un utile strumento di conoscenza e di lavoro per i soci, gli amministratori, i dipendenti delle società cooperative.

Il secondo volume "Valori e principi della cooperazione, Federazione Trentina delle Cooperative, 2010" tratta i temi fondamentali della cooperazione e si interroga se tali valori ispiratori siano ancora attuali. Un intero capitolo è dedicato alle testimonianze e commenti dei protagonisti della cooperazione trentina.

Viaggi di studio

La terza attività è stata realizzata in occasione dei viaggi di studio delle classi terminali, durante i quali sono state visitate delle realtà cooperative all'estero avendo così modo di confrontarle con quelle provinciali.

CORSO A E B ITA - PERITO AGRARIO E AGROINDUSTRIALE 9 - 16 APRILE 2011

Le due classi dell'istituto tecnico, quinta A e B, hanno visitato in Spagna, nella zona di Barcellona (Montserrat e Lerida) delle strutture cooperative.

È stata visitata una cantina cooperativa che raccoglie i prodotti dei vignaioli e li trasforma in vini e spumanti. Tema di attualità degno di particolare interesse è quello della irrigazione e del reperimento dell'acqua. In Spagna importanti centri di ricerca stanno affrontando il problema con particolare riguardo alle modalità di irrigazione e alla



gestione dei turni e quantitativi distribuiti ad ogni adacquata. Tali tematiche sono state presentate come soluzioni per la gestione cooperativa-consortile del sistema.

Sono state effettuate visite ad impianti cooperativi di commercializzazione di orticole e agrumi.

Il lavoro disciplinare ha previsto la trattazione delle tematiche cooperative in modo molto intenso negli ultimi due anni di corso e pertanto le visite pianificate in Spagna hanno concluso un ciclo molto vasto di studi, contatti, relazioni con gli operatori e referenti del sistema.

CORSO S - ENOTECNICO 9-16 APRILE 2011

Per la classe sesta S quest'anno l'intera attività di sperimentazione didattica ha avuto come tematica principale vini bianchi e spumanti. Nel corso dell'anno scolastico sono stati organizzati incontri con esperti, tecnici e commerciali e realizzate visite in aziende della nostra regione e di altre aree nazionali importanti per queste tipologie di prodotti enologici.

Il viaggio di fine corso si è svolto in regioni della Francia rinomate per la produzione di bianchi secchi (Chablis e valle della Loira) nonché nella regione nota in tutto il mondo per essere tra le massime espressioni dell'enologia mondiale: la Champagne.

Nelle numerose visite tecniche previste sono state inserite anche le realtà cooperative per non sottovalutare il grande ruolo che queste imprese hanno anche nella viticoltura di qualità in Francia. Un luogo comune, molto diffuso anche in Trentino, fa ritenere che la cooperazione non sia diffusa nell'enologia francese e soprattutto che non lo sia nelle zone di vini di alta qualità.

Champagne e Valle della Loira sono rinomate per la produzione di grandi vini ed in entrambe la classe ha fatto visita a realtà cooperativistiche.

In Champagne è stata visitata la cantina cooperativa Centre Vinicole de la Champagne, Nicolas Feuillatte (www.feuille.com) a Chouilly, di ottimo livello tecnologico. Si tratta di una grande cantina cooperativa di secondo grado che gestisce la produzione di circa l'8-9% dell'intera superficie viticola della Champagne (2.300 ha su 35.000). In quasi tutti i villaggi della regione ci sono dei centri di raccolta e pressatura (per un totale di circa 130) che realizzano la produzione dei vini base. Inizialmente la cantina aveva il solo scopo di produrre vini base che erano venduti alle grandi "Maison", ora il ciclo di spumantizzazione è completo. La struttura ha una capienza di circa 300 mila ettolitri, per una produzione totale di 25 milioni di bottiglie/anno di cui: 10 milioni sono restituite ai viticoltori già degorgiate e tappate ad un prezzo di ca. 2,4 € ed essi si curano delle commercializzazioni (questo aspetto è un esempio molto interessante che merita un'attenta analisi anche per la realtà trentina); 10 milioni sono commercializzate direttamente sotto il marchio "Nicolas Feuillatte"; 5 milioni sono vendute già imbottigliate e affinate alle grandi marche.

A Chablis è stata visitata La Chablisienne, la più antica cantina cooperativa del nord della Borgogna e probabilmente la prima di tutta la Francia.

CORSO A E B IPAA - AGROTECNICO 6 - 12 APRILE 2011

Le due classi dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente sono stati ospiti in Grecia di due importanti e molto diverse strutture cooperative.

Nel Peloponneso è stata visitata la storica cantina "Nemea Cava", Cooperativa Produttori di Nemea, dove si produce il vino Retzina, che ha la particolarità di avere come ingrediente la resina del pino, coniugando i due settori studiati dai ragazzi, l'agricolo e il forestale. I ragazzi oltre a conoscere la struttura e le macchine della cantina, hanno chiesto informazioni sull'assetto societario che hanno confrontato con quello delle nostre cantine. Uno dei problemi principali della cantina è il coinvolgimento della base sociale. La seconda cooperativa visitata è stata Nileas che si trova a circa 80 Km da Atene, nella

nella pagina a lato

12. I prodotti della Cooperazione pronti per la distribuzione agli studenti.

nella pagina a lato

13. L'antico Convento Agostiniano, già sede del Convitto e ora dell'amministrazione della FEM.

■ ■ cittadina di Corinto, fondata nel 2002 da 55 soci, che raggruppa aziende che producono due tipi di olive (coroneco e mavroli), destinate entrambe alla molitura. La cooperativa ha come obiettivo quello di migliorare la qualità del prodotto riuscendo a valorizzarlo come olio greco, rimanendo così fuori dal circuito dell'olio venduto senza marchio. La cooperativa, con le sue aziende agricole associate, ha ottenuto diverse certificazioni tra cui Globalgap, la Iso 14.000 e la produzione integrata. La cooperativa non possiede un frantoio, ma si appoggia ad altri presenti sul territorio.

A nord di Atene, le due classi hanno visitato una zona coltivata a cotone dove fino a qualche anno fa erano presenti strutture cooperative per la sua trasformazione, ora sostituite da strutture private. I ragazzi hanno potuto rendersi conto di come questo passaggio non abbia sicuramente portato dei benefici agli agricoltori e nemmeno al territorio e hanno capito che la cooperazione è solo uno strumento, il successo dipende da come viene gestita e da quanto i soci sono partecipi e coinvolti.

L'obiettivo del viaggio è stato quello di conoscere una realtà completamente diversa da quella in cui i ragazzi vivono, sia dal punto di vista produttivo che sociale, e di individuare le differenze per capire come lo stesso strumento organizzativo, quello della cooperazione, funzioni in maniera diversa in ambienti diversi.

CORSO FP - OPERATORE ALLE ATTIVITÀ ZOOTECNICHE E OPERATORE ALLE ATTIVITÀ VEGETALI 9-12 MARZO 2011

I ragazzi della Formazione Professionale si sono recati in Puglia. In particolare gli studenti sono stati ospiti di un frantoio cooperativo (i frantoi cooperativi sono molto presenti nella zona per la valorizzazione delle piccole produzioni di olive) e della cantina sociale di Locorotondo, prima cantina cooperativa pugliese nata nel 1930 e che fornisce un ampio servizio agli associati, valorizzando non solo le produzioni classiche, ma spaziando tra i vini bianchi, rossi, spumanti grappe e distillati, valorizzando così la biodiversità della zona.

Presentazione del mondo cooperativo

Per gli studenti delle classi seconde (in tutto 424 ragazzi) è stata proposta un'attività in aula, in collaborazione con personale della Federazione delle Cooperative Trentine, volta a far conoscere i principi cooperativi.

In diversi momenti sono stati illustrate la storia e l'evoluzione del movimento cooperativo dal movimento Raiffeisen a Don Guetti, dai primi caseifici ad oggi, la struttura e il livello dei consorzi operanti attualmente sul nostro territorio e i prodotti della cooperazione agricola.

In concomitanza con tale attività sono stati presentati i prodotti agricoli della cooperazione trentina, dalle mele al Trentingrana, dalla farina da polenta al latte, dall'olio d'oliva ai trasformati delle mele.

I ragazzi al termine dell'incontro hanno portato a casa alcuni prodotti di cooperative trentine, in modo da rendere veramente efficace il messaggio proposto. ■

Il Convitto della Fondazione Edmund Mach



Annamaria Lupi
Responsabile del convitto della FEM

Breve storia

La costruzione dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige (ora Fondazione Edmund Mach) risale al 1874 e il Convitto risulta fin da subito parte integrante della struttura.

La sua ubicazione era all'interno dell'ex monastero agostiniano e tale restò fino al 1998, quando a seguito di una ristrutturazione il Convitto venne spostato in un ex albergo di Salorno.

I collegamenti con la scuola erano assicurati da un servizio di trasporto dedicato esclusivamente agli spostamenti dei convittori. Questa sistemazione era chiaramente provvisoria in attesa della costruzione del nuovo convitto che viene completato nel 2008 sorgendo sul terreno precedentemente occupato dal campo sportivo di San Michele.

Si tratta quindi di una lunga storia e pare doveroso un breve ricordo dei responsabili del convitto degli ultimi 70 anni: don Luigi Curzel dal 1939 al 1967, don Ivo Ropelato dal 1967 al 1996, don Ezio Seppi dal 1997 al 2003 e la sottoscritta dott.ssa Anna Maria Lupi dal 2003 e attualmente in carica.

Chiaramente una volta le condizioni di vita in convitto erano molto più spartane e figlie del loro tempo, esistevano delle grandi camerate per il riposo notturno, le docce erano comuni e vi si accedeva tramite una rigorosa turnazione, gli spazi per attività di svago e ricreazione erano piuttosto anguste.

Interessante fu, verso la fine degli anni ottanta, l'esperienza sud-americana: furono ospitati in convitto vari figli di emigranti italiani e specificatamente brasiliani, argentini e cileni. Tale esperienza durò una decina di anni e portò poi alla creazione di varie attività imprenditoriali nei paesi di origine e ad un miglioramento tecnologico importante in realtà meno avanzate.

Fu anche un'interessante occasione di confronto per i convittori trentini con realtà di vita extraeuropee in un periodo in cui le occasioni di tali contatti erano molto più limitate rispetto ai nostri giorni.

L'attuale convitto è una struttura moderna che offre un'ospitalità confortevole e funzionale.



I posti disponibili sono circa 170 con belle camerette tutte dotate di postazione studio e doccia.

La struttura dispone anche di varie sale con differenti destinazioni d'uso ed in particolare una sala musica accessoriata, vari studi e studioli, la sala giochi, la sala pc, le sale tv e una grande sala conferenze.



Finalità educative

In convitto lavorano sei educatori, quattro collaboratori, due custodi notturni ed il direttore. L'obiettivo prefissato è quello di offrire agli studenti le migliori condizioni per studiare efficacemente e proficuamente; si cerca di ottenere questo con un controllo diretto dell'effettivo impegno nello studio e stimolando anche il cosiddetto "studio sociale", cioè la creazione spontanea di piccoli gruppi di convittori che insieme cercano di affinare vicendevolmente le proprie competenze scolastiche.

Altro obiettivo non meno importante è quello di cercare di accompagnare nel migliore dei modi la crescita personale dei convittori in modo che il convitto funga da socievole convivenza. Senz'altro si tratta di un'occasione per una reciproca crescita interpersonale e per smussare e migliorare gli aspetti spigolosi della propria personalità. Il personale educativo cerca di assecondare le dinamiche positive e di correggere eventuali comportamenti poco adeguati prima che degenerino e risultino difficili da gestire. I mezzi utilizzati per quello che possiamo definire come metodo educativo preventivo sono quelli del dialogo frequente con i ragazzi nel tentativo di responsabilizzarli ed aiutarli a comprendere eventuali manchevolezze. Nei casi più gravi non si esclude anche l'intervento disciplinare che consiste nell'espulsione temporanea dal convitto, utilizzata in ogni caso come uno degli strumenti educativi. In conclusione si può affermare che la vita di convitto, che per uno studente distante dalla scuola diventa una scelta quasi obbligata e imposta dalle circostanze, si può trasformare da sacrificio con connotati negativi (lontananza da casa e perdita dei contatti con gli amici e le attività del proprio paese) in un'importante opportunità di crescita; sia scolastica, per la presenza di vari compagni della stessa classe con cui è possibile interagire e degli educatori, sia personale, per il gran numero di coetanei ognuno con la propria specificità che rappresentano un ampio spaccato della società e che possono per certi versi risultare una scuola di vita verso l'indipendenza ed il positivo passaggio all'età adulta.

La vita di convitto

La vita del convitto, rispetto ai tempi dedicati alle attività è molto strutturata e non potrebbe essere altrimenti dato l'elevato numero di ospiti:

- sveglia alle 7.00;
- dalle 7.45 alle 8.05 colazione, dopodiché gli studenti si recano a scuola;
- pranzo dalle 12.40 alle 14.00;
- dalle 15.00 alle 16.50 studio (i convittori delle prime classi in tre sale studio, gli altri nelle rispettive camere);
- dalle 16.50 alle 18.20 pausa con organizzazione di attività ludico-sportive-culturali;
- dalle 18.20 alle 19.30 studio;
- cena alle 19.30;
- dalle 20.00 alle 21.00 pausa con organizzazione di attività sportive nella palestra della scuola;
- dalle 21.00 proiezione di film per chi lo desidera o ritiro in camera.



a lato

14. Personale del Convitto.

15. Il nuovo convitto dell'Istituto Agrario inaugurato nel 2008.

Riflessione sulla vita in convitto di due studentesse

a cura di Federica Pretti IVB IPAA ed Elisa Rossi IVA ITA

Il primo impatto è sempre il più duro, ti trovi per la prima volta ad affrontare il mondo con le tue sole forze. È stato così anche per noi, quattro anni fa, quando per la prima volta mettemmo piede dentro questo edificio, diventato adesso così familiare. Per lunghi anni il convitto era stato ad uso esclusivo dei maschi e noi eravamo le prime ragazze alle quali il nuovo convitto apriva la porta e nel primo periodo di convivenza, sia con i convittori che con il personale educativo, siamo state le precorritrici di un'esperienza completamente nuova. Durante il corso degli anni abbiamo dovuto dire addio e benvenuto a diversi educatori, spesso con profonda nostalgia

verso chi ci lasciava, perché per noi rappresentavano ormai un'insostituibile sicurezza. Per nostra fortuna anche chi ha preso il posto di chi ci lasciava si è sempre dimostrato molto in gamba e competente, capace di aiutarci e di rallegrarci tutt'ora, occupando così un importante posto nel nostro cuore. Non possiamo però non citare chi come noi a vissuto in questa grande famiglia e ci ha visto crescere. Ogni anno dovevamo salutare a malincuore chi terminava il corso di studio e, visto che tra un anno sarà il nostro turno, volevamo cogliere l'occasione per ricordare i nostri compagni di avventura e lasciare un'impronta del nostro passaggio.

Questa esperienza di vita ha presentato nel suo scorrere momenti positivi ma anche negativi, perché nel corso degli anni abbiamo incontrato persone più o meno positive, ma nonostante tutto abbiamo imparato a convivere anche con chi non ci andava proprio a genio e quindi a rispettare ed accettare le differenze che ogni individuo porta dentro a se stesso. Nel contempo siamo cresciute e lo stare lontano dai cari e dall'affetto della famiglia, che nel primo periodo ci faceva stare male e ci preoccupava, è diventato un mezzo per essere autonome e per apprezzare ancora di più quello che i nostri genitori fanno per noi.

Come struttura spesso ci lamentiamo, ma quando sentiamo parlare di altri convitti o li vediamo in occasione dei gemellaggi durante l'anno, ci riteniamo veramente fortunate, perché il nostro convitto ci offre aiuto didattico possibilità di svago e attività fisica, aiutandoci così a liberare la mente dallo stress scolastico.

Siamo orgogliose di far parte della Fondazione Mach ma specialmente possiamo affermare senza ombra di dubbio che questi quattro anni sono stati resi unici dalla permanenza in convitto. Un grande ringraziamento al preside prof. Marco Dal Ri, alla dott.ssa Anna Maria Llupi e a tutto il personale educativo del convitto.



L'esperienza religiosa in convitto



Don Renato Scoz
Insegnate di IRC alla scuola agraria FEM dal 1978 al 2008

IL PROGETTO EDUCATIVO DEL CONVITTO DEI PRIMI ANNI E POI DI SEGUITO, NEI VARI DECENNI, FU FORTEMENTE SEGNA- TO DALLA RELIGIOSITÀ per la presenza di un sacerdote diocesano come direttore. Alcune suore (Piccole suore della Sacra Famiglia di Castelletto di Brenzone, Lago di Garda) affiancavano il sacerdote lasciando negli studenti un bel ricordo che ancor ai giorni nostri è documentato da un cuscino di fiori che i "vecchi" allievi portano sulla loro tomba in occasione di incontri annuali.

Ricordiamo andando a ritroso i sacerdoti degli ultimi anni: don Ezio Seppi, don Ivo Ropelato, don Luigi Curzel, don Narciso Sordo deceduto nel campo di concentramento di Gueson, don Giuseppe Gabrielli... e il primo di tutti, don Domenico Kogler. La cappella, frequentata tuttora, documenta l'esperienza religiosa del Convitto con dipinti, finestre colorate che ricordano don Narciso e la suora Lunardoni, un bellissimo crocifisso in stile perfettamente tirolese, un'ultima cena a sbalzo e una Via Crucis con le scritte in lingua tedesca.

Ai giorni nostri l'esperienza religiosa continua in Convitto ed è seguita da un folto numero di giovani.

Un incontro settimanale con uno scritto che lo documenta (Lettera del curato giunta al N.201) è segno di dialogo e di amicizia.

Da nove anni il sacerdote ha cessato di essere Direttore del Convitto.

CURIOSITÀ: IL FILMATO DELLA TRASMISSIONE TELEVISIVA "LA GRANDE STORIA" intitolato *Il figlio del Duce* ricorda che il giovane Albino, figlio di Benito Mussolini e Ida Dalser, nel suo tormentato girovagare, passarono un breve tempo nel Convitto di San Michele. ■



Istituto Agrario San Michele all'Adige - Consorzio Associazioni con il Mozambico



Barbara Battistello
tecnologa presso il CIF

Il Consorzio Associazioni con il Mozambico (CAM)

"Il Trentino in Mozambico - Il Mozambico in Trentino" dal 2001 è impegnato nel Distretto di Caia, Provincia di Sofala, in un Programma Integrato di Cooperazione Decentrata tra la Provincia di Sofala e la Provincia Autonoma di Trento. Nel giugno 2001 viene siglato un accordo di cooperazione dai rispettivi rappresentanti governativi, così da implementare la relazione d'amicizia tra i due territori e le loro rispettive comunità, con il **programma di cooperazione comunitaria *Il Trentino in Mozambico***.

Tale programma promuove attività riconducibili a diversi settori di intervento mirando allo sviluppo integrato - economico, sociale ed umano del distretto di Caia.

Numerosi finanziatori trentini del "Tavolo Trentino con il Mozambico", attraverso il Consorzio Associazioni con il Mozambico onlus, sostengono a Murraça, nel distretto di Caia (provincia di Sofala, Mozambico), un centro comunitario di sviluppo agricolo che consta di una scuola professionale di due anni per ragazzi e ragazze, di un programma di corsi ed assistenza tecnica per gli adulti e di una azienda agricola modello.

La costruzione è stata finanziata in primo luogo dalla Provincia Autonoma di Trento all'interno di un accordo con l'Amministrazione Distrettuale, la Direzione Provinciale di Educazione e Cultura e la Direzione Provinciale di Agricoltura.

Le attività del centro sono cominciate nel 2008, con l'apertura del primo anno scolastico per 70 ragazzi e con la messa a coltura di alcune aree dell'azienda agricola (che prevede uno sviluppo totale di circa 70 ettari).

L'obiettivo del Centro è l'aumento delle rese agricole e delle rendite familiari in materia di sicurezza alimentare, riducendo con fine ultimo la povertà delle famiglie rurali. Tali scopi possono essere raggiunti verosimilmente con una continua e assidua presenza sul territorio, diventando il punto di riferimento per gli agricoltori locali, fornendo loro una sorta di assistenza tecnica verbale di formazione ma anche tecnologica.

La parte prettamente agricola poi viene supportata in tutte le accezioni anche dagli altri gruppi che lavorano insieme in Mozambico con l'obiettivo di migliorare la situazione di vita in termini di qualità, sicurezza e sanità.

nella pagina a lato

16. Cappella del "vecchio" convitto ora sede degli uffici FEM.

17. Lapide delle suore dell'Istituto Agrario nel cimitero di San Michele.



■ ■ L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach

L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach è partner già da una decina di anni e dall'anno scorso (2010) ha una partecipazione più attiva all'interno del gruppo di lavoro tecnico che accompagna lo sviluppo delle iniziative dal Trentino, promuovendo occasioni di conoscenza del progetto e della realtà mozambicana per gli studenti trentini, nonché collaborando nelle attività formative dirette agli operatori espatriati che accompagnano il progetto a Caia ed ai responsabili mozambicani del progetto.

Le iniziative di formazione ed informazione

Nel marzo 2010 il dott. Fabio Olmastro (agronomo tropicale), nuovo direttore italiano del progetto che nel maggio 2010 è partito alla volta di Caia, è stato in visita all'Istituto Agrario San Michele all'Adige per scoprire le assonanze tra il nostro Istituto e la realtà di Caia.

Gli argomenti trattati e discussi sono stati: storia ed evoluzione rurale del Trentino e la realtà dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige con annessa visita al Museo degli usi e costumi della gente trentina (visita guidata dalla dott.ssa A. Mott); incontri con i coordinatori delle aree del Centro Istruzione e Formazione; incontri con i responsabili del Centro Trasferimento Tecnologico e dell'Azienda Agricola con il dott. Flavio Pinamonti.

A completamento del momento sono stati raccolti dati tecnici e culturali che

potranno servire in un futuro prossimo per rendere la collaborazione attiva e proficua.

Dal 17 al 27 ottobre il CAM ha ospitato in Trentino il direttore dell'azienda agricola modello Centro de Desinvolvemento Agropecuario de Caia - CDAC il sig. Ferrao Massasse Vilanculo.

Il direttore Ferrao dirige l'azienda agricola di Caia (CDAC) dal maggio 2009. Il CDAC è un'entità collegata alla Scuola di Agraria ma autonoma dal punto di vista organizzativo e finanziario; riceve un supporto annuale dal CAM con l'obiettivo di rendersi autosufficienti in pochi anni in modo da poter aiutare anche la Scuola fornendo prodotti alimentari per la mensa ed altri servizi.

Il Centro Istruzione e Formazione, con l'aiuto di tutti i Centri della Fondazione, per il direttore Ferrao ha organizzato, dopo una breve ma incisiva introduzione storico-economica sul Trentino, due settimane di visite ad aziende, enti ed incontri tecnici sul territorio trentino, che hanno permesso al direttore del CDAC il confronto con le esperienze trentine nelle tematiche-chiave del progetto quali agricoltura ed allevamento sostenibili, cooperativismo, istruzione professionale, formazione ed assistenza tecnica dei contadini, gestione aziendale, tecniche di conservazione, lavorazione e trasformazione dei prodotti.

Nell'ottica di rendere partecipi gli studenti in progetti di cooperazione interna-



zionale, si è pensato di coinvolgerli nel progetto con il Mozambico e l'occasione delle tesine di quinta è sembrata una bella chance per iniziare.

Così, durante l'anno scolastico 2009-2010 lo studente Stefano Eccel, appassionato di allevamenti di galline trentine, ha scelto di effettuare il suo tirocinio mirato al CAM proponendosi come progettista di

un incubatoio per uova a spese contenute con alta resa.

È così che è cominciato il cammino di informazione attraverso i nostri encomiabili ragazzi. Stefano ha infatti potuto aiutare, e nel contempo imparare tanto, diventando anche lui parte integrante del gruppo, dimostrando una grandissima sensibilità e disponibilità.

"Tra sicurezza alimentare e sovranità alimentare: il confronto sullo sviluppo rurale nei Paesi in via di sviluppo... e non solo"

È questo il titolo dell'incontro che si è svolto martedì 20 settembre alle 18 presso l'Aula Magna dell'Istituto di San Michele all'Adige. La serata, promossa dal Consorzio Associazioni con il Mozambico in collaborazione con l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, avvalendosi anche dell'aiuto di numerosi partner che accompagnano i progetti del settore rurale nel distretto di Caia, si è inserita nell'ambito dei festeggiamenti per i 10 anni del programma "Il Trentino in Mozambico" che hanno visto, dal 19 al 23 settembre, una serie di iniziative, mostre, dibattiti, presentazione di libri, incontri e riflessioni sui diversi temi dell'intervento multisettoriale.

nella pagina a lato

18. Incontro finale delle settimane di informazione/formazione per Ferrao Massasse Villanculo Direttore Azienda di Caia (Mozambico), dott. Marco Dal Ri (dirigente CIF), dott. Carlo Basani (dirigente del Servizio emigrazione PAT) e studenti Formazione Professionale.

in questa pagina

19. Visita all'Associazione produttori farina della Valsugana con il presidente Tullio Valcanover, e il Direttore Azienda di Caia (Mozambico) Ferrao Massasse Villanculo ed Erica Guaraldo (dott.ssa in Agronomia tropicale, ex-responsabile settore rurale del progetto CAM a Caia).

20. Fermata del treno a Magagade (Distretto di Caia Mozambico).



Tra sicurezza alimentare e sovranità alimentare: il confronto sullo sviluppo rurale nei Paesi in via di sviluppo... e non solo

a cura di Franco Frisanco

Nell'ambito della settimana di festeggiamenti per i 10 anni del programma "Il Trentino in Mozambico - il Mozambico in Trentino", a San Michele è stato organizzato il convegno "Tra sicurezza alimentare e sovranità alimentare: il confronto sullo sviluppo rurale nei Paesi in via di sviluppo ... e non solo", con la moderazione di Walter Nicoletti e l'intervento di tre esperti.

Marco Foschini, rappresentante della Coldiretti nella Fao e membro del Comitato per la Sovranità alimentare, si è soffermato sul tema della sicurezza alimentare sottolineando che per i Paesi sviluppati questa è intesa come caratteristiche degli alimenti in grado di soddisfare esigenze sempre più precise dei consumatori: qualità, salubrità, rispetto dell'ambiente e anche delle tradizioni.

Nei Paesi poveri, invece, il problema è quello della possibilità di accesso al cibo: milioni di persone rischiano la morte per fame, oppure sono vittime di sottanutrizione cronica. Questo per cause imputabili all'uomo (cattiva distribuzione delle risorse, mercati in mano a pochi, il tutto aggravato da guerre), ma anche alla

natura (il peggioramento climatico e la desertificazione), anche se, va ricordato, questi fenomeni hanno grosse responsabilità umane.

Geremia Gios, docente presso la Facoltà di Economia dell'Università di Trento, ha incentrato il suo intervento sul suolo, definito "risorsa multifunzionale, esauribile, non incrementabile, soggetta a consumo". Nel Mondo vi sono 5 miliardi di ettari di superficie agricola, una superficie notevole, ma costantemente minacciata nei Paesi del Sud del mondo da desertificazione e urbanizzazione. Oltre a questo, negli ultimi anni è in atto l'acquisizione di terre fertili da parte di Stati esteri: Cina, Corea, Paesi arabi del Golfo si sono assicurati, solo nel 2009, più di 40 milioni di ettari in Africa.

L'esperto ha poi sottolineato come il valore economico dei prodotti agricoli non deve considerare solo quello che passa per il mercato, ma dovrebbe comprendere anche il valore dei beni di autoconsumo, nonché quello dell'ambiente in cui sono ottenuti. Ciò renderebbe giustizia all'agricoltura praticata nei Paesi in via di sviluppo, che spesso non è protagonista sui grandi mercati.

Roberto Scarpari, Coordinatore del servizio Banco Alimentare del Trentino-Alto Adige onlus, ha illustrato l'attività di raccolta dei prodotti della grande distribuzione prossimi alla scadenza. Alimenti preziosi, distribuiti alle comunità ed ai singoli bisognosi che, sempre più numerosi nella nostra società benestante, trovano in questa donazione un modo per tirare avanti. L'attività peraltro ha grande importanza se si pensa allo spreco rappresentato dalla distruzione di prodotti ed al relativo danno ecologico. I tre relatori con i loro interventi hanno fornito un contributo di riflessione ad un uditorio formato da persone impegnate nel volontariato, da amministratori e insegnanti della scuola ed anche da giovani studenti. Contributo, come ha sottolineato il prof. Gios, su una questione complessa, con aspetti in contraddizione fra loro e senza soluzioni semplici ed alla portata di mano.

IN OCCASIONE DI QUESTO INCONTRO È STATA ESPOSTA LA MOSTRA FOTOGRAFICA "TRA L'AFRICA E L'OCEANO INDIANO: impressioni da terre Mozambicane" realizzata da Isacco Rama. Le fotografie esposte, scattate tra gli anni 2005-2011, ci regalano immagini di un paese colorato e vivo, dai paesaggi vasti e dagli abitanti sorridenti. Sono queste le immagini che riempiono gli occhi di chi lavora a Caia, che cercano di comunicare agli osservatori la passione che riempie il cuore di chi sceglie di vivere in contatto con questa realtà. La mostra è stata resa possibile grazie all'Assessorato Per la Solidarietà Internazionale e Convivenza, al lavoro volontario di amici e sostenitori ed alla Fondazione Edmund Mach. È stata esposta anche la Mostra degli obiettivi del millennio, coadiuvata e presentata dai collaboratori ACCRI.

Importanti gli apporti di Coldiretti, Banco Alimentare, Concast, Consorzio Trentino salumi e del Panificio moderno di Borgo Sacco nella realizzazione dell'iniziativa.

Il risultato operativo della serata è invece il frutto della collaborazione sempre più importante tra UDIAS e CIF che ha visto impegnati, nell'allestimento e poi nella stessa conduzione del convegno e post convegno, anche gli studenti dell'attuale classe IV S dell'anno scolastico 2011-2012.

Da rimarcare la presenza di molti studenti a tale convegno: ciò mette in risalto la loro voglia di contatto con il mondo reale e la loro spinta nel voler conoscere temi di grande attualità quali quelli affrontati durante l'incontro.

Durante la serata è stato presentato anche una nuova pubblicazione CAM "JUNTOS", a testimonianza dei 10 anni di cammino compiuti da due comunità in relazione. ■

21

Il Convegno Nazionale
con il patrocinio della Regione del Trentino-Alto Adige
e della Fondazione Edmund Mach presenta

MARTEDI' 20 SETTEMBRE
Aula Magna - Istituto Agrario di San Michele
all'Adige - ore 18

JUNTOS

**Tra sicurezza alimentare e sovranità alimentare:
il confronto sullo sviluppo rurale
nei Paesi in via di sviluppo... e non solo**

Intervengono:
Marco Fasolini - rappresentante di Coldiretti alla FAO e
membro del Comitato Italiano per la Sicurezza
Alimentare
Gemma Cino - professore di economia agraria presso la
Facoltà di Economia dell'Università di Trento
Roberto Scarpini - Coordinatore del servizio Banco
Alimentare del Trentino Alto Adige - Oribia
A seguire conigli fritti ed offerta libera, e sostegno dei progetti
in Mozambico

In collaborazione con ACCRI, Slow Food comitato di Trento,
Coldiretti, Unione di villaggi di San Michele

La serata è organizzata nell'ambito del festeggiamento per i 50
anni del programma "Il Trentino in Mozambico" dal 19 al 25
settembre

Calendario completo delle iniziative su:
www.confederazione.it

ACCRI, Banco Alimentare, Concast, Consorzio Trentino salumi, Panificio moderno di Borgo Sacco, UDIAS, CIF, Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Regione del Trentino-Alto Adige, Fondazione Edmund Mach, Università di Trento, Slow Food comitato di Trento, Coldiretti, Unione di villaggi di San Michele

sopra

21. Locandina festeggiamenti 10 anno CAM.



Infiorescenza del girasole. La natura ci regala spettacoli ineguagliabili.

- 60 Volo nel mondo delle api
- 61 Sulle ali della passione - Esperienze di tirocini volontari
- 64 La scuola alla Fenice
- 67 *Production Techniques*: un progetto pilota per l'inglese come lingua veicolare nelle materie professionalizzanti
- 70 Summer School Cultural Tour
- 72 Cineforum a scuola
- 74 La Biblioteca dell'Istituto offre spunti
- 76 Congratulazioni a Sara Luchetta vincitrice della Gara Nazionale dell'Istruzione Professionale
- 78 Cibo e vino per i sensi: enotecnici e ristorazione si incontrano
- 80 Coltiviamo anche la passione per lo sport
- 82 Il ricordo è un modo d'incontrarsi

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

Volo nel mondo delle api



Davide Bazzanella
docente di ecologia agraria presso il CIF

*"O palma ombreggi il vestibolo o grande oleastro:
e quando i re nuovi a primavera gli sciami conducono,
la riva vicina li inviti a fuggire il calore,
e tra le fronde ospitali li accolga l'albero amico"*
(Virgilio, Georgica IV 20 - 24).

A SEGUITO DELLA NECESSITÀ DI SVOLGERE DELLE ORE OPZIONALI per le classi prime dell'Istituto Tecnico Agrario, in accordo con il gruppo di scienze, ho proposto al dirigente ed al collegio docenti un corso base di apicoltura.



Il corso si è posto l'obiettivo di far acquisire agli alunni una particolare sensibilità nei confronti dell'ape (*Apis mellifera* L.), aumentando la loro consapevolezza verso l'importanza di quest'insetto e di avvicinarli all'attività apistica, arte dalle antiche radici che ha segnato la storia dell'uomo.

Al fine di garantire una buona riuscita del corso, il dirigente prof. Marco Dal Rì ha consentito l'acquisto di api, arnie, maschere e di tutta l'attrezzatura necessaria allo svolgimento delle lezioni, compresi smielatore e maturatori per la raccolta e la conservazione del miele.

Grazie alla buona volontà e professionalità dei colleghi Damiano Emer e Pierluigi Fauri è stata costruita, utilizzando legno di larice, la banchina dell'apiario posizionata nel giardino dell'Istituto. Caratterizzato da lezioni sia teoriche che pratiche, il corso ha portato i partecipanti nel piccolo mondo di profumi e ronzii delle api in maniera appassionante e coinvolgente. Ogni studente armato di calma, maschera e fumo ha affrontato con coraggio il temuto insetto striato, ha imparato a riconoscerlo, rispettarlo e allevarlo, con-



sapevolizzandosi sulla sua fondamentale presenza e sul profondo legame che lo unisce all'uomo.

Il corso ha visto cento iscritti che sono stati divisi in sette gruppi ed è stato sviluppato in quindici ore, diluite fra marzo e giugno. Le numerose adesioni hanno superato le aspettative iniziali rendendo indispensabile l'aiuto dei colleghi dell'area Cristina Bordin, Alessandro Di Martino, Alessandro Penasa e Luca Russo (oltre ai già citati Damiano Emer e Pierluigi Fauri) che, con la loro professionalità, hanno arricchito quest'esperienza.

Gli studenti partecipanti sono stati protagonisti attivi ed entusiasti e qualcuno ha anche espresso il desiderio di acquistare delle arnie ed intraprendere la strada di giovane apicoltore.

Sulla base di quest'esperienza positiva si prevede la prosecuzione dei corsi per dare continuità a chi ha intrapreso il percorso e per introdurre nuovi studenti nel mondo dell'apicoltura. ■

Sulle ali della passione - Esperienze di tirocini volontari

Barbara Battistello
tecnologa presso il CIF

VI RACCONTIAMO ORA COME UN RAGAZZO-STUDENTE POSSA ENTRARE A FAR PARTE DI UNO STAFF SCIENTIFICO con umiltà e voglia di imparare.

Le Esperienze di Tirocinio curricolare (all'interno di una programmazione scolastica) sono fondamentali ed equilibrano l'equazione competenze-capacità-conoscenze. Immaginiamo di dare la possibilità agli studenti di scegliere il periodo (durante l'estate), la destinazione, in assoluta libertà, di dove effettuare l'esperienza di tirocini, seguendo il loro cuore e le loro passioni, per maturare quella sensibilità che solo svolgendo attività amate può svilupparsi e crescere.

Durante l'estate viene quindi data agli studenti l'opportunità di effettuare dei tirocini extracurricolari su base volontaria. I ragazzi che scelgono questa strada sono tanti e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige-FEM li aiuta a cercare l'azienda, l'ente, o l'istituto che possa soddisfare le loro richieste ed aspettative. La durata può variare da due settimane a tutto il periodo estivo. I ragazzi vengono seguiti passo passo e monitorati anche sul campo. È qui che ci si rende conto di quanto sia importante farli venire a contatto con il mondo reale del lavoro, permettendo loro di trovare le motivazioni allo studio, capire perché si studiano determinati argomenti e si compiono percorsi precisi. La soddisfazione più grande è vedere gli studenti interloquire con sicurezza con gli esperti e/o tutor aziendali, vederli organizzare e gestire il lavoro, veder crescere in loro la voglia di essere adeguati e di trasferire la propria passione nel lavoro.

I tirocini estivi si rivolgono a studenti delle quarte e quinte in uscita dell'Istituto Tecnico Agrario, dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente e della Scuola per Imprenditori Agricoli della Formazione Professionale. Il periodo individuato per lo svolgimento degli stessi è compreso fra la fine delle lezioni e l'inizio del nuovo anno scolastico, con una durata di minima due settimane lavorative (salvo particolari richieste), con orari ed organizzazione delle stesse unità operative e delle aziende ospitanti. A conclusione dell'esperienza i ragazzi producono un elaborato ed ottengono dei crediti formativi.

nella pagina a lato

1. Api bottinatrici.
2. Attività in apiario.

in questa pagina

3. Studentessa in tirocinio c/o il CTT.



L'INIZIATIVA È UNA PROPOSTA NON VINCOLANTE PER GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO AGRARIO e si affianca ai diversi tirocini curricolari previsti dai differenti percorsi di studio, che si svolgono sia presso i Centri operanti a San Michele, sia presso altre realtà produttive. L'esperienza effettuata in passato ha dato risultati molto soddisfacenti con una valenza molto positiva sia in senso di arricchimento personale, di accumulo di crediti scolastici ma, soprattutto, risulta molto orientativa ai fini delle scelte post scolastiche lavorative e di formazione.

Il gruppo di lavoro, sotto l'attenta supervisione del Dirigente del Centro Istruzione e Formazione Marco Dal Rì, ha messo a punto un programma minuziosamente preparato con l'obiettivo di ottimizzare e coordinare i tempi sia per i ragazzi che per le stesse

in basso

4. Studente dell'IPAA durante il tirocinio mirato (Stefano Eccel) c/o il CAM.

■ ■ strutture ospitanti. Una particolare attenzione ad un adeguato inserimento degli studenti nelle strutture si è posta nelle fasi di preparazione ai tirocini, anticipando ai ragazzi le operatività delle strutture ospitanti e presentando un mese o due prima gli stessi alle aziende ospitanti.

Quest'anno l'attività ha avuto grande successo con l'adesione di circa 20 studenti con esperienze anche ripetute nel corso dell'estate. Gli studenti partecipanti sono spinti da un grande entusias-

simo e dalla voglia di un arricchimento professionalmente utile. Preziosissima è la collaborazione tra Centro Istruzione e Formazione, CTT (Centro trasferimento Tecnologico) e CRI (Centro Ricerca ed Innovazione) della Fondazione Edmund Mach e di aziende ed enti esterni, collaborazione che permette la realizzazione di questa importante attività formativa.

I responsabili ed i tecnici delle strutture ospitanti sono stati attenti e disponibili, ed anche quest'anno sono stati preparati progetti formativi modellati sugli studenti stessi e integrati con l'operatività delle strutture ospitanti, ed in alcuni casi anche lavori di approfondimento per la tesina del quinto anno.

Il percorso è stato supervisionato dal tutor scolastico nella persona della sottoscritta.

OLTRE A QUELLI DEGLI STUDENTI, ANCHE I FEEDBACK DALLE AZIENDE SONO STATI ASSOLUTAMENTE POSITIVI e confermano che, pur essendo un lavoro alquanto impegnativo, le aspettative sono assolutamente soddisfatte e sottolineano quanto seguire le passioni, almeno fino a che si può, è estremamente produttivo sia dal punto di vista umano che professionale.

Tutto ciò grazie alla Fondazione E. Mach ed in particolare al Centro Istruzione e Formazione che consente di mantenere vive queste iniziative per impreziosire i bagagli culturali e professionali dei nostri studenti.



Esperienze personali: Serena Carpentari scrive

Monitoraggio del popolamento dei lupi nell'Appennino tosco-emiliano.

Durante l'estate ho potuto svolgere un tirocinio della durata di due settimane presso il Parco Nazionale tosco-emiliano Cervarezza in provincia di Reggio Emilia.

Ho deciso di trascorrere questo periodo al Parco per approfondire la mia conoscenza sul lupo e poter svolgere il monitoraggio di questo animale che mi affascina molto.

Per tutta la durata del tirocinio sono stata ospitata da dipendenti del Parco che mi hanno accolta, seguita e curata con molta attenzione e con i quali ho condiviso, convissuto e stretto un rapporto di amicizia.

Il lavoro svolto mi ha entusiasmato molto e sono soddisfatta di aver approfondito una delle mie grandi passioni.

Infine, posso dire che questa bellissima esperienza è stata molto utile e mi è sicuramente di aiuto per scegliere il mio futuro. Ho potuto vedere con i miei occhi la professionalità degli operatori e conoscere le modalità per raggiungere tali livelli e occasioni lavorative. Anche la mia conoscenza del territorio italiano si è implementata grazie a quella di questi luoghi, ambienti diversi dal mio di provenienza. I miei ringraziamenti a Willy Reggioni, Mia Canestrini e Gigi, ed al Centro Istruzione e Formazione in particolare al mio tutor didattico per avermi dato questa opportunità. ■

I partecipanti della sessione estiva 2011

Cognome Nome	Tirocinio Estivo	Destinazione	Tutor aziendale	Dal	Al
Zambaldi Giorgia	Avifauna	Museo Tridentino di Scienze Naturali Trento, Via Calepina 14	Paolo Pedrini	22/08/11	04/09/11
Chiara Zanotelli	Controllo fitopatologico	Centro Trasferimento Tecnologico Area Sperimentazione Agraria Ambientale e Forestale Unità Fitoiatria San Michele all'Adige (TN), Via Edmund Mach 1	Dott. Maresi	25/07/11	06/08/11
Facchinelli Consuelo	Didattica	Museo Tridentino di Scienze Naturali Trento, Via Calepina 14	Marina Galetto	25/07/11	20/08/11
Frizzera Chiara	Didattica	ALBATROS Srl - Trento, Strada della Valsugana 65/A	Sandro Zanghellini	20/06/11	23/07/11
Carpentari Serena	Lupo	Parco Nazionale Tosco Emiliano Sassalbo di Fivizzano (MS), Via Comunale 23	Willy Reggioni	20/06/11	02/07/11
Iovane Alessio	Vitivinicola	Società Agricola Brancatelli srl Riotorto (LI), Località Casarossa 2	Gianfranco Cantini	25/07/11	03/09/11
Biesuz Martina	Tecnologia del legno	IVALSA CNR San Michele all'Adige (TN), Via Biasi 75	Martino Negri	10/07/2011	10/09/2011
Luchetta Sara	Idrogeologia e qualità delle acque	Centro Ricerca e Innovazione Dipartimento Agroecosistemi Sostenibili e Biorisorse San Michele all'Adige (TN), Via Edmund Mach 1	Bruno Maiolini	04/07/11	30/07/11
Tait Francesco	Interventi fitosanitari	Centro Trasferimento Tecnologico Area Sperimentazione Agraria, Ambientale e Forestale Unità Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile San Michele all'Adige (TN), Via Edmund Mach 1	Luisa Mattedi	08/08/11	21/08/11
Baitella Silvia	Piani assestamento	Magnifica Comunità di Fiemme Cavalese (TN), Piazza C. Battisti 2	Andrea Bertagnolli	01/08/11	20/08/11
Capoani Leonardo	Piani assestamento	Magnifica Comunità di Fiemme Cavalese (TN), Piazza C. Battisti 2	Andrea Bertagnolli	01/08/11	20/08/11
Sandri Andrea	Consorzio custodi forestali	Consorzio per il servizio di custodia forestale di Coredò Coredò (TN), Piazza Cigni 2	Dario Erlicher, Fausto Job	11/07/11	23/07/11
Cappellari Etienne	Avio vivaio	Vivai Tomasi - Ala, Via Trento 2	Roberto Tomasi	20/06/11	02/07/11
Rigotti Daniele	Faunistico	Associazione Cacciatori della Provincia di Trento Trento, Via Guardini 11	Guardiacaccia Pancheri	01/07/11	30/07/11
Prevedel Sabrina	Custodi Castel fondo	Consorzio di Vigilanza Boschiva fra i Comuni di Brez, Cloz e Castelfondo - Brez (TN) Piazza Municipio 12	Custode forestale Eddy Susat	20/06/11	02/07/11
Capoani Leonardo	Faunistico	Associazione Cacciatori della Provincia di Trento Trento, Via Guardini 11	Guardiacaccia Pancheri	01/07/11	30/07/11
Eccel Stefano	Controllo fitopatologico	Centro Trasferimento Tecnologico Area Sperimentazione Agraria, Ambientale e Forestale Unità Sperimentazione Agraria e Agricoltura Sostenibile San Michele all'Adige (TN), Via Edmund Mach 1	Luisa Mattedi	25/07/11	06/08/11

La scuola alla Fenice



Daniela Zanetti
docente di materie letterarie presso il CIF

ACCOSTARE L'OPERA LIRICA AI GIOVANI POTREBBE SEMBRARE UN AZZARDO, UN FALLIMENTO PREANNUNCIATO; ragazzi e musica lirica appaiono infatti agli occhi di molti come due realtà diametralmente opposte, che ben poco hanno in comune tra loro. L'idea di introdurre nei tradizionali percorsi scolastici la conoscenza, l'approfondimento e l'ascolto di opere liriche mi è apparsa però una sfida interessante; per questo, in collaborazione con la collega professoressa Roberta Bernardi, da un paio d'anni ho dato vita ad un percorso didattico che prevede per l'appunto di far conoscere agli studenti questa particolare forma d'arte.

Realizzare un simile percorso da neofiti non è però affatto semplice, esperti non ci si improvvisa, quindi ci siamo appoggiate al Teatro La Fenice di Venezia, che

da anni mostra particolare attenzione al mondo della scuola e alla figura professionale dell'insegnante.

La sezione didattica della Fenice infatti, non si limita a proporre semplicemente degli spettacoli alle scuole interessate, come fanno gran parte dei Teatri italiani, ma offre elaborate e originali piattaforme di scoperta e di conoscenza curate appositamente da specialisti in diversi campi espressivi, allo scopo di realizzare un "insegnamento cooperativo", atto a catturare i giovani, valorizzando, assieme alla dimensione analitica, quella soprattutto progettuale e compositiva, interessandoli alla comunicazione come soggetti non solo passivi e proponendo pratiche che riescano ad ampliare la sempre più ridotta efficacia del solo impiego del libro di testo tradizionale.



sopra

5. La classe VB ITA davanti al Teatro la Fenice dopo aver assistito alla "Cavalleria rusticana" di Pietro Mascagni (dicembre 2009).

QUANTO VIENE PROPOSTO QUINDI, NON VA ESAMINATO SOLTANTO IN UNA LOGICA DI IPO-TETICA "INTEGRAZIONE NOZIONISTICA", ma piuttosto come innovativa occasione di reale arricchimento metodologico e strumentale per ottenere una più incisiva attuazione degli obiettivi previsti dal tradizionale programma di insegnamento: consolidamento e assimilazione di concetti, capacità di progettazione produttiva e di lettura critica, sperimentazione di competenze linguistiche e logiche,...

I percorsi permettono anche di valorizzare negli studenti la sensibilità personale e sociale, in quanto le "storie narrate" costituiscono veicolo di conoscenza di se stessi, della sfera affettiva e del mondo; inoltre, contenendo sempre "un fine" e "una morale", castigano i "cattivi costumi e le umane debolezze", esaltano i pregi e le virtù, formano i cittadini, costituiscono, per le situazioni evocate, anche preziosi ponti di dialogo inter-culturale in quanto trattano in modo poetico e vivo problematiche comportamentali in cui ognuno può riconoscersi e immedesimarsi.

Negli ultimi anni scolastici quindi, alcune delle nostre classi hanno avuto modo di assistere alla rappresentazione della *"Cavalleria rusticana"* di Pietro Mascagni e della *"Bohème"* di Giacomo Puccini.

La sezione didattica del Teatro la Fenice, per permettere una visione consapevole delle rappresentazioni, elabora ogni anno per insegnanti e studenti dei percorsi didattici articolati su tre fasi, a cui anche noi abbiamo aderito.

Nella prima fase abbiamo collaborato all'elaborazione di un ridotto, ma sistematico progetto di studio e di ricerca gestibile con la classe dagli insegnanti stessi; per questo tutti i docenti delle classi coinvolte si sono incontrati al Teatro La Fenice con un esperto di Narratologia che, avendo studiato anticipatamente l'opera considerata, ha fornito una completa piattaforma cognitiva intra-testuale, rivolta ad un'accurata ricostruzione dell'Intreccio scena per scena e all'individuazione dei principi di strategia narrativa applicati nel racconto, anche riconducendolo verso modelli tematici e formali più generali.



IN QUESTA FASE OGNI INSEGNANTE HA RICEVUTO, PER LA PROPRIA CLASSE, le *Fotocopie del Libretto* da distribuire agli studenti e un Dvd multimediale, contenente un esauriente percorso morfologico sulla storia narrata, esemplificato da estratti audiovisivi di messa in scena; vi si potevano trovare inoltre interrogativi sulle caratteristiche funzionali dei personaggi, sulle relazioni e i conflitti, sugli ambiti di passioni e valori che la storia narrata mette in gioco.

La seconda fase prevedeva un successivo incontro formativo al Teatro La Fenice per gli studenti delle classi coinvolte, da cui noi, considerato l'oggettivo problema della distanza, siamo stati fortunatamente esonerati, per gentile interessamento del dottor Domenico Cardone, Dirigente del Teatro.

L'intero lavoro per noi è quindi avvenuto in classe: l'opera è stata spiegata scena per scena, con utili ed interessanti confronti con le più riuscite trasposizioni cinematografiche, come ad esempio quella di Francesca Zambello (1993) o quella di Robert Dornhelm (2008) per quanto riguarda la *"Bohème"*, o quella di Franco Zeffirelli (1982) per quanto riguarda invece la *"Cavalleria rusticana"*.

Si sono analizzati successivamente i personaggi e le dinamiche dei loro reciproci rapporti, l'ambientazione e il periodo storico, le correnti letterarie che hanno influenzato gli autori, le principali caratteristiche testuali, come ad esempio le

in basso

6. In attesa di assistere alla *"Bohème"* di Giacomo Puccini (febbraio 2011).



mo, ma non certo per importanza, questo percorso ha offerto, in ogni suo momento, possibilità di scambio e di discussione, occasione colta anche da studenti che, generalmente, si sono sempre mostrati piuttosto "tiepidi" nei confronti delle materie umanistiche.

Tutto questo ha permesso ai ragazzi di avere una conoscenza approfondita e completa dell'opera a cui avrebbero assistito.

La terza e ultima fase ci ha visto attenti spettatori dell'opera; in entrambi i casi, tutti gli studenti hanno assistito con partecipazione e interesse, collegando le nozioni apprese in classe con quanto avveniva sotto i loro occhi in uno dei più prestigiosi teatri italiani. I giudizi da loro espressi sono stati tutti positivi e in molti hanno chiesto di poter ripetere l'esperienza negli anni a venire.

La ricaduta di questa esperienza sulla classe è stata considerevole, molti concetti sono stati successivamente ripresi, hanno offerto spunti di discussione e base di partenza per affrontare nuove tematiche; questo è avvenuto in particolare modo con *"Cavalleria rusticana"*, attraverso la quale i ragazzi hanno avuto modo di approfondire e ampliare tematiche e conoscenze tornate utili per affrontare l'Esame di Stato.

In conclusione si può affermare che in effetti accostare l'opera lirica ai giovani potrebbe sembrare un azzardo, un fallimento annunciato, ma questa esperienza ha ampiamente dimostrato che qualsiasi forma d'arte, se studiata, analizzata e compresa, non ha tempo, non segue i ritmi legati all'età e può rappresentare per i nostri studenti un grande momento di riflessione e di crescita. ■

■ ■ tipologie di discorso, analessi/prolessi, scelte lessicali e stilistiche, ...

I ragazzi hanno infine avuto modo di ascoltare e analizzare le arie più conosciute delle opere in questione, come *"Che gelida manina"* o *"Sì mi chiamano Mimì"* per la *"Bohème"*, o *"Inneggiamo"* e *"Addio alla madre"* per la *"Cavalleria rusticana"*.

Questo percorso ha contribuito non poco ad abituare i ragazzi all'ascolto, per imparare a cogliere, nel canto dei vari personaggi, le sfumature emotive e lessicali; ha allenato al riconoscimento di peculiari aspetti, quali ad esempio gli elementi storici, culturali, di ricostruzione dell'ambiente in cui la vicenda si svolge; ha affinato in molti la capacità di confronto e di critica, soprattutto nell'analisi delle diverse trasposizioni cinematografiche delle opere, permettendo di estrapolare, per uno stesso episodio, valenze e considerazioni diverse; da ulti-



sopra

7. Veduta di Venezia dal Canal Grande.

nella pagina a lato

8. Docente e insegnante tecnico-pratico durante la lezione sulla vinificazione.

Production Techniques: un progetto pilota per l'inglese come lingua veicolare nelle materie professionalizzanti



Valeria Pedrotti
docente di lingua straniera (inglese) presso il CIF

L'IDEA DI UTILIZZARE L'INGLESE COME LINGUA VEICOLARE, CIOÈ COME UNICA LINGUA DI COMUNICAZIONE NELL'INSEGNAMENTO E APPRENDIMENTO di una materia, ha cominciato a prendere piede a livello nazionale già da qualche anno, poiché si è iniziato a riflettere sul fatto che la conoscenza della lingua inglese è diventata un elemento fondamentale dell'educazione di base in una società che tende prepotentemente alla globalizzazione.

Non è un caso che l'ultima riforma scolastica, che ha visto cambiamenti piuttosto radicali in quasi tutti gli insegnamenti, abbia lasciato invariato, se non addirittura aumentato, il numero delle ore di inglese nei piani di studio di tutte le scuole di ordine e grado.

Nel nostro Istituto questa necessità appare ogni giorno più evidente sia perché l'utenza della scuola è composta sempre più da ragazzi che intendono proseguire gli studi e che desiderano fare esperienze di studio e lavoro all'estero, sia per la presenza del vicino Centro Ricerca e Innovazione, dove i ricercatori impegnati sono per la maggior parte stranieri ed utilizzano quotidianamente l'inglese come mezzo di comunicazione.

Incoraggiate dal generale interesse ed entusiasmo verso la lingua inglese e dalle buone capacità dimostrate dalla classe VB IPAA, nell'anno scolastico 2010/2011 io e la prof.ssa Romina Menapace abbiamo voluto proporre un progetto di CLIL, termine di cui forse si è sentito parlare spesso senza rendersi conto dell'effettiva validità e ricaduta didattica.

Il termine CLIL sta per *Content and Language Integrated Learning*, ovvero apprendimento integrato di lingua e contenuto ed indica una metodologia didattica che prevede l'insegnamento di una materia in lingua straniera; nel nostro caso il progetto prevedeva l'insegnamento di Tecniche di Produzione, Trasformazione e Valorizzazione dei prodotti in lingua inglese. In questo modo le competenze linguistiche e le abilità comunicative in lingua straniera viaggiano di pari passo con l'acquisizione di contenuti disciplinari della materia in oggetto. Generalmente l'effetto più immediato è che la lingua straniera cessa di essere uno stancante

oggetto di studio fine a se stesso ma diventa uno strumento per avere accesso a conoscenze più specifiche e questo permette sia riflessioni più dettagliate sulla lingua straniera, sia una comprensione più approfondita e una memorizzazione più duratura della materia studiata.



TRATTANDOSI DI UN PROGETTO PILOTA NON È STATO POSSIBILE ESEGUIRE L'INTERO PROGRAMMA di Tecniche in lingua inglese. Questo avrebbe richiesto una preparazione molto più approfondita sia da parte di entrambe le docenti che dei ragazzi. Sono stati quindi scelti alcuni argomenti che particolarmente si prestavano al progetto: la vinificazione in bianco e in rosso, lo scenario vitivinicolo nazionale ed internazionale e la caseificazione, e di questi è stato preparato

■ ■ il materiale in inglese da presentare ai ragazzi.

Avendo richiesto un orario ad hoc, cioè almeno un'ora in settimana dove fosse possibile garantire la copresenza delle docenti in classe, è stato possibile eseguire numerose ore di lezione insieme, in modo da poter garantire sia la competenza linguistica che quella disciplinare.

Questo ha avuto un effetto molto positivo sul lavoro di classe, in quanto è risultato evidente che anche tra di noi c'era stato uno scambio di competenze e di conoscenze. I ragazzi si sono così ritrovati a riflettere sull'importanza di padroneggiare discipline diverse, sulla possibilità di spaziare in diversi campi di studio pur mantenendo un indirizzo preferenziale e sulla possibilità di diventare essi stessi i progettisti del loro corso di studio.



in questa pagina

9. Lezione di CLIL *ante litteram*.

nella pagina a lato

10. Studenti impegnati in una lezione sulla vinificazione in inglese.

È STATO UN MOMENTO MOLTO IMPORTANTE SIA ALL'INTERNO DEL PROGETTO CHE DEL PROCESSO EDUCATIVO dei ragazzi. Accade spesso infatti che nelle classi del nostro Istituto ci sia un interesse decisamente tiepido nei confronti della lingua straniera: sembra che gli studenti la ritengano una materia di serie B, un inutile orpello al loro piano di studi che vorrebbero formato solamente da materie caratterizzanti. La cosa mi è sembrata da sempre molto strana data la vicinanza con il centro di ricerca, perché anche se è vero che l'interazione con il centro scolastico non è stretta, è vero anche che accade quotidianamente di assistere a stranieri che parlano in inglese, sia nei vialetti del parco che nei locali della mensa e mi chiedevo come questo potesse non risvegliare curiosità nei ragazzi.

Fortunatamente gli studenti di questa classe avevano già potuto sperimentare la trasversalità nei loro curricoli in quanto un lavoro simile era stato fatto anche in ambito letterario/storico con la prof.ssa Bernardi quando si era parlato della Rivoluzione Industriale passando per il canale letterario e cinematografico di *Oliver Twist* in lingua inglese. Di conseguenza, l'introduzione dell'inglese come strumento veicolare anche di una materia non letteraria ha certamente causato qualche preoccupazione, ma non è diventato un ostacolo allo studio della materia; il coinvolgimento dei ragazzi è stato graduale ma costante ed uno dei risultati più positivi ed esaltanti del progetto è stata proprio l'affermazione di una "coscienza linguistica" nei ragazzi.



FORSE IL DISINTERESSE DEGLI STUDENTI DERIVA ANCHE DA UNA GENERALE INCO-SCIENZA e da uno scarso entusiasmo degli adulti sull'effettiva importanza delle lingue straniere. Forse se si riuscisse a pensare una lingua per quello che è, e cioè una funzione innata nell'essere umano per fornire uno strumento di comunica-

zione tra simili, si riuscirebbe ad apprezzarla in modo più naturale e meno ostile. Lo scopo del CLIL in fondo è tutto qua: distogliere l'attenzione dalla lingua straniera come materia e farla risaltare come semplice strumento acquisibile in modo naturale ed accessibile a tutti.

A tal proposito mi sembra importante ricordare il progetto che parte quest'anno sulle classi seconde e condotto dalla dott.ssa Barbara Centis in collaborazione con i docenti di scienze e inglese. Il progetto si propone di avere un'ora di scienze in inglese alla settimana, durante la quale la docente, di madre lingua inglese, esporrà la materia in lingua.

Il progetto è ambizioso e sicuramente molto interessante in quanto vede i ragazzi impegnati a seguire le lezioni e a produrre risultati strettamente in lingua straniera.

La cosa ha suscitato, come tutti i progetti nuovi, perplessità e pareri contrastanti: è necessario però sottolineare che il processo di apprendimento di una lingua è tanto più facile quanto prima avviene e questo è vero tanto per una lingua straniera, quanto per la lingua madre con la quale ogni essere umano ha i primi rapporti durante i primi mesi di vita.

C'è quindi da augurarsi che questo progetto prenda piede e venga mantenuto anche negli anni successivi alla classe seconda, sostenuto non solo dai docenti di lingua ma da tutto il consiglio di classe. ■

Dal punto di vista più ampiamente didattico i risultati sono stati altrettanto incoraggianti.

Se dal punto di vista dell'inglese ho potuto assistere ad una maggiore disinvoltura sia nell'uso della lingua come semplice mezzo di interazione, sia nell'esposizione dei contenuti, dal punto di vista di Tecniche delle Produzioni i ragazzi hanno mostrato di padroneggiare gli argomenti affrontati con molta sicurezza grazie ad una maggior consistenza nell'apprendimento di dettagli tecnici e specifici data anche dalla regolare ripetizione e dalla multiforme osservazione di questi dal punto di vista linguistico.

Questo progetto si è quindi dimostrato estremamente positivo per la classe VB IPAA, come lo sarebbe per tutte le classi in cui fosse possibile proporlo.

Un elemento necessario per l'attuazione di questo tipo di lavoro è prima di tutto la collaborazione tra docenti e una comune visione di intenti sulla classe ma anche sugli obiettivi didattico-educativi che si intendono raggiungere.

Summer School Cultural Tour



Alessia Failla
docente di lingua straniera (inglese) presso il CIF

DAL 16 AL 26 LUGLIO 2011 DODICI STUDENTI DELLE QUARTE CLASSI ITA E IPAA E DELLA VS, ACCOMPAGNATI DALLA SOTTOSCRITTA, in veste di tutor, hanno partecipato al Cultural Tour organizzato da Libby Clements e Susie Sherpa-Baer presso l'Askham Bryan College, a pochi chilometri dalla città di York, che si occupa di formazione nell'ambito agricolo, ambientale e paesaggistico. Il progetto è stato seguito dalla referente della Europe Direct Boglarka Fenyvesi e dalla Referente per i tirocini all'estero dott.ssa Barbara Battistello.



IL SUMMER SCHOOL CULTURAL TOUR È STATO PENSATO PER FAR CONOSCERE LA CULTURA E LA LINGUA del popolo inglese, promuovendo inoltre il confronto e la comunicazione tra studenti provenienti da diversi paesi europei, usando l'inglese come lingua veicolare. A tale scopo è stato costituito un gruppo di 39 studenti di nazionalità italiana, rumena e spagnola. La parte didattica del programma pre-

vedeva lavori di gruppo in aula, seguiti da due insegnanti di madrelingua. Gli studenti hanno apprezzato l'approccio comunicativo e non convenzionale del lavoro svolto, che aveva come obiettivo la preparazione di "individual and group topics" per consolidare le competenze orali e comunicative. Alla fine del percorso didattico una commissione della English Speaking Board

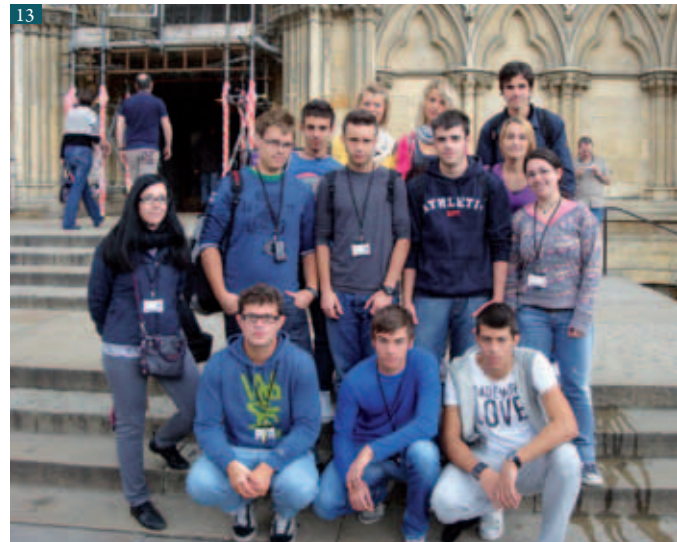
International LTD ha valutato l'esposizione dei lavori, rilasciando una certificazione del livello conseguito. La parte culturale del programma comprendeva visite guidate a musei e parti storiche della città di York, ricca di storia e "storie" affascinanti, che sono state sapientemente raccontate e proposte dalle guide e da esperti storici. Le visite guidate ci hanno fatto scoprire una grande presenza di giovani appassionati che si occupano della conservazione e della divulgazione dei beni culturali di quest'importante città dalle origini antiche. Accompagnati dall'organizzatrice culturale Haley Chappell abbiamo visitato la maestosa York Minster e il Castle Museum, apprezzato le atmosfere vichinghe al Jorvic Centre e al Barley Hall, vissuto l'orrore delle prigioni in The Dungeons.

The Ghost Walk propone un suggestivo tour lungo i vicoli antichi e infestati da presenze particolari, sulla base di quello che raccontano le leggende.

Per il tempo libero il College ha messo a disposizione degli studenti alcune delle sue strutture tra cui la palestra, il common room e il lecture room per la proiezione di DVD e serate di karaoke.

Il gruppo dell'Istituto Agrario di San Michele, inoltre, è stato accompagnato in un tour del campus del College per conoscere le attività pratiche svolte in ambito agricolo, ambientale e paesaggistico.

Grazie a questo gemellaggio sarà possibile in futuro costruire dei nuovi percorsi tecnico-pratici da proporre ai nostri studenti, valorizzando gli aspetti culturali e linguistici. ■



nella pagina a lato

- 11. Lavoro di gruppo.
- 12. Interno York Minster.

in questa pagina

- 13. Ingresso York Minster.
- 14. Serra A.B. College.
- 15. Animal Care A.B. College.

Cineforum a scuola

Andrea Segnana

docente di materie letterarie presso il CIF

DURANTE L'ANNO SCOLASTICO NEI MESI CHE VANNO DA NOVEMBRE AD APRILE, DA ORMAI SETTE ANNI, viene proposto agli studenti di tutti gli indirizzi un ciclo di film in Aula Magna, nel primo pomeriggio di un giorno infrasettimanale. L'iniziativa è sorta per cercare di verificare la possibilità di allestire uno spazio neutrale, rispetto alle discipline di insegnamento e agli apprendimenti curricolari, in cui su base volontaria si potesse avvicinarsi alla fruizione di uno spettacolo cinematografico come occasione culturale di crescita.

Certamente, all'inizio si sperava di poter arrivare alla definizione di un luogo di discussione in cui, a partire dalle tematiche sollevate dal film in programma, gli studenti fossero sollecitati ad elaborare proprie riflessioni personali. Da questa speranza era nato il titolo di "cineforum", che da sempre caratterizza la rassegna. Per favorire il dialogo, la scelta dei titoli è stata dettata nei primi anni dalla volontà di tematizzare questioni attinenti sia alla condizione di adolescente o preadolescente degli studenti, sia al loro essere cittadini in formazione alla ricerca di significati e risposte, anche in modo curioso e originale.

Certamente, accanto a questo obiettivo, c'era anche il desiderio di invitare alla visione dell'opera cinematografica per un'educazione del gusto personale e per scoprire il piacere del cinema nella sua valenza estetica ed etica. O, ancora, far pensare al cinema come possibilità di usufruire di un ulteriore strumento interpretativo del mondo.

COME È STATA ACCOLTA QUESTA PRIMA VERSIONE DELLA PROPOSTA FORMATIVA? Si è formata una piccola squadriglia di affezionati che non mancava mai alle proiezioni, senza adesioni di massa, tranne che per film di culto o di tendenza. Del resto, fermarsi a scuola anche nei pomeriggi liberi da lezioni ha sempre costituito un freno per gli studenti di San Michele che, in grande maggioranza, sono pendolari e devono mettere nel conto anche il tempo necessario per tornare a casa.

A riprova di questo, la preponderanza sul numero dei presenti dei convittori che, pur allora ancora dimoranti a Salorno, potevano più agevolmente sbrigare i loro impegni di studio nel tempo rimasto libero.

Tre anni fa si è cambiato formula e da allora la programmazione viene realizzata di concerto con tutti gli insegnanti interessati a far partecipare le loro classi in modi e tempi concordati. Si è passati così a registrare un maggior successo in termini di presenze in virtù dell'inserimento dei film nella programmazione disciplinare delle singole classi e di una più accentuata differenziazione della funzione stessa svolta dalla proposta didattica.

Oggi, infatti, gli studenti possono essere accompagnati alla visione del film per molti motivi, di volta in volta scelti e dichiarati dall'insegnante referente di classe: l'approfondimento di eventi o processi del passato, l'ascolto e apprendimento della lingua straniera, la trasposizione di un romanzo già letto od oggetto

CINEFORUM

Martedì 24 gennaio - Ore 14.00 Aula magna

Rusty il selvaggiodi Francis Ford Coppola, 1983, USA
Durata 94 minuti

Anni '60. Rusty vive con il padre alcolizzato nel mito del fratello, "il ragazzo con la moto", leader dell'epoca eroica delle bande e che ora gira per la California. Ma quando Rusty si metterà nei guai...

Uno dei film più belli del grande regista de Il Padrino e di Apocalypse Now, in cui la storia di Rusty, un giovanissimo capobanda di una gang di ladruncoli dell'Oklahoma, racconta in realtà il mito del sogno americano caro a molti ragazzi.

Interamente in bianco e nero, fatta eccezione per i pesci che il fratello di Rusty vorrebbe liberare dalla prigionia di un acquario. Un cult-movie imperdibile per gli amanti del grande cinema.



CINEFORUM

Lunedì 27 marzo - Ore 14.00 Aula magna

Il postino

di Michael Radford, 1994, ITA - Durata 114 minuti

Nell'estate 1952 Mario Ruoppolo (Massimo Troisi), postino ausiliario in un'isola (Salina) delle Eolie, ha come unico destinatario da servire il poeta cileno Pablo Neruda (P. Noiret), esule con la moglie. Tra i due nasce un'amicizia grazie alla quale Mario scopre la forza della poesia e l'impegno politico. Tratto dal romanzo "Ardente paciencia" ("Il postino di Neruda" nella traduzione italiana) di Antonio Skarmeta.



CINEFORUM

Lunedì 13 novembre - Ore 14.00 Aula magna

M.A.S.H.

di Robert Altman, 1970 - Durata 116 minuti

La storia è quella di un ospedale da campo durante la guerra in Corea, un ospedale dove c'è una fauna umana veramente varia e strana. In questo ospedale operano tre chirurghi militari che professionalmente sono perfetti, cioè curano per bene tutti i militari feriti che arrivano al campo, ma che allo stesso tempo sono insofferenti alla vita militare e perciò devono trovare un diversivo per sopportare meglio; e quale diversivo migliore se non fare scherzi ai loro colleghi più strani e particolari? L'ospedale da campo così diventa quasi una barzelletta, una denigrazione delle forze armate più potenti del mondo in un momento politico storico particolare: è in pieno svolgimento ancora la guerra nel Vietnam con tutto ciò che ha portato e c'è in atto una grande protesta da parte dei pacifisti in tutto il mondo.



di studio, l'analisi della struttura narrativa, la riflessione su una tematica di rilievo... Da sempre, prima di fare il "buio in sala", l'insegnante che cura la rassegna svolge una sintetica presentazione del film allo scopo di fornire gli elementi fondamentali per poter meglio comprendere e apprezzare il film, arricchire le conoscenze e stimolare la fruizione critica.

Curioso osservare da vicino le emozioni, in termini di attenzione, partecipazione emotiva, trasporto, che un film può determinare, anche inaspettatamente. Non è scontato che possa "funzionare" con i ragazzi soltanto perché recente o di successo: il loro modo di filtrarlo, individuale e di gruppo (perché la visione in una sala può generare anche effetti di trascinarsi, sentimenti collettivi condivisi), non risulta sempre prevedibile.

È proprio questo mix tra contenuti, il filo della vicenda ad esempio, e vissuto personale dello studente che il cinema può innescare, a costituire la maggiore specificità di questa proposta formativa che, pur rinnovandosi ogni anno, mantiene inalterati i suoi obiettivi iniziali. ■

in basso

16. La prof.ssa M. L. Gilli, curatrice dell'attività di "Cineforum", mentre presenta un film in programmazione.



La Biblioteca dell'Istituto offre spunti

Alessandra Lucianer
responsabile Biblioteca FEM

SI SONO CONCLUSE IL 10 GIUGNO CON LE PREMIAZIONI DEI VINCITORI DEL CONCORSO LE ATTIVITÀ DI PROMOZIONE alla lettura organizzate dalla Biblioteca nell'anno scolastico 2010/11. L'iniziativa, nata due anni fa in collaborazione con i docenti di lettere, ha lo scopo di avvicinare i ragazzi alla lettura, sostenendo questa pratica per mezzo di una scelta di titoli più attenta alle novità del mercato editoriale e diversificata per le tematiche proposte, vicine al loro mondo e alla loro sensibilità.

Il nostro contesto generale è piuttosto favorevole alla lettura, grazie alla capillare diffusione in tutta la provincia delle biblioteche appartenenti alla rete del Sistema bibliotecario trentino, realtà che da anni lavora su questa tematica in collaborazione con la scuola primaria, nella consapevolezza che la lettura sia da considerare quasi un'"emergenza nazionale".

I dati raccolti dall'ISTAT nel 2010 confermano infatti che - se per l'Italia i tassi di lettura sono più bassi che in qualsiasi altro paese occidentale - la provincia di Trento è la zona con la più alta percentuale di popolazione di 6 anni e più che abbia letto, per motivi non strettamente scolastici e/o professionali, almeno un libro nei

12 mesi precedenti l'intervista (il 59,3% della popolazione trentina contro una media nazionale del 46,8%).

Tuttavia, il picco dei lettori (oltre il 65%) si registra nella fascia 11-14, per poi ridursi progressivamente negli anni successivi, con le ragazze che superano i coetanei maschi di oltre il 20% nella fascia 15-19 anni. In crescita, poi, ovunque è il numero degli analfabeti funzionali, ovvero degli adulti che non sono in grado di leggere un testo scritto comprendendone appieno il senso.

Per ridurre il rischio di questo analfabetismo di ritorno è dunque urgente che la pratica della lettura venga promossa e sostenuta in modi nuovi, promuovendo il piacere di leggere anche al di fuori della stretta programmazione didattica.

Nella scheda di commento ai dati dell'indagine l'ISTAT si evidenzia infatti che "la lettura di libri gioca un ruolo importante nel processo di crescita individuale, fin dalle più giovani fasce di età. Individui che leggono di più riescono più facilmente a mantenere aggiornate, efficienti e flessibili le loro conoscenze, ossia il loro capitale umano, e riescono ad interagire meglio con altre persone, accrescendo il loro capitale sociale".

PER PROGETTARE UN POSSIBILE PERCORSO, IN BIBLIOTECA siamo partiti dall'esame di una situazione iniziale che presentava luci ed ombre: in un Istituto ad indirizzo tecnico-professionale, con una popolazione di adolescenti e giovani adulti in netta prevalenza maschile, provenienti da scuole dell'obbligo molto diverse tra loro, distribuite su tutto il territorio provinciale e oltre, i dati sul prestito di libri extra-scolastici e sulla pratica della lettura non erano confortanti. Un questionario somministrato due anni fa agli studenti coinvolti nelle attivi-

tà della Biblioteca evidenziava come la maggior parte di loro dichiarasse di non leggere o di farlo solo occasionalmente, non ritenendo la lettura né utile né desiderabile rispetto a interessi e attività più orientate al fare (gioco, sport, lavoro nell'azienda di famiglia), allo stare con gli amici e all'uso di altri media (TV, musica, internet). In una certa misura, l'interesse marginale per la lettura era anche legato alla scarsa dimestichezza con l'oggetto "libro", poco considerato e legato esclusivamente all'attività scolastica. Per invertire questa tendenza era quin-



di necessario da un lato diversificare e aumentare l'offerta di titoli interessanti e accattivanti disponibili in Biblioteca, dall'altro lavorare perché la lettura acquistasse maggior consenso sociale e fosse percepita dai ragazzi come attività importante per veicolare non solo saperi, cultura e informazione, ma anche gratificazione personale e piacere.

La Biblioteca ha così deciso di rinnovare la collezione di narrativa per gli studenti con molti nuovi acquisti ed ha avviato una serie di iniziative, quali presentazioni multimediali, letture animate da esperti esterni, animazione di gruppi di discussione su aNobii, il social forum dedicato agli amanti del libro e della lettura, insieme a un concorso a premi.

Le presentazioni delle novità bibliografiche o di selezioni tematiche si svolgono nel corso dell'anno scolastico attraverso due appuntamenti: una prima settimana di incontri con le classi nel mese di ottobre, mese dedicato alla lettura sia a livello nazionale (con la campagna *A Ottobre piovano libri*) che internazionale (è il mese internazionale delle biblioteche scolastiche); una seconda all'inizio del secondo quadrimestre, in modo da coinvolgere tutte le classi dalla prima alla quarta con una significativa selezione di titoli. In ciascuna delle due settimane, vengono presentati cinque titoli alle classi del biennio e cinque al triennio. I ragazzi, in tutta libertà, in base ai propri gusti e agli impegni scolastici, leggono

uno o più romanzi e inviano le loro recensioni alla Biblioteca. Le classi interessate possono anche partecipare a un forum su aNobii, mediato dalle bibliotecarie o dai docenti, per condividere le suggestioni o le riflessioni che la lettura ha fatto emergere.

I primi risultati sono stati incoraggianti, anche tenuto conto del carico di lavoro scolastico dei ragazzi: nell'ultimo biennio le presenze in Biblioteca sono cresciute del 18% e i prestiti del 30% rispetto alla media degli anni precedenti. Ancora, nel 2009 gli studenti erano il 51% degli iscritti con il 26% dei prestiti totali, nel 2010

sopra

17. Sala di lettura della biblioteca dell'Istituto.

sono passati al 56% degli iscritti e al 36% dei prestiti complessivi.

Per il concorso 2010/11 abbiamo proposto una selezione di romanzi appartenenti al filone delle "storie di vita", con un'attenzione speciale per le tematiche legate alle relazioni e ai sentimenti, che ci sembrano aver ricevuto un riscontro positivo in termini di gradimento da parte degli studenti.

Secondo Aidan Chamber, famoso scrittore di romanzi per ragazzi e giovani adulti, "le storie sono la forma attraverso la quale usiamo la lingua per creare e ricreare noi stessi, le nostre idee su chi siamo, da dove veniamo, che cosa possiamo diventare". Tra le oltre 120 recensioni pervenute in biblioteca, molte erano quelle davvero personali, coinvolgenti, emozionanti, tanto che la scelta dei vincitori dei premi (tre buoni da spendere in libreria di Trento) è stata impegnativa.

Molti dei nostri lettori hanno scoperto quanto sia bello leggere e quanto il libro possa essere uno strumento di arricchimento personale: hanno letto storie in cui possono riconoscere esperienze vissute, trovare parole per dare un nome a emozioni e sentimenti, scoprire occasioni di riflessione sulla realtà da fare proprie o da condividere con altri.

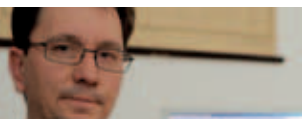
LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE NELLE PAROLE DI UNO DI LORO:
"Proprio io che non ho mai letto nulla... non vedevo l'ora di tornare a casa e prendere in mano il mio libro!"

Ricordiamo i nomi dei vincitori: Alessia Castellan, Roberto Penasa, Damiano Dallapè hanno vinto il concorso per la recensione migliore. Nicola Schnarf, Vikas Lodato e Andrea Salvadori sono stati i lettori più accaniti dell'anno aggiudicandosi il premio "Grandi lettori" rispettivamente con 26, 22 e 20 libri extra-scolastici letti tra settembre e maggio.

Tutti i romanzi presentati sono elencati alla pagina www.iasma.it/biblioteca_leggiconnoi del portale dell'Istituto, insieme con una selezione dei commenti ricevuti.

L'intera collezione di narrativa per ragazzi è disponibile all'indirizzo www.aNobii.it, ricercando la pagina di Algabranchia. ■

Congratulazioni a Sara Luchetta vincitrice della Gara Nazionale dell'Istruzione Professionale



Ivano Artuso
coordinatore di Dipartimento Istruzione Secondaria Professionale presso il CIF

LA STUDENTESSA SARA LUCHETTA, DELLA QUARTA CLASSE dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente (IPAA), si è distinta nella Gara Nazionale dell'Istruzione Professionale -indirizzo Agrotecnico-, classificandosi al 1° posto. La competizione è stata indetta dal Ministero dell'Istruzione con la collaborazione del Collegio Nazionale degli Agrotecnici e Agrotecnici laureati per la "valorizzazione delle eccellenze".

La Gara si è svolta il 12 e 13 maggio 2011 a Villafranca (VR) ed erano presenti una ventina di scuole agrarie, rappresentate da uno studente accompagnato da un docente.

DUE GIORNI DI PROVE DOVE I RAGAZZI HANNO DOVUTO AFFRONTARE TEMATICHE TECNICO-PRATICHE SVILUPPATE NEI PRIMI TRE ANNI del percorso di studio, spaziando dalle tecniche delle produzioni all'economia, dal genio rurale all'ecologia, dalla chimica alla lingua straniera.

I partecipanti hanno anche avuto l'opportunità di visitare caratteristici borghi storici e approfondire l'aspetto viticolo-enologico di un'importante azienda locale.

Una piacevole Cena di Gala, predisposta dagli alunni di una scuola alberghiera, ha permesso di assaggiare e degustare prodotti tipici del Lago di Garda e zone limitrofe.

La Gara rappresenta un momento significativo dove studenti e scuole si mettono alla prova su quanto acquisito e trasmesso negli anni di studio. Ragazzi e docenti, provenienti da quasi tutte le regioni italiane, hanno avuto l'occasione di conoscersi, di confrontarsi e di andare oltre la quotidiana realtà d'istituto.

Finora l'IPAA di San Michele ha partecipato tre volte ed è la seconda che si classifica al primo posto. Merito questo di una brillante interazione tra componenti diverse della scuola: gli alunni che dedicano molto tempo alla loro preparazione, i docenti che hanno un'adeguata professionalità e l'Istituto che può offrire idonee strutture, laboratori e una puntuale organizzazione.

Come previsto dal bando, alla studentessa vincitrice sarà consegnato un attestato di merito e un premio in denaro rilasciati dal Ministero, inoltre spetterà all'Istituto di San Michele organizzare la prossima Gara nazionale.

Sara Luchetta ha ricevuto le congratulazioni dall'Assessore provinciale all'Istruzione e allo Sport, dott.ssa Marta Dalmaso, la quale scrive: "Desidero complimentarmi con la studentessa per il bel risultato raggiunto ed augurarle che quest'esperienza possa essere oltre che gratificante per la vittoria, soprattutto preziosa per il suo futuro. Un grazie anche agli insegnanti che l'hanno accompagnata in quest'avventura".

La ragazza inoltre, accompagnata dal Coordinatore di Dipartimento dell'Istruzione Professionale, è stata scelta per rappresentare il Centro Istruzione e Formazione di S. Michele all'incontro svoltosi a Roma il 29 settembre 2011, indetto dal Ministero dell'Istruzione e da quello delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Durante la riunione è stato presentato un protocollo d'intesa tra i due Ministeri per lo sviluppo di programmi di formazione per docenti e studenti e di collaborazioni professionali anche con i Collegi Nazionali dei Periti agrari e degli Agrotecnici.

Presso il "Salone dei Ministri" è stato allestito il tavolo "Isole del Gusto" dove ogni scuola partecipante presentava i suoi prodotti.

Anche questa è stata un'esperienza che va ad arricchire il percorso di formazione della studentessa.

in basso

18. La studentessa Sara Luchetta all'interno del "Salone dei Ministri" presso la sede del Ministero dell'Istruzione.

...anche nelle parole della vincitrice Sara Luchetta

La scelta della scuola di individuare me come rappresentante d'Istituto alla Gara nazionale e all'incontro al Ministero di Roma è stata del tutto inaspettata; anche se un po' emozionata ho accettato di partecipare.

Sono state due esperienze molto importanti che mi hanno arricchita, sia perché mi hanno permesso di approfondire le mie conoscenze, sia a livello personale. Ho avuto infatti la possibilità, a Villafranca, di confrontarmi e di far amicizia con ragazzi della mia età provenienti da realtà diverse, di mettere in gioco la mia preparazione scolastica al fine di superare al meglio le prove.

Il livello di preparazione che la scuola mi ha dato è risultato più che buono anche perché, grazie alle competenze acquisite negli anni di studio, ho potuto ottenere ottimi risultati.

Sono state esperienze cariche di emozioni, di volti nuovi, di diversi stati d'animo con momenti di grande tensione ma anche di gratificazione. Ho potuto mettere a confronto la nostra scuola trentina con altre realtà d'Italia evidenziando in particolare le molteplici caratteristiche positive che contraddistinguono la scuola di S. Michele nella formazione e nella preparazione dei propri alunni; in

particolare, l'organizzazione della scuola, la serietà con la quale si lavora all'interno di essa, la disponibilità, l'impegno concreto e l'ottima preparazione professionale del personale docente messa a disposizione di noi ragazzi.

Il viaggio a Roma è stato davvero emozionante! Abbiamo presentato i prodotti di nostra produzione, ed in particolare i nostri vini. Il vino trentino è stato molto apprezzato per l'ottima qualità.

Con dispiacere ho però notato che non in tutte le scuole viene offerta la possibilità agli studenti di uscire dalla realtà scolastica e di "guardare al futuro", cosa che invece l'Istituto di S. Michele ha fatto, dandomi dapprima fiducia, iscrivendomi alla Gara nazionale, e poi facendomi partecipare come rappresentanza degli studenti anche a Roma.

Credo sia importante per noi studenti capire che chi si applica nello studio prima o poi verrà premiato, che nella vita chi si impegna per raggiungere degli obiettivi riceverà gratificazione nei piccoli traguardi raggiunti durante il proprio percorso.

Sono sicura che in futuro ricorderò con grande gioia e forse anche con nostalgia le esperienze che la scuola di S. Michele

mi ha permesso di vivere in questi anni, tutte le opportunità che mi ha dato e che ho saputo cogliere e che saranno sicuramente utili per il mio futuro professionale. ■



Cibo e vino per i sensi: enotecnici e ristorazione si incontrano



Francesco Gobbo
ex studente del corso per enotecnici

NEI GIORNI MERCOLEDÌ 12 E VENERDÌ 14 GENNAIO 2011 SI SONO TENUTE A RONCEGNO (VALSUGANA) DUE GIORNATE di collaborazione fra la sesta classe del corso per enotecnici e la quarta classe dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico (corso di cucina e di servizio ai tavoli).

A Roncigno ha sede un distaccamento dell'IFPA dove gli studenti del quarto anno, due giorni alla settimana (giovedì e venerdì), possono mettere in pratica ciò che hanno imparato nel corso della loro formazione. Infatti, i ragazzi gestiscono, affiancati dai loro professori, un ristorante: gli specialisti della cucina si dedicano alla realizzazione del menù, i camerieri dedicano le loro attenzioni ai clienti e nel loro lavoro sono affiancati dai sommelier a cui è affidato il delicato compito di abbinare i vini ai cibi presenti sulla lista.

in basso

19. F. Gobbo serve e racconta al "cliente" A. Debiasi il vino previsto per il menù degustazione.

LE "CAVIE" SONO GLI ABITANTI DEL PAESE, IN PARTICOLARE I DIPENDENTI DEL COMUNE E DELLA BANCA che, a rotazione, trascorrono la pausa pranzo sotto le attenzioni dei futuri esperti della ristorazione. Tutto questo viene effettuato simulando in tutto e per tutto le modalità operative di un ristorante di lusso, offrendo ai clienti un menù degustazione a cui sono abbinati in precedenza dei vini e un menù a scelta, in cui gli ospiti hanno un ampio ventaglio di scelta in antipasti, primi, secondi e dolci; in questo caso il sommelier deve abbinare sul momento dei vini con i piatti richiesti.

Nel corso delle due giornate di collaborazione gli studenti delle scuole hanno avuto l'occasione di poter osservare il mondo del vino a 360°: produzione, vendita e consumo.

La collaborazione prevedeva infatti lo studio di tre vini prodotti nella cantina dell'Istituto.

Gli aspetti relativi alla produzione sono stati affidati ai ragazzi di sesta che, dopo aver scelto tre vini (Nosiola, Pinot nero e lo spumante Mach), ne hanno investigato gli aspetti relativi alla produzione. Dopo aver studiato la storia, le problematiche e le caratteristiche dei vitigni utilizzati, hanno quindi incontrato l'enologo Enri-



co Paternoster che ha raccontato loro il processo produttivo. I risultati sono stati esposti dai futuri enotecnici il primo giorno quando, nel corso del pomeriggio, hanno tenuto agli studenti IFPA una lezione che, dopo aver brevemente affrontato la storia della vitivinicoltura in Trentino, si è incentrata sui tre vini scelti. La tematica, che per i "non addetti ai lavori" sarebbe potuta risultare complessa, è stata invece sviscerata in maniera chiara, senza affrontare il discorso in maniera eccessivamente tecnica, parlando non esclusivamente degli aspetti produttivi ma anche della storia e della diffusione di queste varietà. Al termine della spiegazione di ogni vino è seguita la degustazione degli stessi: si può dire che per i diplomandi in viticoltura ed enologia è stato un assaggio diverso dal solito, perché alla loro classica interpretazione tecnica è stata affiancata l'interpretazione dei sommelier che hanno anche illustrato le modalità di servizio del vino. Infine, ai cuochi è stato affidato il compito di creare un menù degustazione (spiegando le tecniche utilizzate in cucina per la realizzazione dei piatti pensati) che potesse essere accompagnato dai tre vini presentati.

IL VENERDÌ GLI STUDENTI HANNO MESSO IN PRATICA CIÒ CHE ERA STATO DECISO NEL PRIMO INCONTRO: i cuochi hanno realizzato il menù degustazione che ha affiancato il menù a scelta per i clienti del ristorante serviti dagli allievi del servizio in sala. Questi ultimi, in particolare i sommelier, sono stati affiancati nel servizio da quattro allievi enotecnici per servire e spiegare ai clienti il vino previsto dalla carta per il menù degustazione, o che veniva abbinato nel caso di altre scelte.

In questa maniera gli studenti IFPA hanno potuto arricchire il loro bagaglio di informazioni mentre gli enotecnici si sono potuti confrontare con i clienti imparando le basi del servizio del vino. Gli altri studenti di sesta sono stati ospiti e hanno potuto gustare un pranzo di alto livello.

Le due giornate sono state un'ottima occasione di confronto fra due settori complementari: quello della produzione e quello della ristorazione.

Spesso i membri di uno o dell'altro dimenticano quanto sia importante il dialogo fra le parti: i produttori dovrebbero imparare a conoscere meglio la destinazione del loro vino e i ristoratori



sopra

20. Un momento della "simulazione": il cameriere F. Calliari serve al tavolo dei proff. P. Facchini (a sx) e M. Bertamini (a dx).

dovrebbero invece interessarsi maggiormente a come i prodotti che acquistano sono elaborati. I ragazzi delle due scuole hanno capito questo e con entusiasmo, voglia di fare e di imparare hanno collaborato fianco a fianco.

Questi incontri sono risultati molto proficui per entrambe le parti che sicuramente in un futuro, ricordando quest'esperienza, presteranno più attenzione a tutta la filiera che sottende il loro lavoro: dalla vigna al bicchiere. ■

Coltiviamo anche la passione per lo sport



Simonetta Dellantonio
docente di educazione fisica presso il CIF

ANCHE QUEST'ANNO GLI INSEGNANTI DI EDUCAZIONE FISICA HANNO OFFERTO AGLI STUDENTI VARIE OPPORTUNITÀ per praticare e approfondire sia quelle discipline sportive affrontate durante le ore curricolari, che quelle specialità sportive che invece non vengono trattate nelle ore scolastiche.

Educare i ragazzi ad una maggiore attenzione ai temi del benessere, costruendo le giuste premesse per una sana e continuativa pratica sportiva, è la finalità principale che permea tutta l'attività motoria e sportiva proposta a scuola.

Le attività di gruppo sportivo che vengono realizzate hanno come scopo quello di accrescere le opportunità di incontro non solo tra studenti di classi differenti ma anche tra istituti diversi creando così delle occasioni di divertimento che a scuola non sono sempre scontate. Inoltre, si stimola nei partecipanti un sano agonismo libero da tutti gli eccessi di cui spesso si fanno promotori i media.

Nell'anno scolastico appena trascorso hanno partecipato all'attività sportiva ben 750 studenti e un centinaio di loro ha avuto l'opportunità di confrontarsi con coetanei di altre scuole della provincia e non solo.

Le proposte che si sono alternate nel corso dell'anno, seguendo la stagionalità sono le seguenti: la corsa campestre, il calcio a 5, la pallavolo, lo sci, la danza moderna, l'arrampicata, l'escursione in bicicletta per finire con l'orienteering.

Sebbene la valenza educativa delle varie attività proposte superi di gran lunga il valore dei risultati conseguiti, ciò nondimeno piace ricordare alcuni dei successi ottenuti dai nostri ragazzi.



LA SQUADRA FEMMINILE DI CALCIO A 5 SI È CLASSIFICATA AL 1° POSTO AL TORNEO DI NATALE che per la prima volta è stato organizzato dalla nostra scuola e ha visto la partecipazione delle rappresentative del Liceo da Vinci di Trento, dell'Istituto d'Arte "Vittoria" di Trento e del Liceo "Russel" di Cles.

La rappresentativa femminile di pallavolo si è classificata al 3° posto al "Torneo Giuliani" organizzato dal Comprensorio di Cles.

I nostri studenti sciatori hanno potuto cimentarsi sulle nevi di Malles Venosta partecipando al Wintersporttag, iniziativa che si ripete da ormai 16 anni e coinvolge tutte le scuole del vecchio Tirolo.

La bravissima Chiara Frizzera si è confermata per il quarto anno

L'orienteeing è la disciplina sportiva d'eccellenza per i nostri studenti, non solo perché si svolge in quell'ambiente naturale che appassiona tanti di loro, ma anche perché rappresenta una sintesi tra diverse competenze e linguaggi disciplinari: l'orientista infatti deve essere in grado di effettuare velocemente scelte autonome e complesse in base alle proprie capacità cognitive e all'ambiente che lo circonda, per poter scegliere con efficacia il percorso più rapido.

Nello scenario meraviglioso delle Dolomiti del Primiero in Val Canali, i nostri studenti si sono confrontati con coetanei di altre 15 nazioni, dai fortissimi svedesi alle rappresentative di Cina e Israele. Dopo le due competizioni, long e middle, molto tecniche e difficili, il nostro quintetto ha ottenuto l'8° posto in classifica generale. Al di là del risultato sportivo e agonistico pure di tutto rilievo, vale la pena sottolineare il valore di queste manifestazioni che permettono l'incontro di abitudini, lingue e culture diverse in uno spirito di amicizia e rispetto reciproci. Non per nulla la competizione si è chiusa con la coinvolgente staffetta dell'amicizia che ha visto sfidarsi squadre composte da tre ragazzi di nazionalità rigorosamente diverse che hanno dovuto organizzarsi la ricerca delle lanterne per concludere al traguardo insieme. ■



regina dello slalom gigante battendo le fortissime compagne austriache.

La squadra maschile allievi si è classificata al 2° posto ai campionati provinciali di arrampicata sportiva dietro la rappresentativa del Liceo della Montagna di Tione. Una menzione particolare la merita Valentino Bacca, 2° classificato assoluto dietro il campione mondiale di specialità.

Per finire riportiamo i risultati della corsa orientamento che tante soddisfazioni ci ha regalato in questi ultimi due anni.

Le squadre maschili allievi e juniores si sono classificate rispettivamente al 2° e al 3° posto ai campionati provinciali di orienteeing. Ma l'esperienza più significativa l'hanno vissuta i nostri 5 studenti che hanno partecipato, dal 21 al 27 maggio scorso, all'Orienteeing World Schools' Championship, i campionati mondiali di orienteeing per rappresentative scolastiche. La loro avventura era incominciata con la vittoria ai Campionati Provinciali del 2010, competizione che ha visto salire sul gradino più alto del podio anche la nostra squadra femminile.

Lungo il percorso tracciato tra i boschi e le praterie del Parco del Pollino in Calabria, i nostri ragazzi si sono guadagnati un meritato primo posto davanti all'agguerritissima rappresentativa lombarda, con Samuele Canella classificatosi al 2° posto nella classifica individuale.

nella pagina a lato

21. Arrampicata: Giovannini Riccardo.

in questa pagina

22. Torneo di Natale: Andreatta Lisa, Baitella Silvia, Baitella Silvia, Benvenuti Jennifer, Bottura Lara, Delmarco Teresa, Giuliani Sara, Mocellini Veronica, Nardon Marianna, Pellegrini Nicole, Sandri Laura, Zappini Silvia, Zeni Arianna.

Il ricordo è un modo d'incontrarsi *Kahlil Gibran*



Roberta Bernardi
docente di Materie letterarie presso il CIF

SCRIVERE PER RICORDARE QUALCUNO È RISCHIARE DI SCIVOLARE LUNGO IL PIANO INCLINATO DELLA RETORICA, retorica che sempre modifica gesti, parole, pensieri e tutto un po' confonde...

Ricordare con queste poche righe il collega e amico Adriano Scoz, scomparso prematuramente nel maggio del 2010, come suggerisce Gibran è solo un modo per incontrarlo. Ancora una volta.

Del resto si può incontrare Adriano mentre si scendono le scale dell'Istituto verso il piano terra e ci si imbatte nella vetrina a lui intitolata, inaugurata alla fine dell'anno scolastico 2010-11, che contiene l'erbario allestito in suo ricordo da alcuni colleghi e studenti. Oppure lo si può scorgere nel parco davanti la scuola, maggiociondolo elegante tra austeri lecci e rustiche conifere.



nella pagina a lato

23. La vetrina dedicata allo scomparso prof. A. Scoz, docente di scienze presso la FEM.

24. Cerimonia della messa a dimora della pianta a ricordo del prof. A. Scoz.

in basso

25. Il maggiociondolo.

NELLA CONCRETEZZA RISIEDA LA NOBILTÀ DEL MAGGIOCIONDOLO.

È come l'amico fedele che rimane nell'ombra ma è pronto a intervenire in caso di bisogno. Di lui ti puoi fidare. Così scrive Mauro Corona a proposito della pianta messa a dimora per Adriano: nulla di più pertinente.

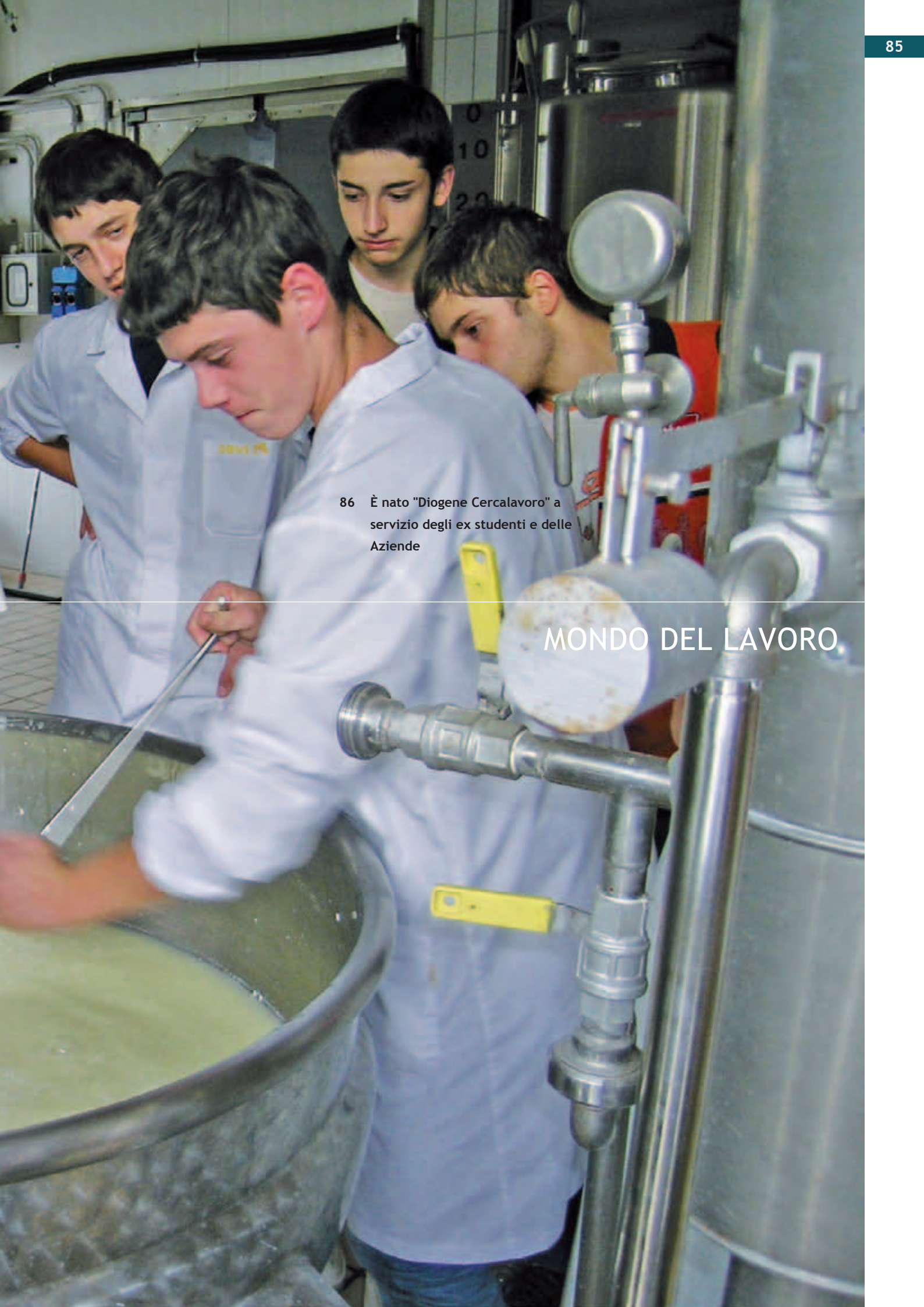
O ancora, se si esce dall'Istituto e ci si incammina verso la località del Sauch nel comune di Faedo, si può percorrere il sentiero riscoperto da Adriano e da lui stesso catalogato geologicamente a fini didattici. Insomma, qui tutto trasuda la tua presenza, prof. Scoz. La tua passione per le scienze, il tuo amore per l'insegnamento, il tuo attaccamento alla scuola, il legame intenso instaurato con i ragazzi aleggiano sopra di noi, sono la coperta che ci adagiamo sulle spalle quando il freddo della tua assenza ci intorpidisce il corpo ed il cuore.

Ti abbiamo ricordato ufficialmente nella messa commemorativa del 10 giugno scorso, insieme ai ragazzi che troppo prematuramente ci hanno lasciato: Mattia Berlanda, Gianluca Boso, Paolo Celva, Michele Mosca, Davide Pinamonti. E continuiamo a ricordarti perché abbiamo ancora così tanta voglia di incontrarti... e molto da raccontarti. ■





Misurazione della temperatura durante la caseificazione.



86 È nato "Diogene Cercalavoro" a servizio degli ex studenti e delle Aziende

MONDO DEL LAVORO

È nato "Diogene Cercalavoro" a servizio degli ex studenti e delle Aziende

Barbara Battistello
tecnologa presso il CIF

Negli anni è maturata l'idea di trovare il modo di poter essere un punto di riferimento per gli studenti anche dopo il diploma, attraverso un sistema che potesse aiutarci ad essere aggiornati sulle esigenze del mercato lavorativo, sulle tendenze formative che le professioni richiedono attualmente ed allo stesso tempo per poter essere di sostegno ai nostri ragazzi in uscita dalla Scuola secondaria, nell'orientarsi verso professioni che richiedono che richiedono gradi di specializzazione sempre più elevati.

È così che è nato Diogene Cercalavoro on line, sviluppato dal Centro Istruzione e Formazione in sinergia con Udias e l'Ufficio informatica dell'Istituto Agrario, un'applicazione direttamente disponibile sul portale della FEM-Istituto Agrario San Michele a/A accessibile a tutti gli ex stu-

denti e con iscrizione su base volontaria. L'applicazione Diogene si distingue dagli altri "cercalavoro" disponibili on line per il format dei curricula costruiti ad hoc in base alle figure professionali tipiche formate dai nostri Corsi e implementabili di volta in volta dagli utenti direttamente da casa e in completa indipendenza. Importante è il ruolo di intermediazione della scuola che permette un controllo delle informazioni ricercate dalle Aziende, che richiedono le schede personali direttamente alla Segreteria per via telematica.

La peculiarità è nel completamento dei profili da parte degli stessi insegnanti che hanno seguito il percorso formativo di ogni ragazzo definendone al meglio competenze, conoscenze, capacità e soprattutto inserendo tutte le esperien-



ze formative di tipo lavorativo seguite a completamento del percorso ed i vari tirocini. La scuola esegue pertanto una sorta di controllo di qualità sull'interfaccia studente-azienda.

La selezione da parte delle Aziende parte direttamente online con la scelta del livello di qualifica richiesta e del settore aziendale che fornisce una lista di diplomati che soddisfano le condizioni ricercate di cui è possibile visionare, on line, i curricula dettagliati, costruiti ad hoc per descrivere le competenze specifiche di ogni soggetto.

Il grande valore aggiunto per il Centro scolastico è di poter adeguare i percorsi formativi alle esigenze del mercato del lavoro e dare supporto nel creare corsi di formazione continua più specifici alle esigenze professionali. ■

nella pagina a lato

1. Alla ricerca del lavoro.

in basso

2. Al lavoro!





Da un grande passato un salto verso il futuro.

- 90 San Michele - Prijedor: 8 anni di “fruttifera” collaborazione
- 91 Wintersporttag
- 92 Retrospettiva sul mondo: incontro con gli insegnanti in pensione

UNO SGUARDO SUL MONDO



San Michele - Prijedor: 8 anni di “fruttifera” collaborazione

Alessandro Paris
docente tecnico pratico presso il CIF

PRIJEDOR È UNA MUNICIPALITÀ DI CIRCA 100.000 ABITANTI SITUATA NEL NORD OVEST DELLA BOSNIA ERZEGOVINA. Come la Bosnia Erzegovina, Prijedor è ricca di cultura, tradizioni e di risorse naturali. Prijedor è stata colpita duramente dalla guerra e dalla pulizia etnica negli anni 1992-1995.

A partire dal 1996 comuni, associazioni, persone del Trentino, attraverso l'Associazione Progetto Prijedor, sono intervenuti a Prijedor, prima con aiuti umanitari

e poi con iniziative che oggi investono l'insieme della vita sociale, economica e culturale delle due comunità e che possono essere raggruppate nelle seguenti aree: riconciliazione, memoria e cultura; sviluppo locale e ambiente; giovani, partecipazione, cittadinanza attiva e scuola; area sociale e affidi a distanza.

Da quasi 15 anni ormai il Trentino e Prijedor sono quindi legati da relazioni di cooperazione ed amicizia in diversi ambiti della vita delle due comunità.

Uno di questi ambiti è quello dello sviluppo rurale. Tra i primi progetti promossi dall'Associazione Progetto Prijedor per la ricostruzione del tessuto economico e sociale ci sono stati la creazione di un vivaio sperimentale di alberi da frutto in collaborazione con alcuni tecnici della Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di S. Michele, il sostegno alla nascita dell'Associazione Agricoltori di Prijedor e l'istituzione di un fondo di microcredito per lo sviluppo rurale.



DAL 2003, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE CON I TECNICI DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH - ISTITUTO AGRARIO DI S. MICHELE, l'Associazione Progetto Prijedor promuove delle iniziative a sostegno dello sviluppo della coltivazione di piccoli frutti che consistono in visite-studio e formazione in Trentino per studenti della Scuola Superiore di Agraria e per alcuni tecnici di Prijedor, nonché il finanziamento di attività microimprenditoriali relative ai piccoli frutti. Durante queste visite si sono realizzati i primi contatti tra la Scuola di Agricoltura di Prijedor e il Centro di Istruzione Formazione dell'Istituto di S. Michele. La Scuola di Agricoltura di Prijedor include 430 studenti di età compresa tra i 15 e i 19 anni e offre percorsi formativi nei settori dell'agricoltura, dell'alimentazione, delle lavorazioni alimentari e della veterinaria. Le materie tecniche per l'indirizzo agrario sono le seguenti: foraggiocoltura, cerealicoltura, orticoltura, frutticoltura e viticoltura, difesa, zootecnia, meccanizzazione agraria.

Molto importanti sono diventate negli ultimi anni le attività pratiche quali produzione di ortaggi nelle serre, colture sperimentali, produzione di funghi, laboratorio per l'analisi del terreno. Oltre alla formazione, le attività della scuola sono indirizzate al lavoro con gli agricoltori e con le associazioni di categoria del territorio di Prijedor.

Nell'autunno 2010 sono avvenuti poi degli incontri tra insegnanti e dirigenti dei due istituti a Prijedor, dove sono state gettate le basi per una futura collaborazione per quanto riguarda la formazione tecnica: stage dedicati a docenti/studenti della scuola agraria di Prijedor. Nella primavera 2011 è stata firmata la Bozza dell'accordo di collaborazione tra la FEM e la scuola di Agraria di Prijedor. ■

Wintersporttag

Walter Eccli
collaboratore del CIF

DAL NOME TEDESCO DI QUEST'INIZIATIVA SI CAPISCE SUBITO DI COSA SI TRATTA: UNA GIORNATA SULLA NEVE dedicata agli sport invernali.

Da circa un ventennio, ogni inverno, le scuole di agricoltura e di economia domestica del Tirolo storico si danno appuntamento in una località sciistica per una giornata di competizioni nelle varie discipline invernali: dallo sci nelle sue varie declinazioni, allo snowboard fino allo slittino.

La sede delle competizioni, alle quali partecipano in media quasi duecento studentesse e studenti di una quindicina di istituti con rispettivi docenti, varia ogni anno in funzione di chi è la scuola incaricata per l'organizzazione della giornata.

L'iniziativa è nata da un'idea di alcuni direttori di scuole che facevano parte degli antichi istituti agrari tirolesi, i quali hanno ritenuto doveroso coinvolgere anche San Michele, la più antica fra le scuole del vecchio Tirolo. E così è stato.

Dalla nascita di questa manifestazione i nostri allievi, ma anche qualche professore, vi hanno sempre presenziato ed il più delle volte sono tornati a casa con un buon bagaglio di medaglie.

L'ultima competizione si è svolta sul carosello sciistico del Wattles



in Val Venosta ed il prossimo anno invece l'appuntamento sarà nel Tirolo austriaco.

Anche l'Istituto agrario ha ospitato questa manifestazione sportiva per ben due volte (Folgaria e altopiano Fai-Andalo-Paganella). Oltre all'aspetto puramente sportivo e competitivo delle gare, il Wintersporttag rappresenta anche un simpatico momento di incontro fra giovani e insegnanti di una regione europea che, in futuro, avrà sempre più motivi di dialogo. ■



nella pagina a lato

1. Collaborazione San Michele - Prijedor: coltivazione dei piccoli frutti.

in questa pagina

2. Wintersporttag del 2007 a Fai della Paganella, organizzato da IASMA.

3. Wintersporttag del 9 febbraio 2011 a Wattles in Val Venosta.

Retrospektiva sul mondo: incontro con gli insegnanti in pensione

Don Renato Scoz

insegnate di IRC alla scuola agraria FEM dal 1978 al 2008

L'ISTITUTO AGRARIO, ORA FONDAZIONE EDMUND MACH, È STATO DEFINITO NEL CORSO DEL TEMPO COME UN ALBERO CON TANTI RAMI. Questi "rami" sono la cantina, la distilleria, l'azienda, la stazione sperimentale, i laboratori, gli scritti e le informazioni attraverso radio, Tv e pubblicazioni, il personale addetto all'amministrazione, i gemellaggi con varie scuole tedesche, i contatti con ambienti italiani e francesi, l'assistenza agli agricoltori, la scuola il convitto. Ogni ramo ha la sua straordinaria e insostituibile importanza nel suo contributo a far crescere, fiorire e fruttificare l'albero.

Il ramo della scuola è sicuramente il più delicato, sottoposto a sorprese, a gelate precoci, a malattie anche sconosciute e nuove. È nello stesso tempo il ramo con la risorsa principale della vita: i giovani, i ragazzi che giungono da noi ancora tredicenni.

Nell'atrio all'ingresso della scuola c'è un busto in bronzo che ricorda il Direttore Enrico Avanzi con la scritta: *La scuola è rappresentata dagli allievi che ne costituiscono la forza spirituale*. Questa forza spirituale è composta ora da più di 800 giovani che giungono a noi con le loro straordinarie risorse, con le difficoltà che ha in sé ogni persona, con i propositi di vivere responsabilmente l'esperienza scolastica. Vedendo questi numerosi, simpatici ed allegri ragazzi torna alla mente una frase di Publilio Siro: *Rudis testa diu retinet et odorem et saporem quo pri-*

PER UNA TRADIZIONE CHE PRESTO CONTERÀ 140 ANNI GLI INSEGNATI DELLA FEM vivono un'esperienza di particolare contatto con gli allievi e tra di loro. Un numero elevato sia di insegnanti tecnico pratici sia di insegnanti laureati che hanno ricevuto e tramandato il metodo del Fondatore Edmund Mach, il quale amava gli incontri con professori e allievi, incontri anche conviviali con musica in canto e con strumenti. Costruire incontri è un'esperienza che porta sempre a dei risultati, talvolta immediati, e sicuramente nel lungo periodo.



mum imbuta est. Testa vuol dire vaso, contenitore, bottiglia. Una bottiglia fatta con materiale naturale, non artefatto, contiene a lungo sia l'odore che il sapore della bevanda con la quale è stata riempita la prima volta. I giovani, i ragazzi, i bambini sono la *rudis testa* e gli incontri con la famiglia e fra i vari insegnanti sono l'occasione per riempire l'animo e il cuore con atteggiamenti e informazioni che resteranno a lungo, anche per sempre.

IN UNA DI QUESTE OCCASIONI DI INCONTRO si sono riuniti il giorno 25 aprile 2011 gli insegnanti "in pensione" nella sala Kessler, per loro nota come sala Specchi in quanto ai loro tempi, quando era lì che si svolgevano gli scrutini e i consigli di classe, erano appesi alle pareti quattro grandi specchi caratterizzati dalle insegne del principe vescovo Alberti Poja. Il prof. Marco Dal Rì, attuale Dirigente scolastico ed ex allievo del corso S (corso di specializzazione in viticoltura ed enologia), dopo aver salutato gli ex colleghi ed anche i suoi ex professori, ha dato luogo luogo alla presentazione dell'attuale programma della FEM. È seguito un dibattito durante il quale ognuno ha detto il suo parere senza reticenze e senza temere le diverse posizioni con lo stesso ardore che c'era nei consigli di classe e nei collegi docenti di un tempo.

Al centro della discussione la situazione attuale dell'agricoltura trentina ed il mondo dei giovani per i quali ognuno si sente coinvolto nel progetto di costituzione di uno sviluppo sostenibile al fine di

in questa pagina

4. Come al collegio docenti di 30 anni fa...

5. Secondo da dx, il prof. Franco Giupponi.

6. Da sx, in primo piano il prof. B. Dorigatti, C. Menapace, B. Ianes, F. Bonisolli. A sx, il prof. R. Brugnara e dietro il prof. I. Fischer.

7. Da sx, don S. Gilli e F. Spagnolli.







non lasciare loro solo le briciole o peggio situazioni da risanare.

La riunione è terminata con un momento conviviale nella sala dei frati: la sala del Capitolo.

Gli stucchi meravigliosi, gli stemmi che ornano le vele e le velette del soffitto della sala, testimoni di tanti incontri dei monaci, vedevano i professori contenti dell'opportunità di incontrarsi ancora nel vecchio castello di San Michele, un tempo dei conti di Appiano, poi degli Agostiniani per continuare l'amicizia costruita nei lunghi anni d'insegnamento.

La festa è continuata in un altro incontro in prossimità della festa di Pasqua per un pranzo in un ristorante ai Pochi, sopra Salerno.

Tra i professori in pensione dell'Istituto ci sono alcuni novantenni, arzilli, disinvolti e con la patente di guida rinnovata addirittura per tre anni...e questo suona di buon auspicio per tutti. ■

nella pagina a lato

8. Da sx, prof. D. Forti, L. Nicolussi, C. Pedrotti, M. Inama, S. Ferrari e A. Mancabelli.

9. Da sx, i prof. L. Penasa, L. Marchesoni, V. Tamanini, S. Corrà e V. Corradini.

10. Presentazione di alcune slides.

11. Il prof. M. Bertamini con gli ex docenti I. Fischer, M. Inama e il prof. F. Spagnoli, già preside.

12. Il prof. Walter Eccli.

13. Foto di gruppo.

in questa pagina

14. I prof. I. Fischer e F. Giupponi.



Ferdinando Tonon intento in una delle sue attività preferite.



ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

Un filo rosso per non perdersi



Angelo Rossi
vicepresidente UDIAS

La storia di Ferdinando Tonon

È un onore, ma anche un bell'impegno, scrivere di un uomo, anzi di un grande uomo e maestro di vita, qual è Ferdinando "Mario" Tonon. Mario non sarà solo il suo nome di battaglia durante la Resistenza, ma anche il soprannome che gli avevano dato in casa al posto di quello anagrafico che si rifaceva all'Arciduca austriaco: una questione di fede, per una famiglia socialista qual era la sua. Ci sono altre parole che potrebbero modernamente caratterizzare il suo profilo: San Michele, Trentino; Antifascista, Confinato, Sindacalista, Consigliere regionale; Diplomato di S. Michele, Ricercatore, Segretario del Comitato Vitivinicolo, della Confraternita e di Udias, Viaggiatore.

DALL'ALTO DEI SUOI 92 ANNI, OTTIMAMENTE PORTATI, MARIO TONON RACCONTA VOLENTIERI LE SUE ESPERIENZE, ma con un certo distacco e senza nemmeno quel filo d'enfasi che pure ci starebbe per le molte vicende storiche che lo hanno visto protagonista in prima fila durante la sua lunga vita. Lo conobbi nell'autunno del 1973, quando lui era all'apice della sua carriera professionale e politica, in occasione del Concorso per l'assunzione di un aiutante alla segreteria del Comitato Vitivinicolo Provinciale presso la Camera di Commercio di Trento.

Mi è stato maestro e ho avuto il privilegio di subentrargli, alla guida di quell'Organismo interprofessionale e paritetico fra categorie che per 50 anni plasmò lo sviluppo del settore vitivinicolo. Nel 1949 ideatore ed ispiratore del novel-

lo organismo era stato il cav. Guido Gallo, fondatore e direttore della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo. All'epoca, Tonon, che si era già fatto notare dal Presidente Bepi Andreas per la sua attività in Federterra, venne chiamato alla segreteria del C.V.P. diventandone il motore per ben 5 lustri.

Con una sostanziosa dotazione iniziale di 5 milioni di Lire, avviò un piano poliennale che prevedeva:

- a livello della produzione, di censire la consistenza viticola individuandone le potenzialità e formulando indirizzi qualitativi zona per zona. Era la Carta viticola che permise il rinnovo del vigneto trentino con moderne varietà e sulla cui base alla fine degli anni '60 si cominciò a costruire il sistema delle D.O.C.;



- a livello enologico, di condurre un'indagine sulle potenzialità e necessità del comparto;
- a livello della valorizzazione, iniziative di propaganda educativa, finalizzata alla promozione del vino trentino in loco ed anche in città italiane e tedesche con la condivisione sia dei produttori che delle istituzioni e dei consumatori.



LE RILEVAZIONI DELLA CARTA VITICOLA VENNERO AFFIDATE ALL'ISTITUTO AGRARIO DI S. MICHELE E MATERIALMENTE CONDOTTE DA TONON E REBO RIGOTTI con la collaborazione di 400 esperti viticoli sparsi nei 110 comuni catastali interessati e si conclusero in due anni.

L'indagine enologica fu anch'essa condotta da Tonon e da Carlo Reich e costituì la base per l'ammodernamento delle Cantine, finanziato dalla Regione sulla scorta dell'indirizzo viticolo del C.V.P.

Con l'appassionata spinta di Tonon, la promozione del vino locale riuscì fin da subito a conquistare il territorio trentino, allora appannaggio esclusivo dei vini veronesi; puntò molto sulla Mostra dei Vini che è il caso di ricordarlo che per lunghi anni non ebbe eguali in tutt'Italia. Successivamente estese l'azione alle piazze nazionali ed estere, intuendo che era necessario accomunare le indicazioni varietali alle denominazioni di origine. Naturalmente l'azione fu possibile per la convinta partecipazione del centinaio di Cantine ed Aziende associate, per i continui corsi di aggiornamento e per i viaggi d'istruzione spesso organizzati da Udias che ebbe per lunghi anni Tonon alla segreteria.

Dalle più avanzate regioni d'Italia le visite tecniche spaziarono ripetutamente in quelle d'Europa e, dopo gli anni '70, verso quelle più progredite d'America e d'Asia. Ad organizzare fin nei dettagli sempre l'instancabile Tonon che non mancava, alla fine di ogni viaggio, di redigere dotta relazione.

Come idea, l'Unione Diplomatici di San Michele aveva preso corpo a Malga Juribello nell'estate del 1946 in un incontro fra Bepi Andreus, Cornelio Galvagnini, Ferdinando Tonon, Giuseppe Zorzi e molti colleghi che decisero l'Assemblea costituente per il 6 gennaio del '47.

CON ANDREAS PRESIDENTE, TONON RESSE LA SEGRETERIA PER 25 ANNI FINO AL 1972, quando fu eletto Consigliere regionale. Udias si propose fin dall'inizio come cinghia di trasmissione fra la gloriosa Scuola Agraria ed il mondo del lavoro dei diplomati, fungendo al tempo stesso da fucina per molti progetti che segnarono lo sviluppo agricolo locale. Fra i tanti, basti ricordare l'introduzione del sistema bordolese di vinificazione, l'idea della "Strada del Vino" e della "Casa del Vino", lo sviluppo dello spumante classico, anche con la nascita di Equipe 5 (degli ex allievi Andreus, Letrari, Tonon, Turra e Zanetti), l'azione diretta volta a trasformare la vecchia Scuola in Istituto Tecnico Agrario specializzato in viticoltura ed enologia ed, infine, il riconoscimento prima del titolo di perito agrario per i tecnici della cessata Scuola di S. Michele e poi del titolo di enologo per gli enotecnici.

Tonon era sempre in prima fila a stimolare con entusiasmo, a mediare con competenza e ad agire con disponibilità.

Disponibilità che rinnovò anche alcuni anni dopo aver lasciato il C.V.P., quando assunse la presidenza dell'Istituto del Trento DOC, bisognoso di un traghettatore per nuovi lidi.

Non deve essere stato facile, nel convulso periodo dell'immediato dopoguerra e nei tumultuosi anni che segnarono lo sviluppo agricolo trentino, tenere sempre la schiena dritta. Tonon ci riuscì sempre.

Certamente gli servirono le esperienze severe e drammatiche vissute in gioventù.

Nato a S. Michele il 24 agosto del 1919 da modesta famiglia operaia, si iscrisse nel 1934 alla Scuola Agraria di S. Michele, frequentata allora anche da tale Benito Bernardi, figlio di Benito Mussolini, duce del fascismo. Direttore era l'esimio professor Enrico Avanzi, diventato poi rettore della Normale di Pisa nel 1941. Avanzi ebbe un ruolo significativo nella formazione di Tonon e lo volle come collaboratore. Un giorno il grande agronomo lo chiamò "carciofo" ed un carciofo appare in basso sulla botte che Tonon volle dedicargli nelle storiche cantine dell'Istituto.

sopra

1. Ferdinando Tonon in Aula Magna FEM.

DOPO L'ARMISTIZIO DELL'8 SETTEMBRE '43, MENTRE A SAN MICHELE SVOLGEVA, TRA GLI ALTRI, ANCHE IL COMPITO DI ISTRUTTORE TECNICO PRATICO AGLI STUDENTI, sviluppò ed accentuò la sua attività nella resistenza ai tedeschi. Incontrò autentici eroi come Mario Pasi, Giovanni Parolari, Gianantonio Mancini, costituì l'unità partigiana "distaccamento Trento" della divisione Gramsci che si distinse nella lotta per la liberazione.

Pochi mesi prima della fine della guerra una bomba d'aereo degli alleati gli spazzò via la casa di San Michele, luogo della memoria che non dimenticherà mai. Nel '46 sposò la sua amata Teresina e lasciò l'Istituto per trasferirsi a Trento dove nasceranno i suoi figli Pina, Erica e Claudio. In quegli anni costituì le sezioni del PCI prima e di Federterra poi.

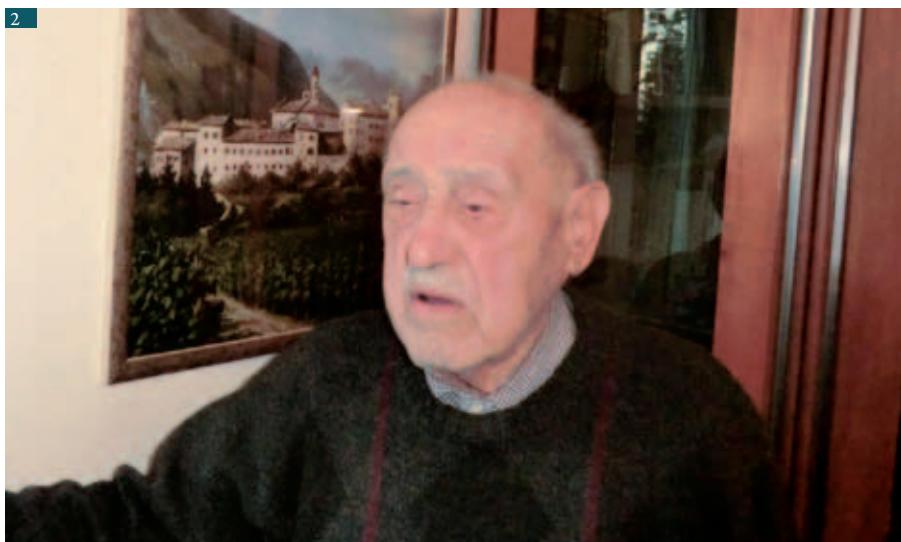
Durante la lunga parentesi al C.V.P. dal '50 al '74 perfezionò il suo impegno politico soprattutto in campo agricolo che gli valse la carica di Consigliere regionale dal 1972 al 1978, cui seguì la nomina nel C.d.A. dell'Istituto Agrario di S. Michele dal 1979 al 1996.

■ ■ L'ottimo risultato scolastico nel '37 assicurò a Tonon un posto da tirocinante a S. Michele, ma i suoi sentimenti sociali e politici contro le ingiustizie, contro la guerra in Spagna e contro il fascismo dilagante lo spinsero ad agire assieme ad altri compagni di lotta. Il 28 aprile di quell'anno fu arrestato per volantinaggio e cospirazione in occasione del transito del Führer Adolf Hitler in treno per Roma. Fu picchiato, minacciato, isolato in cella, sommariamente processato e condannato al confino per 5 anni nell'isola di Ventotene (LT). Nell'imminenza dello scoppio della II guerra mondiale venne trasferito a Miglionico (MT), ma nel '40 rimesso in libertà vigilata.

Al confino conobbe Sandro Pertini ed altri leader della futura Italia repubblicana. Al termine della guerra lo avrebbero voluto

al loro fianco se Tonon avesse accettato di trasferirsi nella capitale, ma prevalse il suo attaccamento al Trentino ed a San Michele.

Tornato all'Istituto, infatti, il professor Avanzi lo mise nelle mani dello sperimentatore Rebo Rigotti col quale instaurò un sincero, proficuo rapporto di collaborazione e di amicizia, coltivato anche durante il servizio militare presso l'11° Reggimento Alpini a Trento.



nelle pagine

2, 3 e 4. Foto recenti di F. Tonon.

A distanza di anni si può affermare che la sua moderna visione delle cose ed il suo concreto attivismo alla fine gli costarono il posto al C.V.P., perché non si piegò mai ad un indirizzo politico che mal sopportava.

Anche gli avversari politici dovettero invece convenire sull'impegno che Tonon riservò sempre a San Michele: dalla legge di ristrutturazione dell'Istituto, al riordino del personale, al sostegno per l'internazionalizzazione e all'aumento del prestigio dello stesso; dall'istituzione del Servizio di Enologia Applicata e cantina sperimentale, alla cantina di spumantizzazione ed all'ampliamento di quella aziendale, ai tirocini abilitanti a Weinsberg, fino al servizio post-scuola di Udias. Ciò per ricordare solo i fatti più significativi.

È inevitabile, dovendo riassumere alcuni tratti salienti di una vita così lunga ed intensa, incorrere in omissioni anche importanti per i giovani lettori, emuli dell'ex allievo Tonon, cui sono dedicate queste righe.



RISULTA TUTTAVIA IMPORTANTE RICORDARE, PER ESEMPIO, IL SUO RUOLO avuto nella genesi di due organismi come la Confraternita della Vite e del Vino di Trento, il più vecchio sodalizio bacchico d'Italia che lo vide socio fondatore nel 1958 e l'Associazione Italiana Sommelier che sempre Tonon contribuì a fondare nel 1967 a Milano.

Molto più completa e prestigiosa sarebbe stata la sua biografia se lui stesso avesse accettato di raccontarla al nipote di suo cognato, quel Tiziano Terzani giornalista e scrittore di fama mondiale che si era offerto ed aveva insistito per scriverla. Tonon declinò gentilmente l'offerta. Raccolse, invece, i suoi pensieri per parenti ed amici nel testo: "Non solo ricordi..."

Ai più mancherà così per sempre una nar-

razione avvincente, ma a moltissimi nessuno toglierà il privilegio di averlo conosciuto e stimato. ■



Attività UDIAS - 2011



Massimo Bertamini
presidente UDIAS

NON È CERTO FACILE, E SICURAMENTE NON È DI MODA, PARLARE OGGI DI UN'ASSOCIAZIONE CHE HA COME SCOPO PRINCIPALE QUELLO DI MANTENERE UN LEGAME tra vecchi amici di scuola, annodando relazioni tra le generazioni che si sono succedute sugli stessi banchi e riuscendo a fare, di quest'appartenenza, un motivo di orgoglio e di vanto. Eppure questa è stata ed è tuttora UDIAS, l'Unione degli ex Allievi dell'Istituto di San Michele all'Adige.

Il 2011 è stato un anno importante per la nostra associazione: il 15 gennaio, si è tenuta un'assemblea elettiva; scadeva, infatti, il quadriennio di mandato della precedente direzione. La partecipazione di un nutrito gruppo di giovani, che si sono resi disponibili anche alla candidatura per la direzione, ha permesso che uscisse dalle urne un direttivo molto rinnovato. Esso risultata composta da: Lorenzo Adami, Marco Chistè, Matteo Curzel, Paolo Dorigati, Moreno Nardin, Stefano Pisoni, Angelo Rossi, Federico Simoni e Massimo Bertamini. Revisori dei conti sono stati nominati: Franco Franchini, Walter Fronchetti e Giuseppe Viola.

La direzione ha nominato il sottoscritto quale presidente per il prossimo quadriennio, mio vice è stato nominato Angelo Rossi, segretario Lorenzo Adami e tesoriere Matteo Curzel. Dopo oltre vent'anni in direzione, tre mandati da vice-presidente e uno da tesoriere, ho assunto l'onore e l'onere della presidenza con molto entusiasmo e tante idee da mettere in pratica.



6



7

IL PRIMO IMPEGNO CHE ABBIAMO PRESO COME DIRETTIVO È STATO QUELLO DI FARE INCONTRI MOLTO SERRATI CON CADENZA ALMENO MENSILE; così al termine di quest'anno abbiamo avuto ben 16 gli incontri di direttivo, un record nella pluridecennale storia di UDIAS! Quest'anno corre il 65° dalla fondazione ufficiale.

Era, inoltre, necessario dare all'associazione una struttura organizzativa all'altezza degli impegni, anche se questo compito poteva rappresentare un rischio per l'attività di breve periodo. Bisognava creare una segreteria efficiente e operativa, trovare degli spazi idonei per la sede sociale, mettere mano al data-base dei soci per avere una situazione aggiornata, stimolare la sottoscrizione di nuovi soci, creare la tessera sociale. Così molto del nostro tempo è stato occupato da cose che non sono appariscenti, ma che sono i "fondamentali" di un'associazione che crede nel proprio futuro.

Nel corso dei mesi primaverili siamo stati impegnati nella designazione del rappresentante degli allievi ed ex allievi dell'Istituto nel CdA della FEM. Questa designazione spetta per legge a UDIAS. È stata un'esperienza di democrazia e discussione interna molto importante per la nuova direzione, al termine della quale è stato proposto Angelo Rossi, che il 1° luglio è stato ufficialmente nominato dalla giunta provinciale quale componente del Consiglio di Amministrazione di FEM.

nella pagina a lato

6. Durante la Festa della 30° Enomarcia si sono ritrovati gli ex allievi dalla VIS 1980/81, organizzatori della 1° Enomarcia, e gli studenti della VI 2010/11, promotori della manifestazione di quest'anno. È stata una bellissima occasione d'incontro, di ricordo e condivisione promosso da UDIAS.

7. In occasione dell'inaugurazione della nuova sede UDIAS e di tutte le associazioni di categoria dei tecnici agricoli erano presenti (da sinistra a destra) Fabio Toscana *presidente di Assoenologi sezione Trentino*, Mario Tonon *presidente dell'ordine degli Agrotecnici*, Guido Sicher *presidente dell'Ordine dei Periti Agrari*, oltre al presidente UDIAS e al preside prof. Dal Ri.

ABBIAMO COMUNQUE TROVATO IL TEMPO PER REALIZZARE ALTRE ATTIVITÀ e più precisamente:

1) In collaborazione con FEM e WineJob abbiamo dato un sostanziale aiuto nell'organizzazione di tre seminari che hanno avuto un grande successo di partecipazione e che, per nostro tramite, hanno visto l'applicazione di uno sconto di oltre il 40% per la partecipazione degli ex allievi. I seminari sono stati i seguenti:

- 1° Seminario di Marketing Internazionale del vino: 11 e 12 marzo;
- Seminario sull'uso del web nella comunicazione, promozione e vendita dei prodotti: 24-25 marzo;
- 2° Seminario di Marketing Internazionale del vino: 4 novembre

2) In collaborazione con gli studenti della classe sesta abbiamo promosso l'organizzazione della Tavola rotonda su Spumanti d'Italia: *Se fossero le differenze la nostra forza*. L'evento si è svolto il 1° aprile in

occasione della 30° Enomarcia. Sempre in questa giornata abbiamo pensato ad una serata in amicizia tra gli ex allievi che avevano organizzato la prima Enomarcia nel 1981, e quelli di quest'anno. Tramite UDIAS si sono così incontrate due generazioni di studenti "lontane" trenta anni. È stata un'esperienza molto bella, che merita di essere ripetuta.

3) Il 23 aprile a Castel Toblino, in occasione della mostra DiVinNosiola abbiamo proposto una degustazione gratuita di Nosiola e Vino Santo dedicata a tutti gli associati UDIAS.

4) In primavera abbiamo aperto la nostra pagina su Facebook, valorizzando le nuove opportunità offerte dalla rete per mantenere dei legami di amicizia, comunicare le nostre attività, stimolare discussioni e confronti. Nel giro di pochi mesi siamo ormai più di ottocento! Chi non avesse ancora avuto l'occasione di farsi "nostro amico" cerchi "UDIAS" su FB.

5) Il 3 giugno è stata una giornata memorabile, abbiamo, infatti, portato a termine un sogno: l'inaugurazione della sede ufficiale di UDIAS presso le strutture FEM. Ora abbiamo un bellissimo ufficio, in un'ottima posizione. Qui allievi ed ex allievi possono trovare un punto per riunirsi, possiamo realizzare la nostra operatività e il nostro archivio storico ha potuto finalmente trovare degna sistemazione.

6) Al termine dell'anno scolastico abbiamo ufficializzato il bando del "1° concorso fotografico in memoria del prof. Adriano Scoz", allo scopo di mantenere vivo tra allievi ed ex allievi il ricordo di quest'amato e apprezzato docente del Centro Istruzione e Formazione dell'Istituto Agrario. Egli era un grande appassionato di fotografia naturalistica, del paesaggio agrario e forestale. Il Concorso 2011 aveva come Tema "Vita nei campi". L'obiettivo del concorso è stato la promozione e valorizzazione, attraverso il mezzo fotografico, delle peculiarità del lavoro agricolo, inteso come "vita dedicata e



in basso

8. Alla tradizionale annuale "uscita UDIAS in malga", organizzata quest'anno a Malga Juribello (passo Rolle), ha partecipato anche l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini (nella foto assieme al presidente UDIAS): questo ci ha fatto molto onore e ci ha dimostrato l'importanza di essere una compagine unita a forte per essere un interlocutore credibile.

nella pagina a lato

9. Malga Juribello è stata anche una bella occasione per abbeverarci ... di ottimi TRENTODOC, unitamente ad un nutrito gruppo di turisti.



8

vissuta nei campi". Le premiazioni sono previste il 13 gennaio 2012, in occasione delle consegne dei diplomi 2010/2011.

7) L'ultimo sabato di luglio è stato organizzato il tradizionale incontro estivo per soci UDIAS, familiari, simpatizzanti, amici. Quest'anno ci siamo dati appuntamento a Malga Juribello (Passo Rolle). È stata un'occasione di discussione sulle tematiche della zootecnia, alpicoltura e valorizzazione dei formaggi tipici. Claudio Vallorz ha parlato della situazione e delle prospettive del settore zootecnico e dell'alpicoltura in Trentino. Dora Tavernaro (distretto Strade dei formaggi Dolomiti) ci ha proposto la valorizzazione dei formaggi tipici, con assaggio di alcuni prodotti del Caseificio di Primiero. All'incontro, oltre ad una sessantina di associati, amici e familiari si sono aggiunti dei turisti molto interessati agli argomenti trattati. Inoltre, ci ha onorato della sua partecipazione anche l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini che ha rivolto delle parole d'incoraggiamento ai giovani. Insieme abbiamo voluto ufficializzare l'entrata nella "grande famiglia" UDIAS degli ex allievi della Formazione Professionale Agricola (qualifiche e diplomi professionali) consegnando loro la tessera sociale. La giornata è proseguita con una degustazione di TrentoDOC, un lauto pranzo presso l'agriturismo e una stupenda camminata fino a cima Castellazzo ove si trova la

famosa statua del Cristo pensante. Infine, l'intenso programma è terminato con una S. Messa, celebrata dall'amatissimo prof. Don Renato Scoz, in ricordo dei nostri associati, studenti e amici che ci hanno lasciati nel corso di quest'ultimo anno. In particolare abbiamo voluto ricordare l'ex presidente Renzo Santoni mancato in primavera e Davide Pinamonti deceduto in un incidente in montagna a fine giugno.

8) Con i primi di settembre abbiamo iniziato la campagna d'invio a tutti i soci della tessera UDIAS fresca di stampa! Questo piccolo segno di "appartenenza", che abbiamo deciso di ripristinare dopo 40 anni, servirà per far crescere un legame ancora più forte all'interno dell'associazione. La tessera, oltre ad essere inviata a tutti i soci, sarà consegnata a ogni studente al termine del corso di studi in modo da renderlo partecipe, fin da subito, della nostra grande famiglia. Essa servirà per tenere traccia delle quote annuali versate; infatti, a chi è in regola con i versamenti sarà puntualmente inviato il bollino annuale. Dal 2012, inoltre, ai possessori della tessera verranno applicati una serie di sconti e agevolazioni in conformità a convenzioni con case editrici, abbonamenti a riviste e giornali, assicurazioni, negozi, centri sportivi, e altro ancora, ma questi sono solo aspetti secondari. Abbiamo, inoltre, inviato la tessera "gold", cioè di socio onorario, a oltre trenta ex docenti della nostra scuola, ora in pensione, perché UDIAS vuole mantenere anche con loro un legame speciale.

9) Il 20 settembre abbiamo partecipato fattivamente all'organizzazione, presso l'Istituto, di un evento inserito nel decennale del Consorzio Associazioni per il Mozambico. Si è trattato di una serata rurale dal titolo "Tra sicurezza alimentare e sovranità alimentare: il confronto sullo sviluppo rurale nei Paesi in via di sviluppo... e non solo".

Si è parlato di sovranità alimentare con Marco Foschini, rappresentante di Coldiretti alla FAO e membro del Comitato Italiano per la sovranità alimentare, con

Geremia Gios, professore di economia agraria presso la Facoltà di Economia dell'Università di Trento, e con Roberto Scarpari, coordinatore del servizio Banco Alimentare del Trentino Alto Adige - Onlus. A contorno della serata la mostra fotografica *Tra l'Africa e l'Oceano Indiano: impressioni da terre mozambicane*, esposizione di libri ed assaggi trentini ad offerta libera. Il ricavato è stato destinato al sostegno dei progetti in Mozambico. Abbiamo così realizzato un altro obiettivo che c'eravamo posti a inizio anno, cioè occuparci anche di progetti di solidarietà internazionale. Questo era solo l'inizio, è nostra intenzione far nascere un progetto di "adozione" della scuola agraria di Caia: nel corso del 2012 se ne parlerà.

10) Nei mesi autunnali, dopo le fatiche delle vendemmie e delle raccolte, abbiamo focalizzato la nostra attenzione su due aspetti importanti per UDIAS:

- l'aggiornamento dello Statuto sociale, per trovare una veste che sia al passo con i molti cambiamenti avvenuti presso San Michele e poter vedere, tra i nostri soci, anche figure professionali in precedenza non previste;
- il restyling del nostro logo e della nostra immagine coordinata. Vorremmo che UDIAS campasse in bella vista nel nostro simbolo e che le nostre radici fossero ben evidenti.

Queste proposte troveranno la loro logica conclusione nel dibattito dell'assemblea del 14 gennaio 2012: solo i soci, infatti, potranno esprimere il parere definitivo in merito a questi argomenti.

11) Il 20 novembre abbiamo fattivamente collaborato all'organizzazione dell'evento *PORTE APERTE a San Michele*. Ci siamo fatti promotori di un più forte coinvolgimento degli studenti nella gestione delle iniziative a corollario, quali la gestione delle mescite di bevanda, della somministrazione di pasti caldi (polenta, canederli, orzetto) nonché di salumi e formaggi (tutti rigorosamente di origine trentina). Queste attività, oltre ad essere state per i giovani ottime occasioni di condivisione

in spirito volontaristico, hanno permesso di raccogliere fondi per progetti di solidarietà e per attività didattiche. In futuro UDIAS potrebbe farsi carico dell'intera organizzazione dell'evento *Porte Aperte*.

12) Nel dicembre 2011 è entrato operativo anche il nostro sito-portale www.udias.org; è la nostra futura interfaccia con gli associati, gli amici e i simpatizzanti. È aperto all'interazione, con spazi liberi per forum, bacheche per annunci, per scambi di libri e materiali. Tutta la nostra attività e le nostre proposte saranno sempre ben visibili, mentre in una zona con accesso riservato ai soli soci si ritroveranno verbali di riunioni, comunicazioni, discussioni. Da molto tempo attendevamo questo momento, ora finalmente è giunto!

13) In occasione della cerimonia di consegna dei diplomi 2010/11, che si terrà venerdì 13 gennaio 2012, nella quale questo stesso annuario sarà presentato, è nostra intenzione organizzare la consegna delle tessere di soci onorari a un gruppo di nostri associati storici. Chiederemo a

uno di loro di "raccontare" ai giovani le sue esperienze professionali e personali. Sarà un'occasione per far incontrare generazioni diverse e mantenere quel legame personale che è il collante della nostra associazione. Sempre in quest'occasione sarà organizzata anche la festa del 25° dal diploma, inviteremo quanti hanno terminato i loro studi nel 1986. La serata terminerà in compagnia con una "cena di gala" tra vecchi e nuovi amici!



QUEST'ANNO DA PRESIDENTE È PASSATO MOLTO VELOCEMENTE, TANTE ATTIVITÀ SONO STATE AVVIATE, MOLTE HANNO TROVATO REALIZZAZIONE. A questo riguardo voglio ringraziare i molti soci e sostenitori, ma soprattutto l'impegno e la collaborazione data dal nuovo direttivo; è bello infatti lavorare con giovani motivati e motivanti. La compagine sociale è incrementata di quasi il 150%, senza contare i soci onorari e i nuovi diplomati che da quest'anno sono automaticamente fatti soci per un primo anno (oltre 100 per il 2011). Questo significa che è stata invertita una tendenza che vedeva negli ultimi anni UDIAS sempre più in crisi d'identità. Il rilancio d'immagine e logo contribuiranno a completare quest'opera.

Sicuramente molto di più si poteva fare, ma il nostro obiettivo primario è stato quello di consolidare i "fondamentali" dell'associazione: solo così si potranno affrontare le sfide del futuro.

L'augurio che faccio a questa storica associazione, in particolare ai giovani membri del direttivo, è quello di saper sempre trovare quei percorsi e proporre quelle attività capaci di valorizzare sia le energie dei giovani sia l'esperienza di chi più giovane non è, ma può dare un indispensabile contributo al progresso umano e professionale del mondo dell'agricoltura e di UDIAS. ■





OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

Swiss in trip

Alessio Iovane
per classe IV A IPAA

LA SVIZZERA, TERRA DI BANCHE, CIOCCOLATE ED EMMENTAL NON È GENERALMENTE LA CLASSICA META DI UN COSÌDETTO VIAGGIO D'ISTRUZIONE delle classi quarte, forse perché erroneamente considerata da noi ragazzi un Paese noioso, serio e poco stimolante dal punto di vista giovanile.

Se a tutto questo aggiungiamo il fatto che, a differenza di altre destinazioni, la confederazione elvetica non è di sicuro tra le più economiche, i presupposti prima della partenza non erano dei migliori.

Comunque, da bravi studenti che per tutto l'anno scolastico aspettano impazienti gli ultimi mesi di scuola per la tanto sospirata gita e con la consapevolezza che qualunque fosse stata la meta, con i giusti professori, ed i nostri lo erano, e con il giusto affiatamento, ed a noi non mancava di certo, sarebbero stati quattro giorni memorabili!

Confermando il vecchio detto "Il buongiorno si vede dal mattino" la nostra è stata una partenza super: il pullman, dotato di tutti i comfort, era capitanato da Ugo (il nome già la dice lunga), l'autista ideale per un lungo viaggio in allegria. Tra musica a "palla", barzellette e battute spiritose, in un battibaleno siamo arrivati

nei pressi di Lugano, dove abbiamo visitato un'industria golosa quanto dolce, tipica della Svizzera: un'enorme cioccolateria dove tra profumi inebrianti e degustazioni non poco caloriche abbiamo passato una parte della giornata.

Arrivati poi a Lugano, fiorente cittadina della Svizzera italiana affacciata sull'omonimo lago, i professori ci hanno lanciato alla scoperta del borgo, lasciandoci liberi di scorrazzare tra monumenti ed eleganti boutiques che si affacciano sulle caratteristiche stradine del centro storico.

LA VOGLIA DI FARE SHOPPING ERA A LIVELLI MASSIMI, ma le nostre povere finanze da studenti purtroppo non ce lo hanno permesso.

Dopo un drink rinfrescante (rigorosamente analcolico...) ci siamo avviati verso l'ultima meta della giornata: Lucerna.

Appropriatoci delle nostre stanze e al termine di una cena, non troppo sostanziosa per noi piccoli studenti in crescita, guidati dalla professoressa Battistello abbiamo trascorso una serata nella movida locale.

Il giorno seguente una guida esperta ci ha condotto tra i vari monumenti ed opere architettoniche di cui la città è ricca. Suggestiva la passeggiata sul Kapellbrücke, il ponte di legno più antico d'Europa che, costruito nel 1300, attraversa il fiume Reuss il quale è dominato dalla Wasserturm, simbolo della città elvetica.

Lasciata questa splendida città che costeggia il Lago dei Quattro cantoni, siamo partiti alla volta di Berna, capitale della Svizzera.





IL DUCA BERTHOLD VON ZARINGEN FONDÒ QUESTA CITTÀ SUL FIUME AARE nel 1191, battezzandola pare in onore di un orso che egli aveva ucciso.

Attornata da un suggestivo panorama alpino Berna è caratterizzata da lunghi porticati ricchi di negozi e ristoranti.

Una guida simpatica quanto stravagante ci ha proprio portati lungo queste arcate spiegandoci la storia secolare della città, mostrandoci luoghi e monumenti mozzafiato.

Ovviamente il tempo quando ci si diverte scorre velocissimo e, lasciandoci alle spalle Berna, abbiamo imboccato l'autostrada, direzione Basilea.

Parcheggiate le nostre cose in albergo, e convinta la mitica professoressa Bernardi, ci siamo fatti portare dal nostro capitano Ugo nel centro città, dove abbiamo focalizzato alcuni posti strategici per la serata successiva. Rientrati in hotel prima dello scoccare della mezzanotte, abbiamo proseguito la serata a gruppi nelle nostre stanze. I particolari della nottata ovviamente restano documenti non accessibili alle persone non presenti! Terza maggiore città della Svizzera Basilea: attraversata dal fiume Reno, si trova al punto di incontro tra le frontiere di Svizzera, Germania e Francia. La grande Piazza del Mercato, il suo Municipio in pietra arenaria rossa e la cattedrale in stile tardo romano e gotico costituiscono i simboli storici della città. Il centro storico è ricco di negozietti, antiche librerie

ma anche negozi dal design moderno e locali notturni invasi da ragazzi.

Durante la mattinata ci siamo "sparati" l'ennesima spiegazione da parte di una guida che, nonostante i quaranta gradi all'ombra, ci trascinava senza pietà tra musei di arte moderna e la tomba di un matematico squilibrato come può essere Bernoulli.

nella pagina a lato

1. Scorcio di Lugano.

in questa pagina

2. L'antico Kappellbrücke dominato dalla Wasserturm.

3. Canadian people, italian interests...



LA MATTINA SUCCESSIVA, SPOSSATI DALLA SERATA PRECEDENTE E MALINCONICI PER L'AVVICINARSI DEL RIENTRO, abbiamo fatto rotta alle cascate di Schaffhausen, le più grandi ed imponenti d'Europa con una larghezza di 150 metri ed un'altezza di circa 21. Scesi dal pullman lo spettacolo che si apriva dinnanzi ai nostri occhi era a dir poco stupefacente: migliaia di litri d'acqua cadevano fragorosamente creando dei giochi di luce affascinanti. Purtroppo questa era anche l'ultima meta, quindi scaldato il motore siamo rientrati in Italia.

Tirando le somme di questi quattro incredibili giorni, si può dire che è stata un'esperienza veramente eccezionale, riuscendo a fare unire ancor più il gruppo classe già molto coeso, nonché ad allargare le nostre competenze in fatto linguistico, storico e geografico.

I ringraziamenti vanno in primis ai professori accompagnatori Battistello Barbara, Bernardi Roberta e Bertè Raffaele, non dimenticandoci il professor Graifenberg Michele che ha curato l'aspetto logistico, e infine il nostro mitico autista Ugo.

LA PESANTEZZA DELLA GIORNATA CULTURALE È STATA PERÒ ALLIETATA da un simpatico evento: per non smentire la fama che noi italiani abbiamo all'estero, non ci siamo lasciati scappare l'occasione di conoscere gente nuova e, sfoderando il nostro poderoso ed eccelso inglese, nonché il nostro sex-appeal, cinque bellissime donzelle canadesi sono capitolate ai nostri piedi!

In quel preciso istante il pomeriggio si è fatto molto interessante...

La serata non è stata da meno. Locali innovativi e punti di ritrovo non mancano di certo visto la stragrande quantità di giovani che popolano questa città universitaria.

Ovviamente è inutile dire che noi ne abbiamo approfittato. Lascio alla vostra immaginazione lo svolgimento della serata, ricordandovi che siamo studenti e come tali dobbiamo rispettare alcune regole fondamentali, per questo non andate troppo oltre con il pensiero.

in basso

4. Classe IV A IPAA, a.s. 2010-11. In ultima fila, 3° da dx verso sx, l'autore del pezzo Alessio Iovane.

5. Scorcio di Basilea.



Alla scoperta della Sicilia



Alessandro Di Martino
docente di Economia presso il Centro Scolastico del CIF

LA CLASSE IV B ITA, DAL 4 AL 7 APRILE 2011, HA EFFETTUATO UN VIAGGIO d'istruzione in Sicilia. Gli insegnanti accompagnatori sono stati: Di Martino Alessandro e Tavonatti Nicola.

Il viaggio ha avuto lo scopo di far conoscere ai ragazzi realtà socio-economiche per molteplici aspetti diverse da quelle trentine. Com'è ovvio, il viaggio ha avuto una spiccata curvatura tecnica, che ha permesso al gruppo classe di acquisire tutta una serie d'informazioni, utili a riflessioni e discussioni in merito al ruolo dell'impresa agricola nell'economia isolana, nonché alle specie coltivate e alle pratiche agronomiche adottate in ambiente caldo-arido.

Non sono mancati momenti dedicati all'apprezzamento di siti d'interesse storico e culturale come il Barocco della Val di Noto, l'arte della ceramica maiolicata di Caltagirone, i luoghi di Don Luigi Sturzo, il Giardino pubblico Vittorio Emanuele II, gli aspri paesaggi iblei, il Duomo di Catania.

Il tutto è stato condito da una piacevole armonia di gruppo, da giornate soleggiate e dal rispetto che i ragazzi hanno mostrato riguardo all'esperienza formativa, verso gli insegnanti e gli accompagnatori presso le aziende.



Primo giorno

VISITA AD UN FICODINDIETO DI SAN CONO

San Cono è un piccolo Comune ubicato a pochi chilometri dalla città barocca di Piazza Armerina, zona a sviluppo economico prevalentemente rurale. L'hinterland è un territorio a spiccata vocazione per la coltivazione del ficodindia.

Durante l'uscita i ragazzi hanno avuto l'occasione di vedere svariati ettari coltivati a Opunziato (ficodindieto) coetaneo specializzato. Gli accompagnatori hanno spiegato loro le pratiche agronomiche necessarie alla coltivazione e le varie tipologie di prodotto commerciale. È stato visitato anche un piccolo magazzino di lavorazione del frutto del ficodindia. I ragazzi, mossi da un forte interesse, hanno più volte posto dei quesiti agli interlocutori, intrattenendo con loro un dibattito stimolante e costruttivo.

LABORATORIO CERAMICA

Al rientro a Caltagirone, dopo una breve pausa in un caffè del centro storico, il gruppo si è recato presso una mostra permanente delle Ceramiche Maioliche Calatine, ove preventivamente era stata allestita una postazione torniante per la foggatura dell'argilla. Ad attenderci c'era il "Mastro Savia", uno degli ultimi depositari delle tradizionali arti

sopra

6. Dibattito tra i Ficodindietti di San Cono (Ct).

in questa pagina

7. Officina artigiana ceramica: dimostrazione al tornio.
8. La classe con "Mastro Savia" e l'I.T.P. M. Tavonatti che reca in mano il piatto decorato a mano con il logo della FEM.
9. Consegna Piatto in Ceramica al Dirigente Scolastico.
10. "Azienda Cos": cantina biodinamica.

nella pagina a lato

11. Serricoltura ragusana.
12. Stabilimento trasformazione agrumi.

artigiane per foggatura a mano della terracotta di Caltagirone. Dopo un'entusiasmante dimostrazione che ha appassionato ragazzi e accompagnatori, ci è stato donato di un piatto in ceramica con decoro fatto a mano, raffigurante lo stemma della Fondazione Edmund Mach e relativa dedica alla classe IV B ITA.



Secondo giorno

VISITA CANTINA BIODINAMICA

A Vittoria, importante polo agricolo del ragusano, territorio vocato per la vitivinicoltura (zona del Cerasuolo) e la serri-coltura, abbiamo visitato la Cantina COS, realtà vitivinicola che produce secondo i principi dell'Agricoltura Biodinamica.

La responsabile dell'azienda ci ha guidati all'interno della struttura illustrando ai ragazzi il processo operativo seguito.

La cantina, molto affascinante, costruita recuperando un vecchio casolare è stata concepita strutturalmente come un santuario: infatti, entrando ci si trova di fronte una navata centrale ove sono sistemati i vinificatori, in fondo si trova una sorta di abside sede dei laboratori. Il tetto possiede le capriate in legno. Un aspetto che ha colpito tutti è stato il fatto che vinificassero gran parte del mosto in anfore di terracotta interrate all'interno di una struttura con pareti raffiguranti l'arte vinaria di epoche antiche.

VISITA AZIENDA SOCIETÀ CONSORTILE AGRICOLA COLLE D'ORO

Attraversando caratteristici paesaggi agresti del ragusano, fatti di vacche modicane al pascolo tra i carrubi e colline disegnate dai tipici vignali, muretti a secco in pietra bianca calcarea che delimitano i vari poderi, il gruppo si è recato nella zona di Ispica ove è sita l'Az. Società Consortile Agricola COLLE D'ORO che produce e commercializza ortaggi. Accompagnati dal responsabile di produzione dott. agr. Braffa Giuseppe, abbiamo visitato gli appezzamenti di patata in coltivazione biologica, un impianto serricolo di zucchine e lo stabilimento nel quale stavano calibrando e confezionando zucchine, pomodori Ciliegino di Pachino e carote. L'azienda ha omaggiato i ragazzi con un plateau di zucchine cadauno.

Da Ispica ci siamo spostati nella vicina città di Pozzallo ove, dopo un pranzo a base di piatti tipici, il pomeriggio è stato dedicato alla visita del centro storico; e con la complicità del bel tempo ci sia-

mo regalati un po' di relax sulle bianche spiagge accarezzate dal Mediterraneo.

Il rientro a Caltagirone è stato dolcissimo: infatti, ad attenderci c'era un vassoio di cannoli siciliani farciti di ricotta, scaglie di cioccolato modicano e canditi di agrumi.

Terzo giorno

GIORNATA DEDICATA ALL'AGRUMICOLTURA: in mattinata il gruppo si è recato presso l'Azienda Ortogel, realtà agroindustriale che si occupa della trasformazione degli agrumi per la produzione di succhi, olii essenziali e con i residui di lavorazione alimenti per bestiame.

Trovandoci a un tiro di schioppo da Caltagirone, ne abbiamo approfittato per visitare la Villa Comunale Vittorio Emanuele II, bell'esempio di giardino in stile inglese, adornato di terrecotte, maioliche, fontane e sculture di artisti vari. Poi un trenino turistico ci ha condotti, deliziati da canti popolari, per le vie del centro storico.

Dopo un pranzo a base di piatti tipici, nell'Az. Agriturstica Valle dei Margi, immersa tra



in questa pagina

13. In spiaggia a Pozzallo.

14. I cannoli siciliani.

15. Piazza Duomo - Catania.

■ ■ gli agrumeti, nel pomeriggio ci siamo trasferiti presso l'Azienda Oranfrizer, sita nel comune di Scordia, zona a forte vocazione agrumicola. Guidati dal responsabile della qualità Giorgio Buda, abbiamo apprezzato il ciclo di lavorazione e confezionamento degli agrumi destinati alla GDO.

La visita è stata particolarmente interessante in quanto ai ragazzi sono state illustrate le varie tipologie d'agrumi e l'influenza che l'ambiente pedo-climatico esercita sulla formazione della tipica pigmentazione dell'arancia rossa di Sicilia.

Quarto giorno

La giornata è stata sfruttata per visitare la città di Catania e per lo shopping, non è mancata ovviamente l'occasione di addentrarsi all'interno della famosa fiera nel centro storico "Fera o Luni" mix di dialetto, odori e sapori isolani.

Conclusioni

Il viaggio d'istruzione si è svolto in modo regolare, senza alcun problema: la previsione di programma è stata rispettata puntualmente. Si ritiene opportuno evidenziare il comportamento assolutamente corretto e partecipativo del gruppo classe rispetto tutte le attività proposte, che ha reso agevole il raggiungimento degli obiettivi didattici e formativi prefissati. ■



La Francia tra ricchezze enologiche e bellezze artistiche



a cura di Paolo Facchini
docente di Agronomia e Coltivazioni presso il CIF

NEI GIORNI DAL 9 AL 16 APRILE LA CLASSE VIS, accompagnata dai professori Paolo Facchini e Massimo Bertamini, ha trascorso il viaggio di fine corso in Francia.

Il programma era il seguente:

- giorno 9, partenza da Milano ed arrivo in aereo a Parigi;
- giorno 9-11, visite nella capitale francese;
- giorno 11, sera trasferimento a Reims in Champagne;
- giorno 12-13, visite tecniche in Champagne;
- giorno 13, sera, trasferimento a Chablis (nord Borgogna);
- giorno 14, visite a Chablis e trasferimento a Sancerre;
- giorno 15, visite a Sancerre;
- giorno 16, trasferimento da Sancerre a Parigi e ritorno in Italia.

La partenza è avvenuta nella mattina del 9 aprile da San Michele all'Adige con destinazione Milano Malpensa dove il gruppo si è imbarcato per il volo fino all'aeroporto di Parigi Charles De Gaulle. Per molti studenti questa è stata la prima esperienza di volo ed è stata affrontata con un misto di divertimento e preoccupazione. Dopo l'arrivo nell'aeroporto della capitale francese, verso l'ora di pranzo, la classe si è subito diretta in albergo, nella zona della Biblioteque Francois Mitterrand, dove ha depositato i bagagli per poi dirigersi con la metropolitana verso la Cattedrale cattolica di Notre Dame.

16



in basso

16. Il Museo del Louvre.

17. La classe VIS con i professori sotto la Tour Eiffel.

UBICATA NELLA PARTE ORIENTALE DELL'ÎLE DE LA CITÉ, NEL CUORE DELLA CAPITALE FRANCESE, nella piazza omonima, Notre-Dame rappresenta una delle costruzioni gotiche più celebri del mondo ed uno dei monumenti più visitati di Parigi.

Successivamente ci siamo trasferiti verso il Quartiere Latino.

Questo quartiere si estende su due arrondissements ed ha come centro la Sorbona.

È un quartiere molto frequentato da studenti e professori proprio perché vi sono concentrati numerosi istituti, scuole ed università. Si pensi, a titolo di esempio, alla Sorbona, alle università Paris II: Panthéon-Assas e Sorbonne Nouvelle, al campus di Jussieu che ospita le università Paris VI e Paris VII, al Collège de France e alla biblioteca Sainte-Geneviève.

Negli anni sessanta il Quartiere Latino è stato centro nevralgico della contestazione della zona.

17



in questa pagina

- 18. Battelli sulla Senna.
- 19. La Chiesa del Sacro Cuore a Montmartre.
- 20. Torchio tradizionale Champagne.
- 21. La casa spumantistica della Veuve Clicquot, una della più antiche della Champagne.

nella pagina a lato

- 22. Vigneti in Chablis.
- 23. Bottiglie della cantina privata William - Fevre - Chablis.

■ ■ Passeggiando, si trovano numerosi artisti di strada, ristoranti (italiani, greci e turchi) e la sera le strade si riempiono di giovani. La giornata del 10 aprile è stata occupata interamente per visitare la capitale. La mattinata è stata trascorsa all'interno del museo Louvre. Il Museo del Louvre è uno dei più celebri musei del mondo, e il primo per numero di visitatori: 8,5 milioni l'anno.

Si trova sulla Rive droite, nel I arrondissement, tra la Senna e Rue de Rivoli. Attualmente la collezione del museo comprende alcune delle più famose opere d'arte del mondo, come la *Gioconda*, *La Vergine delle Rocce* di Leonardo da Vinci, *Il giuramento degli Orazi* di Jacques Louis David, *La Libertà che guida il popolo* di Eugène Delacroix, la *Venere di Milo* e la *Nike di Samotracia*. La statua equestre di Luigi XIV rappresenta il punto di origine del cosiddetto *Axe historique*, anche se il palazzo non è allineato con l'asse stesso. Il Palazzo del Louvre attuale è il frutto di una serie di costruzioni successive realizzate nel corso degli ultimi 800 anni. Il cortile centrale del museo, allineato con gli Champs-Élysées, ospita la Piramide Louvre, che serve da entrata principale del museo stesso. La collezione del Museo del Louvre comprende oltre 380.000 oggetti e opere d'arte e, anche se non è una delle più grandi, è sicuramente una delle più importanti. Sono in esposizione permanente 35.000 opere, scelte dai curatori delle sue otto sezioni, ed esibite nei 60.600 m² a loro dedicati. Secondo il Resoconto Annuale del 2005 i pezzi di proprietà del museo si dividono in: pezzi di archeologia mediorientale, egizia, greca, etrusca e romana; pezzi di arte islamica, sculture, arti decorative, dipinti, stampe e disegni.

Dopo aver pranzato nei giardini vicini al museo, nel pomeriggio il



gruppo ha attraversato Place de la Concorde e gli Champs-Élysées per raggiungere l'Arco di Trionfo, fatto erigere da Napoleone come versione neoclassica degli archi romani.

Infine verso sera, dopo essere saliti sulla Tour Eiffel, uno dei simboli più caratteristici di Parigi, il gruppo ha cenato in zona per potersi poi recare ai giardini Champs de Mars da cui si può godere una splendida visuale notturna della torre illuminata.

L'ULTIMA GIORNATA A PARIGI È STATA TRASCORSA PASSEGGIANDO LA MATTINA LUNGO LE VIE circostanti piazza della Bastiglia per giungere poi nella piazza stessa che accoglie la famosa Colonna di Luglio, voluta da Luigi Filippo in memoria della sollevazione che aveva rovesciato Carlo X.

Dopo aver visitato il centro Pompidour, opera degli architetti Richard Rogers e Renzo Piano, la classe si è recata per le ultime visite a Montmartre, una collina nella zona nord di Parigi, di cui rappresenta il punto più alto, all'interno del XVIII arrondissement, sulla rive droite, molto nota per la Basilica del Sacro Cuore posta sulla sua sommità e per essere stato il centro della vita bohémienne durante la Belle Époque.

Nelle vie circostanti si ritrovano numerosi artisti e pittori di strada ed è possibile pranzare in ristoranti tipici.

ALLA FINE DEL POMERIGGIO, DOPO UNA RAPIDA VISITA AI MAGAZZINI LAFAYETTE, gli studenti e i professori hanno recuperato i bagagli e sono partiti con il treno dalla Gare de l'Est con direzione Reims, Champagne.

Durante il soggiorno nella Champagne abbiamo potuto visitare la seconda casa spumantistica più grande della regione. Si tratta della Maison Veuve Clicquot, fondata nel 1772, una delle realtà più antiche, quindi storiche, della regione. Il termine francese "veuve" significa "vedova"; la moglie del fondatore Philippe Clicquot aveva infatti perso prematuramente il marito, ed aveva quindi iniziato a gestire personalmente l'azienda. Madame Clicquot produsse il primo spumante millésimato della Champagne ed aveva inventato la prima tavola per l'esecuzione del remuage. Il suo spumante aveva riscontrato molto successo anche all'estero, in particolare in Russia.

La cantina si sviluppa nelle gallerie sotterranee di gesso tipiche della zona, per un totale di 24 km.

Dei 32.250 ha di vigneto della Champagne, Veuve Clicquot Ponsardin con i suoi 382 ha occupa il 2° posto in termini di superficie.

L'azienda in questione è il più grande proprietario di terreni compresi nella denominazione Grand Crus, con 16 ha di vigneti. Vengono vinificate le uve provenienti dai vigneti di proprietà e quelle conferite da alcuni viticoltori della zona, selezionati per la qualità delle loro uve e del loro lavoro.

Le varietà di cui dispone tale Maison sono:

- Pinot nero (39%);
- Chardonnay (46%);
- Pinot meunier (15%).

Per quanto riguarda le forme di allevamento impiegate, esse sono essenzialmente due (quelle più utilizzate in tutta la Champagne):

- Chablis (sullo Chardonnay);
- Cordone di Royat (sul Pinot nero e Pinot meunier).

Veuve Clicquot controlla le viti in modo particolarmente accurato per ottenere uve di grande qualità, in particolare



La Nicolas Feuillatte, fondata nel 1973, è la quarta Maison della Champagne. Si tratta di una grande cantina cooperativa di secondo grado che gestisce la produzione di circa l'8-9% dell'intera superficie viticola della Champagne (2300 ha su 35000). Inizialmente la cantina aveva il solo scopo di produrre vini base che venivano venduti alle grandi "Maison", ora il ciclo di spumantizzazione è completo e si producono all'incirca 25 milioni di bottiglie/anno di cui:

- 10 milioni vengono restituite ai viticoltori già degorgiate e tappate ad un prezzo di ca. 2,40€; essi si curano poi della commercializzazione;
- 10 milioni vengono commercializzate direttamente sotto il marchio "Nicolas Feuillatte";
- 5 milioni vengono vendute già imbottigliate e affinate alle grandi marche.

PROCESSO PRODUTTIVO

- *Vendemmia e torchiatura*. Le uve selezionate e raccolte in apposite casse vengono torchiate in piccoli centri di pressatura distribuiti nei villaggi della regione. Dopo 18-24 ore di decantazione statica a freddo il mosto viene trasportato in cantina con apposite cisterne.

■ ■ facendo molta attenzione al periodo di maturazione e stabilendo così il periodo di vendemmia ottimale, eseguita solo al raggiungimento del miglior equilibrio possibile fra zuccheri e acidi delle uve in maniera esclusivamente manuale.

Le uve che giungono in cantina vengono torchiate e i mosti vengono frazionati in: "cuvée" (la maggior parte) e "taille". Segue la fermentazione alcolica, e quella malolattica; al termine di queste avviene l'assemblaggio dei vini.

Il metodo di spumantizzazione, come per tutti gli Champagne, è ovviamente il metodo champenoise, ovvero quello della rifermentazione e conseguente presa di spuma in bottiglia, con tutte le operazioni che ne conseguono:

- tiraggio;
- presa di spuma;
- remuage;
- dégorgement;
- dosaggio;
- tappatura, etichettatura ed imballaggio.

Per quanto riguarda il dosaggio dei vini,

Veuve Clicquot Ponsardin elabora Champagne brut, secchi e semiseccchi. Inoltre le cuvée millesimate (vini della stessa annata) provengono solo da "Grands Crus" e "Premiers Crus". La Maison elabora inoltre una Cuvée spéciale, composta dai migliori vini delle annate eccezionali: si tratta della Grande Dame, risultato dell'unione di otto "Grands Crus".

Gli champagne Veuve Clicquot hanno un tempo d'invecchiamento superiore a quello imposto dalla legislazione.

Le diverse cuvées elaborate da Veuve Clicquot sono le seguenti, ognuna con la sua particolare personalità:

- Brut Yellow Label;
- Demi-sec;
- Vintage reserve;
- Rosé reserve;
- Rich reserve;
- La Grande Dame;
- La Grande Dame Rosé.

In Champagne abbiamo visitato anche la struttura cooperativa Nicolas Feuillatte ed il piccolo produttore biologico Pierre Callot.

- **Fermentazione alcolica.** La fermentazione alcolica viene condotta a 16°C all'interno di serbatoi d'acciaio e dura all'incirca 7-10 giorni. Al termine di questa segue sistematicamente la fermentazione malolattica su tutte le partite.
- **Preparazione della cuvée, tiraggio, presa di spuma e affinamento.** Dopo aver degustato le diverse basi si crea la cuvée e si esegue il tiraggio (da novembre ad agosto). La linea di tiraggio è di 20000 pezzi/ora con una capacità di stoccaggio di 100 milioni di bottiglie. La presa di spuma dura ca. 30-40 giorni, dopodiché le bottiglie rimangono sui propri lieviti per un periodo di 2-8 anni.
- **Remuage e sboccatura.** Trascorso il tempo necessario di maturazione in bottiglia, si esegue il remuage. La cantina dispone di 480 giropalette che scuotono 480000 bottiglie/settimana. Al termine del processo, quando le bottiglie sono in posizione verticale, si esegue la sboccatura e l'aggiunta del liquore di dosaggio.
- **Tappatura e commercializzazione.** Le bottiglie infine vengono tappate, etichettate e commercializzate.

La Nicolas Feuillatte con il 57% della produzione è la prima marca in Francia ed esporta in altri 80 paesi il restante 43%.

La Maison, con i suoi 25 milioni di bottiglie, ha un fatturato complessivo di 200 milioni di €/anno.

in basso

24. La cantina Alphonse Mellot in Sancerre.

Qui avviene la fermentazione alcolica, la quale non essendo inoculata è più lenta e in alcuni casi stentata.

La fermentazione malolattica ha inizio in maggio/giugno e si effettua sui vini base che costituiranno la riserva per le annate future. Tutte le basi per la produzione dei millesimati non subiscono la FML, mentre questa è ricercata sulle basi che affinano in barrique. Le basi destinate alla produzione dello Champagne della linea più bassa vengono sottoposte a stabilizzazione tartarica, mentre non si esegue nessuna stabilizzazione proteica. La cuvée per questa tipologia di prodotto è composta dal 50% della base d'annata, il 25% dell'annata precedente e il restante 25% con altre riserve. Preparato il blend, in gennaio si esegue il tiraggio aggiungendo 24g/l di zucchero. Segue affinamento, remuage e sboccatura. L'azienda Pierre Callot produce 45000-50000 bottiglie, l'85% destinate al mercato francese e il 15% destinato principalmente al mercato giapponese, italiano e tedesco. Dopo aver visitato la Champagne ci siamo spostati a sud, nella zona dello Chablis, regione viticola a nord della Borgogna e costituita da 350 aziende viti-vinicole. La varietà tipica della zona è lo Chardonnay. All'interno dell'"appellation" sono presenti 4 denominazioni, per un totale di 5000 ha di vigneti:

- Petit Chablis: 1500 ha;
- Chablis: 3800 ha;
- Premiere Crus: 780 ha;
- Grand Crus: 100 ha.



Pierre Callot è un piccolo produttore della Côte des blancs, a sud di Epernay, nel comune di Avize. La sua azienda, di ca. 7 ha, vinifica il 70% delle sue uve, mentre il restante 30% viene venduto alle grandi marche.

L'uva vendemmiata in cassette da 50 Kg, una volta arrivata in cantina viene svuotata all'interno di particolari torchi idraulici. In Champagne la tradizione è quella di caricare le torchi verticali con capacità di 4000 Kg di uva, per poi separare, grazie ad un misuratore di portata, le diverse

frazioni nel seguente modo:

- 50 l, lo sgrondo, vanno separati ed aggiunti alla taille;
- 2000 l di cuvée (ottenuti a pressioni massime di 1,2 bar);
- 550 l di taille.

La parte destinata alla spumantizzazione utilizzata da Pierre Callot è la cuvée.

Subito in uscita dal torchio viene dosata la SO₂ e inviato il mosto nei serbatoi per la defecazione. Trascorse 12-24 ore si esegue un travaso, pompando la parte limpida all'interno di vasche in cemento.

■ ■ Questa suddivisione incide molto sul prezzo del terreno, che mediamente è il seguente (anche se il mercato relativo ai beni immobili non è attivo):

- Petit Chablis: €100000,00/ha;
- Chablis: €150000,00/ha;
- Premiere Crus: €250000,00/ha;
- Grand Crus: €150000,00/ha.

Qui abbiamo visitato due cantine: una privata, William Fevre, ed una cooperativa, Le Chablisienne. La prima vinifica uve di proprietà ed uve acquistate da conferitori privati, per una produzione totale di 1.300.000 bottiglie.

La seconda è la cantina cooperativa più vecchia della Borgogna (fondata nel 1923) e riunisce 300 viticoltori della zona (20 comuni), per un totale di 1200 ha di superficie. Ai soci viene imposto l'obbligo del conferimento totale del prodotto. Ogni socio ha inoltre il compito di estrarre il mosto dalle uve. Nel fare ciò la cantina impone dei programmi di pressatura specifici ed esegue degustazioni ed analisi prima di accettare la partita.

Il pagamento avviene in base ad una classifica di qualità del mosto che tiene conto della maturità delle uve, del luogo di produzione e dello stato sanitario. Nel corso dell'annata i viticoltori



sono seguiti in campo dai tecnici della cantina.

La zona dello Chablis, essendo molto a nord, è soggetta alle gelate primaverili. Per evitare i danni comportati da queste, vengono impiegate delle stufe poste lungo i filari. Presso l'azienda William Fevre abbiamo potuto vedere un nuovo metodo di difesa da questa problematica, che consiste nell'applicare dei fili elettrici sulle strutture dei filari, in modo tale da proteggere i capi a frutto dal freddo (fino a -6/-7°C). In questo modo si evita anche l'inquinamento generato dalle stufette. In alternativa a ciò si può usufruire di forme assicurative.

LA FORMA DI ALLEVAMENTO PREVALENTE È IL GUYOT, con viti allevate basse (50-60 cm), alle quali si applica la potatura Chablis. Le densità d'impianto medie sono di 6500-8000 ceppi/ha e le rese sono pari a 60 hl/ha. I portinnesti più utilizzati sono il 41B ed il Fercal. Le lavorazioni in campo ed i trattamenti sono eseguiti con l'uso di macchine scavallanti. Vista l'eccessiva pendenza di alcuni appezzamenti, può essere richiesto l'uso dell'elicottero per l'esecuzione dei trattamenti. Dal punto di vista della difesa, l'azienda William Fevre esegue la lotta biologica.

Un problema rilevante nella zona è il danno provocato dalle nottue, che si nutrono di gemme e giovani germogli, e dai nematodi. La botrite non genera molti problemi, mentre l'oidio è molto diffuso. La vendemmia viene eseguita in parte manualmente e in parte meccanicamente. Negli ultimi anni, a causa del riscaldamento globale, la data di inizio della raccolta è stata anticipata di tre settimane.

Vinificazione "William Fevre"

Le uve sono sottoposte a cernita manuale e pressate con i raspi. Quelle provenienti dai vigneti di proprietà sono in parte vinificate in legno, quelle acquistate sono vinificate in acciaio. Si cerca di ottenere un mosto molto pulito con l'aggiunta di enzimi. Questo perché si cerca di preservare le caratteristiche derivanti dal terroir, in una logica di stretto legame con il territorio. Subito dopo la pressatura viene aggiunta la solforosa.

Dopo aver eseguito la decantazione, si aggiungono i lieviti ed inizia la fermentazione alcolica (temperatura di 18°C), per una durata complessiva di tre settimane.

Per quanto riguarda la vinificazione in legno si cerca di eseguire pochi battonage, al fine di non diminuire l'acidità. Le barrique (in Borgogna si chiamano *piece* ed hanno una capacità di 228 l) vengono utilizzate per sette cicli; solo l'1% sono nuove. In questo modo si evita che il legno "mascheri" gli aromi caratteristici di questi vini. Il prodotto viene lasciato nei fusti fino al completamento della fermentazione malolattica, che viene condotta ad una temperatura di 20-22°C.

I vini ottenuti hanno una grande durata nel tempo e sono quindi adatti ad un lungo affinamento.

Vinificazione "Le Chablisienne"

I mosti, una volta estratti dalle uve, sono degustati, analizzati e conferiti alla cantina. Ai soci, oltre ai vincoli precedentemente descritti, viene consigliato di non eseguire macerazioni pre-fermentative. In questo modo si evita di estrarre composti che potrebbero "mascherare" l'aroma dei vini. I mosti hanno una torbidità media di 150 NTU. La fermentazione alcolica viene condotta in vasche di acciaio, ad una temperatura media di 20°C. Al termine del processo non viene eseguito un travaso, cui segue la fermentazione malolattica. Una parte del prodotto viene vinificato ed affinato in legno, in botti di piccole e grandi dimensioni. Le barrique sono in rovere, a grana fine e con una tostatura prolungata ma debole. Non viene impiegato rovere americano.

Successivamente il vino viene affinato sulle fecce fini, cercando, come nella cantina precedente, di non movimentare la massa. L'invecchiamento dei vini viene completato in bottiglia, per una durata di 10-18 mesi.

Al termine delle visite abbiamo degustato differenti prodotti delle due cantine, potendo così confrontare diversi vini tipici della zona. terminate le visite a Chablis ci siamo trasferiti verso Sancerre (Centro Loira). L'ultimo giorno di permanenza in Francia abbiamo visitato due cantine: Alphonse Mellot e Domaine Mathieu Coste. Sancerre è un AOC che comprende la produzione di Pinot nero e Sauvignon (80% circa) su un'area di circa 3000 ha.

Il terreno di questa zona è prevalentemente caratterizzato da uno strato superficiale che contiene residui di Silex (una roccia ricca di residui animali fossili cementati tra loro) e da uno strato sottostante di calcare.

L'azienda Alphonse Mellot che si trova proprio a Sancerre possiede una superficie di 50 ettari. Le produzioni sono di 50 hl/ha per i bianchi e 25-35 per i rossi. La forma di allevamento utilizzata è il Guyot semplice e le piante hanno portainnesto 41B perché resistente a fenomeni di clorosi ferrica che potrebbero essere causati dal terreno a pH alcalino. La densità è di 7000-10000 piante/ha e si cerca di avere impianti con viti vecchie perché da queste si ottiene il vino di qualità più alta. La gestione è total-

nella pagina a lato

25. La classe VIS sotto la "benedizione" di Dom Perignon.

in questa pagina

26. L'operazione del remuage manuale viene condotta ponendo le bottiglie nelle pupitres.

mente biologica, si presta attenzione all'equilibrio delle piante e si favorisce l'approfondimento delle radici nel terreno evitando compattamenti e favorendo l'arieggiamento e l'ossigenazione; in questo modo si va ad aumentare la quota di minerali assorbita dalle radici. I filari sono inerbiti, ma quando lo si ritiene necessario vengono lavorati in maniera alterna per una profondità di 8-10 cm. Nella creazione di nuovi impianti si utilizzano barbatelle derivanti da selezione massale dai vigneti aziendali.

La scelta del momento della vendemmia si basa sulla valutazione della qualità dell'uva e sull'osservazione di parametri analitici quali acidità e grado zuccherino.

Per le partite destinate a produrre vini di alta qualità si svolge una sezione dei grappoli e degli acini migliori su un tavolo di cernita. La vinificazione viene fatta in acciaio, cemento, barrique o tini di legno in funzione della qualità della partita e della varietà. La fermentazione alcolica è svolta a 16-18°C durante la prima parte del processo e a 20°C verso la fine. Viene ossigenata bene la massa quando i lieviti sono in fase di moltiplicazione e quando si avvertono all'assaggio odori di riduzione. L'affinamento è seguito con battonage per mettere in sospensione le fecce fini. I vini degustati sono risultati di altissima qualità; i prodotti di queste zone a clima continentale, hanno un'acidità relativamente elevata che è positiva perché aumenta la conservabilità del prodotto; allo stesso tempo questo obbliga ad un periodo di qualche anno di affinamento affinché i vini raggiungano il giusto equilibrio tra le varie componenti.

Nel pomeriggio abbiamo visitato l'azienda Domaine Mathieu Coste a Villemoison (Saint Père), gestita da un piccolo produttore con conduzione biologica. Sono prodotti rossi per il 95% e bianchi per il restante 5%, cosa in controtendenza nella zona. I vini sono prodotti con vinificazione classica facendo attenzione ad usare poca solforosa, e sono venduti in tetrapak o in bottiglia.

I prodotti degustati si sono rivelati eccellenti. Si nota, dalla filosofia seguita del produttore, quanto sia importante il concetto di "Terroir", e cioè dell'interazione tra clima, terreno, varietà e tecniche colturali. ■



26

Clima e ambiente: raccolta di esperienze didattiche di un docente di chimica



a cura di Diego Biasiotta
docente di chimica e di industrie agroalimentari presso il CIF

De róba véyes e de prúmes tempes ay ó aldi e vo kanté bayédes!
Di storie antiche e di tempi passati, ho sentito e ti voglio raccontare!
cantastóries ladinici, San Vigilio di Marebbe, Bolzano

Il territorio e l'ambiente trentino e alpino visti dagli studenti ITA e IPAA del biennio iniziale della Fondazione Mach

Parlare di ghiacciai significa parlare in buona sostanza di clima e di ambiente. Come sarebbero le Alpi e l'Europa senza i loro imponenti massicci nevosi? Cosa sarebbe stata la vita e la storia di questo continente senza quei torrenti e quei fiumi rigogliosi che la attraversano e la ricolmano di vita?

La storia degli ultimi decenni e ancor più degli ultimi anni ci sta presentando dei vorticosi cambiamenti climatici, i cui effetti si manifestano in maniera sempre più evidente e preoccupante. La Terra ha la febbre: la temperatura media del nostro pianeta si sta alzando. Un sole avaro ma micidiale si mangia i ghiacciai. E il clima in silenzio sta riscrivendo la geografia dei nostri territori alpini. L'uomo è in larga parte responsabile di questi effetti ma parimenti, con scelte coraggiose e responsabili, l'uomo stesso può rallentare o invertire tale tendenza.

In questo lavoro riporto alcune esperienze significative di un percorso complessivo che ha coinvolto in tempi diversi gli studenti del biennio IPAA prima e del biennio ITA poi. L'arco temporale che parte dall'anno scolastico 2001-2002 si è sviluppato negli anni seguenti attraverso numerose esperienze, diversi progetti e ha coinvolto tanti studenti, arrivando fino al presente anno scolastico, con la classe II A ITA.

Tanti i percorsi: progetto acque e rocce, progetto clima ed ambiente, progetto ISS (insegnamento scienze sperimentali). Diversi gli approcci didattici: didattica curricolare, esercitazioni, incontri con esperti: numerosi, bravi e qualificati. E parecchie le esperienze sul territorio, realizzate o con le visite ai parchi: Stelvio, Adamello-Brenta, Fanes-Senes -Braies, Dolomiti-Bellunesi e Vajont; o con esperienze mirate: miniera Schwaz in Tirolo (Austria), incontri Eurac di Bolzano, miniera di Calceranica.

Sì, tanti percorsi e tante le storie che, si spera, abbiano arricchito i ragazzi e fatto maturare una comune coscienza ambientale. Il territorio è un bene prezioso ed è dovere di tutti fruirne in maniera responsabile.

Di seguito, si riportano gli interventi più significativi degli esperti e le diverse esperienze didattiche che si sono succedute.



Clima e storia umana

INCONTRO CON ESPERTO dott. Christian Casarotto

Museo Tridentino Scienze Naturali, as 2008-2009

La storia geologica e climatica è sempre stata caratterizzata da una alternanza di glaciazioni e di periodi caldi. L'ultima grande glaciazione è iniziata centomila anni fa e si è conclusa circa 10.000 anni fa. Durante l'età del ferro ci sono state ben due avanzate glaciali.

L'epoca romana è caratterizzata da una fase calda. In quel periodo ci sono le guerre puniche e, come sappiamo, Annibale attraversa le Alpi con gli elefanti. La fine dell'epoca romana è caratterizzata invece da un'epoca geo-climatica fredda. L'impero si sfalda e subisce sonore sconfitte militari dalle popolazioni germaniche provenienti dalle regioni al di là del Danubio e del Reno. Intorno all'anno 1.000 il barometro climatico ritorna nel segno del caldo.

È di quell'epoca l'attraversata dell'Atlantico da parte di Erik il rosso e l'arrivo in America, qualche secolo prima della scoperta ufficiale da parte di Cristoforo Colombo. Lungo la sua traversata il navigatore Normanno troverà un'isola rigogliosa di vegetazione a cui darà il nome di Groenlandia.

Intorno al 1.700 si ha una mini epoca glaciale. L'Inghilterra vede falciati i suoi vigneti (che davano un vino pregiato tanto da essere apprezzato anche dal Papa) e la laguna di Venezia è ghiacciata. Nel 1815 il vulcano Tambora esplose emettendo ben 150 miliardi di metri cubi di cenere che si spargono su tutta la Terra. Un anno terribile, un'estate senza sole su tutto il pianeta. Le cronache di quel tempo riportano un numero impressionante di depressioni psichiche e di casi di alcolismo. Pittori come Turner o Caspar dipingono quadri dalle evidenti tonalità giallo-arancio, riflesso dei colori del tramonto creati dalla interferenza tra le polveri sospese e la luce solare; Mary Shelley scriverà il romanzo "Frankenstein"; Drais creerà invece la prima bicicletta. Da lì in avanti il termometro della Terra ricomincerà a salire.

Quello che preoccupa è la velocità del cambiamento climatico che non ha precedenti nella storia geo-climatica. Un dato fra tutti: ben sette su dieci degli anni più caldi del nostro pianeta si sono verificati dopo l'anno 2.000; il più caldo in assoluto, come temperature massime registrate e persistenza delle stesse, è stato l'anno 2003.

Strumenti per la storia climatica

ESPERIENZA DIDATTICA: Ing. Giuseppe Alberti, dott.ssa Vajolet Masè, Parco Naturale Adamello-Brenta, as 2010-2011.

Ma come possiamo capire che il clima è in continua evoluzione rispetto alle epoche passate? Certamente esistono le fonti storiche. Ma accanto a queste esistono altre importanti fonti che possiamo definire scientifico-naturalistiche.

Tra queste vi è l'analisi dei granuli di polline. Analizzando il polline presente nelle torbiere, come è stato fatto nel Parco del Monte Corno, è stato possibile avere testimonianze sulla vegetazione e sulla storia climatica del luogo.

Ancora: il carotaggio del ghiaccio. Un ghiacciaio, alpino o polare, è formato da moltissimi strati di ghiaccio; ciascuno strato rappresenta ciò che resta di un'annata di neve. Coperti da successive neviccate, i granuli di neve subiscono un processo di compattazione andando incontro anche ad un successivo processo di cristallizzazione. L'aria contenuta viene quasi completamente espulsa. Una minima parte però residua dentro il ghiaccio sotto forma di microscopiche lenticelle.

Dall'analisi dell'aria si risale al contenuto di anidride carbonica e, quindi, al clima del passato. È questa una tecnica dalle grandi potenzialità, basti pensare che i più antichi ghiacciai alpini arrivano a 200mila anni di età e i ghiacciai dell'Antartide a ben 800mila anni. Il dato sin qui rilevato è comunque significativo: la concentrazione della anidride carbonica è salita continuamente dal medioevo ai nostri giorni. In tempi recenti c'è stata una vera e propria accelerazione: dal 1880 ai nostri giorni siamo passati da 280 parti per milione a quasi 400.

nella pagina a lato

27. Carotaggio ghiaccio (per gentile concessione ing. Giuseppe Alberti, Parco Adamello).

■ ■ ESPERIENZA DIDATTICA: Dott.ssa Christa Backmeroff
Parco Stelvio, as 2001-2002

Nei nostri ambienti le piante arboree formano annualmente degli anelli legnosi in senso centrifugo. La dimensione di ogni anello risente di diversi fattori interni ed esterni. Quindi temperature medie, escursioni termiche, pioggia, radiazioni solari, inquinanti lasciano la propria impronta sugli spessori anulari. Combinando serie anulari di diverse specie si può ricostruire la storia climatica di periodi per i quali non esistono testimonianze dirette. La dendrocronologia, e ancora di più la dendroclimatologia, sono le scienze che si occupano di questi studi.

L'esperienza fatta in val di Peio è stata particolare. Un centinaio di larici della Val Comasine ha un'età da patriarca: circa 600 anni. Questi alberi, dalle dimensioni enormi, sono praticamente coetanei tra di loro. Intorno staziona solo qualche albero più giovane e dalle modeste dimensioni.

Con la ricercatrice Backmeroff e con gli studenti abbiamo immaginato, poi ricostruito un percorso scientifico. E lungo la sua articolazione questo ha previsto: l'esame degli anelli di accrescimento di un albero; l'esame dendrocronologico dei pezzetti di carbone presenti nel terreno; la costruzione di una curva dendrocronologica; la comparazione della stessa curva con altre simili esistenti nei centri di ricerca.

Risultati: a partire dall'anno 1000 qui vi era una carbonaia ed essa è rimasta attiva per diversi secoli. Solo in seguito al suo abbandono e tra tante difficoltà (il terreno era inquinato dai residui della carbonaia) i larici hanno potuto insediarsi.

E arrivare fino ai nostri giorni manifestandoci il loro aspetto maestoso.

in basso

28. Radar del Resia (per gentile concessione dr Geier Guenther, idrologia, Provincia Autonoma Bolzano).

29. Eurac Bolzano.



Fattori del clima

DIDATTICA CURRICOLARE, APPROFONDIMENTI PERSONALI

Quali sono i fattori che influiscono maggiormente sulla climatologia di un territorio o piuttosto di un continente o ancora di un pianeta? Sono diversi e spesso agiscono in modo interattivo l'uno con l'altro.

Un elenco di massima comprende: i fattori astronomici, e in particolare l'orbita terrestre, la circolazione oceanica, i moti atmosferici, i fattori geologici, l'attività umana.

E particolare importanza nel contesto europeo hanno l'influenza della corrente del Golfo e la presenza dell'anticiclone delle Azzorre.

L'aumento della temperatura media dell'oceano Atlantico e la ormai stanzialità dell'anticiclone delle Azzorre nel continente europeo stanno portando progressivamente il vecchio continente verso un clima tropicale. Assistiamo sempre più allo slittamento delle stagioni, ad un aumento delle temperature medie, a estati torride, ad autunno caratterizzato da precipitazioni piovose sempre più intense.

Meteorologia e climatologia

ESPERIENZA DIDATTICA: Dott. Guenther Geier,
provincia autonoma di Bolzano, Parco Fanes-Senes-Braies., as 2010-2011

In questo contesto aumenta l'importanza delle previsioni meteorologiche. Fare una previsione meteorologica è complicato; lo diventa ancora di più in un sistema orografico e territoriale complesso come quello alpino. Col dottor Guenther del servizio idrologico e col tecnico del parco perito Frenner, insieme agli studenti abbiamo provato a costruire un ipotetico bollettino meteo. Per fare una previsione attendibile bisogna conoscere in modo accurato lo stato attuale delle condizioni climatologiche. A tal scopo vengono utilizzate 120 centraline che impegnano 80 operatori; ogni giorno queste persone rilevano i dati riguardanti pioggia, umidità relativa, velocità del vento, temperatura. Tali osservazioni sono poi integrate da immagini webcam. E poi vi è la tecnologia. Quella innanzitutto dei satelliti che operano attraverso il telerilevamento. Vi sono satelliti di tipo geostazionario; essi possiedono la stessa velocità angolare della Terra e pertanto sempre presenti sopra lo stesso punto a 36mila chilometri di altezza.

Poi esistono altri satelliti che sono invece di tipo polare; essi hanno una traiettoria intorno alla Terra che sorvola i poli e passano periodicamente e ad intervalli regolari sopra lo stesso punto della Terra. Sono più vicini a noi: si trovano ad "appena" 830 chilometri sopra le nostre teste; forniscono un'immagine terrestre con più alta risoluzione, cioè più ricca di particolari. Altre informazioni che definiscono lo stato attuale del clima sono fornite dal radar del Monte Macaion sul passo della Mendola. Poi vengono realizzati radiosondaggi con palloncini: due al giorno e per un costo di 600 euro ciascuno; ancora vi sono informazioni trasmesse dagli aerei.

Tutto questo insieme definisce una enorme quantità di dati che vengono inseriti, o come si dice in questi casi processati, in un elaboratore del centro di calcolo. L'elaborazione prevede l'uso di più modelli meteorologici che possono essere globali, numerici, ad area limitata. Alla fine si arriva alla previsione meteo, previsione che viene divulgata.

ESPERIENZA DIDATTICA:
Ing. Francesca Taponecco,
Eurac, Bolzano, as 2010-2011

Attraverso il telerilevamento è possibile conoscere anche lo stato di salute dei ghiacciai. Come abbiamo visto nelle esperienze didattico-laboratoriali all'Eurac di Bolzano, il principio di funzionamento è abbastanza semplice. Ogni satellite ha un sensore che è sensibile a radiazioni elettromagnetiche di diverse lunghezze d'onda. Alcune sono del visibile come rosso, blu, verde, altre sono nell'infrarosso (quindi non sono visibili). Il satellite restituisce a terra i dati che rilevano la differente riflessione del territorio nelle diverse componenti dello spettro elettromagnetico.

I dati elaborati forniscono immagini in colore vero e in falso colore. Le migliori sono quelle in falso perché permettono una efficace distinzione tra nuvole e ghiacciai. Con questa tecnica è possibile anche monitorare il territorio evidenziando i territori abitati, i corsi d'acqua e i diversi tipi di coltivazione dei terreni agrari.



Torrenti, fiumi ed energia elettrica

ESPERIENZE DIDATTICHE:

Dott. Robert Schiffereger,
provincia autonoma di Bolzano,
Parco Fanes-Senes-Braies, as 2010-2011

Oltre il 90% della corrente elettrica del Trentino-Alto Adige è prodotta da centrali idroelettriche. Tale processo ha l'indubbio vantaggio di generare una quantità minima se non trascurabile di anidride carbonica.

La presenza di dighe, condotte e prese di acqua interrompe la naturale continuità del sistema fluviale. Un fiume o un torrente non devono diventare un semplice canale. Per far questo è necessario fornire un deflusso minimo vitale che garantisca il sistema ecologico. Da evitare in maniera assoluta invece il deflusso a pulsazione, quello che è realizzato all'atto di svuotare un invaso. Esso è deleterio per l'habitat naturale. Oltre alla velocità dell'acqua bisogna tener conto dell'effetto temperatura: l'acqua sul fondo delle centrali ha valori di temperatura prossimi a 4°C, quella in superficie di circa 12°C. L'immissione massiva dell'acqua della diga lungo il corso crea una miscela tremenda soprattutto per i salmonidi. Le uova deposte sul fondo del greto si trovano all'improvviso investite da acqua fredda a 4°C. Il risultato è la mancata riproduzione della specie.



Idrologia di un torrente alpino

ESPERIENZA DIDATTICA: Dott. Dario Coslop,
esperto in idrologia, rilievo del torrente Mandola a Calceranica,
as 2009-2010 e 2010-2011

La tropicalizzazione del clima genera precipitazioni piovose brevi ed intense. Studiare le caratteristiche idrologiche, la piovosità e la geologia di un territorio significa prevedere il possibile dissesto idrogeologico. Aiutati dall'esperto dottor Coslop, con gli studenti delle IA ITA nello scorso anno scolastico abbiamo studiato l'idrologia del torrente Mandola. La torrenzialità è la caratteristica idrologica fondamentale del torrente. Essa sta ad indicare la forte variabilità stagionale delle portate definite dalle differenti azioni delle piogge e dallo scioglimento dei ghiacciai. Un torrente percorre sempre dei tragitti brevi e con forti dislivelli; queste caratteristiche lo distinguono sistematicamente da un fiume. Dalla sorgente, posta a 1738 metri sul monte Marzola in località Terra Rossa, alla piana di Calceranica che si trova a 400 metri, il torrente Mandola percorre in pochi chilometri un dislivello di più di 1300 metri.

La superficie di bacino del Mandola, cioè la superficie in cui confluiscono sul torrente tutte le acque superficiali, è di circa 20 km². Legata ad essa vi è la massima portata prevedibile per il torrente e che è stimabile in 100 m³/s.

Particolare importanza assume il tempo di corrivazione. Esso è il tempo che impiega una goccia di acqua per percorrere il tratto più lontano del torrente rispetto ad una definita sezione dell'asta fluviale. Esso dipende dalla pendenza del corso d'acqua, da ostacoli presenti nel greto (massi o piante), nonché dalla natura del terreno (maggiore o minore permeabilità). Tanto minore è il tempo di corrivazione tanto maggiore è la velocità dell'acqua. I torrenti della destra idrografica del Brenta come il Mandola hanno tempi di corrivazione inferiori rispetto a quelli della sinistra idrografica. Aldilà del tempo di corrivazione, bisogna sottolineare come la velocità dell'acqua sia un parametro estremamente variabile. Essa dipende simultaneamente dall'area della sezione fluviale, dalla pendenza profondità e larghezza dell'alveo e dal periodo dell'anno considerato. Il dato da noi rilevato nel mese di aprile a Calceranica era di 8 metri al secondo. Nei periodi con maggiore piovosità la velocità dell'acqua può raggiungere valori di 14 metri al secondo (circa 50 km/h). La velocità dell'Adige, come in genere degli altri fiumi, è invece minore di quella dei torrenti e raggiunge valori medi di 4 metri al secondo (circa 18 km/h).

Visivamente è possibile individuare lungo il corso del torrente delle sezioni idraulicamente stabili. Lungo l'alveo sono presenti dei grossi massi di colore scuro sui quali sono cresciuti dei licheni; lungo le sponde latifoglie, soprattutto ontani e salici.

Le briglie presenti lungo il fiume devono permettere il passaggio della fauna ittica. Importanti i salti di dislivello presenti nelle briglie; ricordiamo che i salmonidi riescono a superare dei dislivelli di un metro, mentre i ciprinidi non vanno oltre dislivelli di 50-60 cm. È necessario poi garantire la presenza lungo il corso d'acqua di fasce di vegetazione.

Nel costruire e nell'utilizzare le centrali idroelettriche, oltre agli aspetti economici, bisogna tener conto degli aspetti morali. Gli interessi economici non devono mai venire prima di quelli della popolazione, la sicurezza delle centrali, ed in particolare delle dighe, deve essere sempre una priorità.

Servano da monito le tragedie del Vajont e di Stava che imprimono alla mente le pericolosità da evitare.

Una continua erosione della biodiversità

INCONTRO CON ESPERTA: dott.ssa. Francesca Cagnacci,
Fondazione Mach, as 2009-2010

Se cambiamento è sinonimo di evoluzione, la natura fa fatica a reagire ai cambiamenti climatici. Il problema è la scala temporale. La velocità di modificazione è sempre stata misurata in ere geologiche, adesso siamo in tempi paragonabili a quelli di una vita umana. Che per la natura sono qualcosa di sconvolgente.

Nella fauna degli habitat alpini si notano cambiamenti nell'uso del territorio, la scomparsa di alcune specie, l'immissione di altre. Un esempio è quello della rondinella montana che anticipa il ritorno dalla migrazione. Poi vi è la proliferazione di parassiti come le zecche che sono aumentate di numero e restano attive per un maggior numero di anni.

C'è stata poi l'invasione della zanzara tigre. E la lista potrebbe continuare. Le specie che vivono in nicchie ecologiche, cioè quelle che per vivere e riprodursi hanno bisogno di habitat particolari, sono le specie più sensibili. Un esempio è quello della pernice bianca che si sta progressivamente riducendo di numero.

All'opposto, aumentano invece le specie di tipo generaliste, quelle che sanno adattarsi a diversi territori e a differenti condizioni di vita. Un esempio per tutti è quello del raptus norvegicus, il comune ratto...

Ghiacciai sulla Terra: carta di identità

ESPERIENZE DIDATTICHE:

Ing. Francesca Taponecco,
Eurac, Bolzano, as 2010-2011

Un ghiacciaio è definibile come un grande accumulo di ghiaccio. Esso si forma quando la massa di ghiaccio che si genera è maggiore di quella che fonde. Dal punto di vista fisico un ghiacciaio è un sistema naturale che scambia energia e materia con l'ambiente.

Un ghiacciaio è poi un sistema dinamico: quando il suo spessore raggiunge i 30 metri si mette in movimento. Il moto complessivo può raggiungere la ragguardevole velocità di 3-4 chilometri all'anno. Curiosa in questo senso è la storia dell'aereo caduto in Nuova Zelanda; dopo quasi tre anni è stato ritrovato lungo il ghiacciaio, 7 chilometri più a valle rispetto al punto di caduta.

Con il proprio movimento il ghiacciaio si comporta come una ruspa e modella il territorio; esso ingloba i sassi che usa



nella pagina a lato

30. Calceranica, foto IA ITA, as 2010-2011.

31. Torrente del Parco Fanes (per gentile concessione dott. Robert Schiffereger e Gottfried Nagler, provincia autonoma Bolzano).

Ghiacciai trentini (e alpini): pericolo estinzione

ESPERIENZA DIDATTICA Ing. Giuseppe Alberti, *parco Adamello-Brenta, as 2010-2011*

Se è vero come è vero che un ghiacciaio risponde alle sollecitazioni ambientali modificando la propria massa e assorbendo e cedendo energia, il surriscaldamento globale sta lentamente ma inesorabilmente erodendo i ghiacciai trentini e alpini. Il processo di formazione dei ghiacciai prevede più stadi di formazione: neve fresca, neve granulata, neve perenne (chiamata firn) e infine il ghiaccio vero e proprio.

È un processo lungo e delicato che dura dai tre ai cinque anni. Anche in presenza di abbondanti precipitazioni nevose invernali, il processo di genesi del ghiaccio può essere vanificato da estati calde. Ciò è avvenuto sull'Adamello nel 200: un mese di luglio sereno e particolarmente caldo ha fatto regredire l'altezza dei ghiacciai della Lobbia e del Mandron di ben 7 cm al giorno. Questa perdita di livello del manto nevoso, rapportata ai 17 km² di estensione, ha generato un volume di acqua pari a quello trasportato giornalmente dal torrente Sarca. La zona alpina è più sensibile al riscaldamento globale in quanto è una area più circoscritta e con equilibri più fragili rispetto alle montagne dell'Himalaya o dell'Antartide.

La riduzione di volume annuo dei ghiacciai alpini italiani, svizzeri, austriaci, francesi è stimata su valori pari all'1% del volume complessivo e sembrerebbe destinata a salire ulteriormente. Se i fenomeni continuassero con questo andamento entro 50 anni le Alpi resterebbero senza ghiacciai. E se le cose andassero effettivamente così le conseguenze per l'economia, per il tessuto sociale, per gli equilibri ecologici sarebbero preoccupanti. Per limitare il fenomeno si stanno sperimentando diverse soluzioni. Una di queste prevede l'utilizzazione di fogli di poliestere e propilene bianchi. La prova è stata fatta nel ghiacciaio del Gurschen in Svizzera e i risultati sono stati incoraggianti. Resta però la consapevolezza che per motivi tecnici ed economici tale tecnica non è estensibile alle grandi superfici dei ghiacciai europei che hanno una estensione complessiva di 2200 chilometri quadrati.

L'unica vera soluzione è intervenire sulla produzione di anidride carbonica, causa principale dell'effetto serra e responsabile del surriscaldamento globale.

■ ■ come carta vetrata provocando l'erosione, cioè l'erosione delle rocce che incontra lungo il suo percorso. E rocce montonate, limo glaciale associato a grandi massi, conformazione delle valli ad U sono il risultato di questi passaggi avvenuti migliaia di anni fa. Tutto questo è ben visibile lungo la Val Genova, nella valle dell'Adige e nelle altre valli alpine. Le morene, cioè i detriti rocciosi trasportati dai ghiacciai, hanno creato il lago di Garda.

I ghiacciai hanno grande importanza ecologica e fisica. Essi conservano il 30% dell'acqua dolce del pianeta e coprono il 10% delle terre emerse. La maggior parte dei ghiacciai del pianeta si trova ai Poli, oltre il 92% del totale. Il ghiaccio qui raggiunge spessori di 4 km ed un'età che arriva anche ad 800mila anni.

Il resto dei ghiacciai presente sulla Terra è distribuito tra la Groenlandia (quota consistente) e le grandi catene montuose terrestri (Himalaya, Ande e Alpi).

Ghiacciai del Trentino: caratteristiche

INCONTRO CON ESPERTO: dott. Christian Casarotto, *Museo Tridentino Scienze Naturali, as 2009-2010*

Il Trentino è figlio dei ghiacciai. I ghiacciai presenti attualmente sono circa un centinaio e occupano una superficie complessiva di 50 chilometri quadrati.

La maggior parte è concentrata sul gruppo Adamello-Presenella con 48 ghiacciai; seguono l'Ortles-Cevedale con 18, il Brenta con 16, e poi con numeri inferiori la Marmolada e il gruppo di San

Martino. Il ghiacciaio dell'Adamello, con le vedrette della Lobbia e del Mandron, presenta una estensione di 17 km² ed una profondità di 210-250 metri. Esso è il primo dell'arco alpino italiano. Nella regione è seguito dal gruppo Ortles-Cevedale che raggiunge la profondità di 75 metri, mentre il ghiacciaio della Marmolada arriva ad una profondità di 40 metri.



Considerazioni conclusive

Le esperienze che ho riportato hanno coinvolto i ragazzi nei diversi anni scolastici. Questi lavori comprendevano anche degli approfondimenti personali. Alla fine dell'anno scolastico il materiale raccolto confluiva in un power point quale sintesi del percorso svolto.

Una delle conclusioni a cui siamo pervenuti è che l'uomo è il primo responsabile della delicata situazione climatica e ambientale che si è venuta a creare. Abbiamo avuto modo di conoscere le misure previste dal protocollo di Kyoto, che avevano l'obiettivo di ridurre le emissioni di anidride carbonica. Sappiamo bene che questi accordi sono però entrati in una fase di stallo perché oltre all'Europa non vi è stato il coinvolgimento di altri grandi Paesi industrializzati. È estremamente difficile conciliare economia e sviluppo sostenibile, ma è questo uno sforzo che deve essere comunque fatto.

Resta parimenti importante il comportamento di ogni individuo. La riduzione degli sprechi energetici e alimentari, l'utilizzo corretto delle risorse idriche, la raccolta differenziata dei rifiuti, ma anche lo sfalcio dei prati marginali che conserva la biodiversità, sono tutti esempi di comportamenti virtuosi.

Tante piccole azioni che insieme possono portare a risultati significativi.

OLTRE ALLE PERSONE PRECEDENTEMENTE CITATE, VOGLIO RINGRAZIARE per la collaborazione e per la cortesia prestate anche i seguenti signori:

- Ivan Callovi del Parco dello Stelvio;
- Gian Antonio Battistel, Paolo Berti, Cristina Bordin, Giancarlo Orsingher, Nicola Laporta della Fondazione Mach;
- Gottfried Nagler del Parco Fanes-Senes-Braies.

sopra

32. Uscita didattica Parco Fanes, IID ITA, as 2010-2011.



19

1919, inizia l'epoca Italiana. Direttore Osvaldo Orsi.



ALBUM

Classi terminali anno scolastico 2010-11



Classe VIS ITA



nella pagina a lato

1. Classe VIS ITA, Calliari Federico.
2. Classe VIS ITA, Dallagiacomma Valentino.
3. Classe VIS ITA, Debiasi Andrea.
4. Classe VIS ITA, Furlani Giulia.
5. Classe VIS ITA, Gobbo Francesco.
6. Classe VIS ITA, Holzer Walter.

in basso

7. Classe VIS ITA, Iachemet Marco.
8. Classe VIS ITA, Loner Luca.
9. Classe VIS ITA, Pancher Omar.
10. Classe VIS ITA, Tonazzolli Davide.
11. Classe VIS ITA, Wegher Nicola.
12. Classe VIS ITA, Zanoni Andrea.

7



8



9



10



11



12



Classe VA IPAA



13



14



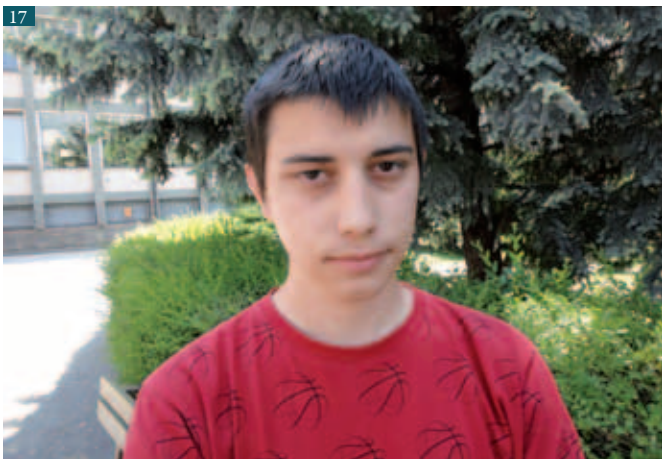
15



16



17



18



nella pagina a lato

- 13. Classe VA IPAA, Baratella Stefano.
- 14. Classe VA IPAA, Cagol Michele.
- 15. Classe VA IPAA, Dallagiovanna Matteo.
- 16. Classe VA IPAA, Facchinelli Consuelo.
- 17. Classe VA IPAA, Furlini Giuseppe.
- 18. Classe VA IPAA, Gadler Melissa.

in basso

- 19. Classe VA IPAA, Modena Mattia Pietro.
- 20. Classe VA IPAA, Mutinelli Francesco.
- 21. Classe VA IPAA, Omezzoli Simone.
- 22. Classe VA IPAA, Pezzè Massimo.
- 23. Classe VA IPAA, Santuari Stefano.
- 24. Classe VA IPAA, Sbarberi Riccardo.





Classe VB IPAA



nella pagina a lato

- 25. Classe VA IPAA, Simoni Silvino.
- 26. Classe VA IPAA, Tomasi Marco.
- 27. Classe VA IPAA, Vettori Stefano.
- 28. Classe VA IPAA, Zaffoni Paolo.
- 29. Classe VA IPAA, Zeni Marcello.

in basso

- 30. Classe VB IPAA, Baitella Silvia.
- 31. Classe VB IPAA, Balbinot Mattia.
- 32. Classe VB IPAA, Biesuz Martina.
- 33. Classe VB IPAA, Camerotto Sebastiano.
- 34. Classe VB IPAA, Capoani Leonardo.
- 35. Classe VB IPAA, Cozzucoli Omar.

30



31



32



33



34



35



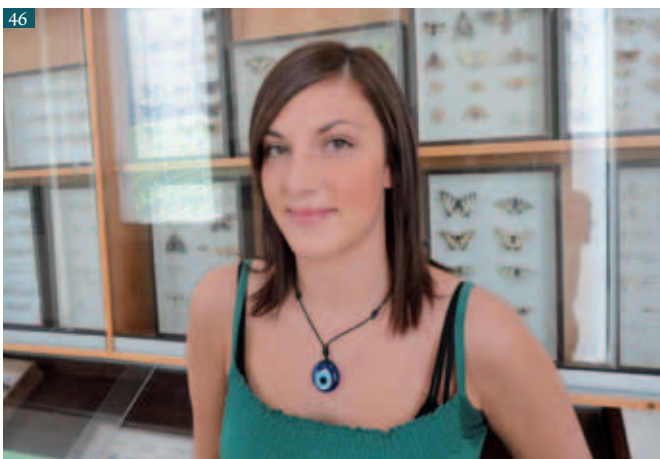


nella pagina a lato

- 36. Classe VB IPAA, Dallapozza Luca.
- 37. Classe VB IPAA, Luca Dallapozza.
- 38. Classe VB IPAA, Eccel Stefano.
- 39. Classe VB IPAA, Huez Federico.
- 40. Classe VB IPAA, Longo Raffaello.
- 41. Classe VB IPAA, Rattin Francesco.

in basso

- 42. Classe VB IPAA, Scaia Mattia.
- 43. Classe VB IPAA, Simeone Michele.
- 44. Classe VB IPAA, Todeschi Francesco.
- 45. Classe VB IPAA, Zamberlan Luca.
- 46. Classe VB IPAA, Zanotelli Chiara.
- 47. Classe VB IPAA, Zeni Fabio.



Classe VA ITA



48



49



50



51



52



53



nella pagina a lato

48. Classe VA ITA, Antonini Giacomo.

49. Classe VA ITA, Bazzè Simone.

50. Classe VA ITA, Baber Raniero.

51. Classe VA ITA, Benvenuti Jennifer.

52. Classe VA ITA, Calovi Marco.

53. Classe VA ITA, Chini Matteo.

in basso

54. Classe VA ITA, Curzel Stefano.

55. Classe VA ITA, Dalcastagnè Daniele.

56. Classe VA ITA, Debiasi Christian.

57. Classe VA ITA, Flaim Damiano.

58. Classe VA ITA, Fracchetti Sebastiano.

59. Classe VA ITA, Froner Matteo.





nella pagina a lato

- 60. Classe VA ITA, Fugatti Flavio.
- 61. Classe VA ITA, Fuiten Alexandro.
- 62. Classe VA ITA, Leonardi Paolo.
- 63. Classe VA ITA, Lucchi Patrick.
- 64. Classe VA ITA, Monsorno Stefano.
- 65. Classe VA ITA, Omezzolli Luca.

in basso

- 66. Classe VA ITA, Perenzoni Mattia.
- 67. Classe VA ITA, Pinamonti Renzo.
- 68. Classe VA ITA, Simonini Manuel.
- 69. Classe VA ITA, Torresani Oscar.
- 70. Classe VA ITA, Zamboni Giulia.
- 71. Classe VA ITA, Zomer Alessio.



Classe VB ITA



72



73



74



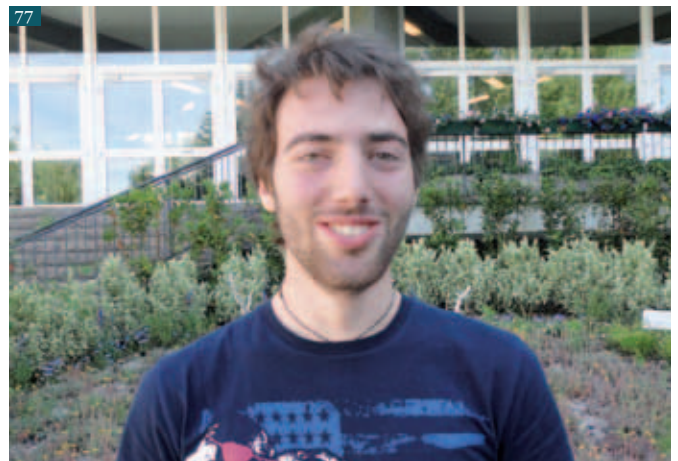
75



76



77



nella pagina a lato

72. Classe VB ITA, Bolognani Elia.

73. Classe VB ITA, Casagrande Davide.

74. Classe VB ITA, Corrales Parada Cristian.

75. Classe VB ITA, Cova Alessandro.

76. Classe VB ITA, Dalbon Monica.

77. Classe VB ITA, Fiamozzi Tommaso.

in basso

78. Classe VB ITA, Fontanari Luca.

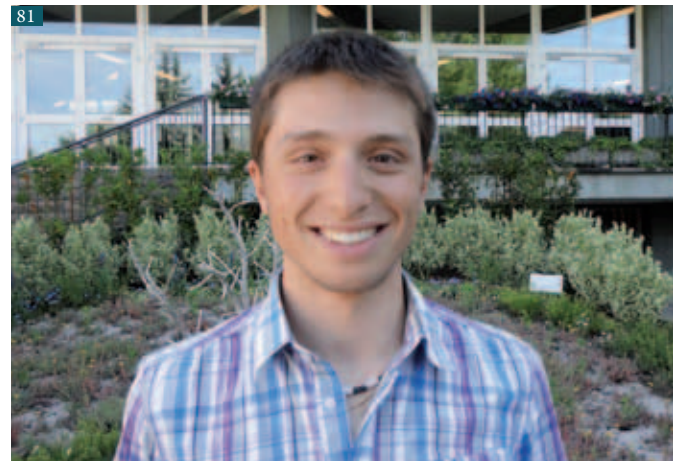
79. Classe VB ITA, Gasperetti Jessica.

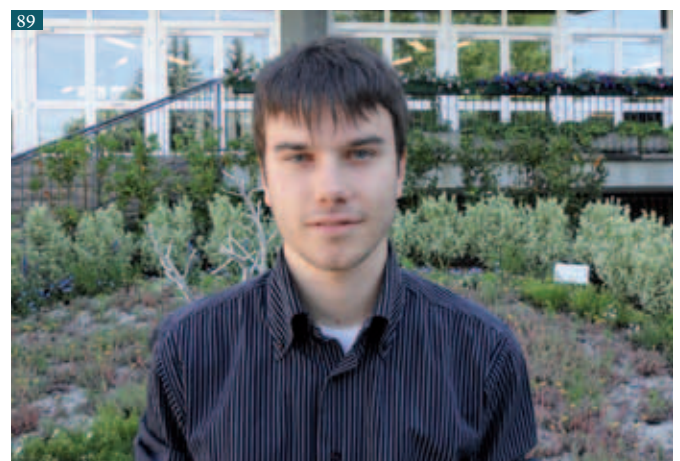
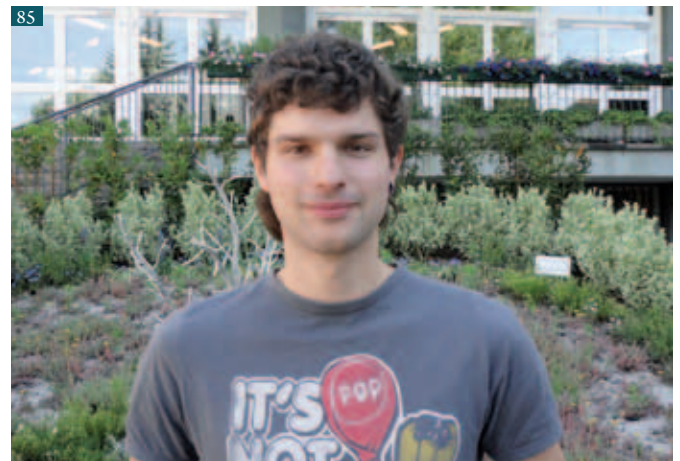
80. Classe VB ITA, Giacomelli Elisabeth.

81. Classe VB ITA, Iachellini Davide.

82. Classe VB ITA, Margoni Luca.

83. Classe VB ITA, Moser Damiano.





nella pagina a lato

- 84. Classe VB ITA, Moser Ignazio.
- 85. Classe VB ITA, Parilla Riccardo.
- 86. Classe VB ITA, Poli Leonardo.
- 87. Classe VB ITA, Poli Simone.
- 88. Classe VB ITA, Talevi Silvia.
- 89. Classe VB ITA, Valentini Michele.

in basso

- 90. Classe VB ITA, Zanetti Daniel.
- 91. Classe IV FP. Comai Andrea, Fellin Nicola, Floretta Raffaele, Fontana Walter, Giovannini Giovanni, Gottardi Fabio, Grassi Monti Sara, Graziadei Gianluca, Iagher Francesco, Magagna Nicola, Mezzena Francesco, Oradini Marco, Paolazzi Enrico, Pedron Paolo, Rela Erika, Salazer Luca, Sighel Mattia, Simoni Sabrina, Slaghenaufi Agnese, Stroppa Silvio, Zwerger Fabio. *Non presenti nella foto:* Endrizzi Matteo, Fedrizzi Filippo, D'Urso Mattia.





Da sx, Elisa Clementi, Elena Vulcan, Adriana Bragagna, Milena Moscon, Stefania Lorandini, Elisabetta Lombardo, Claudio Scaramuzza.



STAFF

Staff

Dirigente del Centro Istruzione e Formazione Marco Dal Ri

Coordinatore Area Istruzione Secondaria Professionale Ivano Artuso

Coordinatore Area Istruzione Post-Secondaria e Universitaria Massimo Bertamini

Coordinatore Area Istruzione Secondaria Tecnica Alberto Bianchini

Coordinatore Area Istruzione Qualificazione Professionale Agricola Michele Covi

Direttrice Convitto Anna Maria Llupi

Docenti

Alagna Alessandra

Baldo Damiana

Banetta Alessia

Battistello Barbara

Bazzanella Davide

Bernardi Roberta

Bertè Raffaele

Bettini Serena

Bianchi Adriana

Biasiotto Diego

Bisognin Claudia

Bordin Cristina

Brentari Franco

Brun Flavia

Budano Luana

Cappelletti M. Beatrice

Cetto Elena

Coltri Paolo

Corradini Valerio

Cova Giovanna

Crespi Maria

Cristan Denises

Cristellon Michele

Dalpiaz Ferruccio

Dalpiaz Giorgio

De Nisco Piero

Decristan Mara

Degan Annalisa

Dellantonio Simonetta

Di Martino Alessandro

Duchetta Emanuela

Emer Damiano

Facchinelli Giuliana

Facchinelli Martina

Facchini Maria Luisa

Facchini Paolo

Failla Alessia

Faoro Anna

Faraguna Alessandro

Fauri Pierluigi

Fedrizzi Nadia

Frisanco Franco

Fuchs Gertraud

Galvagnini Marco

Gilli Marialuisa

Graifenberg Michele

Grillo Claudia

Guardini Roberta

Leonardelli Flora

Liuzzi Flavia

Lo Giudice Annunziata

Lochner Sandro

Maines Fernando

Maines Milena

Maragnoli Stefano

Marchi Roberto

Marchi Silvana

Mastroianni Pietro

Matuella Paola

Maule Salvatore

Menapace Romina

Micheli Carlo

Minutolo Rino

Osti Roberto

Paris Alessandro

Pedrotti Valeria

Pegoretti Stefania

Penasa Alessandro

Penasa Manuel

Perghem Franca

Pisetta Massimiliana

Piva Cristina

Roat Cinzia

Russo Luca

Sandri Rossano
 Sansone Anna
 Segnana Andrea
 Sicher Elisa
 Sicher Martina
 Tarter Luigi
 Tavonatti Nicola
 Tomasi Anna
 Tonidandel Mario
 Tonon Anna
 Torresani Dino
 Valentini Roberta
 Ventura Walter
 Veronesi Susan
 Vitagliano Ausilia
 Voltolini Francesca
 Widmann Luigino
 Zadra Gianluca
 Zandonai Sara
 Zanetti Daniela

Personale tecnico/amministrativo

Andreas Paolo
 Bellini Daniele
 Berti Paolo
 Fenyvesi Kiss Bolglarka Etelka - Europe Direct
 Bragagna Adriana
 Clementi Elisa
 Conforti Francesco
 Dalla Valle Paolo
 Dorigoni Sabrina
 Lombardo Elisabetta
 Lorandini Stefania
 Moscon Milena

Orsingher Giancarlo - Europe Direct
 Scaramuzza Claudio
 Vulcan Elena

Personale convivito

Antonelli Paolo
 Arginelli Silvana
 Bonelli Cristiano
 Candotti Michele
 Degasperi Paolo
 Ferrari Laura
 Frainer Marino
 Leonardelli Carlo
 Stringari Paola
 Valentini Sonia

Personale ausiliario

Bragagna Mauro *Responsabile*
 Bampi Noris
 Bertagnolli Osvaldo
 Bertò Roberta
 Cattani Emilio
 Eccher Maurizio
 Filippi Angelina
 Filippi Donatella
 Franceschini Maria Teresa
 Loner Alessio
 Nardelli Luca
 Pallanch Daniele
 Redolfi Flavio
 Rizzi Franco
 Slanzi Urbano

Collaboratori a progetto

Adami Lorenzo - Alta Formazione
 Angeli Romina - Alta Formazione
 Bazzanella Veronica - Convitto
 Buonadonna Marco - Convitto
 Cavagna Alessandro - Europe Direct
 Di Santolo Sabrina - Università
 Eccli Walter
 Fronti Francesca - Convitto
 Galli Elisabetta - Convitto
 Iob Matteo - Convitto
 Miccoli Beatrice - Qpa
 Miravalle Roberto - Master
 Pezzin Paolo - Europe Direct
 Piotto Martina - Qpa
 Ruatti Tiziano - Qpa
 Scoz Don Renato - Convitto
 Zanon Ettore - Aaff
 Zanoni Marco - Alta Formazione

Uscieri



sopra

1. Bragagna Mauro *Responsabile*, Bampi Noris, Bertagnolli Osvaldo, Bertò Roberta, Cattani Emilio, Eccher Maurizio, Filippi Angelina, Filippi Donatella, Franceschini Maria Teresa, Loner Alessio, Nardelli Luca, Pallanch Daniele, Redolfi Flavio, Rizzi Franco, Slanzi Urbano.

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Centro Istruzione e Formazione, Fondazione Edmund Mach - IASMA

38010 San Michele all'Adige (TN) Via E. Mach 1 Tel 0461 615213 Fax 0461 615273 e-mail segreteria.scuola@fmach.it www.fmach.it