FONDAZIONE EDMUND MACH

ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO 2012-2013

Presente e passato si raccontano

4

Fondazione Edmund Mach
Centro Istruzione e Formazione

Centro Istruzione e Formazione

Annuario 2012-2013

Presente e passato si raccontano

4

Fondazione Edmund Mach

Centro Istruzione e Formazione - Annuario 2012-2013, 4 - Presente e passato si raccontano

© 2013 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
Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Cristina Bordin, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Elena Cetto, Michele Covi, Michele Cristellon, Alessandro Condini Mosna, Marco Dal Rì, Mara Decristan, Alessandro Di Martino, Paolo Facchini, Pierluigi Fauri, Sergio Ferrari, Franco Frisanco, Giampaolo Gaiarin, Salvatore Ghirardini, Alessandra Lucianer, Stefano Menapace, Rino Minutolo, Manuel Penasa, Martina Piotto, Massimiliana Pisetta, Luca Russo, Renato Scoz, Lorenzo Tonina, Gianluca Zadra, Daniela Zanetti, Ettore Zanon.

Revisione testi
Roberta Bernardi

Fotografie
Thomas Albertini, Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Silvia Berti, Cristina Bordin, Mauro Bragagna, Piero Cavagna, Barbara Centis, Eleno Cetto, Michele Cristellon, Lucrezia Di Carne, Paolo Facchini, Pierluigi Fauri, Franco Frisanco, Asja Gabardi, Marco Groff, Alessio Iovane, Davide Lugoboni, Paolo Magagnotti, Claudio Nicolli, Manuel Penasa, Martina Piotto, Massimiliana Pisetta, Carlo Pojer, Irene Poletti, Davide Polito, Luca Russo, Marco Scoz, Marco Taller, Luigino Widmann, Gianluca Zadra, Daniela Zanetti.
Archivio AAFF.
Studio Foto Pellegrini.
Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige.
Archivio Leone Melchiorri (cartolina storica, per gentile concessione).
Luca Mazzocchi.

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:
Alessandro Abram, Lisa Andreatta , Emiliano Anesi, Andrea Antonelli, Ivano Artuso, Massimo Bertamini, Miriam Bertoldi, Arianna Bevilacqua, Italo Boschetti, Adriano Bott, Mauro Bragagna, Alessia Castellan, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Elena Cetto, Alessandro Condini Mosna, Marco Dal Rì, Mara Decristan, Claudio De Pilati, Damiano Emer, Nicola Fabiano, Matteo Fedeli, Carlo Fedrizzi, Daniela Finardi, Albino Fustini, Alessandro Gabardi, Davide Gabardi, Massimiliano Gabardi, Giampaolo Gaiarin, Salvatore Ghirardini, Francesco Graziola, Christian Hauser, Lorenzo Iori, Enrico Lorefice, Pio Lorenzetti, Davide Lugoboni, Paolo Magagnotti, Beatrice Miccoli, Rino Minutolo, Petra Nardelli, Claudio Nicolli, Ruggero Osler, Anna Paoli, Manuel Penasa, Massimiliana Pisetta, Martina Piotto, Irene Poletti, Luca Russo, Renato Scoz, Erika Sebastiani, Armando Serafini, Marco Taller, Christian Tondini, Walter Ventura, Luigino Widmann, Gianluca Zadra, Daniela Zanetti, Ettore Zanon, Nicola Zanon, Patrick Zappini, Guido Zorzi, Giorgio Zuech.

ISSN 2038-551X

VAI AL SITO

Ai primi diplomati.

Sommario

10 - 27

STORIA ANTICA

12 Istituzione + Persone^2 = San Michele
24 Promemoria (discutibile) di un docente della prima ora
26 Segni d'arte all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

28 - 35

STORIA RECENTE (2012 - 2013)

30 Il corso agroalimentare: una nuova offerta formativa per lo sviluppo del territorio trentino
32 Piacere e amore sono le ALI di grandi azioni

36 - 47

REALTÀ

38 Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino. Formazione naturale
41 Esperienze di *Summer School*
45 A scuola di wine export
47 Certificazione EMAS: conquistata!

110 - 115

ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

116 - 129

OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

48 - 89

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

50 Un romanzo visto da vicino: *Tetano*
51 Quando la storia prende vita
53 Esperienza formativa estiva presso l'orto - giardino didattico
55 Un progetto di agricoltura sociale: *III A* e *III B* OTA si cimentano
57 Dolce come il miele
59 Costruiamo percorsi di pace
62 Progetto Comenius: partenariato fra scuole agrarie europee
68 Le ripercussioni dei cambiamenti climatici in viticoltura
72 Be the change you want to see
76 L'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente: un pezzo di storia di San Michele
88 Biodiversamente Consapevoli: progetto didattico multidisciplinare

90 - 97

MONDO DEL LAVORO

92 Tra scuola e lavoro: ecco i nostri ragazzi!
94 L'Alta Formazione professionale: un percorso formativo che da competenze per il mondo del lavoro

98 - 109

SGUARDO SUL MONDO

100 Tenerife: l'isola che li aspettava ma che non si aspettavano
104 "Nozze di perla" tra Fondazione Mach e Scuola di Rotholz
105 Quando è lo studente che insegna… la vita
107 54. Sommersaufenthalt bei den Gasteltern

8 - 9 PREFAZIONE
130 - 154 ALBUM
156 - 159 STAFF

Prefazione

Marco Dal Rì
dirigente Centro Istruzione e Formazione

La presentazione di questa IV edizione dell'annuario del Centro Istruzione Formazione è per me l'occasione per mantenere la promessa fatta cinque anni fa allorché celebrammo il 50° della nascita dell'Istituto Tecnico Agrario. In quella circostanza infatti presi l'impegno con i primi iscritti, coloro che nell'anno scolastico 1958/59 frequentavano il neonato Istituto, che dopo cinque anni avremmo festeggiato il loro diploma: nel 2013 cade infatti il 50° dei primi diplomati periti agrari seguiti ad un anno di distanza dai primi enotecnici.

Migliore occasione quindi non c'era che dedicare loro questo annuario e soprattutto dar loro voce tramite un reportage della professoressa Roberta Bernardi che raccoglie, a cinquant'anni di distanza, i ricordi degli anni trascorsi in questa scuola e soprattutto i sentimenti e le emozioni vissuti nella loro esperienza di primi alunni frequentanti l'Istituto Agrario di San Michele.

Quelli erano anni diversi, per molti aspetti più difficili degli attuali, ma caratterizzati da grandi aspettative di miglioramento, di sviluppo e voglia di fare. Non è un caso infatti che la maggior parte dei primi ex-allievi dell'Istituto Agrario siano stati i protagonisti dello sviluppo della frutticoltura, della viticoltura, dell'enologia ed in generale dell'agricoltura, non solo trentina. A quei tempi il rapporto tra docenti e studenti era certamente più difficile rispetto a quanto avviene a nostri giorni, poco improntato sul dialogo e molto più sull'autoritarismo e sull'imposizione; credo però che l'esperienza fatta qui sia servita a renderli molto più forti, più intraprendenti, più capaci di affrontare le sfide del mondo professionale rispetto a quanto avviene con le nuove generazioni. Comunque sia, evitando di fare confronti tra epoche e generazioni diverse di docenti e di alunni, ritengo doveroso ringraziare gli studenti dei primi anni ed i loro docenti per aver aperto una strada, seguita poi da molte generazioni di giovani Trentini e non solo, che ha permesso di portare benessere sociale ed economico al comparto agricolo trentino ed ha consentito uno sviluppo veramente notevole, moderno, imprenditoriale di un settore che in molte altre realtà regionali è ancora un fanalino di coda.

Ritengo giusto chiudere questa prefazione ricordando i nomi dei primi diplomati periti agrari ed enotecnici seguendo l'elenco così come riportato nel loro registro di classe.

Periti agrari diplomati nell'anno scolastico 1962/63

Brugnara Giorgio
De Pilati Claudio
Fondriest Bruno
Lorefice Enrico
Nicolli Claudio
Osler Ruggero
Pancheri Fidenzio
Zorzi Guido
Zuech Giorgio

Enotecnci diplomati nell'anno scolastico 1963/64

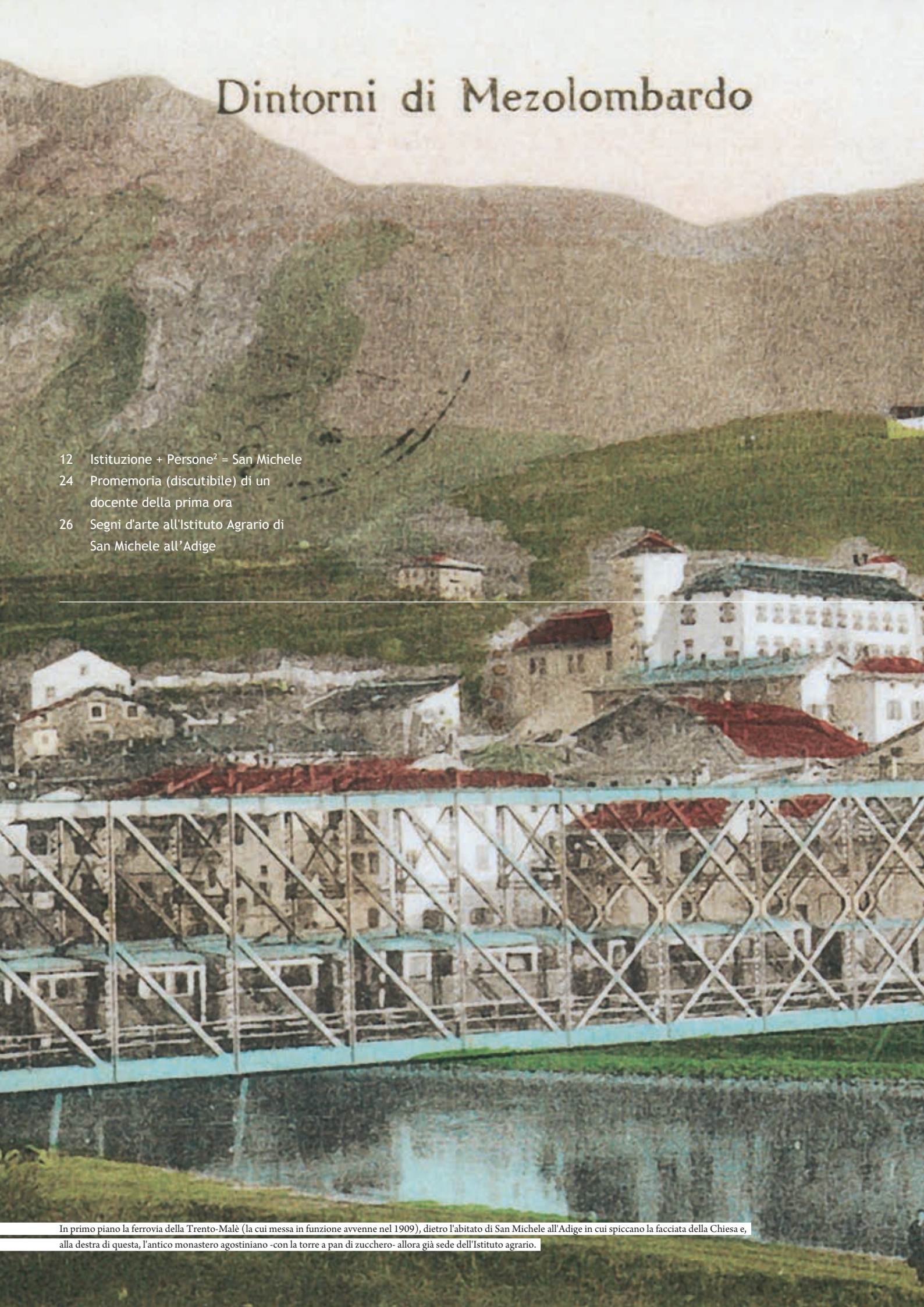
Boschetti Italo
Bott Adriano
Fedrizzi Giancarlo
Franceschi Giancarlo
Fustini Albino
Gabardi Alessandro
Graziola Francesco
Lorenzetti Pio
Magagnotti Paolo
Parisi Leone
Serafini Armando

Dintorni di Mezolombardo

12 Istituzione + Persone^2 = San Michele

24 Promemoria (discutibile) di un docente della prima ora

26 Segni d'arte all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige



In primo piano la ferrovia della Trento-Malè (la cui messa in funzione avvenne nel 1909), dietro l'abitato di San Michele all'Adige in cui spiccano la facciata della Chiesa e, alla destra di questa, l'antico monastero agostiniano -con la torre a pan di zucchero- allora già sede dell'Istituto agrario.

STORIA ANTICA

Istituzione + Persone^2 = San Michele

Intervista a cura di Roberta Bernardi
docente di Materie letterarie

MA LA SCUOLA È DAVVERO SCUOLA DI VITA, come insegnanti e genitori continuano a ripetere ai ragazzi? L'abbiamo chiesto a coloro che sono stati illuminati dalla saggezza del tempo (i primi diplomati PA e PE del neo-nato Istituto Agrario: correva l'anno 1958!), nella speranza di poter dare qualche voce colma di esperienza ai nostri alunni attuali...e non solo!

HANNO RISPOSTO, CHI SINTETICAMENTE COME ALBINO FUSTINI: Lo è stata: per l'educazione impartita, per l'insegnamento che ci ha trasmesso sia in ambito professionale che personale. E **ancora Pio Lorenzetti**: L'istruzione era rapportata ai tempi, molto nozionistica; poi, finita la scuola – rigida e piuttosto inquadrata – dovevi arrangiarti. Ma certamente l'impostazione scolastica è rimasta anche dopo ed è stata d'aiuto anche nella vita lavorativa. **Oppure Claudio De Pilati**: Sicuramente è maestra di vita, in particolar modo il percorso universitario che per noi Trentini, particolarmente chiusi e casalinghi, ci insegna veramente ad intraprendere la vita senza la presenza famigliare. **Suscitano un po' di tenerezza le parole di Fidenzio Pancheri**: La mia esperienza scolastica inizia presso l'Istituto Nazionale Giovanni Pastori di Brescia, in quanto l'Istituto Agrario di San Michele non era ancora stato aperto. Queste due scuole sono state per me il banco di prova in cui iniziare a confrontarmi con le sfide quotidiane della vita e della professione, per cui direi proprio di sì, la scuola è stata per me Maestra di Vita! Inoltre l'Istituto Agrario di San Michele mi ha accolto in un momento difficile della mia vita, durante la malattia e la morte di mio padre, e mi ha offerto un ambiente familiare in cui inserirmi e proseguire la mia formazione professionale.

E ancora Guido Zorzi che mi racconta: Certo che la scuola è stata maestra di vita. Le dirò che San Michele a me ha condizionato tutta l'esistenza. Pensi che io nel 1958 sono caduto dal quarto piano di un condominio di Milano nel bel mezzo di un branco di disperati raccolti da tutte le valli del Trentino per età, provenienza, tradizioni delle più diverse. Per primo tutti parlavano

1

in dialetto e io capivo la metà, a parte ciò non distinguevo un melo da una vite, non sapevo se quello o quella era un toro o una vacca, si immagini quindi che shock sia stato per me l'impatto con San Michele. Eppure l'Istituto mi ha messo in contatto con la natura (che pure già amavo da bambino senza però comprenderla) e m'ha insegnato, anche grazie ai miei compagni e ai miei professori, ad interpretarla in modo giusto e sereno, senza volerla prevaricare o contrastare.

Tant'è che dopo l'esperienza all'Istituto ho fatto il rappresentante di irrigatori, il tecnico di fungaia e poi per 40 anni il vivaista. Ed ora a 70 anni ho intenzione di fare nuove esperienze sempre nel ramo agricolo.

Infine Giorgio Zuech dice: quando sono arrivato a San Michele

ero reduce dall'esperienza di tre anni di liceo scientifico e da un anno in cui non sapevo cosa fare; la scuola di San Michele mi ha dato la possibilità di avere un diploma e un percorso professionale dignitoso: infatti con il mio grande amico Giorgio Brugnara **[prematuramente scomparso, ndr]** siamo venuti a lavorare all'istituto professionale agrario di Castelfranco Veneto. Giorgio è poi tornato in Trentino, io no. Dall'istituto sono passato alle scuole medie dove ho conosciuto la mia attuale moglie, insegnante di matematica, e ci siamo definitivamente fermati in Veneto. A San Michele ho incontrato persone che mi hanno fatto capire che la vita che avevo condotto era tutto sommato sbagliata; con il loro esempio ho messo, come si suol dire, la testa a posto.

nella pagina a lato

1. In piedi, da sinistra: Fidenzio Pancheri, Giorgio Zuech, Giorgio Brugnara, Claudio De Pilati, Enrico Lorefice. Piegati da sinistra: Claudio Nicolli, Ruggero Osler, Bruno Fondriest, Guido Zorzi.

in questa pagina

2. Sul terrazzo della sommità della Georgkirche sull'Auerberg nel primo anno dei soggiorni di lavoro nell'Allgaeu (Germania): Alessandro Gabardi, Guido Zorzi, Paolo Magagnotti, Pergol (che però non ha terminato gli studi a S. Michele).

3. Laboratorio a San Michele. Fila sinistra: Alessandro Gabardi, Albino Faustini, Bruno Fondriest, Giancarlo Fedrizzi. Fila destra: Italo Boschetti, Giorgio Zuech, Giorgio Brugnara, Claudio De Pilati.

E C'È CHI HA RISPOSTO IN MANIERA PIÙ DETTAGLIATA. SCRIVE ITALO BOSCHETTI: Mio nonno, di parte materna, Francesco Doff Sotta si era diplomato presso l'Imperial Regio Istituto di S.Michele a/A nel 1885, istituito appena undici anni prima dalla Dieta di Innsbruck. Egli era originario di Imer e in famiglia si raccontava che la prima volta si fosse recato a San Michele a piedi. Nella sua lunga vita, con intermezzo da sfollato in Moravia, fece il funzionario di finanza addetto al controllo della coltivazione e della lavorazione del tabacco, a quel tempo coltivazione remunerativa, prima per il Governo Austriaco e poi per quello Italiano. Molti anni dopo, nell'anno scolastico 1957-1958 io mi sono iscritto alla stessa scuola professionale. Provenivo da una esperienza scolastica abbastanza travagliata essendo stati i miei genitori distratti da altri impegni. L'anno successivo mi iscrissi nuovamente alla prima classe dell'Istituto tecnico, quella di fondazione, perdendo di fatto un anno, per rimanere a San Michele. In questo senso, per quel che mi riguarda, la scuola è stata letteralmente scuola di vita: non senza difficoltà iniziali, mi ha lentamente indotto

4

ISTITUTO TECNICO AGRARIO PROVINCIALE
S. MICHELE all'Adige
(Trento)

LIBRETTO PERSONALE
DELL'ALUNNO

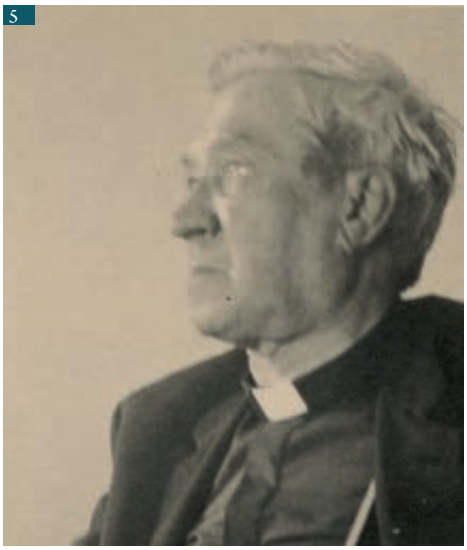
Nicolli
Claudio

della Classe 1ª V Matricola 25

IL PRESIDE

Anno Scolastico 1958 - 1959

5



allo studio, mi ha dato maggiore conoscenza e soprattutto mi ha infuso curiosità. Che la scuola, in quanto dispensatrice di pura conoscenza, sia maestra di vita è affermazione ovvia, che dal punto di vista dei fruitori lo sia nel senso più ampio del termine induce a maggiore prudenza e ad adottare posizioni più relativistiche. Sull'argomento posso invece esprimere un giudizio oggettivamente positivo circa la formazione tecnico-scientifica che ho ricevuto a San Michele che mi è stata di sicuro aiuto. **E Ruggero Osler**: Certamente sì, anche per me la Scuola è stata maestra di vita. In modo particolare quella di San Michele che ho frequentato durante gli anni migliori e più cruciali per la mia formazione, per la maturazione. A questo riguardo, non potrò mai dimenticare le lezioni di vita, spesso individuali, che Don Luigi Curzel dedicava a noi studenti. Su nel Collegio di cui era responsabile, magari la sera o durante le pause di studio, o quando serviva, dopo una pesante bocciatura. Quando ci osservava, da vicino, con quegli occhi azzurri, indagatori, ma che non ci imbarazzavano mai, nemmeno quando riflettevano quella sua finissima ironia. Con lui si mollavano le difese, e si confidavano le nostre inquietudini giovanili e quello che non sapevamo giustificare. In un clima di rispetto, che lui ci insegnava continuamente. Don Luigi è stato per noi un intelligente e prezioso maestro di vita. Per me, che sono Levegan, un grande Caldonazzaro dagli occhi azzurri e sorridenti.

C'è poi Giancarlo Fedrizzi che aggiunge: Non ne abbia a male dottoressa Bernardi, ma vorrei togliermi un sassolino dalla scarpa: a mio avviso taluni insegnanti che noi ex studenti abbiamo avuto non erano sempre all'altezza del loro ruolo, mancavano insomma di una preparazione completa.

Ricordo che subii un "cicchetto" che ancora mi brucia perché si disse che il lavoro di vangatura da me fatto in campagna non era svolto adeguatamente; io in realtà avevo già compiuto abbondantemente quel tipo di mansione; dovette intervenire allora un mio collega che fece notare all'insegnante che io ero davvero bravo!

Altri docenti erano invece molto in gamba: tra tutti, il prof. Cattoni, di Storia e Italiano; il prof. Antoniacomi di Matematica, un vero genio che ci insegnò a lavorare con la mente, senza supporti di alcun tipo: cosa che ancora faccio.

Quindi sì, la scuola è stata maestra di vita nel senso che quanto ho vissuto lì in piccolo l'ho poi ritrovato nel mondo reale.

...MENTRE IL SIMPATICO ENRICO LOREFICE, BIRICHINO DEL GRUPPO, MI SVELA: Assolutamente no. Nel '57, quando arrivai a San Michele, io avevo 17 anni, avevo vinto i campionati regionali di boxe pesi gallo ed avevo all'attivo già due anni di scuola superiore presso l'Istituto Tecnico di Trento. Ero uno "sgamato", per usare un linguaggio giovanilistico. Saltavo viticoltura per allenarmi per la corsa campestre... e il prof. di ginnastica era connivente!

E qualche voce un po' fuori dal coro che l'esperienza sanmichelotta non ha del tutto metabolizzato. Mi confessa Adriano Bott: In un certo senso sì, la scuola è stata maestra di vita...anche se al contrario!

Ora mi spiego: io ho sofferto molto gli anni scolastici, ho fatto molta fatica perché il rapporto con gli insegnanti era impegnativo ed io ero un ragazzo sensibile. Il primo anno soffrivo terribilmente d'insonnia, probabilmente per l'ansia che mi attanagliava. Io non ho scelto *mea sponte* questo tipo di scuola, volevo studiare lingue straniere; solo che non potevo allontanarmi dalle scelte e dalle esigenze della famiglia. Il rapporto con i docenti è stato difficile perché questi erano troppo rigidi, anche nell'etichettare gli studenti (e a mio avviso, gli insegnanti non dovrebbero mai giudicare) – spesso ho desiderato di restituire il diploma che non sentivo mio! -; poi la fede che ho incontrato ed abbracciato mi ha insegnato a perdonare, giustificare... in primis me stesso. E nel prosieguo ho cercato di essere un insegnante (tecnico-pratico presso Castelfranco Veneto prima, Feltre poi, quindi docente di Applicazioni tecniche presso le scuole medie di Canal San Bovo e Fiera di Primiero) in grado di aiutare gli alunni durante il loro percorso scolastico. Perché la scuola ha grandi potenzialità ma se non è umana non ci sono potenzialità che tengano!!

Anche Alessandro Gabardi si rivela un po' critico: Per me è stata un po' maestra di delusione...nel senso che io, con altri, mi sono sentito abbandonato al mio destino come diplomato; la scelta di studiare viticoltura ed enologia sembrava offrisse

uno sbocco sicuro ma non fu così...in verità, io presi poi posto alla Ferrari grazie al nominativo dato dall'Istituto all'azienda ma l'iniziale percezione fu quella che l'unica possibilità fosse andare a lavorare a Conegliano Veneto, a scuola. Per questo parlo di delusione!

Conclude Paolo Magagnotti, l'anima giornalista del gruppo: La scuola può essere "maestra di vita" se la si ascolta. Al di là dell'evidente importanza dell'insegnamento, che ho sempre seguito con attenzione e interesse e integrato con costanza dal piacere dello studio, per me è stato importante l'esempio. Esempio di persone e di contesti. L'attenzione che taluni docenti riservavano agli studenti anche oltre le ore d'insegnamento per aiutarli a crescere è stato significativo. Sono entrato in Istituto nel primo anno della sua fondazione; non tutto il corpo docente era al competo ed ho apprezzato l'impegno con cui i dirigenti cercavano di mandarci docenti preparati e che, soprattutto, avessero esperienza nei settori di competenza, prescindendo dal fatto che fossero professori di carriera o meno. Non tutte le scelte furono azzeccate, ma l'intento era certamente apprezzabile. Abbiamo iniziato negli anni Cinquanta, quando l'Italia era ancora impegnata nella ricostruzione postbellica. Soprattutto per color che, come me, venivano da famiglia con scarse disponibilità finanziarie – ed eravamo in diversi - l'esperienza di San Michele è stata di aiuto non solo per darci un'istruzione, ma anche per aiutarci ad intraprendere in termini generali con maggiori energie il futuro. Di tutto ciò fa pure parte l'esperienza dei soggiorni di lavoro in Germania. Voglio aggiungere che anche le premure riservateci dal direttore cappellano del collegio don Luigi Curzel e dalle splendide Suore sono state indimenticabili esempi e parte importante nella formazione.
Una breve considerazione, senza che ciò sia un invito a distogliere i giovani dal fascino dello studio.
Durante i miei anni a San Michele mi sono dedicato intensamente allo studio, anche di materie non curriculari. Lo facevo perché dovevo e perché mi piaceva. Poco o nessun tempo ho dedicato allo svago.
Oggi riequilibrerei i tempi.

nella pagina a lato

4. Il libretto personale di Claudio Nicolli, aspirante (allora) perito agrario.

5. Don Curzel.

in questa pagina

6. Sulla sinstra, con un sorriso forzato, Giorgio Zuech e alla sua sinistra il prof. di Disegno Franco Giupponi.

6

ABBIAMO VOLUTO POI SCANDAGLIARE PIÙ NEL PROFONDO, ED È PROPRIO ALLA DOMANDA "SCUOLA. ANTICHI FANTASMI O GIOIOSI RICORDI" **che i nostri carissimi intervistati hanno tirato fuori la forza delle emozioni (o i loro ricordi) nel parlare; chi svincolando lo sguardo per osservare il film della propria storia, chi sorridendo per le bravate fatte con i compagni.**
Incredibili storie riguardanti Ispettori più assimilabili ai personaggi di Harry Potter che a delle persone reali: Claudio Nicolli ammette che… l'arrivo degli ispettori del ministero creava agitazione in tutti quanti, compresi i docenti in quanto l'Istituto veniva approvato anno per anno.
Siamo riusciti a strappare, tra un sorriso e l'altro, anche una particolarissima ma gran poco educativa, a detta dell'intervistato, "tecnica" di sopravvivenza per matematica (cambiano i tempi ma non le materie e gli escamotage di sopravvivenza!).
Racconta Lorenzetti: Io ho avuto un percorso molto tortuoso prima di approdare all'Istituto al quale sono giunto grazie all'aiuto del cappellano, Don Curzel **[che gestiva il refettorio ed il convitto, ubicato sopra l'attuale cantina, ndr]**; la scuola era impegnativa, anche dal punto di vista economico. Bisognava mantenersi fuori casa (avevo una camera condivisa con altri studenti): colazione e cena con 1 litro di latte ed 1 kg di pane (al caseificio, tra l'altro, ho conosciuto la ragazza di cui mi sono poi innamorato e che è divenuta mia moglie).
I docenti erano molto in gamba, impegnati e mi hanno sempre aiutato, dal Preside in giù.
Il ricordo più vivido che ho non sarebbe proprio raccontabile: non è molto educativo in verità. Avevamo una prof.ssa di Matematica, molto brava ma davvero esigente: con lei o eri dentro o eri fuori. Io non capivo come alcuni miei colleghi, apparentemente prepa-

rati come me, ce la facessero mentre io no. Alla fine, l'arcano fu disvelato: una volta svolta la verifica e consegnata al docente, questi la depositava in un armadietto della cui chiave i miei colleghi avevano fatto copia. Nella notte sostituivano il tema, contraddistinto da qualche errore (questo accadeva in verità nell'ultimo trimestre, quello decisivo). Una volta, quella in cui ero in maggior difficoltà, i boss mi hanno permesso la sostituzione del tema e mi sono… salvato!

Armando Serafini rivela: Pensando a quegli anni mi ritornano alla mente sia memorie tristi che dolci ricordi. Tra i primi "fantasmi" a comparire la nostalgia di casa, nel primo anno di permanenza nell'Istituto, tanto da spingermi a preparare la valigia con tutti i miei libri di scuola per un rientro in famiglia senza ritorno.

Cosa poi rientrata rapidamente dopo un colloquio chiarificatore e rasserenante tra mio padre e il cappellano - direttore del convitto **[il solito onnipresente e famigerato Don Curzel, penso io...]**. Col passare dei giorni, la situazione è migliorata, grazie a vari fattori, primo fra tutti l'amicizia con i compagni del corso.

Lo spirito di cameratismo creatosi fra noi studenti, ci spinse a giocare un brutto tiro al nostro cappellano, nell'ultimo giorno di carnevale. Non rientrammo nei termini previsti dal regolamento fissato per le 22 e rimanemmo a far baldoria fino alle 2 di notte in una casa privata, creando apprensione e preoccupazione al cappellano, il quale percorse più volte le vie del paese alla nostra ricerca. Per questa mancanza non abbiamo subito gravi punizioni, come sarebbe stato giusto, ma solo, nel giorno seguente, una bella lavata di capo a tutti i componenti l'allegra brigata **[era umano, allora, questo Don Curzel... sempre io!]**.

Continua Osler: Fra i tanti, mi limito ad un solo aneddoto. Dopo il terzo anno, i vecchi studenti erano stati invitati a lasciar libero il posto in Convitto, a favore dei giovani. E così alcuni di noi hanno trovato alloggio presso famiglie di San Michele paese. Il Graziola ed io siamo stati accolti da una famiglia di Grumo. Due persone affabilissime, di origine solandra. Il marito, particolarmente simpatico e gioviale, usciva il sabato sera. Talvolta anche il mercoledì. Col tempo, anche noi studenti ci siamo accodati, e così eravamo in tre sulla sua Fiat 500 a fare il giro dei posti che tanto ci avevano incuriosito ed attirato: tutti bar. La Rupe era la prima delle tappe notturne. Era nota anche come *bar delle pope* - perché le padroncine erano davvero graziose ed attraenti. Ma non da vincere la nostra fresca timidezza. La seconda tappa era di avvicinamento, e quindi assolutamente variabile. La terza tappa era l'*Inferno* di Montagna, sopra Egna. Ora è chiuso e decrepito, quasi cadente. Ma allora era un localino assai vivace, con le sue elaborate grappe tedesche e il Santa Magdalena che sembrava senza corpo e con poco alcool, ma non era vero (non c'era ancora il test della polizia e noi eravamo del tutto sereni!). Nel ritorno si passava, non indenni, dal bar dalla stretta di Cadino fra Salorno e San Michele. Mancava poco per arrivare di ritorno a Grumo, ma non in termini di tempo. Anzi, questa era la fermata più solida e complicata, che il Graziola ed io dovevamo affrontare con rinnovato coraggio. Perché, col tempo, avevamo appreso i pericoli del posto. Infatti, questa era la taverna dove - talvolta - incrociavamo il professore di Agronomia, il prof. Fischer, proprio Lui, che lì giocava a carte e si beava, anch'egli, di assaporare in compagnia qualche calicetto di Rotaliano del Principe Vescovo Clesio (allora il Rebo non era ancora famoso). La tappa era lunga, per colpa del nostro padrone di casa che non era studente, come

7

a lato

7. In primo piano, con la mano alzata è Bruno Fondriest; sotto il braccio sinistro di Fondriest, un po' piegato, Francesco Graziola. Alla sinistra di Graziola, Adriano Bott e all'estrema destra Paolo Magagnotti. Sullo sfondo, con la testa che sporge, Giancarlo Franceschi.

a lato

8. Viaggio di studio in Germania. Da sinistra: Giancarlo Fedrizzi, Adriano Bott, Paolo Magagnotti, Francesco Graziola.

9. Attorno al tavolo con bicchieri in mano ospiti in casa del compagno di studi Italo Boschetti, da sinistra seduti: Albino Faustini e Adriano Bott; in piedi da sinistra: Italo Boschetti, Giorgio Zuech, Alessandro Gabardi, Francesco Graziola, Paolo Magagnotti, Giorgio Brugnara, Leone Parisi, Armando Serafini, Pio Lorenzetti.

noi, e non voleva capire le nostre reticenze verso una serata da trascorrere con un nostro Professore, uno dei più temuti. Tuttavia, col passare di qualche calicetto, il clima si stemperava quasi del tutto e subentrava una piacevole rilassata familiarità. Persino con il Docente di Agronomia, che sembrava compiacersi della rottura dei ruoli. E poi, in mezzo a quella nebbia fumosa che apparentemente aumentava, persino le voci si perdevano o si confondevano. Non si poteva sapere con precisione chi dava del tu e nemmeno a chi era diretto. Ci sentivamo tutti omologati.

Ma il lunedì - ogni lunedì successivo al sabato beato, quello perfettamente democratico - in classe tutto si riaggiustava e tutto si chiariva. Con passo imperioso entrava sicuro un Docente che, malauguratamente, assomigliava troppo a quello di due notti prima. Ma sembrava cambiato. Apriva, senza alzare lo sguardo, il registro e, con voce ferma tuonava: “Ozzler, fuori!”. Intanto il Graziola si rimetteva a sedere: in attesa di un prossimo lunedì, il suo. Iniziava l’interrogazione, la solita, sempre sulla pergola trentina: quella doppia e quella “sempia”. Io raccontavo, ormai con rinnovata padronanza, delle falde, delle saette, dei portanti. Potevo persino invertirne con perizia i complicati componenti ma la pergola ne usciva sempre bene, perfezionata nel tempo e dalle ripetizioni. Anche il ritorno al banco dello studente che il sabato aveva sconfinato non mutava. “A pozzto”, e non si udiva altro. Era tutto chiarito, lo scopo era stato raggiunto. Gli studenti del sabato notte riprendevano coscienza di essere ritornati studenti. Un uomo onesto quel Prof. Fisher, buono, rude soltanto di fuori. Se lo rincontrassi lo vorrei abbracciare e dirgli grazie… anche per la pergola!

Di lui, del prof. Fischer, dice Fustini: Il ricordo più presente? Il prof. Fischer, vicepreside e docente, il migliore. Mi buttava fuori dalla classe e mi diceva: “Ora prova a suggerire dal buco della chiave!” perché io, essendo in primo banco, cercavo sempre di aiutare i miei compagni! Mi faceva rientrare solo quando aveva finito di interrogare...

E a proposito dei docenti, Lorefice, piccolo Gianburrasca: Avevo raccontato al prof. Cattoni, il quale voleva interrogarmi, che ero malato di cuore... ma facevo le corse campestri e lui si insospettì. Un giorno poi che ero in ritardo mi vide sfrecciare dalla stazione della Trento – Malè alla scuola e il giorno dopo me lo fece notare davanti ai compagni. Un'altra volta avevo raccontato che la mia nonna, siciliana, era morta per cui non potevo essere interrogato! Mi ero addirittura messo la fascia del lutto al braccio...e

a lato

10. Sul prato sotto il collegio. In prima fila, da sx Paolo Magagnotti, Ruggero Osler, Adriano Bott, Italo Boschetti. In piedi, da sx tre studenti che non hanno terminato gli studi a San Michele (de Mersi, Amistadi e Pasquazzo).

nella pagina a lato

11. Casa Boschetti (con balconcino): da sx in prima fila: Giancarlo Franceschi, mamma e sorella di Italo Boschetti, Paolo Magagnotti, Alessandro Gabardi, Albino Fustini; in piedi da sx: Armando Serafini, Pio Lorenzetti, Enrico Lorefice, Giorgio Zuech, Adriano Bott, Leone Parisi.

i compagni si sbellicavano dalle risate perchè sapevano la verità. I professori? Da farsi il segno della croce. Competenti perlopiù, ma terribili; Antoniacomi quando interrogava o consegnava i temi creava un clima di terrore diffuso. I convittori erano particolarmente sotto pressione, io un po' meno anche per l'esperienza precedente e per il mio carattere!

E FRANCESCO GRAZIOLA NARRA: 6 ANNI A SAN MICHELE! LI RICORDO TUTTI! Più di quanto ricordo di ieri. Ricordo il nome di tutti i miei compagni non solo di quelli dell'ultimo anno, di tutti i professori, la vita dei primi tre anni in "convento" con don Luigi Curzel, i due anni in casa Baggia con Ruggero Osler, l'ultimo anno in camera con Albino Fustini dalla "Tea" a San Michele… Non sono per me certo fantasmi, ma solo ricordi. Lezione di entomologia, classe IV E, il prof. Sergio Ferrari (che ho incontrato qualche giorno fa ad Isera e al quale ho raccontato il fatto - ma lui non rammenta) teneva la sua lezione mentre io, nel primo banco, giocherellavo con l'orologio che avevo al polso; lui fa: - Sentiamo l'orologiaio - al che io, infastidito, rispondo: - L'orologiaio non è preparato perché deve aggiustare l'orologio -; per il momento finisce lì. Passano le settimane e lui non mi interpella più. Verso fine anno Ferrari chiede chi vuol essere interrogato (io mi ero preparato molto bene pensando che sarei stato da lui pizzicato); alzo timidamente la mano e chiedo come sto con le precedenti interrogazioni e lui mi fa: - Per me tu sei già a posto -: non so cosa fare e resto nel banco. Rimandato a ottobre. Studio come un cane tutta l'estate, ma sempre con la paura di trovare un ostacolo insuperabile. Prima dell'esame mi confido con don Curzel che mi chiede se sono preparato e che, se lo sono, non devo preoccuparmi. Arriva il momento e don Curzel, guarda caso, passa di lì. Rispondo a tutte le domande (fra l'altro molto semplici) e prendo un bell'8, voto che Ferrari non dava facilmente. Non so se il prof. Ferrari si fosse ravveduto o fosse arrivata la raccomandazione… oppure se io, modestia a parte, ero diventato un bravo "orologiaio".

Eppoi Zorzi, fiume in piena: Oh! si, fantasmi e ricordi gioiosi. Cominciamo coi fantasmi: ricordo il muro del pianto, quel gran muro posto tra la chiesa e il vecchio convitto; un muro altissimo da cui si vedeva tutta la valle e quindi la mamma, la casa, gli affetti e forse anche la libertà... e giù pianti!

Ricordo le fatiche per le potature e lo "scasso a mano" e mi torna alla mente che dovevo fare un salto per riuscire a piantare il piccone, tant'ero grande e forte.

Ricordo i miei 5 anni vissuti nella torre; non mi è mai più capitato di dormire in una camera rotonda a 8 letti.

Ricordo l'acqua gelata la mattina, la sveglia delle 6 e la messa delle 6 e 30.

Ricordo i 4 km che si facevano a piedi la domenica per andare a Mezzocorona al cinema; si andava a piedi per risparmiare le 40 lire del biglietto della "vacca nonesa", con quei soldi ci compravamo 5 nazionali, che abbondanza!

ED ORA I RICORDI GIOIOSI. Il ricordo delle belle partite a pallavolo e della mia esperienza di salto con l'asta con strumenti primordiali, roba da non credere, certe schienate nella fossa della sabbia.

Ricordo le belle ore passate dopo pranzo nel boschetto a far lotta e a prendesi in giro. A proposito, quella volta in cui Ruggero **[Osler]** ha fatto uno scherzo a Serafini, poi è scappato e Serafini dietro di corsa. Ruggero cade, Serafini non si ferma e lo colpisce con un calcio in pancia. Ruggero si rialza arrabbiatissimo e, rosso in volto, afferra un grosso sasso e parte alla caccia di Serafini con idee bellicose. Ci spaventiamo quando Ruggero scaglia la grossa pietra che colpisce Serafini nel fondoschiena. Da allora, oltre a Nadia Tiller (un'attrice di allora), Serafini verrà chiamato "culo soffice".

Ricordo di aver allevato qualche decina di merli al primo piano della casetta del ripetitore rubando le uova alle suore.

A proposito di suore mi ricordo di suor Quintarosa, una suora grande come un armadio, con un vocione che mi diceva "Zorzi, dimenticati sempre le chiavi dell'armadietto sul comodino, eh!" e poi poverina, sapendo che l'armadietto era sottosopra perché mandavo troppo poca roba a lavare, me lo rimetteva a posto lei. Gran donna suor Quintarosa; un giorno durante l'esercitazione pratica di innestatura m'è sfuggito il coltello e mi sono fatto un bel taglio, non molto profondo, ma lungo un decina di centimetri al polso sinistro. Mi sono stretto la ferita con l'altra mano e sono corso in infermeria. Per

l'appunto suor Quintarosa era l'infermiera che, col solito vocione, mi fa: "Cos'hai combinato questa volta Zorzi?" . Ho liberato la ferita che s'è aperta; probabilmente la suora ha pensato che mi fossi tagliato le vene tant'è che è svenuta precipitando dalla sua altezza, come un palo della luce. Ricordo di aver fumato di tutto **[lo scriviamo? Chiedo io, un po' dubbiosa sulla ricaduta pedagogica del racconto]**: dalle "vezzonare" alle barbe di mais, ho perfino conciato foglie di tabacco macerandole con la grappa e poi pressandole con la pressa per fare l'erbario; abbiamo fumato la coca-cola, proprio così, uno fumava e espirava il fumo in una bottiglia dalla quale il compagno rifumava.

Ricordo non di aver patito la fame, ma di aver sempre avuto una gran fame. Una sera mi sono trovato con Bott alle 2 di notte a rovistare nei banchi dello studio alla ricerca di qualche mezza pagnotta dimenticata. Esito della ricerca: mezza spaccata secca e una mela. Ma la provvidenza va sempre in aiuto dei disperati! Adriano si ricorda di aver le chiavi dell'armadietto del Ruggero. Il poveretto era in infermeria ammalato e Adriano gli portava libri, compiti e vestiario. Toh guarda, in quell'armadietto c'erano nove "luganeghe" che naturalmente, e malgrado le promesse, non sono mai più tornate al loro padrone.

A proposito di fame, un giorno dopo pranzo in una decina siamo andati a spigolare l'ottima uva di moscato rosa. Ne ho trovati 5 grani! ne ho trovati 8! e il Checco Graziola: ne ho trovato mezzo quintale! Mezzo quintale forse no, ma sotto una pergola, adagiata in un bel letto di foglie, c'era una bella quantità di grappoli. Altro che grani, a costo di scoppiare l'abbiamo mangiata tutta, ringraziando in cuor nostro i bravi vendemmiatori che l'avevano nascosta.

E poi tanti altri bei ricordi: eravamo giovani d'età e di spirito.

Mi confessa Pancheri: Ho sempre avuto un bel ricordo del periodo trascorso a scuola e ho sempre sottolineato con orgoglio di essermi diplomato a San Michele. Bisogna comunque sottolineare che i ricordi sono positivi anche se si trattava certo di una scuola severa dove veniva richiesto il massimo impegno. Essendo Lei docente di Lettere mi fa rammentare in particolare i brutti voti da me collezionati nelle materie letterarie che, sinceramente, non ho mai amato. Brillavo molto di più nelle materie tecniche per cui l'Istituto è nato ed è tuttora rinomato.

E Fedrizzi: Nel complesso bei ricordi.

Ricordo però un episodio particolare: durante il corso di vendemmia all'ora dei pasti la suora portava dei panini per gli studenti interni che alloggiavano nel collegio; gli altri, gli esterni, dovevano arrangiarsi. Consideri che io mi facevo 7 km a piedi all'andata e 7 al ritorno. A quel punto mi lamentai: e furono... panini per tutti!!!

Magagnotti, dalla penna fluida ed elegante, scrive: Per infornarmi sul nascente Istituto Tecnico Agrario di cui avevo sentito parlare venni in bicicletta dal mio paese di Tozzaga in Val di Sole a San Michele. Era con me Giancarlo Fedrizzi, di Portolo, in Val di Non.

Abbiamo incontrato la segretaria signorina Maturi, pure lei solandra come me. Ci disse che per essere ammessi sarebbe stato necessario un esame di ammissione presso l'Istituto Tecnico Agrario di Conegliano Veneto. Fu un fatto che ci "spaventò" un po' nel pensare di dover andare "così lontani". Tutto andò per il meglio, compreso il breve soggiorno nella bella cittadina veneta, ed il "fantasma" scomparve. Ero in collegio e la mia famiglia faceva molti sacrifici a pagare la retta. Ad una scadenza non vi erano i soldi e mia mamma andò a chiedere una proroga nel pagamento, pena dovermi far lasciare gli studi. Si trovò una soluzione. Le difficoltà erano tuttavia "croniche" e borse di studio vennero in aiuto.

UN ANNO VENNERO MESSE A DISPOSIZIONE DUE BORSE DI IMPORTI DIVERSI; in base al merito ed alle condizioni familiari in classe i probabili vincitori erano due: Pio Lorenzetti, di Castelfondo, ed io. Decidemmo di comune accordo di "non farci la guerra fra poveri" e di concorrere uno per una borsa di studio e l'altro per l'altra, dividendo per due la somma dei due

11

importi in caso di successo. Ci andò bene ed il fatto consolidò la nostra amicizia.
Nella mensa scolastica vi erano portate per gruppi di quattro studenti. A tavola continuavo a parlare di materie scolastiche, soprattutto di chimica e, inavvertitamente, toglievo dal piatto comune anche parti degli amici. Un giorno Ruggero Osler, di Selva di Valsugana, perse la pazienza e chiese a don Curzel di poter cambiare il posto a me o a lui per evitare di dover lasciare la tavola affamato. Rimanemmo sullo stesso tavolo e cercai di essere più attento. Per un periodo fui assistente in collegio. Talvolta, sul far della sera, ragazze di San Michele, oltretutto alquanto belle, venivano sotto le finestre dell'edificio per richiamare la nostra attenzione. Io le facevo andare via per non distoglierci dallo studio. Un paio di anni fa una di loro, incontrandomi a Trento, rimproverò il mio comportamento d'allora. Le chiesi scusa, dicendole che ora non lo farei più. Un giorno si decise di avere una tessera studentesca con nostro motto. Il creativo fu Giorgio Zuech, originario di Sant'Orsola in val dei Mocheni. La scritta posta in tutta evidenza sulla tessera fu: *Bacus, tabacus, venere gut peritum agrarium facet* **[cito testualmente, ndr]**. Don Curzel, venutone a conoscenza, ce le fece distruggere.
Non mancarono tuttavia momenti gioiosi, come quando il prof. Italo Fischer ci raccoglieva in "fuori programma" per cantare con lui, voce splendida.

Bruno Fondriest si rivela invece molto sintetico, ma efficace: Pensando a quei tempi di scuola non ho fantasmi, ma solo ricordi gioiosi, tanti...
Con alcuni dei miei compagni ci troviamo ancora ogni tanto e ci piace rievocare le nostre marachelle!
Conclude Boschetti in modo politicaly correct: Col passare del tempo i ricordi si dissolvono! Durante il mio periodo scolastico avrò sicuramente vissuti momenti di soddisfazione, di avvilimento, di gioia, di apprensione, di tristezza: è la vita. Oggi però, ripensandoci, prevale un ricordo complessivamente positivo del periodo scolastico. Molti sono gli aneddoti che mi sovvengono, perlopiù ricordi strettamente personali che ritengo non possano essere condivisibili. Ripensando serenamente alla vita trascorsa a scuola e in convitto un aspetto mi sembra però interessante rilevare: la scuola di San Michele era, e credo lo sia ancora, una sintesi di storica convivenza fra etnia tedesca ed italiana. Lo era specialmente il biennio professionale nelle cui classi il numero degli allievi di etnia tedesca era prossimo alla metà. Quando la frequentavo io erano gli anni in cui culminava la lotta indipendentista sud tirolese e quasi quotidiane erano le notizie di tralicci dell'alta tensione demoliti con la dinamite. In questo contesto, durante le ore di ricreazione, quotidiane erano anche le discussioni, spesso animate, con compagni sud tirolesi italiani e trentini, ma non ricordo nessun atto di intolleranza. Circa ottant'anni prima mio nonno Francesco, trentino e cittadino austriaco, discuteva forse allo stesso modo, nella stessa scuola e nella stessa aula con qualche compagno sud tirolese austriaco.

nella pagina a lato

12. Quarto da sinistra Claudio Nicolli e poi il prof. Sergio Ferrari; in piedi, Claudio De Pilati. Terzultimo sulla destra è il prof. Livio Penasa e poi Giorgio Zuech.

13. Riconoscibile, con la stecca in mano, il prof. Franco Giupponi e all'estrema destra Claudio De Pilati.

14. Giancarlo Franceschi (a sinistra) e Paolo Magagnotti.

15. A sinistra Guido Zorzi e a destra Enrico Lorefice, con la chitarra in mano il prof. Italo Fischer.

MA ALLA FINE, NE È VALSA LA PENA? LO ABBIAMO CHIESTO AGLI "INTERROGATI" E SIAMO STATI FELICI DI CONSTATARE CHE, NONOSTANTE LE DIFFICOLTÀ E GLI IMPREVISTI, **la nostra scuola è stata in grado di formare delle persone che hanno poi vinto concorsi, occupato posti di lavoro di una certa rilevanza, vissuto carriere di tutto rispetto; ed è quasi un piacere poter pensare che questo è stato anche grazie al nostro Istituto, ma prima di tutto alle persone che quell'Istituto hanno abitato, davanti e dietro la cattedra!**
Da Nicolli che, alla mia domanda: Quali ripercussioni la scuola ha avuto nel suo percorso professionale? risponde che gli ha fornito una buona preparazione per affrontare

12

13

14

15

gli studi universitari, **a Lorenzetti che mi dice**: Conclusa la scuola, ho lavorato 2, 3 mesi presso la cantina; poi sono partito per il servizio di leva durante il quale ho vinto, insieme a Paolo Magagnotti, il concorso per l'Assessorato all'Agricoltura ove ho lavorato fino alla pensione, divenendo Dirigente dell'Ispettorato di Cles. Quindi, direi importanti ripercussioni, **è tutto un coro di valutazioni positive**.

Fedrizzi racconta: Allora tutti facevano la domanda per insegnare a Conegliano Veneto, all'istituto agrario, ma io non volevo fare l'insegnante. Il prof. Manzoni mi chiamò e il 4 ottobre ero già impegnato presso la Schenk ad occuparmi di imbottigliamento vino... e vi sono rimasto 36 anni. Quindi sì, la preparazione fu ad hoc, ma poi nella vita bisogna sapersi arrangiare. Le faccio un esempio: quella volta si faceva la detemetalizzazione col Ferro-cianuro (pur essendo proibito, ma la direzione voleva così!). Io sbagliai le analisi; poi vidi all'esterno una lastra di ferro arrugginito, la misi nella botte ed il giorno seguente le analisi erano ok.

Continua Pancheri: Il diploma di Perito Agrario mi ha aperto le porte per avviare una splendida collaborazione con la ditta Bayer Italia come collaboratore tecnico scientifico nel settore agricoltura. Successivamente mi sono impegnato nella direzione di alcuni consorzi ortofrutticoli della Val di Non per poi approdare al settore commerciale ortofrutticolo (Esselunga), fino a fine carriera. Seppure a livello "hobbystico" ho sempre praticato anche l'attività di contadino nel comune di Romallo per portare avanti l'azienda di famiglia. Quindi direi che la Scuola ha avuto per me un importante peso nella mia vita professionale.

Fustini ha un "debito" con la scuola anche per l'ultimo dei lavori da lui svolti: Io ho lavorato come tecnico-enologo per 30 anni (prima a Lavis poi a Ravina); alla fine era anche un po' stufo, specie per la necessità di grande e continuo aggiornamento che l'ambito enologico richiede. Poiché la seconda cantina chiuse, mi ritrovai a lavorare per 7 anni in un'industria chimica di detersivi e devo dire che la chimica studiata a scuola mi venne in aiuto anche in quel settore!

Gli si accoda Fondriest: La scelta di frequentare l'Istituto di San Michele non è dipesa dalla mia volontà! Non provengo da una famiglia di agricoltori e con interessi collegati ma, all'epoca, il neo-nato Istituto di San Michele offriva nuove materie e nuove opportunità.

Ho subito capito che più che l'agraria era la chimica la mia materia preferita e nella quale eccellevo e questo ha segnato la mia "scelta di vita" perchè, appena diplomato, il mio professore di chimica mi ha subito proposto un impiego in uno stabilimento chimico di Trento (la Carbochimica) dove ho iniziato come analista di laboratorio ed, in seguito, sono diventato responsabile della produzione e direttore dello stabilimento stesso (trasferito poi a Porto Marghera). Ho sempre mantenuto anche l'interesse per l'enologia ed ora che sono in pensione ho potuto dedicarmici maggiormente e sono diventato sommelier e assaggiatore di grappe. Ritengo pertanto che questa scuola abbia influenzato notevolmente sia il mio percorso professionale che il mio tempo libero, e sia diventata una costante nella mia vita.

Zuech ricorda come l'Istituto gli abbia dato moltissimo. E anche se l'insegnamento è insegnamento, i libri ci sono sempre stati ed erano facilmente consultabili, la cosa che per me è stata fondamentale per la mia professione è stato quell'insieme di tecnica e pratica che San Michele ha saputo darmi anche a costo di grande fatica. Così ho imparato ad esempio che la potatura è soggettiva ed essere capaci di interpretare una pianta, attraverso la sua potatura, ti dà la soddisfazione di aver creato qualcosa di unico. Anche dopo 50 anni torno spesso col pensiero all'Istituto, per motivi professionali? Per il ricordo della mia giovinezza? Per l'affetto verso i miei compagni? Per tutto un po'...

Eppoi ci sono gli insegnanti/tecnici, i docenti universitari ed i giornalisti. Boschetti dice: Appena diplomato feci un concorso interno all'Istituto Professionale Statale per l'Agricoltura di Castelfranco Veneto, in provincia di Treviso, dove fui subito assunto.

Si trattava di un Istituto assolutamente atipico rispetto allo scenario della scuola statale di quel tempo; l'insegnamento era solo una parte dell'impegno lavorativo ed io ho trovato forti motivazioni personali nel campo dell'assistenza tecnica e di altre attività collaterali alla scuola. Circa otto anni dopo, allorquando ragioni politico-burocratiche fecero rientrare nell'alveo della "normalità" l'attività di quell'Istituto, col venir meno dell'animatore e sostenitore On. Domenico Sartor, mi licenziai e percorsi altre strade, fra cui prevalse la progettazione tecnico-economica (incluso marketing) nel campo agroindustriale che ritenevo essermi più congeniale. Questo percorso mi ha costretto ad una continuo aggiornamento e ovviamente mi ha allontanato progressivamente dall'enologia, campo per il quale avevo ricevuto una sicura formazione specifica. Mi è difficile quindi individuare con precisione quali possano essere state le ripercussioni della Scuola sulla mia vita professionale. Posso solo affermare che, grazie ad essa, non mi sono mai sentito a disagio, confrontandomi sovente con persone di spessore tecnico notevole, anche a livello universitario, in contesti altrettanto impegnativi.

E Bott continua: Io non ho cercato la cantina perché non ero interessato all'enologia; sono andato a Castelfranco Veneto e lì ho fatto l'insegnante; poiché c'era anche la possibilità di svolgere l'assistenza tecnica, mi diressi verso quella strada ed un mondo mi si aprì: i campi devono andare alla scuola e la scuola ai campi; fuor di metafora, il mondo contadino sa trasmettere e a lui bisogna imparare ad aprirsi!

Osler racconta: Anche questo potrebbe essere un argomento infinito. Mi piace premettere che ho avuto la fortuna di un padre che mi ha instillato la curiosità per le piante e la passione per la campagna. Era un contadino speciale, cavaliere del lavoro e medaglia d'oro per l'agricoltura. Mi sono pertanto presentato a San Michele con un bagaglio consistente di quesiti e di problemi che aspettavano risposte adeguate. E posso dire che a San Michele le risposte sono puntualmente arrivate, con grande soddisfazione. Appena dopo il diploma – come per tutti a quel tempo – sono arrivate parecchie offerte di lavoro. Una mi ha colpito tantissimo: il prof. E. Refatti dell'Università di Milano cercava un diplomato di San Michele che fosse appassionato di Patologia vegetale ed il prof. Sergio Ferrari dell'Istituto Agrario di San Michele fornì il mio nome. Quella offerta è stata alla base di tutta la mia vita professionale. Quando incontro il prof. Ferrari ci diamo del tu. Ma io so sempre chi mi sta davanti e cosa gli devo. A Milano ho lavorato per 5 anni su un progetto californiano che riguardava la moria del pero. Ed a Milano mi sono laureato in Scienze Agrarie.

PERÒ A SAN MICHELE SONO RITORNATO, TANTI ANNI DOPO, PERCHÉ NOMINATO NEL CDA DELL'ISTITUTO (ora Fondazione) dalla Giunta Provinciale di Trento, su segnalazione dell'allora Presidente Prof. G. Gios. Essendo docente dell'Università di Udine, mi pregio di aver aiutato il Presidente Gius nella realizzazione del Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia fra le Università di Udine, Geisenheim e l'Istituto di San Michele. E di aver presieduta la commissione del CDA di San Michele che ha affrontato le riforme scolastiche, tentando di ridurne i danni. Mi sento in debito verso la Scuola di San Michele, ma felicemente.

Segue Magagnotti: La vita in collegio a San Michele e lo studio mi piacevano. Quando si dovette scegliere fra "ordinaria" e "specializzata" optai per la seconda. La mia famiglia, pur considerando che si trattava di un anno in più di costi, condivise. Non ero particolarmente attratto dal vino, ma il desiderio di rimanere a San Michele e l'interesse per la chimica organica furono fra le ragioni della mia scelta. Terminati gli studi, il prof. Franco Defrancesco, nostro splendido docente di chimica, mi presentò la possibilità di andare a Zurigo in qualità di vicedirettore di una cantina. Vi andai. Rimasi per poco.

L'accorgermi che non si trattava del mio mestiere e l'ambiante xenofobo contro gli Italiani in quel momento mi suggerirono il rientro a casa. Dopo qualche mese mi trovai a Milano, responsabile della redazione di un settimanale di agricoltura alla "Fabbri Editori", con collaboratori miei ex docenti a San Michele coordinati dallo stesso prof. Defrancesco e compresi che quello era il mio lavoro. Salvo un breve periodo all'Ispettorato provinciale dell'agricoltura a Trento, non mi occupai più in termini diretti di agricoltura od enologia; mi laureai in sociologia e poi in scienze politiche, donandomi al giornalismo ed ai rapporti europei ed internazionali divenuti la base del mio lavoro e dei miei interessi culturali, che ora coltivo nell'insegnamento universitario all'estero. Nella seconda metà degli anni Sessanta mi affascinò l'idea di far incontrare la città con la campagna. Nel Trentino mi attivai per la promozione dell'agriturismo e girai in Italia per sensibilizzare sul tema con il sociologo prof. Corrado Barberis ed il toscano Gerardo de Frassineto. In Trentino mi davano del "matto". Senza la formazione avuta all'Istituto agrario probabilmente non mi sarai avventurato con tanta determinazione in questo progetto, che tanto successo ha avuto nel nostro Paese. Nel complesso non ho avuto un percorso professionale in linea con la natura degli studi principali compiuti a San Michele, dove ho potuto tuttavia costruirmi un'importante "intelaiatura" di base attorno alla quale realizzare un futuro. Ogni volta che passo vicino a San Michele volgo sempre uno sguardo nostalgico e molto riconoscente verso le vecchie mura di quel convento agostiniano che mi ospitò per sei anni.

sopra

16. Al centro, il prof. di Lettere Livio Penasa.

Chiacchierando sempre del valore culturale – non solo colturale! - di San Michele, De Pilati dice: Per quanto riguarda la professione la laurea in agraria mi è servita solamente come cultura personale ed insegnamento di vita. Infatti sono stato assunto da una multinazionale farmaceutica; **e Graziola aggiunge**: Non ho mai lavorato nel campo della viticoltura ed enologia, ma la preparazione tecnica mi ha molto aiutato nella mia unica attività professionale: la funghicoltura. **Si associa Gabardi**: In realtà io ho lavorato per 10 anni nell'enologia e poi ho fatto l'agente di commercio. Lavorare nel settore mi faceva rimanere fermo nella posizione: per questo cambiai. Certo, la scuola mi è servita principalmente per cultura e formazione personale: e non è poco!

Più critico Serafini: Per quanto mi riguarda, relativamente al mio titolo di studio, ritengo che l'Istituto abbia disatteso le aspettative che si erano create attraverso promesse prospettateci durante gli anni di corso. Concluso il periodo formativo, ci era stato garantito uno sbocco occupazionale sicuro sul territorio, nel campo enologico, essendo noi i primi diplomati di San Michele. Così non è stato. La mia esperienza di lavoro in questo settore si è ridotta ad un periodo di 15 anni circa, fuori provincia, e ciò grazie all'interessamento di un amico e collega. Successivamente, sempre a causa dell'antico fantasma chiamato "mal del campanil", ho lasciato l'attività di enologo che svolgevo a Sondrio per rientrare al paese, cambiando completamene attività e tipo di lavoro.

Lorefice infine, pur se voce solo un po' fuori dal coro, conclude: In verità ho lavorato per 13 anni in Carbonchimica (settore laboratori ed impianti), però quello che avevo studiato mi è servito. Avevo delle buone basi, indiscutibilmente. Poi per 5 anni ho fatto il rappresentante di un'azienda farmaceutica di Padova, quindi per altri 5 l'ambulante e alla fine ho aperto un ingrosso di pelletteria. Quindi ho smesso di lavorare per problemi di... pass, ma bypass e al cuore!

Infine un pensiero va a
Giorgio Brugnara e Leone Parisi
che non ci sono più.
Ed un appello a Giancarlo Franceschi:
ma dove sei scomparso?

Promemoria (discutibile) di un docente della prima ora

San Michele ti resta dentro

Sergio Ferrari
già docente di Fitopatologia presso l'Istituto

MI SONO LAUREATO A PADOVA (SCIENZE AGRARIE, TESI SUGLI ACARI DELLA VITE) L'11 NOVEMBRE 1961 e ho cominciato a insegnare (si fa per dire) a San Michele il 15 dello stesso mese. Ai primi di ottobre avevo ancora 3 esami da fare. Li ho affrontati e superati bene, anche se con il cuore in gola. Era la condizione posta dall'allora presidente dell'Istituto, avv. Bruno Kessler, per poter essere assunto con la sicurezza di 105 mila lire al mese (30% in più di un insegnante statale) e la possibilità di affiancare all'attività didattica mansioni di complemento e supporto all'insegnamento.

Ho scelto San Michele rinunciando ad altre 3 possibilità di lavoro. A distanza di mezzo secolo (!) mi pongo spesso la domanda se è stata una scelta giusta. Tutto sommato, devo rispondere di sì. Sono contento di avere contribuito con altri a preparare centinaia di bravi periti agrari ed enotecnici, alcuni dei quali hanno raggiunto traguardi di notevole importanza.

Sono entrato a San Michele 3 anni dopo l'attivazione dell'Istituto Tecnico Agrario avvenuta nel 1958. Nelle aule della vecchia stazione sperimentale c'erano solo le prime quattro classi del quinquennio (periti agrari) e del sessennio (enotecnici o periti agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia). Li ricordo tutti gli studenti di allora. Qualcuno aveva la mia età o pochi anni di meno. Molti provenivano da famiglie agricole e da valli lontane o dall'Alto Adige. Accanto ad allievi digiuni di cose agricole, ce n'erano altri, soprattutto gli altoatesini, che avevano già una preparazione professionale pratica sicuramente superiore alla mia. Non tanto per le Scienze naturali e la Biologia, ma per la Patologia vegetale e l'Entomologia agraria. Qualcuno rideva sotto i baffi quando mi attardavo a descrivere la disposizione delle setole sul dorso del ragnetto giallo della vite, ma non ero in grado di affrontare la difesa contro questi fitofagi a livello aziendale. Mi è stato di grande aiuto, per recuperare lo svantaggio di un insegnamento universitario accademicamente superlativo ma povero di collegamenti con l'azienda agricola, avere a disposizione un laboratorio e uno studio personale attrezzato di microscopio e stereomicroscopio oltre che di camera sterile per l'isolamento di batteri e funghi, ma soprattutto di una biblioteca che mi ha consentito con gradualità di transitare dal sapere accademico a quello che sa combinare, proficuamente, teoria e pratica.

DEI PRIMI ANNI RICORDO LA FAMILIARITÀ CON I COLLEGHI SEMPRE DISPOSTI A DARE UNA MANO ED UN CONSIGLIO. La paterna e talora eccessiva intromissione del cappellano del convitto nel giustificare gli scadenti risultati scolastici di qualche allievo. Il riferimento a don Luigi Curzel (per altri versi figura encomiabile di educatore) mi fa venire in mente l'atmosfera a volte molto tesa che si creava in occasione degli scrutini. A questo proposito, devo confessare che in qualche caso (umano, ma non da me sufficientemente recepito) avrei fatto meglio ad ascoltare la difesa motivata di don Luigi, anziché rimanere arroccato su posizioni di intransigenza. Non sono quindi mancate le bocciature che a posteriori giudico ingiuste. Solo con gli anni ho imparato che nella valutazione di un allievo deve avere il giusto peso anche la sua personalità e le difficoltà che gli derivano dall'ambiente dal quale proviene.

Altra esagerazione che mi rimprovero: voler insegnare troppe cose, perdendo di vista l'essenziale. Nei primi tre anni ricordo di avere preparato con l'aiuto di una solerte dattilografa messa a disposizione dalla segreteria almeno 2000 pagine di dispense. Ridondanti e sovraccariche di apporti accademici. Ad inquadrare i problemi di carattere fitosanitario mi hanno insegnato i conta-

dini che frequentavano i corsi di aggiornamento. A loro ho insegnato 10, da loro ha imparato 100. Con ciò non voglio rinnegare il convincimento che all'epoca l'insegnamento impartito a San Michele era talora eccessivamente dogmatico. Si arrivava al punto di chiedere ad uno studente delle ultime classi di ripetere a memoria il calendario dei trattamenti da eseguire sul melo nelle varie fasi fenologiche. Una oscenità, se giudicata con l'attuale allargamento della difesa fitosanitaria a concetti di complessità e salvaguardia dell'agro ecosistema. Spesso ancora oggi mi domando perché all'epoca della protesta post sessantottina sono stato l'unico insegnante ad avere il dis-onore di una serie di scritte pesanti sui muri della nuova sede della scuola. Ritengo che la causa sia stata duplice: una severità ritenuta eccessiva e solo in seguito rivalutata dagli ex allievi come giusta e non fine a se stessa e il disaccordo istintivo con gli studenti (pochi per la verità) che, pur avendo disponibilità economiche assai superiori a quelle di un ex allievo del collegio universitario di don Mazza gratuito per studenti meritevoli ma poveri, non avevano voglia di studiare.

17

sopra

17. Laboratorio di chimica. I primi due in prima fila sono Albino Fustini a sinistra e Bruno Fondriest a destra; sulla sinistra il terzo con il capo girato è Armando Serafini. Sulla destra con la boccetta in mano è Claudio Nicolli e dietro di lui (si vede appena il volto), Giorgio Zuech.

Ho mantenuto fede alla figura di docente ricercatore fino a quanto sono venute meno le condizioni organizzative e di riconoscimento anche economico, non solo da parte della dirigenza, ma anche di alcuni colleghi molto attivi nelle richieste sindacali, ma piuttosto poveri a livello propositivo.

Ho svolto per anni la triplice attività di docente, coordinatore dei corsi agricoli periferici e di ufficio stampa senza alcun compenso suppletivo. A metà strada ho preferito dedicare maggiore spazio all'attività di giornalista agricolo che, senza togliere tempo alla didattica, mi ha permesso di portare in aula esperienze professionali nuove sia sul piano tecnico che sociale. Sono molte le iniziative che ho contribuito ad avviare all'interno dell'Istituto. Alcune non sono state accolte per mancanza di coraggio anticipatorio della dirigenza. Altre, derise sul nascere, sono state attuate in seguito, ma con notevole ritardo. L'elenco delle soddisfazioni che ho raccolto durante la mia permanenza a San Michele e anche dopo è però consistente e confortante. Aver potuto aiutare un certo numero di diplomati a trovare lavoro. Aver condiviso l'insegnamento con ex allievi che mi sono stati affiancati come colleghi di cattedra o collaboratori tecnico-pratici. Costatare oggi che il Centro istruzione e formazione ha saputo proporre nuovi percorsi didattici professionalizzanti. Condividere all'esterno la crescente notorietà della Fondazione Edmund Mach, pur mantenendo nei confronti della stessa la libertà di critica propositiva senza essere condannato alla ghigliottina.

Il promemoria (discutibile) proposto nell'occhiello richiede per coerenza l'indicazione di qualche proposta per il futuro. Tenere aperte le porte agli ex docenti. Dare all'indirizzo ambiente e territorio (riforma didattica in corso) una impostazione rivolta all'agricoltura e all'economia di montagna. Insistere nella preparazione umanistica e culturale degli allievi di ogni ordine e grado. La tecnica non è tutto, serve anche sapersi esprimere e scrivere correttamente. Attivare un corso di giornalismo agricolo e di comunicazione sul vino e su altri prodotti dell'agricoltura trentina. Per finire: mi hanno detto che a dicembre ci sarà una festa dedicata ai primi diplomati ITA. Spero ci sia un piccolo spazio per riprendere questo promemoria. Anche per contraddirlo o controproporre e correggere. Mi scuso se ho travalicato i limiti della riservatezza in alcuni passaggi. È un male dal quale non riesco a guarire: San Michele ti resta dentro! ■

Segni d'arte all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige

Don Renato Scoz
già docente IRC

L'ISTITUTO AGRARIO, ORA FONDAZIONE MACH, DA 140 ANNI PROCEDE NELLA RICERCA E NELL'APPLICAZIONE PRATICA per offrire ai giovani gli strumenti per poter crescere nella propria azienda agricola. Il taglio dell'esperienza è sempre stato ed è tuttora con interessi tecnici ed economici: produrre, trasformare e vendere i frutti della terra trentina. È interessante notare, in questo contesto, come l'Istituto Agrario lungo i vari anni si è dotato di singolari opere d'arte di autori trentini. Sono opere nate senza tanto rumore, ma con totale discrezione per commemorare avvenimenti importanti dell'Istituto. I temi raffigurati sono sempre riferiti al modo della campagna. Con questo scritto si intende, per ora, *segnalare* le varie opere e rimandare ad altre occasioni la presentazione e la riflessione su ogni singolo lavoro parlando anche con qualcuno degli autori. Alcuni ci hanno lasciati, altri sono in vita. Cominciamo ricordando che la Piana Rotaliana, ambiente storico e geografico nel quale San Michele vive, è ricco di opere d'arte come le chiese di San Pietro, di Sant'Apollonia nella Villa Tamanini (el Castel), dell'Addolorata, tutte a Mezzolombardo. Nel municipio di Mezzocorona troviamo gli affreschi di Paul Trogger. A San Michele a/A la chiesa parrocchiale, già dei monaci agostiniani, offre innumerevoli spunti per la riflessione artistica per l'architettura degli autori Borghetti e Panizza, per gli affreschi di Wolfango Ruprecht, per le grandi tele di Giuseppe Alberti di Cavalese, per l'organo dei fratelli Rieger "fatto risorgere" dal nostro Simone Weber. Presentiamo solo la statua di San Michele in atto di uccidere il diavolo con lo stemma del Preposito del tempo, fine 1600, Teitenhofen di Bressanone: il gallo insieme con lo stemma dei conti di Appiano (mezza luna e mezza stella).

18

19

in basso

18. La statua di San Michele in atto di uccidere il diavolo con lo stemma del Preposito del tempo, fine 1600, Teitenhofen di Bressanone.

19. Stampo da burro, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.

nella pagina a lato

20. Le 4 botti scolpite da Peruzzi: ricordo del primo centenario 1874-1974, gemellaggio con la scuola di Weinsberg, la confraternita del vino e l'Udias nel primo centenario.

IL MUSEO INTITOLATO A GIUSEPPE SEBESTA DOCUMENTA LA CAPACITÀ DEI CONTADINI DI TRASMETTERE sensibilità artistica agli strumenti per il lavoro nei campi, nel bosco, sulle acque. Ogni strumento porta il segno di una mano sensibile, viva, partecipe e riconoscente.

Venendo all'Istituto, ora Fondazione Mach, entriamo nella cantina storica quella del 1145 che fu già dei monaci agostiniani. Una semplicissima volta a botte con pietre a vista: lunghezza m. 20, larghezza m. 6,50, altezza m. 5,50.

Sedici botti poste ai lati attirano lo sguardo e la sensibilità del visitatore. Sono botti di castagno, di rovere di Slovenia, la forma è ovale per l'ottimizzazione dell'utilizzo dello spazio, la capacità è di ettolitri 15 e misurano cm 170X130. Sono vuote perché hanno il compito di presentare e custodire le sculture commemorative di Coraiola, Peruzzi, Lunz, Deflorian. Si ricordano Presidenti come Tranquillini,

Kessler, Avanzi, Bettini, Ongari, il fondatore Mach, i gemellaggi con le scuole di Weinsberg e Rotholz, gli anniversari della Confraternita del vino, l'Udias, avvenimenti legati al mondo agricolo celebrati a San Michele. Riportiamo, per ora, le 4 botti scolpite da Peruzzi: ricordo del primo centenario 1874-1974, gemellaggio con la scuola di Weinsberg, la confraternita del vino e l'Udias nel primo centenario.

Dalla cantina saliamo la scala a chiocciola all'interno della torre ovest per arrivare alla sala degustazione dove sulla parete est vediamo un mosaico (m 4,75X 2,80) di Mario Fracalossi. L'opera è del 2004 ed è stata completata dal figlio e dagli allievi dell'artista deceduto all'età di 80 anni dopo aver portato tutte le tessere a San Michele. Con uno stile gaio e fanciullesco si raffigura l'Istituto Agrario in mezzo alla natura e nel pieno del raccolto dei frutti della terra.

Uscendo dalla sala degustazione percorriamo il portico per scendere nell'edificio scolastico ed entrare nella bella Aula Magna. A ridosso dell'entrata vediamo un pannello raffigurante il seminatore in mezzo al campo tra un vigneto e un frutteto. Gli stemmi dell'Istituto e dell'Udias posti nella parte inferiore certificano il donatore e la motivazione dell'opera (m 2,37Xm 1,60). Felix Deflorian ne è l'autore.

L'ambiente dell'Aula Magna è mirabilmente segnato da un grande quadro di Riccardo Schwaizer (m 5,64 X 1,33) dove ancora una volta viene rappresentata la natura dominata dalla luce del sole, la vita dei campi e l'evoluzione dell'Istituto. Al lato destro di chi guarda si nota un lavoratore dei campi con grembiule bleu e in posa compiaciuta: è Cornelio Brugnara, ora in pensione e, come amava definirsi, soldato dell'Istituto.

Terminiamo osservando il busto raffigurante il primo direttore Edmondo Mach (cm 60X70). È collocato sul lungo tavolo dal quale si presiedono i collegi docenti, riunioni sindacali, assemblee di studenti, incontri molteplici sia dell'Istituto che di altre esperienze provinciali. Felix Deflorian ha scolpito l'immagine del Fondatore imprimendo vigore, senso di impegno, sguardo lungimirante come ad invitare ognuno di noi a custodire i risultati di chi ci ha preceduto per poter continuare con fiducia e senso di responsabilità.

Ringrazio i responsabili della cantina e gli uscieri della scuola per avermi fornito le misure precise delle opere, mio fratello Marco per le foto.

PER SAPERNE DI PIÙ - PRECISAZIONE STORICA

Cari lettori, ancora una volta leggo che la Prepositura Agostiniana di San Michele all'Adige nasce nel 1143. Questa volta a pg 26 del Mensile della Cia del Trentino, in un breve scritto di Raffaello Cattani.

La "storia" del 1143 nasce nel primi anni '80. Nel 1974 si era festeggiato in pompa magna il centenario dell'Istituto, poi per alcuni anni c'era un po' di maretta in casa ...una sorta di coda della contestazione studentesca, da altre parti cominciata nel 1968. In quel periodo non c'è interesse per l'Istituto, ma dopo i primi anni '80 cominciano a girare fogli ciclostilati circa la sua storia, sono fogli che riportano notizie di Gorfer scritte in *Le valli del Trentino*, della Pastorelli, di Simone Weber e di Gian Maria Rauzi (purtroppo deceduto da poco). In quegli scritti troviamo l'errore di copiatura 1143. Più volte ho cercato di chiarire, ed ecco ancora 1143.

È possibile leggere negli allegati "la Prepositura viene fondata nel 1145", data per altro interessante per la storia del Principato Vescovile. In quello stesso anno il Vescovo Altemanno di Baviera e canonico regolare di Salisburgo, dopo San Michele il 29 settembre, consacrava la cattedrale il 18 novembre 1145. Ancor oggi il 18 novembre si festeggia la consacrazione della cattedrale anche se l'attuale giubileo avvia una discussione alla quale non intendiamo sottrarci.

Nel dipinto situato sulla controfacciata della chiesa di san Michele vediamo il Vescovo Altemanno che, dopo aver ricevuto in dono da Udalrico di Appiano i terreni ai piedi del conoide di Faedo, consegna il tutto al Vescovo di Bressanone Artmann canonico regolare di Passau. In alto la data: MCXLV.

Un saluto caro a tutti da don Renato Scoz all'Istituto dal settembre 1978.

30 Il corso agroalimentare: una nuova offerta formativa per lo sviluppo del territorio trentino
32 Piacere e amore sono le ALI di grandi azioni

I laboratori di trasformazione e lavorazione degli alimenti, aule speciali del corso agroalimentare.

STORIA RECENTE (2012 - 2013)

Il corso agroalimentare: una nuova offerta formativa per lo sviluppo del territorio trentino

Marco Dal Ri
Dirigente CIF

CON L'ANNO SCOLASTICO/FORMATIVO 2011/2012 HA PRESO AVVIO PRESSO IL CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE DELLA FEM il corso per "Operatore agroalimentare" (qualifica perseguibile al III anno) e per "tecnico agroalimentare" (diploma al IV anno). Già alla fine del 2008 si era cominciato a dibattere sulla necessità di formare tali figure per le quali non esisteva uno specifico percorso di formazione in Trentino, ma di cui il mondo produttivo e della trasformazione evidenziava la necessità. In un primo tempo si era ritenuto di attivare tale percorso formativo nell'Istruzione Professionale, parallelamente al corso per Esperto Ambientale Forestale, ma a seguito delle novità collegate al riordino dei piani di studio si è ritenuto opportuno optare per i percorsi della formazione professionale.

1

CONSEGUENTEMENTE È STATO COSTITUITO UN GRUPPO DI LAVORO IN CUI ERANO PRESENTI SIA ESPERTI INTERNI ALLA FEM SIA ESTERNI provenienti dai principali settori trasformativi del Trentino: latte e derivati, carne, vino e altri prodotti vegetali derivanti da fermentazione, comunque da trasformazione. Gli esperti di settore sono quindi stati accompagnati nel lavoro di progettazione da personale del Dipartimento della Conoscenza della PAT, ed in particolare dal dott. Mauro Frisanco consulente della Provincia in materia di formazione professionale. L'intenso lavoro di analisi del fabbisogno e poi di progettazione didattica per competenze ha quindi portato alla predisposizione di un percorso di qualifica, e di diploma professionale per operatore e tecnico della trasformazione agroalimentare, che ha preso avvio, come già detto, con l'anno formativo 2011/2012.
Sulla base della strutturazione del percorso, dopo un primo biennio comune, gli studenti possono scegliere uno tra i seguenti indirizzi/settori:

- *lattiero-caseario*
- *lavorazione della carne*
- *trasformazione vegetale.*

Cantinieri, operatori della trasformazione vegetale, macellai, casari, addetti alla lavorazione e valorizzazione della carne e del latte in industrie del settore e in catene distributive sono le figure in uscita da percorso. Con il conseguimento del diploma di tecnico

della trasformazione agroalimentare, al IV anno, allo studente in possesso di specifici requisiti può inoltre essere rilasciato anche il brevetto professionale di Imprenditore agricolo.

Poiché non era pensabile l'attivazione di un corso agroalimentare senza disporre di adeguati laboratori di trasformazione e lavorazione degli alimenti, cogliendo la fortunata concomitanza della costruzione della nuova mensa, è stato inoltre attivato un progetto di ristrutturazione e adeguamento della vecchia struttura per la realizzazione delle suddette aule speciali.

Sono stati perciò realizzati quattro laboratori di trasformazione ed in particolare un caseificio didattico, una sala per la lavorazione, affumicatura, preparazione della carne, un laboratorio per la panificazione ed uno per le trasformazioni vegetali (produzione di birra, sciroppi, sidro, miele...). La tipologia costruttiva e di arredo tecnico dei laboratori è stata progettata in modo tale da consentire agli studenti di praticare delle operazioni analoghe a quelle che potrebbero essere fatte in una piccola azienda poco più che famigliare. La stessa programmazione didattica delle lavorazioni nei diversi ambiti è impostata proprio sulla ricerca delle peculiarità locali e sulla valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti, senza tuttavia trascurare anche l'innovazione e l'inventiva nel proporre qualche alternativa interessante alle lavorazioni tradizionali, partendo dalla fase ancora precedente alla lavorazione, e cioè dalla produzione agricola.

Uno dei punti di forza del corso agroalimentare è infatti proprio questo, e cioè l'impostazione di percorso di filiera che dalla produzione agricola arriva al prodotto trasformato, tenendo sempre come punto di riferimento la regione di partenza e la sua valutazione/rivalutazione (se del caso). La materia prima soggetta a lavorazione, quando non è di produzione dell'Istituto, è comunque di produzione locale (la carne, a titolo d'esempio è fornita dalla Federazione Allevatori Trentini). Riteniamo che questa scelta sia estremamente importante per i nostri giovani allievi e futuri operatori o, in molti casi, imprenditori. Perché un punto di debolezza del settore agroalimentare nazionale ma anche provinciale è spesso proprio la mancanza di "continuità" tra materia prima e prodotto lavorato/trasformato con la conseguenza che, se da un lato è garantita la tipicità della lavorazione, non sempre lo si può dire del prodotto di partenza. Su tale aspetto i docenti operanti nell'ambito del corso stanno puntando particolarmente poiché si ritiene che i futuri tecnici e imprenditori agroalimentari dovranno avere la consapevolezza della territorialità della produzione e dei prodotti lavorati che ne rappresentano l'esaltazione, la valorizzazione. Nelle pagine successive saranno illustrati più in dettaglio i laboratori con esempi di lavorazione e di prodotto ottenuto: si tratta, ritengo opportuno ribadirlo, di esempi in quanto l'attività didattica è in contino divenire ed in costante evoluzione.

AGLI ALUNNI CHE SCELGONO O SCEGLIERANNO TALE PERCORSO DI STUDI SONO RICHIESTE UNA GRANDE PASSIONE PER LO SPECIFICO SETTORE e una forte motivazione, presupposti non solo necessari per il successo scolastico ma, mi permetto di aggiungere, anche per la crescita del settore agroalimentare trentino che sempre più dipenderà da operatori, tecnici e imprenditori motivati, preparati e soprattutto appassionati del loro lavoro.

L'azienda agricola di montagna potrà sicuramente beneficiare di questa nuova offerta formativa, diversificando le sue produzioni e soprattutto proponendo un "artigianato alimentare di qualità", prodotti locali, tipici, trasformati o lavorati secondo ricette e procedure tradizionali ma in un'ottica imprenditoriale e di marketing moderna. Agriturismo, B&B o altre formule in grado di creare sinergia tra attività agricola, trasformazione agroalimentare, valorizzazione del territorio montano potranno rappresentare nel prossimo futuro una scelta vincente sul piano economico e di sviluppo di zone che altrimenti rischiano l'abbandono, con tutte le immaginabili conseguenze.

L'obiettivo che il corso agro-alimentare dell'Istituto Agrario si è posto è certamente ambizioso in quanto non è solo formativo e scolastico ma anche socio-economico e crediamo che potrà contribuire allo sviluppo dell'agricoltura e dei territori rurali di questa provincia. ■

nella pagina a lato

1. Una delle aule speciali del corso ALI, frutto di un progetto e ristrutturazione della vecchia mensa dell'Istituto.

Piacere e amore sono le ALI di grandi azioni *Johann Wolfgang Goethe*

Giampaolo Gaiarin *tecnologo*
Mara Decristan *insegnante tecnico-pratico*
Salvatore Ghirardini *insegnante tecnico-pratico*
Rino Minutolo *insegnante tecnico-pratico*

Laboratorio di trasformazione lattiero casearia

Giampaolo Gaiarin

Il laboratorio di trasformazione lattiero casearia dispone di attrezzature di tipo tradizionale che si trovano normalmente nei caseifici artigianali e cooperativi del Trentino. La proposta formativa si inserisce, quindi, nel percorso di valorizzazione qualitativa che le produzioni lattiero-casearie trentine hanno scelto da tempo. La conoscenza delle caratteristiche di pregio del latte, il mantenimento e l'esaltazione delle stesse nel processo di produzione sono i principi irrinunciabili per una trasformazione di qualità.

Il latte utilizzato in caseificio proviene da stalle trentine di cui si conoscono le modalità di ottenimento. La trasformazione è a latte crudo, perché solo così è possibile apprezzarne nel modo migliore le peculiarità qualitative che si riscontrano poi nel prodotto finito. Si propone, inoltre, l'uso del latteinnesto quale ulteriore caratterizzazione del formaggio, come del resto avviene nei principali e più noti formaggi trentini.

Insieme a questa adeguata conoscenza delle tecniche tradizionali di trasformazione si apprendono anche le moderne tecnologie. Queste possono essere impiegate così come sono per l'ottenimento di un prodotto più standardizzato e uniformato, oppure possono essere inserite in un processo di produzione artigianale che permetta comunque la caratterizzazione e il mantenimento della qualità.

2

a lato

2. Studenti impegnati nel laboratorio di trasformazione lattiero casearia.

nella pagina a lato

3. Una pagnotta preparata dagli studenti prima di essere infornata per la cottura.

Diagrammi di flusso

FORMAGGIO NOSTRANO

- RICEVIMENTO DEL LATTE E INTRODUZIONE IN CALDAIA
- RISCALDAMENTO
  - Aggiunta di fermenti lattici
- RISCALDAMENTO
  - Aggiunta del caglio
- COAGULAZIONE
- SPINATURA
- COTTURA
- ESTRAZIONE E FORMATURA
- SALATURA
- STAGIONATURA

PANE BIANCO

- SELEZIONE E MISCELAZIONE INGREDIENTI
- PREPARAZIONE IMPASTO BASE
- IMPASTO
- PRIMA LIEVITAZIONE
- SPEZZATURA E/O FORMATURA
- LIEVITAZIONE
- COTTURA
- CONFEZIONAMENTO

LUGANEGA TRENTINA

- SELEZIONE DI CARNI DI SUINO
- MACINATURA
- IMPASTO
  - Aggiunta di sale, pepe e aglio
- INSACCATURA IN BUDELLO NATURALE
- LEGATURA E FORATURA
- ASCIUGATURA
- EVENTUALE AFFUMICATURA
- STAGIONATURA

BIRRA

- MACINAZIONE MALTO
- PREPARAZIONE MASHING
- RISCALDAMENTO MASHING
- FILTRAZIONE
- LAVAGGI
- EBOLLIZIONE
  - Luppolatura
- WHIRPOOL
- RAFFREDDAMENTO
  - Aggiunta di lieviti
- FERMENTAZIONE ALCOOLICA
- MATURAZIONE
- IMBOTTIGLIAMENTO

3

Laboratorio panificazione corso ALI

Mara Decristan

Il laboratorio di panificazione del corso agroalimentare si prefigge come scopo quello di dare agli studenti un minimo di manualità che possa permettere loro di realizzare dei prodotti trentini tipici del settore della panificazione e dei prodotti lievitati da forno (zelten, strudel, …) legati alla tradizione agricola della nostra Provincia. Il laboratorio è dotato del minimo di tecnologia necessaria per la realizzazione dei prodotti in modo che questi siano valorizzati nella fase di realizzazione.

Il laboratorio nasce allo scopo di stimolare i ragazzi del corso a vivere le fasi della filiera produttiva non solo dal punto di vista dell'utilizzo finale dei prodotti ottenuti, ma soprattutto allo scopo di far loro capire quanto sia utile per il recupero di zone marginali del nostro ambiente produttivo reinserire nelle aree più adatte quelle coltivazioni che, per interessi economici, sono andate purtroppo perdute; inoltre, per la conseguente valorizzazione e tipicizzazione del prodotto trentino finale.

Tutto questo permette anche di valorizzare la riconosciuta importanza della sinergia tra agricoltura (recupero della coltivazione di zone marginali del territorio che risulterebbero altrimenti incolte) e turismo, ai fini dell'economia trentina.

Laboratorio produzione dei salumi

Salvatore Ghirardini

Nella produzione dei salumi della Fondazione Mach la tradizione è l'ingrediente principale. Esperienza e affinamento della pratica di produzione ci consentono di realizzare prodotti con i gusti di una volta, favoriti dall'utilizzo di materie prime esclusivamente trentine.

I principali prodotti che gli studenti realizzano durante il percorso scolastico sono i seguenti: *luganega* trentina, speck trentino, *mortandela* della Val di Non, salame tradizionale trentino, prosciutto cotto affumicato, *carne salada*, pancette varie...

Inoltre il percorso permette, oltre che di valorizzare le tipicità, di preparare i ragazzi sulla predisposizione dei banchi adibiti alla vendita e su come affrontare il futuro eventuale cliente, sviluppando professionalità nell'accompagnarlo nelle sue scelte. Tutto ciò si affina anche attraverso il mercatino interno all'Istituto che si svolge ogni mese, in cui gli studenti sono direttamente coinvolti a livello di allestimento nonché di vendita diretta.

sopra

4. Studenti impegnati nel taglio della carne.

5. L'insegnante tecnico-pratico S. Ghiraldini con alcuni alunni impegnati nel laboratorio di produzione dei salumi.

nella pagina a lato

6. Alcuni dei prodotti imbottigliati dal laboratorio di trasformazione dei prodotti vegetali.

7. Studenti impegnati nell'attività di tappare le bottiglie riempite.

Laboratorio di trasformazione dei prodotti vegetali

Rino Minutolo

Nel laboratorio di trasformazione dei prodotti vegetali è possibile effettuare la preparazione di conserve di frutta e verdura, e frutta essiccata attraverso una dotazione strumentale semplice e funzionale. Le materie prime provengono per quanto possibile dall'orto degli studenti, e nelle esperienze di trasformazione si cerca di seguire la stagionalità dei prodotti.

Della dotazione del laboratorio fa parte anche un piccolo impianto didattico per la preparazione della birra. Contrariamente a quanto si può ritenere, questo tipo di produzione nella nostra provincia non è una novità: a cavallo tra '800 e '900 si contavano infatti, nell'allora Welschtirol, una quindicina di stabilimenti di produzione. Da qualche anno l'interesse per questo prodotto ha avuto un'impennata, soprattutto per quanto concerne le birre cosiddette artigianali, e sul territorio si contano ormai circa dieci micro birrifici.

Le esperienze didattiche di birrificazione permettono agli studenti di venire a contatto con una filiera dove è possibile applicare competenze tecnologiche dando anche spazio alla creatività e valorizzando anche qui il prodotto locale: il luppolo che viene impiegato, per esempio, è ottenuto in un piccolo impianto nelle adiacenze dell'orto degli studenti, e dagli stessi seguito fino alla raccolta. Il malto viene invece acquistato da un produttore di birra locale che coltiva l'orzo in provincia di Verona. Il prossimo obiettivo sarà produrre anche il malto in Trentino in modo da riuscire, sebbene su un piccola produzione didattica, a proporre una filiera della birra trentina. ■

6

7

38 Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino. Formazione naturale
41 Esperienze di *Summer School*
45 A scuola di wine export
47 Certificazione EMAS: conquistata!

Bosco misto trafitto da un raggio di sole: la nostra realtà, variegata ed illuminata da nuove idee, proposte ed attività.

REALTÀ

Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino. Formazione naturale

Ettore Zanon *direttore dell'AAFF*
in collaborazione con Stefano Menapace *membro dell'AAFF*

DA UN PAIO D'ANNI È OPERATIVA ALL'INTERNO DELLE FONDAZIONE UNA NUOVA REALTÀ: LA SUA DEFINIZIONE FORMALE È "SCUOLA DI FORMAZIONE PERMANENTE NELLE MATERIE AMBIENTALE, FORESTALE E FAUNISTICO" ma le migliaia di utenti che già hanno partecipato alle iniziative formative la conoscono come Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino (AAFF). La scuola è stata istituita in seguito ad accordo del 24 maggio 2010 tra Provincia Autonoma di Trento e Istituto Agrario di S. Michele all'Adige - Fondazione Edmund Mach. Questa partnership tra Fondazione e Provincia ha l'obbiettivo di dare risposta alle esigenze formative dei soggetti che si relazionano (in forma sia professionale sia amatoriale) alle risorse forestali e faunistiche e al loro utilizzo sostenibile.
L'Accademia Ambiente Foreste e Fauna fa riferimento al Centro Istruzione e Formazione. La sua sede operativa è presso il BIC di Mezzolombardo.
Secondo il regolamento per l'organizzazione e il funzionamento, sottoscritto da PAT e FEM, l'attività dell'Accademia è affidata ad un Coordinatore che ne è il responsabile operativo. La valutazione delle proposte e l'approvazione del programma annuale competono invece alla Commissione di valutazione, con funzioni dì indirizzo e verifica, costituita da una rappresentanza paritetica fra Provincia e Fondazione.
La Scuola, oltre alla figura del Coordinatore, si avvale del personale tecnico e amministrativo e delle strutture del Centro Istruzione e Formazione FEM, il quale provvede all'adozione di tutti gli atti di amministrazione ordinaria e straordinaria.

Un buon inizio: già più di milletrecento corsisti all'anno

Come accennato, la "mission" dell'Accademia è soddisfare specifiche esigenze formative nelle materie ambientali forestali e faunistiche. Nel concreto, la formazione è rivolta sia ad utenti pubblici che ad utenti privati, in particolare:

a) ai Servizi provinciali, per le necessità formative dei propri dipendenti o per l'istituzione di corsi previsti dalle normative provinciali o propedeutici, anche se non obbligatori, alla partecipazione ad esami per l'accesso a professioni che operano in campo ambientale;
b) alle Associazioni operanti in campo faunistico, venatorio, ittico, ambientale per le necessità inerenti il sostegno di esami

in questa pagina
1. Materiale Expo Riva caccia e pesca 2013.

nella pagina a lato
2. Uscite di osservazione.

La formazione per i cacciatori

Quella dei cacciatori è una delle categorie che maggiormente fruiscono delle opportunità formative proposte dall'Accademia; proprio per questo, in collaborazione con il Servizio Foreste e Fauna della PAT e in convenzione con l'Associazione Cacciatori Trentini, vengono attivati:

- Corsi di preparazione per l'esame di abilitazione all'esercizio venatorio
- Corsi di preparazione per l'esame di abilitazione alla qualifica di "Esperto Accompagnatore" (Corso Base e Corso Avanzato)
- Corsi di abilitazione per il controllo della specie cinghiale

Nel 2012 sono stati attivati complessivamente 17 corsi, per un totale di 697 partecipanti.

abilitanti all'esercizio di attività dilettantistiche o sportive previsti dalla normativa provinciale;

c) ad altri utenti pubblici e privati della provincia di Trento.

AD OGGI L'ACCADEMIA HA REALIZZATO O HA PARTECIPATO ALLA REALIZZAZIONE DI INIZIATIVE FORMATIVE dedicate al personale dei Servizi provinciali (Corpo Forestale) e altre dedicate a figure tecniche professionali. Ma, in termini quantitativi, la grande maggioranza degli utenti - già oltre 1300 nel 2012 - è attualmente rappresentata da cacciatori e pescatori.

Le lezioni si svolgono in diversi casi presso il BIC di Mezzolombardo, dove AAFF dispone di due aule ben attrezzate. Tuttavia, buona parte dell'offerta formativa, nella volontà di facilitarne l'accesso, è proposta direttamente sul territorio. A volte i percorsi formativi prevedono poi uscite in natura, laboratori o esperienze da realizzare all'esterno. L'Accademia opera anche avvalendosi di una convenzione con l'Ente Gestore della caccia in provincia di Trento. Sulle materie ittiche è essenziale la collaborazione con le varie Associazioni presenti sul territorio, che sono partner protagonisti nelle attività formative. Per iniziativa dell'Accademia è stato anche costituito un Gruppo di lavoro sulla didattica della pesca, al quale partecipano attivamente e proficuamente diversi rappresentanti del mondo alieutico trentino (Federazione Pescatori Trentini e Unione Pescatori del Trentino).

2

PER SAPERNE DI PIÙ

Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino
Coordinatore Dr Ettore Zanon
Staff Stefano Menapace
Commissione di Valutazione
Rizzoli Dr. ssa Annapaola (Responsabile Gruppo Ricerca Ecologia Animale CRI - FEM)
Artuso Prof. Ivano (Coordinatore Istruzione Secondaria Professionale CIF - FEM)
Zanin Dr. Maurizio (Dirigente Servizio Foreste e Fauna - PAT)
Giovannini Dr. Ruggero (Direttore Ufficio Faunistico - PAT)

La formazione per i pescatori

L'accademia, in stretta collaborazione con le Associazioni Pescatori presenti sul territorio della Provincia di Trento, gestisce diversi aspetti dei corsi di abilitazione all'esercizio della pesca.
Un obbiettivo per il futuro è il costante miglioramento dei percorsi formativi, l'implementazione di altre iniziative divulgative e la produzione di materiale didattico e divulgativo come già avviene per la caccia. Nel 2012 l'Accademia ha partecipato con le Associazioni alla realizzazione di 8 corsi, per un totale di 651 partecipanti.

Non solo abilitazioni...

L'attività dell'Accademia è, come visto, concentrata sulla realizzazione di specifici percorsi formativi e abilitativi, per le varie figure, quali sono previsti dalla normativa provinciale. Ma non si esaurisce in questi.
Sono infatti attivate, compatibilmente con le risorse disponibili, anche altre iniziative di formazione, informazione, divulgazione e sensibilizzazione. Solitamente si tratta di interventi puntuali o articolati su qualche serata, con libero accesso degli interessati, organizzati sul territorio. In pratica l'Accademia è richiesta o si propone per incontri tematici nella materie di competenza.
Un'iniziativa che ha riscosso particolare successo è il Workshop "Dalla Foresta Alla Cucina", dedicato all'igiene, qualità e corretto trattamento delle carni di selvaggina: tre serate con veterinario, esperto di carni e infine chef. La seconda edizione (2012) è stata realizzata in collaborazione con l'ENAIP di Ossana.
È di particolare importanza anche ciò che attiene i convegni ed i seminari tecnico/scientifici, ambito nel quale si è già sperimentata un'ottima collaborazione con il CRI - Gruppo Ricerca Ecologia Animale.
Sia nell'attività formativa che in quella divulgativa è inoltre consolidato uno stretto rapporto di collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Le pubblicazioni dell'Accademia

Un'altra forma efficace per trasmettere informazioni e anche valori passa attraverso i prodotti editoriali. A questo scopo vengono realizzate delle pubblicazioni, sia in formato cartaceo che digitale, legate a tematiche attuali e sensibili nel contesto ambientale, faunistico, ittico e venatorio. Il layout utilizzato finora è quello di un opuscolo con veste grafica attrattiva.
Le pubblicazioni realizzate sino ad oggi:
Collana "Quaderni dell'Accademia Foreste e Fauna del Trentino"
2011 - Perché la caccia: "Prelievo sostenibile, etica venatoria, società"
2012 - Armi a caccia: "Gestire correttamente e in sicurezza le armi per l'attività venatoria"
2013 - Il manifesto di Riva - "La ricerca degli ungulati feriti con l'ausilio del cane"

in basso
3. Workshop - Dalla Foresta alla Cucina.

nella pagina a lato
4. Gestione del vigneto.

Esperienze di *Summer School*

Summer School *di Viticoltura ed Enologia 2013: una nuova iniziativa di alta formazione dedicata agli studenti del corso di laurea Interateno*

Massimo Bertamini
responsabile Dipartimento istruzione post secondaria e universitaria

NON FERMARSI MAI NEL PROPORRE NUOVE INIZIATIVE DI ALTA FORMAZIONE, QUESTO È SEMPRE STATO IL NOSTRO MOTTO! Ed ecco, quest'anno, spuntare dal cilindro la prima edizione della *Summer School* di Viticoltura ed Enologia. Questa iniziativa era stata, in verità, programmata da qualche anno, precisamente da quanto è sorto il nuovo corso di laurea interateneo, operativo dal 2012. La collaborazione tra FEM e gli atenei di Udine e di Trento ha, infatti, come obiettivo primario quello di creare una stretta sinergia tra le competenze accademiche e quelle di ricerca e sperimentazione al fine di offrire agli studenti delle opportunità formative uniche. Cosa si poteva fare di meglio allora se non organizzare un periodo intensivo di attività presso il Campus di San Michele?

In questa prima edizione la proposta è stata rivolta ai 97 studenti frequentanti il secondo anno del Corso di Laurea Interateneo in Viticoltura ed Enologia, nelle prossime edizioni non è esclusa la possibilità di aprire le iscrizioni a quanti sono interessati alle tematiche trattate. Fin da subito il primo problema da affrontare è stato quello di far quadrare l'esigenza di organizzare corsi e seminari molto pratici, con tanta attività di laboratorio, campo e degustazione a fronte di un elevato numero di studenti partecipanti. Solo grazie alla disponibilità dei colleghi ricercatori, tecnologi, tecnici è stato possibile trovare una soluzione ottimale. In sostanza i corsi sono stati ripetuti quattro volte a piccoli gruppi di studenti. Altro aspetto problematico è stato quello di far capire agli studenti che un periodo di *full immersion* nell'attività del Campus FEM sarebbe stato molto utile per la loro formazione, anche se questo coincideva con il termine ufficiale dei corsi e con il periodo di esami.

4

Un programma intenso di attività

Per permettere la completa disponibilità dell'ospitalità presso le strutture del Convitto la *Summer School* è stata organizzata al termine delle lezioni della scuola superiore a partire dal 17 giugno e fino al 28 giugno. Tutti gli studenti che ne hanno fatto richiesta sono stati così ospitati presso il Convitto, con la disponibilità della mensa per colazione, pranzo e cena. Per rendere più completa l'offerta sono state organizzate iniziative serali sia sportive (disponibilità campo da calcio, palestra per pallavolo) sia culturali (organizzazione uscite a Trento in occasione della feste vigiliane).

in basso

5. Gruppo degli studenti della Summer School V&E 2013.

nella pagina a lato

6. L'attività di controllo in laboratorio dei fitofagi della vite.

7. Gli studenti della Summer School alle prese con l'estrazione del DNA per l'identificazione varietale.

MA È STATA L'ATTIVITÀ DIDATTICA IL FATTORE CARATTERIZZANTE E QUALIFICANTE. GLI OBIETTIVI ERANO QUELLI DI PERMETTERE AGLI STUDENTI del secondo anno del corso di laurea Interateneo di Viticoltura ed Enologia di frequentare dei seminari intensivi con attività di laboratorio, di cantina, di campo e degustazione vini, e che riguardassero approfondimenti sulle tematiche del corsi frequentati il secondo semestre ad Udine. Come già detto le modalità operative hanno previsto la realizzazione di seminari e attività di laboratorio gestite a piccoli gruppi di massimo 25 persone. Tutto questo per 8 ore al giorno (4 mattina + 4 pomeriggio) per 5 giorni la settimana (80 ore totali per gruppo, 320 ore complessive in 10 giorni di lezione).

I corsi integrativi attivati, e relativi Crediti Formativi Universitari (CFU) sono stati i seguenti:

1) **Enologia I**

Corso integrativo di Tecnica enologica (ed analisi sensoriale) 1 CFU

- Analisi sensoriale o degustazione tecnica?
- La variabilità nei vini enologicamente inducibile;
- La variabilità aromatica nell'invecchiamento e rispetto al contesto climatico;
- La degustazione tecnica e l'individuazione di flavours e off-flavours come strumento di indirizzo agronomico e tecnologico.

2) **Protezione della vite**

Corso integrativo di Entomologia viticola 1 CFU

- Acarologia: campionamento in campo, preparazione e riconoscimento in laboratorio;
- Cicaline ed affini: campionamento in campo, riconoscimento in laboratorio anche con l'ausilio di scatole entomologi-

6

7

che, proiezione filmati sulla comunicazione vibrazionale;

- Altri fitofagi della vite: minatori fogliari, tignole, cocciniglie, coleotteri..., riconoscimento mediante materiale prelevato in campo e scatole entomologiche dei diversi stadi di sviluppo, illustrazione dei loro principali caratteri utili al riconoscimento e correlati al tipo di danno causato;
- Biodiversità: campionamento nel vigneto (sfalciato e non) e nelle aree prossimali sia sulla vegetazione che nel terreno, identificazione in loco e in laboratorio delle principali specie di insetti, con particolare riferimento agli organismi utili.

Corso integrativo di Patologia della vite 1 CFU

- La peronospora e la muffa grigia: campionamento in campo, preparazione e riconoscimento in laboratorio, la resistenza indotta, i biofungicidi, prove di efficacia in campo;
- L'oidio della vite: campionamento in campo, riconoscimento in laboratorio, parassitizzazione dell'oidio da Ampelomyces quisqualis, riconoscimento in laboratorio;
- Le malattie del legno della vite: riconoscimento e diagnosi, tecniche di difesa, gli organismi endofiti della vite, tecniche di identificazione;
- La salute del suolo: microrganismi benefici e dannosi; tecniche di campionamento e di analisi, isolamento e riconoscimento degli organismi, biofungicidi contro i patogeni del suolo.

3) **Viticoltura II**

Corso integrativo di Tecnica viticola 1 CFU

- Gestione della potatura verde: ripasso fisiologia vite; nutrizione ed equilibrio vegeto produttivo; spollonatura meccanica, manuale e chimica; tempistica; scacchiatura, diradamento dei germogli: preparazione della vite e tempistica; sfogliatura manuale e meccanica vantaggi svantaggi epoca...; cimatura sì o cimatura no; se si quante volte e a quale epoca;
- Come "misurare la febbre" alla vite: la temperatura fogliare come indicatore dello stato fisiologico della pianta e dell'effetto combinato della temperatura dell'aria, della radiazione incidente e della traspirazione, controllata dall'apertura degli stomi. Effetti dell'orientamento dei filari e della gestione della chioma sulla temperatura fogliare e dei grappoli;
- Quanti vigneti nello stesso vigneto: valutazione dello stato vegeto-produttivo con rilievi strumentali non distruttivi. Descrizione della variabilità interna del vigneto mediante rilievo dell'indice NDVI. Rilievi puntuali a fini sperimentali (Spectrosense Skye 2+) e misure sull'intero vigneto *(Trimble Greenseeker Handheld)* con relativa redazione di mappe di vigore per applicazioni pratiche. Riconoscimento di carenze-eccessi nutrizionali, valutazione del colore della vegetazione tramite misure SPAD;
- Riconoscimento dei vitigni con test del DNA: procedura di laboratorio per di riconoscimento basato sull'analisi dei marcatori del DNA (gli studenti hanno potuto portare dei campioni di vite, mantenuti anonimi, al fine di identificarne il vitigno).

4) **Introduzione al lavoro scientifico 1 CFU**

- Seminario A): aspetti generali, metodologia scientifica, i piani sperimentali, principi di metodologia statistica;
- Seminario B): ricerca bibliografica, compilazione lavoro scientifico, le citazioni bibliografiche e la stesura della bibliografia;
- Seminario C): esercitazioni sulla ricerca bibliografica e consultazione di banche dati.

OGNI QUATTRO ORE DI ATTIVITÀ, AL TERMINE DELLA MATTINA E DEL POMERIGGIO, AGLI STUDENTI è stato somministrato un doppio questionario: uno per valutare il loro apprendimento, un secondo per valutare, da parte loro, la qualità della didattica, dei servizi e delle strutture.

SUL SITO DEDICATO ALL'INIZIATIVA ED ALLESTITO SUL PORTALE FEM (http://eventi.fmach.it/Summerschool-VE) sono sempre state riportate, in tempo reale, tutte le informazioni necessarie agli studenti per iscriversi ai corsi e conoscere le attività che si sarebbero svolte. Per meglio mantenere i legami con gli studenti, ancora nel mese di maggio è stata creta una pagina facebook https://www.facebook.com/pages/Summer-School-Viticoltura-ed-Enologia-2013-17-28-giugno/366113543499087, durante la realizzazione dei corsi è stato attivato un secondo sito, prettamente didattico, https://sites.google.com/a/fmach.it/summer-school-v-e-2mila13 sul quale gli studenti hanno potuto scaricare i materiali messi a disposizione dai docenti.
La seconda parte del mese di giugno 2013, presso il palazzo della Ricerca e Conoscenza, è sicuramente stato un periodo frenetico ed intenso; quasi cento studenti hanno interagito con l'ambiente della ricerca e della sperimentazione del Campus FEM. L'esperienza acquisita ci permetterà di progettare le prossime edizioni della Summer School, con ancora maggiore efficienza ed efficacia, sempre con l'obiettivo primario di permettere agli studenti di acquisire nuove conoscenze, competenze ed abilità.

L'INTENSA ATTIVITÀ HA RICHIESTO IL COINVOLGIMENTO DI NUMEROSI RICERCATORI, TECNOLOGI, TECNICI, DOTTORANDI che operano presso il Centro di Ricerca ed il Centro di Trasferimento Tecnologico FEM, ma anche colleghi della biblioteca e del Centro di Istruzione e Formazione. Tutti hanno collaborato con entusiasmo e grande sollecitudine. Le disponibilità, presso il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza, di moderni ed attrezzati laboratori, nonché di aule didattiche, sale di degustazione e analisi sensoriale, ma anche serre, vigneti, campi sperimentali hanno sicuramente fatto la differenza ed offerto agli studenti occasioni uniche e irripetibili di formazione e di esperienza diretta.

8

in questa pagina

8. Studenti impegnati nelle diverse attività di laboratorio.

nella pagina a lato

9. Il gruppo di studenti al termine delle lezioni del primo corso di Wine Export Management; a queste hanno fatto seguito gli stage aziendali.

10. La sede dei corsi è stata la prestigiosa nuova struttura del palazzo della Ricerca e della Conoscenza dove opera il Dipartimento di Istruzione post secondaria e universitaria del Centro Istruzione Formazione FEM.

A scuola di wine export

Lorenzo Tonina
ITP e corsi agricoli FEM

NEL 2013 È NATA, PRESSO IL DIPARTIMENTO DI ISTRUZIONE POST SECONDARIA E UNIVERSITARIA, UNA NUOVA PROPOSTA FORMATIVA che, già al primo anno di vita, ha creato grande interesse tra i neolaureati, ma anche tra le aziende, molte delle quali hanno collaborato alla realizzazione. Sono state, infatti, numerose le testimonianze di responsabili commerciali di primarie aziende vitivinicole nazionali che hanno offerto la propria esperienza al servizio di queste future leve del settore. Il corso di Wine Export Management, così è stato chiamato, è stato attivato partendo dalla costatazione che attualmente mancano persone preparate per il ruolo dell'export manager nel settore vinicolo.

IL CORSO, CHE DAL 17 GENNAIO 2014 VEDRÀ LA PARTENZA DELLA SECONDA EDIZIONE, mira alla formazione di export manager nel settore vinicolo ed è indirizzato a neolaureati, imprenditori del settore, addetti commerciali del settore vitivinicolo o dei beni di lusso o dei beni di consumo che ambiscano ad acquisire o migliorare competenze nella gestione dell'export del vino. Il corso propone lezioni, testimonianze di protagonisti del settore e numerose esercitazioni, in modo da fornire al partecipante sia solidi fondamenti teorici sia esempi pratici che lo aiutino a svolgere il suo ruolo con successo. Gli obiettivi formativi prevedono che al termine del percorso il corsista acquisisca specifiche competenze, quali:

- Saper ricercare, selezionare e gestire una rete distributiva;
- Saper comunicare, sia come vendite sia come promozione e immagine, i prodotti dell'azienda a tutti i tipi di pubblico.

9

10

- Saper programmare, coordinare e controllare le attività commerciali export in relazione agli obiettivi dell'azienda.
- Saper leggere e impostare budget commerciali, analizzare le statistiche di vendita, calcolare i costi e interpretare i dati di mercato.

Studenti da tutt'Italia e dall'estero

La proposta del primo corso è partita nel settembre 2012, erano previsti 20 posti e in pochi giorni le domande ricevute sono state una cinquantina. Si è subito notato che questa figura professionale interessava ai neolaureati, indipendentemente dal loro precedente percorso di studio. I candidati prevenivano da tutt'Italia, alcuni anche dall'estero (USA, Ucraina). Nelle selezioni dei candidati è stata data molto importanza alla conoscenza della lingua inglese, dal momento che questa figura professionale deve interfacciarsi con il mondo economico a "livello globale". Il corso era articolato in moduli di due giornate ciascuno, svolti di venerdì e sabato, per un totale di sedici giornate, seguiti da un periodo di stage presso aziende vinicole nazionali dotate di settore export.

I contenuti frontali hanno riguardato tematiche relative agli aspetti normativi e allo scenario del mercato vitivinicolo internazionale, fino a toccare argomenti più marcatamente gestionali come il budget commerciale, il coordinamento degli importatori, la creazione di un brand e i canali distributivi. Le lezioni si sono svolte in aula presso la nostra Fondazione, completate poi da una serie di presentazioni e interventi da parte di manager che hanno portato casi di studio relativi ad aziende di rilievo nazionale sul tema dell'export e delle sue ricadute in termini di business.

Le aziende "testimonial" sono state selezionate assegnando a ognuna un'area geografica economico-strategica dal punto di vista della domanda commerciale; per cui c'era la rappresentanza per l'export con l'area tedesca, quella con i Paesi del Nord Europa, quella inglese, quella con gli Stati Uniti, con la Cina, i Paesi dell'Est e con altri Paesi emergenti, in modo tale che gli studenti avessero casistiche diverse ma reali, raccontate in prima persona da manager operativi nel settore. L'adesione da parte delle aziende vinicole è stata subito molto incoraggiante, con nomi di primaria importanza a livello nazionale come Frescobaldi, Antinori, Masi, Cavit, Ricasoli, Santa Margherita e Mezzacorona. Le ore frontali sono state circa 130, mentre la parte di stage variava da 3 a 6 mesi, in funzione della disponibilità delle aziende. Nei moduli didattici sono stati sviluppati i seguenti temi:

- Il settore del vino: cenni storici e situazione attuale;
- Normativa del settore vino in Italia e nella U.E;
- Scenario viticolo italiano e mondiale: produzione, consumi e tendenze;
- Cenni di viticoltura ed enologia;
- Vitienologia internazionale e tipologie di vini (con degustazione);
- Come si costruisce una gamma di prodotti;
- Come s'imposta un brand;
- I canali distributivi;
- Ricerca e gestione degli importatori e dei distributori;
- Come si costruisce un prezzo export;
- Budget commerciale: impostazione e controllo;
- Come fare una presentazione dell'azienda e dei prodotti;
- Come impostare e affrontare una fiera commerciale;
- Le leve della comunicazione;
- Principi generali di organizzazione aziendale;
- Comportamento organizzativo: partecipare e guidare una riunione commerciale.

I CORSISTI HANNO REALIZZATO GLI STAGE A PARTIRE DALLA TARDA PRIMAVERA e li hanno proseguiti per il resto dell'anno. L'otto novembre, in occasione del IV seminario di marketing internazionale del vino, sempre presso FEM, sono stati consegnati gli attestati ai primi 20 frequentanti.

Il bilancio del corso e la nuova edizione 2014

È ancora presto per fare un bilancio complessivo del primo corso, l'esperienza degli studenti durante l'attività di stage è stata molto positiva ed apprezzata sia dagli stessi sia dalle aziende ospitanti. Ora la prova dei fatti si avrà con le effettiva capacità dei corsisti di inserirsi nelle aziende per assumere il ruolo per cui si sono formati. Non bisogna comunque dimenticare che esiste anche un discreto numero di studenti che si è avvicinato al corso partendo dall'idea di sviluppare in proprio questo mestiere, o perché ha alle spalle un'azienda famigliare o perché vuole lanciarsi in un'attività di consulenza professionale in questo specifico ambito. Anche in base alle loro esperienze sarà possibile calibrare meglio le future edizioni.

La seconda edizione è già comunque prevista e partirà, come anticipato, nel gennaio 2014. L'iscrizione al corso costa 1800,00 €, sono previste 4 borse di studio di 1000,00 € per ex allievi della Fondazione.

Certificazione EMAS: conquistata!

Michele Covi
responsabile Dipartimento qualificazione professionale agricola

DOPO UN LUNGO PERCORSO DURATO CIRCA 3 ANNI, IL CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE DELLA FONDAZIONE EDMUND MACH HA CONSEGUITO DAPPRIMA LA CERTIFICAZIONE AMBIENTALE ISO 14001 dall'ente di certificazione Certiqualiy e quindi la registrazione EMAS del proprio sistema di gestione ambientale. La nuova certificazione si affianca alla certificazione qualità ISO 9001 che la scuola ha ottenuto più di 10 anni fa, nel 2001.

La Registrazione Emas rappresenta il massimo impegno che un ente, pubblico o privato, può assumere verso la propria comunità di riferimento per il perseguimento di una politica di sviluppo sostenibile. L'adozione di un tale standard di riferimento comporterà la programmazione e l'attuazione di specifici interventi tesi ad accrescere la cultura e la sensibilità ambientale, a monitorare e ridurre i consumi energetici ed idrici, a favorire acquisti verdi e meno impattanti sull'ambiente, a garantire il rispetto della normativa ambientale.

Il progetto di certificazione del comparto scolastico è stato finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento, nell'ambito di un programma di promozione ambientale rivolto ad alcune scuole trentine.

Dopo l'Istituto La Rosa Bianca di Cavalese e l'Istituto Fontana di Rovereto, anche il Centro Istruzione e Formazione della FEM può fregiarsi del marchio che attesta particolare attenzione alla riduzione dell'impatto ambientale dell'attività scolastica. Del resto, non poteva mancare un percorso ambientale di eccellenza come la registrazione Emas per un Istituto che ha fatto dell'eccellenza nella formazione una delle principali prerogative della propria esistenza, concretizzando l'impegno nei confronti dell'ambiente, già manifestato dalle proprie attività istituzionali.

L'OBIETTIVO RAGGIUNTO COSTITUISCE ORA UNA SFIDA PER LA SCUOLA CHE DOVRÀ PERSEGUIRE SPECIFICI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO contenendo il consumo di carta, di toner, di energia elettrica, controllando e riducendo i rifiuti, ma soprattutto stimolando una spiccata sensibilità ambientale negli studenti, futuri tecnici ed agricoltori. ■

Certificato di Registrazione
Registration Certificate

EMAS

Centro Istruzione e Formazione - Fondazione Edmund Mach
Via Edmondo Mach, 1
38010 San Michele dell'Adige (TN)

N. Registrazione: IT-001591
Data di registrazione: 24 luglio 2013

ISTRUZIONE SECONDARIA DI FORMAZIONE GENERALE
GENERAL SECONDARY EDUCATION
NACE: 85.31

Questa Organizzazione ha adottato un sistema di gestione ambientale conforme al Regolamento EMAS allo scopo di attuare il miglioramento continuo delle proprie prestazioni ambientali e di pubblicare una dichiarazione ambientale. Il sistema di gestione ambientale è stato verificato e la dichiarazione ambientale è stata convalidata da un verificatore ambientale accreditato. L'organizzazione è stata registrata secondo lo schema EMAS e pertanto è autorizzata a utilizzare il relativo logo. Il presente certificato ha validità soltanto se l'organizzazione risulta inserita nell'elenco nazionale delle organizzazioni registrate EMAS.

This Organization has established an environmental management system according to EMAS Regulation in order to promote the continuous improvement of its environmental performance and to publish an environmental statement. The environmental management system has been verified and the environmental statement has been validated by a accredited environmental verifier. The Organization is registered under EMAS and therefore is entitled to use the EMAS Logo. This certificate is valid only if the Organization is listed into the national EMAS Register.

Roma, 24 luglio 2013
Certificato valido fino al: 21 febbraio 2016

Comitato Ecolabel - Ecoaudit
Sezione EMAS Italia
Il presidente
Pietro Canepa

50 Un romanzo visto da vicino: *Tetano*
51 Quando la storia prende vita
53 Esperienza formativa estiva presso l'orto - giardino didattico
55 Un progetto di agricoltura sociale: *III A* e *III B* OTA si cimentano
57 Dolce come il miele
59 Costruiamo percorsi di pace
62 Progetto Comenius: partenariato fra scuole agrarie europee
68 Le ripercussioni dei cambiamenti climatici in viticoltura
72 Be the change you want to see
76 L'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente: un pezzo di storia di San Michele
88 Biodiversamente Consapevoli: progetto didattico multidisciplinare

Calliandra twedii Benth. (Fabaceae).

Il fascino di questo esotico fiore risiede nell'armonica bellezza che ciascuno stame fiammeggiante dona all'insieme...così come avviene con i Protagonisti del nostro Istituto.

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

Un romanzo visto da vicino: *Tetano*

Alessandra Lucianer
responsabile Biblioteca

L'ATTIVITÀ DI PROMOZIONE DELLA LETTURA CHE LA BIBLIOTECA PROPONE OGNI ANNO ATTRAVERSO LA PRESENTAZIONE AGLI STUDENTI DI ROMANZI E RACCONTI DI QUALITÀ, quest'anno si è arricchita grazie all'incontro con un autore.
Sabato 16 febbraio 2012 Alessio Torino (1975), docente di letteratura latina all'Università di Urbino e studioso di Plauto, ha incontrato i ragazzi del triennio in aula magna, mentre alcune classi erano collegate in videoconferenza dalla sala convegni del Convitto.

Oggetto del confronto il romanzo *Tetano*, un romanzo di formazione (vincitore del Premio Lo Straniero 2012) presentato nella rassegna autunnale della biblioteca e che le 12 classi aderenti al progetto (240 studenti e 5 docenti) avevano letto nei mesi successivi. Tetano è il soprannome di un ragazzo che vive in un piccolo paese dell'Appennino umbro-marchigiano, cui è stata nascosta la morte del padre con un'enorme bugia collettiva che ne condiziona profondamente la crescita e la possibilità di relazioni.
Durante l'estate Tetano si unisce a un gruppo di amici nel progetto di una grande impresa: costruire una zattera per solcare il fiume che scorre poco distante, in una natura ancora selvaggia, eppure ricca di misteri e presenze pericolose. La costruzione della zattera e il breve viaggio che ne segue assumono un significato simbolico che trascende l'avventura estiva e che segnerà i giovani per tutta la vita.
Lo stesso paesaggio, solo apparentemente conosciuto, diventa protagonista e rappresenta un luogo da attraversare per conoscersi e trovare se stessi, attraverso il riconoscimento e l'accettazione della verità. Il dolore e la fatica, ma anche le amicizie e alcune presenze adulte pazienti e amorevoli sono necessarie per diventare grandi.

ALESSIO TORINO NELL'INCONTRO CON GLI STUDENTI NON SI È SOTTRATTO AL CONFRONTO. Molte le domande personali e incalzanti, gli spunti di riflessione, qualche obiezione; attraverso un dialogo vivace e mai banale i ragazzi hanno approfondito la figura del protagonista e il suo percorso di crescita nella realtà di un piccolo paese, del tutto simile a qualche realtà delle nostre montagne. Hanno sollecitato Torino a riconoscere tratti autobiografici e riferimenti letterari, hanno chiesto ragione delle scelte stilistiche più originali, hanno intuito la fatica e insieme la bellezza della scrittura, che offre al lettore attento la possibilità di diventare parte della storia, nel confronto tra se stessi e il protagonista del romanzo, un ragazzo che faticosamente diventa uomo.
È stato un incontro davvero stimolante, con un autore vero, uno scrittore colto, raffinato e insieme estremamente disponibile e aperto.
Una bella esperienza per tutti! ■

sopra

1. Alessio Torino presentato dalla dott.ssa L. Zadra nell'Aula Magna della FEM.

nella pagina a lato

2. Andrea Castelli presenta il suo recital.

Quando la storia prende vita

Daniela Zanetti
docente di Materie letterarie

INUTILE ILLUDERSI, LA STORIA, INTESA COME DISCIPLINA SCOLASTICA, NON PIACE ALLA MAGGIOR PARTE DEI NOSTRI STUDENTI: troppe date (le stesse che si ripetono, ostinate, in una nebulosa linea del tempo con un avanti e un dopo Cristo), troppi nomi (decine di re omonimi, infiniti Concili, Diete, trattati con riferimento alla stessa identica città), troppe guerre (con relativi numeri di morti, feriti, armi, perdite), troppa religione (un'infinità di pontefici che ficcano il naso un po' ovunque, distinti tra loro unicamente da cifre romane).

La Storia non piace quindi, o forse fa paura, perché è lontana, lenta, ripetitiva, con corsi e ricorsi che confondono e un po' fanno vergognare l'uomo che, sordo e cieco, ripete pedissequamente sempre i medesimi errori.

Accanto però alla Storia ufficiale, quella delle date, dei nomi, delle guerre, della religione, accanto a quella dei grandi re e dei grandi stati, c'è la microstoria dei singoli uomini, quelli che attraversano gli eventi e li vivono sulla propria pelle, quelli che non trovi nei manuali e nelle enciclopedie, quelli che subiscono epocali mutamenti e molto spesso ne vengono schiacciati, quelli che affrontano qualcosa di grande e poi tornano alla normalità della loro vita, alla quotidianità dei loro gesti.

Queste microstorie si innestano nella Grande Storia, alle volte si confondono con essa, altre volte vi si annullano, altre ancora la sovrastano e la riducono a semplice sfondo. Sono micro storie straordinariamente vive, che appassionano, interessano, ti restano dentro, finiscono un po' con l'appartenerti.

2

DA QUALCHE ANNO, ANDREA CASTELLI, NOTO ATTORE E DOPPIATORE TRENTINO, INCONTRA GLI STUDENTI delle classi Quinte allo scopo di far rivivere proprio queste piccole storie; con competenza, da grande conoscitore delle vicende storiche quale lui è, si è trasformato di volta in volta davanti agli occhi dei nostri ragazzi in una serie di personaggi che la Storia non l'hanno studiata, ma l'hanno vissuta in prima persona.

È stato quindi l'emigrante trentino che lascia tutto quel poco che conosce e possiede per cercar fortuna in *Merica*; ha riportato in vita, leggendo le lettere malinconiche e struggenti, in un italiano piegato alla forma del dialetto delle nostre valli, l'esistenza di sacrifici e stenti che i nostri nonni, zii, cugini, hanno dovuto

affrontare, molto spesso senza la prospettiva di un ritorno o di poter riabbracciare i propri cari. Ha letto le loro parole, che narravano di vendemmie, di nostalgia per la propria terra, di fiducia nelle piccole cose, di ricordi, di desideri. Con il sorriso sulle labbra ha riportato piccoli aneddoti, come quello del colono trentino che si trova davanti ad una tigre e per difendersi ha in mano solo un rastrello.

È stato anche Andreas Hofer, oste in un piccolo maso del Tirolo, che per caso si è trovato a comandare il piccolo esercito che metterà nel sacco quello molto più organizzato del grande Napoleone; si è mutato contemporaneamente nel vicino di maso invidioso, che l'ha venduto ai Francesi e proprio per questo ne ha fatto un eroe, lui che voleva solo fare l'oste, servir polenta agli avventori, condurre una vita mite e onesta.

È diventato poi l'alpino sulle vette delle Dolomiti, sottoposto a sforzi che adesso sarebbero ritenuti inaccettabili, l'eroe per caso che, improvvisando, cattura da solo un manipolo di soldati tedeschi, oppure il calabrese che nulla sa di neve, inverni alpini, freddo, ma compie ugualmente il suo dovere fino in fondo, morendo per una Patria di cui in realtà non sa proprio nulla, oppure ancora il soldato sudtirolese che in trincea prendeva calci dagli Austriaci per il suo essere italiano, mentre di ritorno dalla Russia, finita la guerra, i calci li prendeva dagli Italiani perché considerato tedesco (roba da creare una crisi d'identità senza precedenti, se non si stesse parlando del tenace popolo trentino).

È stato anche Cesare Battisti, il controverso eroe-traditore che, con lucidità e abnegazione alla sua causa, rivive le ultime, toccanti ore prima di venir giustiziato: Andrea non dà vita all'ideologia politica, bensì ad un uomo davanti alla sua coscienza, ai suoi ideali, alla sua anima.

SI TRASFORMA SUCCESSIVAMENTE NEL MILITARE IN RUSSIA CHE LANCIA UNA SCATOLA DI CARNE scambiandola per una bomba a mano, ma incredibilmente si salva e torna a casa. Con ironia ha impersonato anche lo zio aviatore, coinvolto nel secondo conflitto mondiale, accompagnato sempre dalla preoccupazione dei familiari (*"Me racomando, vola pian e sta bas!"* gli ripeteva in continuazione la madre).

I nostri studenti, affascinati, a queste microstorie si sono appassionati, ne sono rimasti coinvolti, le hanno ricordate, perché profumano di vita, vengono espresse attraverso un linguaggio che è quello della loro terra, delle loro origini.

Dopo ogni incontro, in classe diventava più semplice avere una visione d'insieme degli eventi storici, perché gli spunti e gli agganci offerti da Andrea sono stati davvero molti, come pure gli elementi di riflessione e di rielaborazione critica; più semplice diventava comprendere le dinamiche generali alla base dei rapporti causa-effetto che regolano le vicende umane, dal momento che, dando vita ai suoi personaggi, Andrea è stato in grado di mostrare difficoltà, ricadute e conseguenze nelle singole vite.

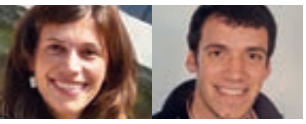
Invariabilmente, dopo ogni incontro, qualche studente mi apostrofava sorridendo con la medesima battuta:

"Non si offenda prof, ma la Storia è così che dovrebbe essere insegnata!"

Offendermi? No, assolutamente no, posso solo ringraziare Andrea per l'amicizia che ci dimostra e per esser riuscito ad avvicinare i nostri ragazzi ad una materia non certo immediata, ma che fa parte di noi e di cui noi, sempre, magari inconsapevolmente, facciamo parte. ■

3

Esperienza formativa estiva presso l'orto - giardino didattico



Martina Piotto, Gianluca Zadra
insegnanti tecnico-pratici di Ortofloricoltura

NEL CORSO DELL'ESTATE 2013 HA PRESO AVVIO L'ESPERIENZA FORMATIVA PER LA GESTIONE DELL'*ORTO - GIARDINO DIDATTICO* del Centro Istruzione e Formazione, che ha permesso la coltivazione di diverse specie orticole e lo svolgimento di lezioni a carattere tecnico pratico.

L'iniziativa ha coinvolto prevalentemente gli studenti dell'Istruzione e Formazione Professionale dei percorsi TIA (Tecnico Imprenditore Agricolo) e OTA (Operatore Tecnico Agricolo) delle classi seconde e terze, nel periodo compreso tra giugno e agosto.

L'appezzamento in oggetto ha un'estensione pari a circa 3.000 m^2 ed è ubicato in località Campi tra le palazzine della ricerca e il frutteto didattico, davanti alla scuola elementare di San Michele all'Adige.

4

5

nella pagina a lato

3. Andrea Castelli nell'aula magna del Convitto.

sopra

4. Gruppo di studenti tirocinanti con docente.

5. Allestimento baulatura per la realizzazione dell'aiuola pacciamata.

Tale progetto è nato per due scopi principali:

- **Valenza didattica**
  Acquisizione da parte degli studenti di nuove competenze e capacità manuali, mettendo in pratica quanto studiato in periodi impossibili per la coltivazione e condizioni meteo.
- **Gestione vera e propria**
  La stagione estiva è il momento in cui le specie orticole si sviluppano maggiormente e richiedono le cure colturali necessarie, sono state portate a termine le coltivazioni iniziate in primavera in orario scolastico con la semina e il trapianto.
- **Collegamento con corso ALI**
  La collaborazione con i docenti di trasformazione vegetale consentirà la valorizzazione dei prodotti orticoli ottenuti nell'orto didattico, grazie alla trasformazione/conservazione del corso di Trasformazione dei prodotti Agroalimentari, ad esempio produzione di crauti, passata di pomodoro o pane aromatizzato.

IL TIROCINIO PREVEDEVA CHE GLI STUDENTI PARTECIPASSERO A PIÙ GIORNATE DI ATTIVITÀ in modo che potessero concretizzare e concludere le varie operazioni previste per un determinato periodo: scacchiatura e legatura delle piante di pomodoro, realizzazione di aiuole pacciamate per la messa a dimora di trapianti di orticole, raccolta dei cereali autunno - vernini come il farro, la segale e l'avena, eliminazione meccanica delle erbe infestanti, rincalzatura delle patate e degli asparagi.
Le piante coltivate quest'anno sono state: patate, mais, cereali autunno - vernini, insalate e cicorie, peperoni, melanzane, cavolo verza e cavolo cappuccio, pomodori, zucchine, cipolle e aromatiche. I prodotti freschi ottenuti sono stati venduti direttamente al mercatino interno alla Fondazione E. Mach; in parte destinati alla trasformazione e conservazione eseguita nei primi mesi di scuola dagli studenti del corso agroalimentare.
L'orto è stato coltivato senza l'esecuzione di trattamenti fitosanitari, nè diserbanti chimici, utilizzando il più possibile sistemi agro-compatibili con l'ambiente come la rotazione, la pacciamatura con film plastico e l'eliminazione delle erbe infestanti manualmente o meccanicamente. Tale pratica ha consentito di ottenere una rigogliosa crescita delle piante nei mesi estivi e una notevole produzione nei mesi autunnali.

in questa pagina

6. Scacchiatura e legatura delle piante di pomodoro.
7. Raccolta del farro.
8. Allestimento della pacciamatura con film plastico.

Un progetto di agricoltura sociale: *III A* e *III B* OTA si cimentano

Alessandro Di Martino *docente di Scienze vegetali*
Martina Piotto *insegnante tecnico-pratico*

NEL CORSO DELL'ANNO FORMATIVO 2012-2013 LE CLASSI *III A* E *III B* OTA (OPERATORE TECNICO AGRICOLO INDIRIZZI DI SPECIALIZZAZIONE: FRUTTICOLTURA, ORTOFLORICOLTURA, VITICOLTURA E ZOOTECNIA) sono state coinvolte in un'attività didattica di approfondimento rispetto al ruolo sociale dell'Agricoltura. Gli obiettivi formativi hanno riguardato lo studio dell'agricoltura sociale e degli aspetti che a vario titolo condizionano questo nuovo modo di fare Impresa agricola. Il progetto ha avuto la finalità di far conoscere agli studenti le potenzialità delle attività agricole, analizzandole non solo dal punto di vista della multifunzionalità e della diversificazione del reddito ma anche riguardo ai benefici che queste possono apportare al welfare locale. Nei distretti rurali (ad esempio, nell'agricoltura di montagna) sempre più soggetti a processi d'inurbamento spinto, l'agricoltura sociale può contribuire a garantire servizi essenziali per tali realtà.
L'innovativa interpretazione dei contesti rurali sicuramente implementerà la richiesta di operatori e tecnici che sappiano promuovere e gestire queste nuove opportunità professionali.
Tutte le attività sono state coordinate dagli insegnanti referenti (B. Cappelletti, M. Decristan, A. Di Martino, M. Piotto, M. Sicher) che hanno stimolato gli studenti a lavorare in modo cooperativo affinché potessero prendere consapevolezza di come la reciprocità del lavoro di gruppo rappresenti una risorsa importante per la capacità di problem solving.

L'ESPERIENZA FORMATIVA HA COINVOLTO I RAGAZZI IN DIVERSI MOMENTI DI APPROFONDIMENTO quali incontri svolti con figure professionali significative, visite didattiche presso realtà aziendali (locali e nazionali) e attività pratiche agricole con finalità sociale. Di seguito si fa una breve descrizione:

- Incontro con il dott. Denaro, Neuropsichiatria presso il Centro di Salute Mentale di Mezzocorona, per capire la funzione della struttura, tipo di problematiche degli utenti e come l'agricoltura può essere un'attività terapeutica.
- Incontro con l'esperto Marco Linardi che ha proposto giochi di ruolo nel gruppo per sperimentare meccanismi di collaborazione individuo-collettività.
- Visita alla serra floricola dei frati di Cles (referente Andrea Cattani) che ospita e offre lavoro ad una comunità di persone a rischio di emarginazione sociale a causa di esperienze di dipendenza o rapporti relazionali malsani: il reinserimento avviene attraverso la vita in comunità che è codificata con regole uguali per tutti e attraverso il contatto diretto con i clienti dell'azienda.

9

sopra
9. Alla Bio Fattoria Solidale del Circeo.

- Visita all'allevamento di lama ed alpaca e centro equestre dell'azienda Kaserhof, sul Renon che pratica *pet-terapy* con ragazzini di tutta Europa con disabilità, i quali sperimentano la relazione di fiducia che deve instaurarsi con gli animali.
- Visita all'azienda Agricola Sociale e Agrituristica Conca d'Oro di Bassano del Grappa che produce orticole con ragazzi autistici, i quali vivono in comunità e sperimentano percorsi terapeutici e di socializzazione al lavoro.
- Visita all'azienda Agricola Multifunzionale Acero Rosso, di Pordenone, specializzata in vivaismo ornamentale in cui gli studenti hanno potuto comprendere la complessità di gestione di un'azienda che, oltre a produrre piante, diversifica il proprio reddito con agriturismo, attività sociali e visite didattiche.
- Visita alla Biofattoria Solidale del Circeo che produce prodotti agricoli biologici e contemporaneamente si occupa di formazione e inserimento lavorativo per soggetti disabili.
- Incontro con Marco Di Stefano (presidente della struttura e della Rete Fattorie Sociali Italiane) a Roma.
- Incontro con il direttore del Villaggio SOS del fanciullo di Trento, dott. Odorizzi Giovanni, per spiegare come è nata e come opera questa realtà. A seguito di ciò si è svolta un'attività pratica di riassetto aree verdi del Villaggio, insieme ad alcuni bambini ospiti.

in questa pagina

10. Lezione con il Presidente Rete Nazionale Fattorie Sociali.

11. Al Villaggio SOS.

nella pagina a lato

12. La dolcezza del miele deriva anche dalla dolcezza con cui il fiore si apre all'ape.

GLI STUDENTI, OLTRE A PARTECIPARE ALLE SUDDETTE ATTIVITÀ, HANNO ELABORATO LE TESINE DI FINE ANNO che sono state presentate e discusse alla prova orale dell'esame di qualifica. Nella tesina ogni studente ha ideato ipotesi di progetto di attività agricola con riflessi più o meno diretti di carattere sociale, ed analizzato i punti di forza e le criticità. Il progetto è stato rappresentato con un logo (ideato dagli studenti) che è diventato la sintesi iconografica dell'esperienza formativa.

Visto l'entusiasmo, il coinvolgimento e le riflessioni emerse dai ragazzi, si conclude che la proposta è stata tarata correttamente ed accolta dagli studenti con serietà e partecipazione ed ha portato all'elaborazione di approfondimenti originali e personali.

Dolce come il miele

Luca Russo
insegnante tecnico-pratico

LA CLASSE *V B* DEL CORSO AGROINDUSTRIALE (CORSO BROCCA) NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2012-2013 HA APPROFONDITO UN'AREA DI PROGETTO riguardante lo studio del mondo delle api.

Le api esistono sulla terra da milioni di anni ed hanno da sempre giocato un ruolo biologico fondamentale nell'ecosistema garantendo, con la loro importante opera di impollinazione, la sopravvivenza di un grande numero di specie vegetali.

A tutti è noto che le api sono degli insetti che producono miele e cera; è meno conosciuto invece che le api, attraverso l'impollinazione incrociata, concorrono alla formazione dei semi e di conseguenza dei frutti delle piante.

Le api infatti sono responsabili attraverso l'impollinazione di circa il 20-25% del cibo di cui ci nutriamo. *"Gli esseri umani non potrebbero sopravvivere cinque anni alla scomparsa delle api"*, ammoniva Einstein.

GLI STUDENTI HANNO AFFRONTATO UNA PRIMA PARTE GENERALE SULLA MORFOLOGIA, SULLA FISIOLOGIA E SULLE PRINCIPALI TECNICHE APISTICHE, in particolare: la gestione dell'arnia, delle attrezzature e dei materiali. In seguito, hanno approfondito in maniera pluridisciplinare nella parte speciale, i prodotti principali dell'apicoltura come miele, cera, propoli, pappa reale, veleno e polline. Sono stati affrontati argomenti importanti come la moria delle api studiandone le malattie, poi gli effetti di alcuni agrofarmaci, i cambiamenti climatici.

Il percorso è stato strutturato in lezioni, esercitazioni, analisi chimico-sensoriali e incontri con esperti che hanno appassionato e coinvolto a vari livelli gli studenti, che si sono resi protagonisti di varie attività.

Particolarmente interessanti e significative sono state:

- la degustazione organolettica del miele trentino;
- le operazioni di smielatura;
- il sopralluogo all'alveare dell'Istituto;
- l'analisi chimiche e melissopalinologiche del miele;
- l'approfondimento della realtà delle api e degli insetticidi del settore viticolo, realizzato in occasione della giornata tecnica della Fondazione Mach;
- la conoscenza delle patologie, degli agrofarmaci e dei cambiamenti climatici importanti nell'influenzare la moria delle api (incontro tecnico con l'esperto dott. Paolo Fontana);
- l'uscita didattica ad un'azienda apistica trentina: l'azienda "Mieli Thun" di Vigo di Ton;
- le lezioni ed esercitazioni sull'apicoltura e in particolare sulla morfologia e fisiologia degli Imenotteri apoidei;
- le lezioni ed esercitazioni sulle caratteristiche chimico-organolettiche del miele e degli altri prodotti dell'alveare.

Legato all'area di progetto è stato il viaggio di fine corso che ha avuto come destinazione l'Andalusia, una regione meridionale della Spagna.
In occasione di tale viaggio gli studenti hanno avuto la possibilità di visitare, oltre ad alcune aziende agricole di indirizzo enologico e orticolo, un'importante azienda apistica situata nella zona a nord di Malaga.
L'apicoltura in Spagna è una pratica molto diffusa; infatti con i suoi 27.500 apicoltori produce circa un terzo del miele dell'Unione Europea.
L'azienda visitata è nata 30 anni fa per passione ed ora è una delle più grandi aziende della zona, possiede circa 2400 arnie con una produzione di miele che si aggira mediamente sui 30-40 mila kg all'anno destinata principalmente al mercato estero. Gli apiari, composti ognuno da circa 50-60 arnie, sono posizionati in tutta la zona circostante ad una distanza di un chilometro l'uno dall'altro.
L'azienda produce diversi tipi di miele, alcuni prodotti anche in Italia, come: miele di rosmarino, miele di timo, miele di millefiori, miele di eucalipto, miele di castagno, miele di agrumi, limone e arancia e altri mieli da noi meno conosciuti e apprezzati, come quello di avocado.
Una parte del reddito dell'azienda visitata è ottenuto attraverso la vendita di polline, molto ricercato perché è l'alimento più ricco a livello nutrizionale presente in natura.
Altri prodotti che aiutano ad incrementare il reddito dell'azienda sono la cera, utilizzata dall'azienda stessa per la produzione di telaini, saponi e caramelle.
Buona parte del reddito è fornito anche dal servizio, molto importante, di impollinazione che l'azienda fornisce. Per l'avocado, per esempio, si riesce a ricavare anche fino a 3,00-4,00 € per ogni arnia utilizzata per questa pratica.

in questa pagina

13. Due fasi delle attività di smielatura.

14. Particolare.

nella pagina a lato

15. Saluto agli studenti siciliani da parte del Dirigente scolastico.

13

14

QUESTA ESPERIENZA, ASSIEME ALLA VISITA AD UNA AZIENDA APISTICA TRENTINA CHE PUNTAVA SU PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ, ha permesso alla classe di confrontare dal punto di vista gestionale due realtà distanti tra loro anche nell'ambito commerciale.
Il progetto elaborato dalla classe *V B* intitolato "L'apicoltura" e coordinato dall'insegnante Luca Russo è stato seguito dai diversi docenti del consiglio di classe ed in particolare dai proff. Emer, Biasiotto e dall'insegnante Elena Cetto. Per gli studenti è stato un momento importante di crescita e confronto; il lavoro di gruppo si è concretizzato con una corposa tesina che i ragazzi hanno illustrato nel corso dell'Esame di Stato alla commissione esaminatrice.

Costruiamo percorsi di pace

Progetto UNESCO – Rete Scuole Associate 2012-2013

Cristina Bordin
docente di Scienze della terra e biologia

DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2012-2013 È STATO SVILUPPATO IL PROGETTO CULTURALE E FORMATIVO "COSTRUIAMO PERCORSI DI PACE", nato dalla collaborazione tra l'Istituto d'Istruzione Superiore statale "Michele Amari" – sede di Linguaglossa – CT classi *II A - II B - III A - III B*, che ha sviluppato gli aspetti storico-culturali (docente referente: prof.ssa Salvatrice Anna Musumeci) e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige - classe *II F* ITA, per gli aspetti ambientali e legati alla sostenibilità e biodiversità (docente referente: prof.ssa Cristina Bordin).
I due istituti erano inseriti nella "Rete Scuole Associate dell'UNESCO" (l'Istituto Agrario di San Michele è stata la prima scuola trentina ad essere associata).

PER LA PARTECIPAZIONE AL PROGETTO CI È PERVENUTA LA RICHIESTA DA PARTE DELLA PRESIDENTE DEL CLUB UNESCO di Acireale - CT (prof.ssa Nellina Ardizzone) e del presidente dell'Associazione tutela marroni di Castione – TN (sig. Fulvio Viesi), con i quali da tempo il nostro Istituto ha intrapreso rapporti di collaborazione. Quest'ultima ha contribuito fattivamente alla realizzazione delle attività pratiche e delle visite didattiche sul territorio.
Uno degli obiettivi principali di questi "progetti in rete" tra scuole è quello di diffondere tra le giovani generazioni gli ideali e i valori dell'UNESCO.

CONSIDERATO IL SETTORE IN CUI OPERA IL NOSTRO ISTITUTO si sono approfonditi, inoltre, gli aspetti di sensibilizzazione ed educazione allo sviluppo sostenibile, dell'impegno per la difesa del patrimonio ambientale e della biodiversità.
A questi si sono affiancati gli imprescindibili valori culturali, della conoscenza, di educazione alla pace e alla tolleranza, supportati dallo spirito di collaborazione tra Istituti di realtà diverse.
Il presente progetto è stato, poi, uno strumento utile e concreto per raggiungere altre finalità:

- acquisizione di competenze di ricerca delle informazioni (attraverso le moderne tecnologie internet, ma soprattutto riscoprendo la ricerca bibliografica "tradizionale", consultando testi attuali e scoprendo i testi storici presenti nella biblioteca);
- promuovere momenti di incontro e dialogo, anche a distanza (tramite e-mail, facebook, skype… i ragazzi non hanno avuto difficoltà!)
- miglioramento delle capacità espressive e relazionali;
- conoscenza e valorizzazione dei patrimoni culturali locali;
- sviluppare un metodo di lavoro e la capacità di lavorare in gruppo;

- migliorare le capacità di utilizzare gli strumenti informatici per la realizzazione degli elaborati finali "multimediali".

Filo conduttore del progetto è stato "il castagno" in quanto albero simbolo di Pace (Il "Castagno dei Cento Cavalli" di Sant'Alfio è stato riconosciuto il 18 maggio 2008 dall'UNESCO "Monumento messaggero di pace nel mondo"), nonché simbolo di unità territoriale.

Il castagneto, poi, è da sempre legato all'uomo per la sua gestione ed è simbolo di una attività sostenibile, multifunzionale e di biodiversità.

16

sopra

16. Il logo del Progetto.

nella pagina a lato

17. Insieme a S. Michele.

18. Tra le ginestre dell'Etna.

19. Seguendo il percorso della Marcia della Pace - S. Alfio - CT.

17

18

19

PER QUANTO RIGUARDA IL METODO DI LAVORO, SI È RITENUTO DI LAVORARE SECONDO UN CRITERIO di interdisciplinarietà, anche per stimolare i ragazzi ad effettuare collegamenti tra le diverse discipline e ad usare conoscenze trasversali.
I docenti del Consiglio di classe sono stati coinvolti nella quasi totalità. Gli studenti hanno lavorato in modo autonomo, a piccoli gruppi, seguendo le indicazioni degli insegnanti della disciplina coinvolta. Una delle difficoltà è stata quella di rispettare le scadenze indicate dal progetto!
Sempre nello spirito UNESCO il progetto si è concretizzato con i viaggi-scambio degli studenti siciliani a San Michele all'Adige - TN (dal 6 al 10 maggio 2013 – tutti e 15 gli studenti) e dei ragazzi trentini a Linguaglossa - CT (dal 16 al 19 maggio 2013 – solo 10 studenti). Questi viaggi sono stati una importante opportunità per conoscere le reciproche realtà.
Concretamente, il progetto ha portato alla realizzazione di un elaborato finale multimediale, reperibile sul nostro sito istituzionale alla pagina Web:
http://www.fmach.it/Centro-Istruzione-e-Formazione/Progetti/Costruiamo-percorsi-di-pace-UNESCO

MI SIA PERMESSO DI ESPRIMERE, BREVEMENTE, ALCUNE CONSIDERAZIONI FINALI. Il progetto è stato una importante esperienza didattica, educativa e formativa.
Le impressioni riportate dai ragazzi, la loro partecipazione attiva, costruttiva e responsabile durante il viaggio di gemellaggio, i concetti espressi nell'elaborato, le immagini, le considerazioni positive delle famiglie, confermano la validità di tale esperienza.
L'incontro e la conoscenza reciproca delle due realtà, trentina e siciliana, che presentano differenze ambientali, produttive, socio-culturali, è stato sicuramente costruttivo ed arricchente per i ragazzi.
Per molti è stata la prima occasione di effettuare un viaggio, di prendere l'aereo e di vedere il Vulcano d'Italia…
La vita presso le famiglie siciliane ha contribuito a consolidare i rapporti e ad eliminare dei pregiudizi. Sono in programma viaggi-scambio tra le varie famiglie, che sono rimaste in contatto, così come i ragazzi.
Riteniamo che questo sia il miglior risultato che si potesse ottenere, una reale valorizzazione delle persone, una scoperta degli ambienti, una conoscenza e condivisione anche delle diversità.
Crediamo e ci auguriamo che questi valori possano portare le nuove generazioni, anche con gli stimoli della scuola, ad un confronto leale, finalizzato ad evitare i conflitti e a costruire, concretamente, nuovi percorsi di pace.

Progetto Comenius: partenariato fra scuole agrarie europee

Massimiliana Pisetta
docente di Lingue straniere (Inglese)

NEL SETTEMBRE 2011 IL NOSTRO PRESIDE HA ACCONSENTITO A PARTECIPARE AL PROGETTO *COMENIUS*, NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA *LIFELONG LEARNING*. Tale progetto è stato ideato dall'allora collaboratrice dell'Europe Direct Trentino dott.ssa Boglarka Fenyvesi ed approvato dall'Unione Europea.
Si è trattato del progetto intitolato *Our Agriculture - Our Europe*, un partenariato fra scuole agrarie di quattro stati membri dell'Unione: Austria, Francia, Ungheria e Italia, quest'ultima rappresentata appunto dal nostro Istituto.
La durata del progetto è stata biennale ed ha coinvolto la classe terza S che nel secondo anno è diventata quarta S.

a lato
20. Attività di simulazione di mungitura.

nella pagina a lato
21. Foto di gruppo dei partecipanti al Progetto Comenius nella prima tappa svoltasi a San Michele.

GLI STUDENTI INTERESSATI DELLE QUATTRO SCUOLE ERANO RAGAZZI DI ETÀ COMPRESA DAI 15 AI 17 ANNI e sono da considerarsi i protagonisti del lavoro, coordinati per quanto riguarda il nostro Istituto dagli insegnanti Paolo Facchini e Massimiliana Pisetta, con la collaborazione degli altri docenti del Consiglio di classe.
Durante questi due anni si sono svolti quattro incontri, uno in ciascuna scuola partecipante e in ciascun incontro erano presenti quattro delegazioni di studenti e insegnanti delle quattro scuole.
A turno la scuola ospitante organizzava cinque giorni di attività varie attinenti al tema che rappresentava il fulcro del progetto.
Tale tema era articolato in vari punti strettamente legati all'Agricoltura in Europa intesa sia come attività agricole,

21

sia come dimensione di materia insegnata nelle scuole europee; ci siamo altresì occupati anche della Politica Agricola Comune dopo il 2013. Altro aspetto di interesse è stato considerare come i cambiamenti climatici influenzino l'agricoltura; in conclusione, abbiamo analizzato l'agricoltura sotto diversi aspetti, anche dal punto di vista storico.

Tanta carne al fuoco da cucinare con fantasia per renderla appetibile! Perciò, oltre alle ricerche scientifiche effettuate per realizzare presentazioni di dati e situazioni reali nei quattro paesi, ci siamo inventati svariati tipi di attività quali visite ad aziende, interviste con esperti e agricoltori anziani, laboratori per creare oggetti locali, gare su attività agricole e infine un agri-blog creato da tutti i partner per monitorare le attività agricole e le condizioni meteorologiche europee.

I PRODOTTI FINALI CHE L'UNIONE EUROPEA CI HA RICHIESTO SONO STATI UN DVD SULL'AGRICOLTURA CONTENENTE INTERVISTE NELLE QUATTRO LINGUE AD OPERATORI DEL SETTORE AGRICOLO, diverse presentazioni in power point dei quattro partner e il menzionato agri-blog.

Durante i quattro incontri le scuole ospitanti avevano l'incarico organizzativo e la ricchezza del progetto è consistita nel fatto che abbiamo vissuto quattro esperienze molto originali caratterizzate dalle peculiarità che contraddistinguono le diverse realtà agricole.

In Italia, a San Michele, le attività si sono concentrate sulla coltivazione della mela e sulla viticoltura, quindi abbiamo visitato il Mondo Melinda, abbiamo effettuato una degustazione guidata di alcune varietà di mele, ci siamo recati in un grande vivaio viticolo nei pressi del lago di Garda ed abbiamo visitato la cantina e alcuni vigneti dell'Istituto. Al Museo di Usi e Costumi i ragazzi si sono cimentati in un lavoro artigianale di fabbricazione di un cestino di vimini che ciascuno ha conservato come souvenir.

In Francia, a Beaune, il nostro contatto con l'agricoltura è stato incentrato sulle aziende viti-enologiche e sulla produzione della senape. La parte più creativa qui ha permesso ai ragazzi di mettere in gioco le loro doti culinarie nella preparazione di un pasto che abbiamo gustato tutti insieme.

In Austria, a Rotholz, le attività agricole legate a questo paese ci hanno condotto in una segheria e in un caseificio e in entrambi i luoghi abbiamo potuto seguire le fasi di lavorazione e produzione.

La fase più ricreativa ci ha visto prendere parte ad una lunga slittata notturna su una pista illuminata da una splendida luna e poi correre, seduti su di un trenino sotterraneo, attraverso una vecchia miniera d'argento. La parte artistica ha messo in luce le abilità canore e danzanti dei ragazzi che si sono esibiti in spettacolini legati alle tradizioni e al folclore del loro paese di provenienza.

IN UNGHERIA, A VELENCE, SIAMO STATI ACCOLTI PRIMA ALL'ISTITUTO DI RICERCA DELL'ACCADEMIA UNGHERESE SUL LAGO BALATON E POI ALL'ISTITUTO PER LA RICERCA AGRICOLA, dove sono in corso applicazioni di progetti per lo sviluppo della biogenetica. All'interno dell'immenso parco dove è situato questo centro si erge anche una residenza che ospita un museo dedicato a Beethoven. Abbiamo avuto l'opportunità di soffermarci anche all'interno di questo luogo permeato di arte e genialità. Questo connubio di scienza e vita spirituale è stata un'esperienza che abbiamo ricercato durante tutti quattro gli incontri. A Trento siamo stati accompagnati da una guida per conoscere i monumenti e i luoghi storici della città, a Beaune siamo stati deliziati dalla visita con caccia al tesoro

nell'affascinante Hotel Dieu, in Austria abbiamo dedicato una mezza giornata alla visita della bella Innsbruck, in Ungheria siamo rimasti senza fiato ammirando le meraviglie dell'imponente Budapest.

A parte i prodotti finali di cui si è parlato, uno degli scopi più importanti di questo progetto è stato quello dell'integrazione fra giovani nati ed educati in paesi diversi e con diverse lingue madri. La paura e la timidezza all'inizio hanno frenato questo percorso, ma ci siamo adoperati ad inventare strategie, come costruire le attività mescolando i gruppi e intervenendo su dinamiche che attirano i giovani, i quali hanno poi trovato incoraggiamento nei prodotti dei loro lavori. Questi fattori durante il cammino si sono rivelati il carburante che alla fine ha fatto raggiungere l'obiettivo prefissato.

Comenius ha permesso ai nostri studenti, non solo di conoscere nuovi aspetti e approfondire il loro bagaglio in campo agricolo e lavorativo, ma di confrontare e apprezzare diverse realtà geograficamente così vicine, spesso culturalmente lontane fra loro. In questo percorso lo stupore, l'interesse, la sorpresa sono stati ingredienti che hanno contribuito ad arricchire gli orizzonti del loro mondo ed a farli sentire veramente cittadini europei.

Il lavoro profuso per portare al successo questo progetto ha richiesto molto impegno da parte di tutti i partecipanti. Ma alla fine siamo stati ricompensati dalla grande soddisfazione di aver regalato ad un folto gruppo di giovani europei l'opportunità di conoscere una fetta del mondo dove vivranno, lavoreranno e rideranno integrati fra di loro, pur mantenendo ciascuno le proprie unicità.

in basso

22. I giochi cui hanno partecipato i ragazzi in Austria: l'arrampicata.

nella pagina a lato

23. Il gruppo dei partecipanti al Comenius in Austria: da sx, Alessandro, Giacomo, Tommaso, Irene e Davide.

Comenius in Austria

Dal 4 al 8 marzo 2013 Irene, Alessandro, Davide, Tommaso e Giacomo hanno partecipato alla terza tappa del progetto Comenius che si svolgeva in Austria, presso la scuola agraria di Rotholz, e vedeva come argomento principe delle giornate il cambiamento climatico. Oltre ai momenti istituzionali e informativi di straordinaria importanza, noi studenti abbiamo svolto anche attività divertenti come la corsa di slittini in notturna lungo una pista di 7km illuminata in alcuni punti solo dal chiarore della luna; le risate lungo la discesa non sono mancate, oltre all'osservazione del meraviglioso paesaggio innevato notturno. Malgrado le corse sfrenate ed azzardati sorpassi in slittino, non siamo riusciti a salire sul podio dei vincitori ma siamo arrivati al traguardo comunque felici e soddisfatti. La sera seguente ci siamo schierati in campo per un altro sport estremo e divertente: la corsa con i gokart. Qui abbiamo sfrecciato in pista come saette e Davide, il razzo del gruppo, è riuscito ad intascare anche il secondo gradino del podio. Emozionante è stato anche il piccolo viaggio sul trenino dei minatori con noi tutti addobbati da perfetti minatori. Molto divertenti sono stati pure i giochi agrari e sportivi organizzati dagli studenti. Abbiamo scalato la parete di roccia, finto di mungere una vacca mediante una riproduzione in plastica della mammella e le risate, anche in questi casi, non sono mancate. Ultimo punto divertente è stata la festa dell'ultima sera dove ogni delegazione doveva presentare un ballo, oppure un canto, oppure un gioco tipico del proprio paese; a questo proposito noi ci siamo calati nei panni di esperti cantanti e abbiamo strimpellato la canzone popolare "Per fare dei canederli...": risate assicurate. L'esperienza Comenius ha arricchito in positivo il bagaglio formativo e personale di noi studenti, abbiamo imparato e ci siamo divertiti allo stesso tempo; e se è vero che ridere allunga la vita, dopo le risate di questi giorni ci siamo allungati la vita per un bel periodo.

23

24

25

in questa pagina

24. I vigneti che hanno visitato gli studenti con gli amici francesi in Borgogna.

25. Cena gustosa a base di lumache...

nella pagina a lato

26. Docenti e allievi impegnati nella preparazione del goulash suppe. Da sx, Matteo, Daniele, Simone, Christian, Daniel ed Agnese. Penultima da dx, la prof.ssa M. Pisetta e accanto l'accompagnatrice estemporanea prof.ssa R. Bernardi.

27. Studentessa osserva fauna ittica presso l'Istituto Limnologico del Balaton in Ungheria.

28. Il gruppo dei partecipanti alla "fase ungherese" del Progetto Comenius.

Comenius in Francia

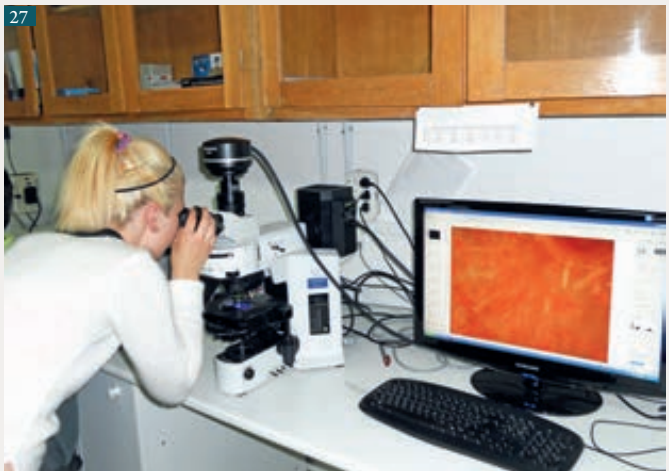
Durante il nostro soggiorno in Francia, più precisamente presso il "Lycee viticole de Beaune" in Borgogna, noi studenti della classe IV S ITA (Davide, Andrea, Giorgia, Christian e Michele) ci siamo divertiti molto e, a testimonianza di questo, vorremmo descrivere alcuni dei momenti più belli che abbiamo trascorso. La prima tranche di divertimento è stato il lasergame *col quale abbiamo potuto fare gruppo assieme ai nostri amici francesi, austriaci e ungheresi. A questo gioco hanno preso parte anche i professori, con risultati molto positivi sia per la partecipazione ma soprattutto per l'impegno visto in battaglia. Stanchi di "farci la guerra", ci siamo poi indirizzati verso un ristorante tipico francese della zona. Qui ci hanno servito alcune tipicità della Borgogna tra le quali un delizioso, ma forse non per tutti, piatto di lumache, le famose "escargot". Un altro momento di cui abbiamo un ottimo ricordo è stata la passeggiata attraverso i vigneti tipici della Borgogna, confrontandoci sulle nostre rispettive conoscenze tecniche: ne siamo usciti orgogliosamente vincitori!*

Comenius in Ungheria

Terzo viaggio all'interno del progetto Comenius: Ungheria. L'ultimo dopo Francia e Austria, ma non meno divertente. I 6 che lunedi 14 maggio 2013 sono partiti sono stati Agnese, Matteo, Simone, Daniele, Daniel e Christian, accompagnati dalle prof.sse R. Bernardi e M. Pisetta.

Il livello di divertimento e risate di questo viaggio non è misurabile … Vogliamo solo ricordare due delle molte esperienze: in primis, la danza popolare Brahms. La sera del primo giorno, dopo aver cenato con piatti tipici, abbiamo provato una danza popolare ungherese che ha coinvolto tutti fino alle 11 della sera.
Le coppie da ballo erano spesso incoerenti e per questo le risate non sono mancate. Poi la cucina di Goulash suppe: durante la visita al museo degli usi e dei costumi della tradizione ungherese abbiamo provato l'esperienza della cucina, un'arte molto importante nella cultura del posto. Abbiamo tagliato carote, cipolle, sedano, carne, preparato spezie, messo in pentola e … il capo chef non ci ha neanche fatto assaggiare il prodotto finale.
A sua discolpa possiamo dire che il pranzo che ci è stato servito era comunque eccellente, tutto a base di carne. La nostra Agnese purtroppo non l'ha presa bene: è vegetariana.

26

27


28

Le ripercussioni dei cambiamenti climatici in viticoltura

Progetto E-VitiClimate

Paolo Facchini
docente di Viticoltura e difesa della vite

L'idea

Il mondo dell'agricoltura, da sempre condizionato dai ritmi della natura, si trova ormai da tempo di fronte a scenari climatici in continuo mutamento.
Sono soprattutto le variazioni di temperatura e precipitazioni a trasformare le tecniche produttive dei diversi settori agricoli, non da ultimo il mondo della viticoltura.
Tenendo conto del ruolo economico, politico, sociale e culturale del vino, l'impatto del cambiamento climatico sulla sua produzione in Europa può avere conseguenze significative. I viticoltori dovrebbero dunque conoscere quali potranno essere gli effetti di questi cambiamenti sull'intero settore vitivinicolo e, conseguentemente, le tecniche da adottare.
Partendo da queste considerazioni e con l'intento di affrontare le sfide che il cambiamento climatico pone di fronte ai viticoltori europei è stato ideato il Progetto di formazione permanente E-VitiClimate, finanziato dalla Commissione Europea.

I partners

Il progetto E-VitiClimate, sotto il coordinamento tecnico-scientifico dell'Istituto Francese della Vite e del Vino, e la gestione organizzativa dell'agenzia bulgara Europroject, ha visto coinvolti 4 paesi europei:

- Italia: con la partecipazione dell'Università degli Studi di Firenze (DiPSA) e della Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige;
- Francia: con il ruolo di coordinamento operato dall'IFV (Istituto Francese della Vite e del Vino);
- Inghilterra: con la presenza del Plumpton College (Wine Institute);
- Bulgaria: con la partecipazione della Facoltà di Agraria dell'Università di Plovdiv.

La costituzione dei gruppi di lavoro

A seguito del primo incontro organizzativo, svoltosi a Parigi ad inizio ottobre del 2011, si sono andati costituendo, nei quattro paesi aderenti, i gruppi di lavoro incaricati di progettare e realizzare la piattaforma di apprendimento on-line. Si sono quindi messi all'opera:

- per la Francia Joel Rochard ed Isabelle Pierot (dell'IFV - Istituto Francese della Vite e del Vino)
- per l'Italia Marco Bindi e Giacomo Trombi (del DiPSA – Università di Firenze) e Paolo Facchini (dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige)
- per l'Inghilterra Chris Foss, Alistair Nesbitt e Jim Newsome (del Wine Institute del Plumpton College)
- per la Bulgaria Angel Ivanov e Ivaylo Dintchev (della Facoltà di Agraria dell'Università di Plovdiv).

La parte gestionale dell'intero progetto è stata a carico di Mathilde Pavillon (dell'Agenzia bulgara Europroject di Sofia).
Il lavoro svolto dai gruppi nazionali ha coperto il biennio ottobre 2011 - settembre 2013. Durante l'intero periodo i gruppi hanno operato nelle rispettive realtà istituzionali, mantenendo costanti contatti e scambiandosi i materiali via via raccolti, grazie alle diverse opportunità offerte dalla rete (posta elettronica, Skype, Dropbox, Facebook, ...). Sempre nel corso del biennio, ci sono stati quattro incontri di aggiornamento a Firenze (marzo 2012), Plumpton - UK (settembre 2012), Plovdiv - BG (maggio 2013) Avignone – F (settembre 2013).

a lato

29. La classe *V S* dell'Istituto Tecnico (percorso viti-enologico) che ha partecipato al progetto, insieme alla *VI S* (foto sucessiva, 30).

Gli obiettivi

Gli obiettivi che hanno guidato i diversi gruppi di lavoro nella costruzione della piattaforma sono stati:

- informare gli operatori del mondo della viti-enologia, da chi produce, a chi insegna o fa ricerca sul vino, circa le sfide, i rischi e le opportunità che il cambiamento climatico pone di fronte ai produttori di vino in Europa;
- identificare le strategie che possono essere applicate da chi gestisce un vigneto o una cantina per adattarsi al cambiamento climatico in atto;
- trasmettere tali informazioni attraverso modi alternativi di apprendimento nel campo della viticoltura e dell'enologia, ricorrendo alle vaste possibilità offerta da Internet e dalla possibilità di costruirvi una piattaforma interattiva.

La costruzione della piattaforma

Per raggiungere gli obiettivi in questione, il Progetto E-VitiClimate ha realizzato la piattaforma e-learning on-line, redatta nelle quattro lingue dei paesi partner, e strutturata su due moduli fondamentali:

- Modulo 1: Informazioni generali
  Il Modulo 1 fornisce informazioni a livello generale relativamente al cambiamento climatico e al suo impatto sui vigneti europei, nonché le varie tecniche di adattamento. Contiene inoltre una panoramica del problema a livello mondiale, le osservazioni fatte nel corso degli ultimi 40 anni, gli scenari del Intergovernmental Panel on Climate Change (IPCC), l'evoluzione della viticoltura e dell'enologia, con esempi per ciascun paese, ...
  Questo modulo, tradotto nelle lingue proprie dei paesi partner, è supportato da ricerche e materiali provenienti da varie conferenze.
- Modulo 2: Informazioni locali
  Il Modulo 2 tratta gli argomenti a livello più locale: per ogni paese partner è stata fornita una descrizione relativa alla viti-enologia, con attenzione rivolta anche ai fattori edafici e pedologici, climatici, topografici, ... Vengono inoltre fornite informazioni sulle buone pratiche da adottare e sulle varietà di uva presenti in ciascun paese partner. Questo modulo è disponibile in lingua locale (è comunque presentata una sintesi tradotta nelle lingue dei paesi partner).

L'articolazione del lavoro

Il progetto E-VitiClimate si è articolato in sei Pacchetti di Lavoro (WP):

- WP1 (Specificazioni) all'interno del quale sono stati determinati la metodologia, i contenuti educativi e la struttura della formazione e della piattaforma (specifiche tecniche e funzionali).
- WP2 (Adattamento) è consistito nell'adeguamento dei materiali originali per sviluppare i contenuti della piattaforma per la formazione (moduli di formazione, questionari e test).
- WP3 (Costruzione del sito web) era finalizzato a sviluppare una piattaforma completa per la formazione on-line, adattata ai profili degli utenti e che completa i contenuti elaborati nel WP2. La piattaforma è stata strutturata per essere interattiva e di facile comprensione. Questo pacchetto di lavoro ha comportato una grande quantità di elaborazione web.
- WP4 (Validazione e formazione pilota) era finalizzato a testare, ottimizzare e validare il metodo di insegnamento e l'apprendimento. Il progetto è stato presentato agli utenti attraverso la formazione pilota a livello nazionale, con almeno 10 partecipanti per ognuno dei paesi del progetto.
- WP5 (Diffusione) era teso a diffondere il progetto attraverso la promozione dei suoi risultati sia nei paesi partner che nel resto dell'UE.
- WP6 (Gestione) ha riguardato prevalentemente le attività di gestione del progetto.

La partecipazione in fase di primo test e collaudo finale della piattaforma

Nel corso della costruzione della piattaforma, in ogni paese aderente, è stata attivata una fase di collaudo della piattaforma, per la quale ogni gruppo di lavoro si è fatto carico di organizzare i seguenti passaggi:

- individuazione di testers per un primo approccio ai contenuti della piattaforma e raccolta delle loro valutazioni e dei loro eventuali suggerimenti migliorativi; nello specifico i due tester della FEM-IASMA sono stati Enzo Mescalchin e Maurizio Bottura, che hanno collaborato nel periodo ottobre-dicembre 2012;
- dal mese di aprile 2013, la piattaforma è stata resa visibile e tutti gli interessati hanno potuto, accedendo alla Home Page del Progetto (http://www.eviticlimate.eu), registrarsi e seguire le lezioni previste dai due moduli. Durante la navigazione, il progetto E-VitiClimate ha messo a disposizione un servizio di tutoraggio e supporto, cui è stato possibile rivolgersi; il referente per la Toscana era Giacomo Trombi, ricercatore presso il DiPSA dell'Università di Firenze (giacomo.trombi@unifi.it), mentre Paolo Facchini, docente di Viticoltura presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, (paolo.facchini@fmach.it), è stato il referente per il Trentino;
- fase di rodaggio della piattaforma che ha visto il coinvolgimento di studenti,

docenti e ricercatori della FEM-IASMA; nello specifico hanno attivamente collaborato a questa fase le classi 4S-5S-6S, che hanno operato nel periodo aprile-agosto 2013;

- attività di promozione e divulgazione della piattaforma, dei suoi obiettivi, dei suoi contenuti e delle sue prospettive di ampliamento futuro; tale attività si è concretizzata nella realizzazione di materiale informativo (brochures, posters, cartoline dedicate), di video promozionali destinati ad una utenza provinciale regionale, di articoli divulgativi destinati sia alla stampa locale che nazionale (sia su siti Internet che su riviste di settore), di partecipazione ad incontri e manifestazioni di specifico ambito vitivinicolo (es. Vinitaly 2013) all'interno dei quali presentare il Progetto E-VitiClimate.

Il certificato di partecipazione al corso

Una volta seguite le lezioni on-line, i partecipanti, dopo aver superato un quiz finale per ogni modulo (dunque due test in tutto), hanno potuto ottenere un certificato, rilasciato dal DiPSA o dalla Fondazione Edmund Mach, attestante la partecipazione (con profitto) al corso on-line.

I diversi contributi della FEM-IASMA

La costruzione del Modulo 2 per l'Italia, con particolare riferimento al Trentino, ha visto la collaborazione, a vario titolo, delle seguenti figure professionali che qui si vogliono ricordare e ringraziare: Maurizio Bottura, Emanuele Eccel, Luciano Groff, Enzo Mescalchin, Enrico Paternoster, Rossano Sandri.
Nella fase di divulgazione della piattaforma hanno collaborato a vario titolo Silvia Ceschini, Giancarlo Orsingher, Michele Pontalti, Jacopo Tomasi.
Un ringraziamento particolare, per la collaborazione nella fase di collaudo della piattaforma, va agli studenti delle classi IV, V e VI (anno scolastico 2012-2013) del corso di specializzazione in Viticoltura ed Enologia dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

I risultati

I risultati della prima sperimentazione della piattaforma sono stati incoraggianti. La fase di sperimentazione è stata avviata nei quattro stati europei (Inghilterra, Italia, Francia e Bulgaria) fra gennaio e agosto 2013.
Alcuni dati:

- 381 utenti registrati, per la maggior parte ricercatori, insegnanti e studenti.
- 85 utenti certificati (22% degli studenti registrati).
- Votazioni: 76/100 in media per entrambi i quiz.
- Tempo medio per lezione: 10 minuti.
- 50 utenti hanno risposto al nostro sondaggio per la valutazione, e i risultati sono stati estremamente soddisfacenti: oltre l'80% degli obiettivi sono stati considerati raggiunti; il 70% degli utenti reputa il sito ben fatto, in particolare per quanto riguarda la facilità di utilizzo, e il 70% degli utenti ha considerato che gli obiettivi didattici siano stati raggiunti.

Il futuro della piattaforma

I partners nazionali coinvolti nel progetto hanno deciso che la piattaforma E-VitiClimate potrà contare su un'azione di promozione (in conferenze, seminari, incontri tecnici) per i prossimi due anni; per questo motivo anche la compagnia bulgara Europroject manterrà e, laddove necessario migliorerà, la funzionalità tecnica del sito; anche l'azione di tutorship sarà mantenuta. ■

Be the change you want to see *M. Gandhi*

A cura di Barbara Centis e Michele Cristellon
docenti di Scienze Naturali

LUNEDI 17 GIUGNO 2013. ORE 3 DI MATTINA. FINALMENTE, DOPO DIVERSE SELEZIONI E DUE MESI DI PREPARAZIONE, È ARRIVATO IL GIORNO DEL "GREAT LEAVE". Eravamo tutti emozionati e pronti per attraversare l'oceano Atlantico e raggiungere così la meta del grande viaggio: la California. Prima di tutto, dobbiamo spiegare come è nata l'idea di questo progetto che è stato nominato: "Be the change you want to see" (da una frase del Mahatma Gandhi).

Per poterlo realizzare la professoressa Centis, docente CLIL di Scienze in Inglese dell'Istituto, ha richiesto un finanziamento alla Provincia (Progetti di Gemellaggio Extraeuropei LP 5/06) tramite un documento in cui ha esposto le motivazioni, gli obiettivi e le finalità del percorso, oltre alle diverse fasi. I progetti a concorso sono stati tanti ma il nostro, insieme a pochi altri, è stato accettato per la sua validità, ricaduta in termini di esperienza, coinvolgimento, organizzazione e testimonianza di valore. Va ringraziato anche il Dirigente dell'Istituto Agrario, prof. Marco Dal Rì, che ha sempre appoggiato il progetto e il professor Cristellon il quale ha preso parte alla fase di viaggio e di preparazione. Bisogna ricordare anche il lavoro degli studenti che sono stati scelti, innanzitutto sulla base del loro rendimento scolastico e che hanno dovuto superare un'ulteriore selezione basata sulla capacità di comprensione e di ascolto della lingua inglese a livello QCER B2. Il 28 febbraio è stata esposta la graduatoria definitiva con i nominativi degli allievi che, sulla base delle selezioni, avrebbero partecipato al progetto ed allo scambio in programma dal 17 giugno 2013 al 29 giugno 2013 con meta la California. Da questo momento in poi, ogni lunedì pomeriggio ci siamo incontrati per organizzare il viaggio e iniziare a documentarci e studiare l'argomento che stava alla base del nostro progetto: i cambiamenti climatici e i suoi effetti sull'agricoltura.

Ci siamo organizzati dividendoci in quattro gruppi, ognuno dei quali aveva un compito ben preciso. Cinque di noi, con l'aiuto dei professori e dei tecnici si sono impegnati nella creazione di un video; un altro gruppo invece, si è occupato dello studio delle conseguenze del climate change. Altri quattro studenti hanno creato un profilo sui social networks (Facebook, Twitter e Google +) con lo scopo di coinvolgere le persone nel nostro lavoro,

sopra

31. I sedici studenti coinvolti nel progetto.

nella pagina a lato

32. Segnaposto al Centro visitatori - Università di Stanford.

33. Edificio principale del quartier generale di Google.

soprattutto i giovani, per portarli a conoscenza di quello che potrebbe accadere in futuro oltre che per socializzare con i nostri fratelli americani.
L'ultimo gruppo, ma non meno importante, si occupava di raccogliere informazioni da gente comune e da persone che studiano e si interessano di questo problema globale. È stato anche creato un sito nel quale abbiamo cercato di spiegare cos'è il cambiamento climatico e a cosa porterà. In esso abbiamo anche descritto l'itinerario del nostro viaggio in California e aggiunto alcune informazioni riguardanti i luoghi che saremmo andati a visitare: diversi parchi degli Stati Uniti (Yosemite Park, Mammoth Lakes, Sequoia Park, Death Valley, Silicon Valley), la zona vinicola di Napa Valley, il complesso tecnologico Googleplex, la metropoli di San Francisco e prestigiose università e enti di ricerca come la Stanford University, il California Polytechnical College of Agricolture, la John Hopkins Marine Station (Monterey).
Il sito è raggiungibile all'indirizzo https://sites.google.com/a/studenti.fmach.it/be-the-change-you-want-to-see/home.

IL VIAGGIO VERO E PROPRIO È INIZIATO ALL'AEROPORTO DI LINATE CON META SAN FRANCISCO, una città situata all'estremità settentrionale della penisola che divide l'Oceano Pacifico dalla baia: una città che fin da subito ci ha conquistati per la sua maestosità, la sua vitalità e la bellezza dei suoi edifici e dei suoi quartieri. Si tratta di una metropoli multietnica, nella quale convivono realtà profondamente diverse tra di loro ed è anche una delle città più verdi degli Stati Uniti, con abitanti consapevoli della necessità di impegnarsi concretamente per un mondo migliore. Qui abbiamo certamente notato l'inquinamento che c'è in tutte le grandi città, ma ci sono fin da subito saltate agli occhi le modalità adottate per diminuirne la concentrazione. Ad esempio, a SF gli abitanti si spostano molto frequentemente con metro e bus elettrici che sono sempre in funzione e hanno tariffe abbastanza economiche. Molti utilizzano le bici oppure si spostano a piedi; ottime soluzioni visto il cibo tipico non molto salutare ;). Tuttavia rimane sempre il problema maggiore: il traffico e l'alta emissione di CO_2. Essendovi molti semafori e dovendo fare numerose soste, in pochi spengono l'auto per poi ripartire, in quanto si tratta per lo più di pause brevi.
Il terzo giorno abbiamo visitato la Stanford University, una delle più famose e prestigiose università degli Stati Uniti, dove è possibile seguire corsi e specializzarsi in diversi settori: ad esempio scienze della Terra, ingegneria, economia, medicina... In questa università si sono laureate diverse personalità di spicco tra cui gli inventori di Google. Anche nel campus, essendo una scuola di innovazione e che si interessa alla salute dell'ambiente, gli spostamenti avvengono principalmente con l'utilizzo delle biciclette, con gli "skateboard", i "roller blades", con gli scooter o con gli autobus.
Nel pomeriggio dello stesso giorno abbiamo visitato Googleplex, quartiere generale di Google, che si trova a Mountain View, nei pressi di San Jose. In questa sede vengono creati tutti i nuovi sistemi informatici e le applicazioni utilizzati in tutto il mondo. Per muoversi all'interno dell'enorme struttura vengono messe a disposizione dei dipendenti delle biciclette, rigorosamente con i colori della Google. La visita a Google è stata bellissima perché non potevamo immaginare che la gente fosse così amichevole e così *inspiring*: la filosofia di questo colosso è che "nella vita bisogna sbagliare, perché solo provando tante strade si intraprenderà quella giusta!".
Il giorno seguente abbiamo raggiunto la Sonoma Valley la quale, insieme alla Napa Valley, rappresenta una realtà basata sulla produzione enologica. Qui abbiamo conosciuto una ragazza italiana che da qualche mese stava praticando uno stage in una delle cantine che abbiamo visto. I produttori che operano in questi splendidi vigneti sono molto attenti al problema del cambiamen-

32

33

to climatico; infatti non vengono usati molti prodotti chimici e al posto dei macchinari per sfogliare liberano le pecore all'interno dei vigneti. In questo modo si riduce certamente la dispersione di gas nell'ambiente e, allo stesso tempo, viene nutrito il bestiame. La risorsa energetica principale è rappresentata dall'energia solare. Sul solaio dell'azienda che abbiamo visitato, infatti, erano installati pannelli solari che producono energia ecosostenibile. Dalla campagna siamo ripartiti verso Sacramento, la capitale della California. Qui vi è l'Old Governator's Mansion, che è servita come residenza del governatore e della sua famiglia. Abbiamo poi proseguito il nostro viaggio in direzione di Modesto. Queste due città sono il cuore della vecchia California: quella dei cercatori d'oro e dei movimenti liberali. A Modesto ha sede anche la scuola superiore con cui siamo gemellati: la Modesto High School.

34

LE TAPPE DEL GIORNO SEGUENTE SONO STATE YOSEMITE E MAMMOTH LAKES, AREE NATURALI PER LO PIÙ MONTANE. Queste valli con le loro cascate, le vallate, le foreste fanno quasi dimenticare il caos e la frenesia delle città che abbiamo lasciato alle nostre spalle e celebrano la maestosità della natura. Il Parco nazionale di Yosemite si trova incastonato nella catena montuosa della Sierra Nevada. Abbiamo notato che in molti luoghi non era possibile calpestare l'erba per preservare l'ambiente naturale. Inoltre, era vietata la caccia e vi era anzi un forte contatto tra uomini e animali.

Arrivato il settimo giorno, la guida e i professori hanno deciso di farci percorrere il deserto: la Death Valley. La "valle della morte" è un parco nazionale e rappresenta uno dei luoghi più caldi del pianeta, in cui si possono registrare temperature anche di 56° all'ombra. Essendo una zona molto ventosa, la risorsa energetica più fruttuosa è quella eolica. Dal pullman abbiamo scorto un campo eolico che occupava un'intera collina e tutta la pianura circostante. È stato molto istruttivo vedere come la desertificazione sta avanzando, per colpa dei cambiamenti climatici.

Dal caldo del deserto, dopo varie ore di pullman, siamo arrivati al Sequoia National Park; si tratta di un parco nazionale situato nel Sud della Sierra Nevada, a Est di Visalia. L'attrazione principale è la presenza dell'albero più grande della Terra. Nelle aree boschive si potevano notare resti di alberi carbonizzati a causa di incendi spontanei che colpiscono spesso questa zona.

A San Louis Obispo ci siamo fermati a visitare la Cal Poly University, una scuola di agraria, attenta anch'essa allo studio dei cambiamenti climatici. Ci siamo tutti meravigliati per la grandezza del campus, il quale aveva al suo interno diversi settori, tra i quali quelli di allevamenti di bovini e di cavalli e uno splendido giardino botanico che presentava la flora di diversi luoghi nel mondo.

Il decimo giorno ci siamo avvicinati ancora alla costa e siamo arrivati a Monterey,

dove abbiamo visitato la Hopkins Marine Station, il laboratorio marino della Stanford University. Qui vengono svolte ricerche scientifiche legate alla fauna e alla flora marina.

Gli scienziati della stazione marittima seguono la ricerca in una vasta gamma di campi biologici e, tra i ricercatori presenti, siamo stati ospitati da un professore italiano che studia le anguille. La penisola di Monterey possiede un'altra grande attrattiva a sfondo naturalistico e cioè il 17-Mile-Drive, un circuito che, malgrado il suo nome, è lungo solo 12 miglia (19km) e che racchiude ville superlussuose appartenenti perlopiù a personaggi famosi e campi da golf tra i più belli del mondo. In questi splendidi luoghi abbiamo potuto ammirare spiagge, scogliere a strapiombo sul mare e distese sulle quali era facile scorgere animali che vagavano liberi.

Dopo queste giornate impegnative gli insegnanti e la guida del luogo ci hanno portati a Santa Cruz, una cittadina a sud di San Francisco, famosa per le sue spiagge e il surf. Qui abbiamo trascorso la giornata rilassandoci, facendo il bagno nell'oceano e divertendoci sulle montagne russe. Era ormai il nostro ultimo giorno di permanenza in California; il giorno seguente saremmo ripartiti per rientrare in Italia. Eravamo tutti stanchissimi, ma entusiasti per tutto quello che avevamo visto e fatto.

Grazie al progetto "Be the change you want to see" abbiamo avuto la possibilità di vivere un'esperienza unica, approfondendo una tematica così importante quale quella degli effetti dei cambiamenti climatici. Il progetto ci ha sicuramente arricchiti e resi consapevoli che noi giovani siamo e dobbiamo essere "climate ambassadors".

To sum up…

In short, we want to say that this wonderful experience taught us how a project like this can be built and brought forward in time, planning the activities to do and how we can be more responsible and mellow. This journey wouldn't have been possible without Miss Barbara Centis, creator, co-ordinator and organizer of the entire project. We, students of the California project want to address a huge and heartfelt thank you to miss Centis for everything she did for us and for giving trust to the whole group. We also thank Mister Michele Cristellon, who kindly offered to travel with us and helped us during the whole project, Tony, the guide who has served us during our visit through the tree vineyards in the Napa Valley, Michael, who accompanied us in our tour through California and entertained us with his hilarious jokes and Maria, who has driven our bus for the entire journey through California. Last but not least, the Head of the school Prof. Dal Rì for trusting us and the other teachers who helped in realizing the materials (Mrs. Voltolini and Pedrotti, Mr. Osti and Conforti). During this project we established a wonderful friendship with students from other classes: we will never forget this fantastic experience and we hope that we will be friends and climate ambassadors forever.

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

35

nella pagina a lato

34. I nostri alla Kline Winery House, a Sonoma Valley.

sopra

35. Visita al Sequoia National Park.

L'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente: un pezzo di storia di San Michele

Franco Frisanco
responsabile Area di professionalizzazione

ALL'INIZIO DEGLI ANNI NOVANTA PRENDEVA AVVIO A SAN MICHELE UN NUOVO PERCORSO: L'ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO. Qualche anno prima aveva cessato di esistere il "vecchio Professionale" che aveva formato decine di giovani, specializzandoli esperti frutticoltori, esperti viticoltori-cantinieri, esperti zootecnici permettendo così un loro rientro qualificato nell'azienda agricola di famiglia, oppure l'inserimento in altre realtà lavorative. Era stato poi fatto un tentativo di far frequentare a tutti gli studenti il biennio unico dell'Istituto Tecnico Agrario, per permettere loro successivamente l'accesso al terzo anno professionalizzante. Ma il Tecnico, con un'impostazione ormai assodata, si rivelò non adatto a molta utenza "da professionale". Ecco quindi che, dopo scelte discutibili e rivelatesi poco fortunate, venne dato avvio al percorso di istruzione professionale il quale, dopo una prima tappa alla qualifica del terzo anno, portava (e porterà ancora nell'anno scolastico 2013-14!) al diploma di quinta. Merito, questo percorso nuovo, del prof. Diego Forti, che ne ha avuto la direzione nei suoi primi anni di vita.

in basso

36. Osservazioni faunistiche in Val di Rabbi.

nella pagina a lato

37. Esercitazione con la motosega con l'istruttore Doro Granello.

38. Rilievi sul torrente Centa con il dott. Dario Coslop.

POCO DOPO, LA RIFORMA "PROGETTO '92" HA SANCITO PER QUESTI PERCORSI AVVIATI DAL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE un carattere fortemente innovativo con aspetti di spiccata caratterizzazione. Innanzitutto la possibilità per gli studenti di raggiungere una prima tappa alla fine del terzo anno potendo acquisire la qualifica di Operatore, con una solida formazione generale, ma anche con esperienze di avvicinamento al settore; poi di arrivare al Diploma con una preparazione di carattere superiore. Ciò grazie ad una didattica nuova, caratterizzata da insegnamenti spesso fatti in copresenza fra docente e insegnante tecnico pratico (una collaborazione "stretta e coeva", sullo stesso piano, per affrontare le tematiche sotto vari aspetti), con uno spazio (l'Area di approfondimento) che nei primi due anni permetteva esperienze

di consolidamento e di allineamento dei ragazzi. Ma l'aspetto originale fu soprattutto l'Area di professionalizzazione che, in quarta e quinta, permetteva ad ogni Istituto di caratterizzarsi in risposta alle esigenze espresse dal territorio; si tratta

della cosiddetta Terza Area proprio perché in aggiunta all'Area comune di tutti gli Istituti e all'Area di indirizzo di quelli del settore. Poi, per rimanere nell'ambito agrario, peculiare fu l'attenzione all'ambiente nella formazione di giovani avviati verso il settore primario (qualche anno dopo si chiamerà infatti Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente).
A San Michele fu raccolta la richiesta di una formazione particolare nel comparto del territorio forestale e in generale dell'ambiente montano, arrivando a definire obiettivi e contenuti della Terza Area con un confronto costante con il Servizio Foreste e Fauna e con il Servizio Bacini montani della Provincia Autonoma di Trento, con il Parco Naturale Adamello-Brenta e con il Parco di Paneveggio-Pale di San Martino, con la Magnifica Comunità di Fiemme, con l'Azienda Forestale Trento-Sopramonte e con altri soggetti. Si visitarono poi diverse scuole che, venendo dalla tradizione della formazione forestale, avevano abbracciato la riforma. In particolare Pieve Santo Stefano (AR), Edolo (BS), Feltre (BL), scuole presso le quali fino a quegli anni (il percorso era ancora triennale) si sono formate decine e decine di giovani Trentini diventati poi forestali in provincia; ma anche Fossano (CN), Corzano (BS), Isola della Scala (VR). Tutte scuole con le quali si è mantenuto a lungo un rapporto di confronto e di collaborazione e con alcune delle quali si è poi costituita la "Rete delle scuole forestali". L'avvio del nuovo percorso fu accompagnato da uno spirito di gruppo del corpo insegnante, pronto a quella che fu una vera e propria avventura collettiva. A Diego Forti si sono succeduti come coordinatori Franco Frisanco e poi Ivano Artuso. Frisanco ha poi seguito in particolare il Corso "Esperto ambientale-forestale" della Terza Area, insieme a Cinzia Roat (con altre collaborazioni).
Partito con due classi iniziali e con una arrivata al quinto anno, poco dopo il nuovo percorso si assestò sulle tre classi di partenza e due dirette all'Esame di maturità. Pochi gli studenti che in tutti questi anni hanno scelto di fermarsi alla prima tappa, quella della qualifica di primo livello, forse anche per la provenienza dei ragazzi, per la gran parte non agricola, e per l'aspirazione generale al diploma e alla qualifica di secondo livello di "Esperto ambientale-forestale". Questo titolo veniva, e sarà per un'ultima volta conseguito, con il superamento di un apposito esame, poco prima di quello di "Agrotecnico". In tutti questi anni si sono consolidate le esperienze che hanno contraddistinto il percorso formativo dell'Istituto Professionale con la sua caratterizzazione "forestale e ambientale". Fra le più significative, i periodi di tirocinio: in terza, scelti dai ragazzi con la finalità di orientamento ad ambiti di interesse; in quarta svolti presso le Stazioni forestali; in quinta mirati ad un approfondimento personale per l'elaborazione della tesina.

37

38

in questa pagina

39. Foto ricordo dell'escursione in Val Venegia.

40. In visita all'Azienda Schelfi di Brentonico.

MA NOTEVOLI SONO SEMPRE STATE LE ESPERIENZE CHE GLI STUDENTI HANNO POTUTO FARE CON GLI ESPERTI esterni che intervenivano nell'area di professionalizzazione: preziose lezioni specialistiche, esercitazioni in bosco, escursioni sul territorio, visite a realtà del settore, partecipazione a convegni. Queste esperienze si sono tradotte spesso in veri e propri "progetti" e, fra i più significativi, si possono ricordare lo studio della parte forestale dell'Istituto, la redazione del Piano di assestamento della proprietà boscata del Comune di San Michele, la progettazione di un percorso a finalità didattico-ricreative nel bosco sopra la scuola. L'Istituto Professionale ha dunque formato centinaia di giovani, riuscendo a valorizzare non solo i talenti, ma anche studenti "diversamente bravi". Molti di questi giovani sono diventati agenti forestali per la Provincia Autonoma di Trento e custodi forestali per i Consorzi di vigilanza boschiva; altri hanno trovato impiego nel settore agricolo, tutti apprezzati per la duttilità e per il senso pratico. Altri ancora hanno proseguito gli studi, scegliendo soprattutto le facoltà di Scienze Forestali, ma anche altre, mettendo a frutto le esperienze concrete e riuscendo così a superare i punti deboli rispetto ad altri percorsi di scuola secondaria.

ORA, DOPO UNA STORIA PIÙ CHE VENTENNALE E QUINDICI "SFORNATE" DI DIPLOMATI, L'ISTITUTO PROFESSIONALE è arrivato al capolinea, si è infatti all'ultimo anno di diploma. Questo per effetto di una scelta effettuata dalla Provincia Autonoma di Trento in virtù della propria competenza in materia di istruzione e formazione. La recente riforma approvata dal Ministero ha provveduto alla riorganizzazione del sistema scolastico della secondaria superiore e dei relativi piani di studio, prevedendo tra l'altro che l'istruzione tecnica si occupi degli aspetti della produzione, lasciando all'istruzione professionale l'aspetto dei servizi, snaturando quest'ultima e privandola degli aspetti forti che l'hanno sempre caratterizzata. Forse anche per questo la scelta provinciale è stata quella di "sacrificare" gli Istituti Professionali, puntando sul sistema forte dell'istruzione tecnica e della formazione professionale. A San Michele quindi ci saranno solo i percorsi della Formazione Professionale e dell'Istruzione Tecnica. All'interno di quest'ultima è prevista, accanto alla Produzione e trasformazione e alla Viticoltura ed enologia, l'articolazione Gestione ambiente e territorio. Riuscirà questo nuovo percorso a valorizzare l'esperienza dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente, inquadrandola in un percorso che dia motivazione e soddisfazione, oltreché ovviamente competenze? E in questo modo a raccogliere come eredità quanto di buono è stato fatto nel percorso dell'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente con il suo orientamento ambientale-forestale dal 1992 ad oggi?

Storie di diplomati

CARLO SANDRI

Diplomato nel 1998, allevatore

"Vengo da una famiglia di allevatori. Finita la scuola ho preso in mano l'allevamento di vacche di razza Bruna, con l'aiuto di mio fratello Roberto che pure ha studiato a San Michele. L'estate si va in malga al Passo Brocon e lì si trasforma il latte e si fa agriturismo. Con l'Apt Lagorai abbiamo aderito all'iniziativa "Adotta una mucca". La scuola di San Michele mi ha dato una preparazione e un'apertura alle varie problematiche che un imprenditore agricolo deve saper affrontare."

GABRIELE TIRINZONI

Diplomato nel 1998, operatore forestale

"Sono della provincia di Sondrio e ho studiato a San Michele proprio per specializzarmi nel settore forestale. Lavoro per l'azienda forestale del Comune di Mesocco, un paesino del Cantone Grigioni situato nella Svizzera italiana.
Il lavoro riguarda la cura e manutenzione del territorio comunale, in particolar modo la gestione dei boschi di montagna. Inoltre, la mia specializzazione riguarda la pratica del Tree-Climbing che consiste nell'arrampicata sugli alberi e mi occupo, quindi, di abbattimenti particolari e potature di piante da giardino ed ornamentali."

ADRIANO CALDERA

Diplomato nel 1999, agente forestale

"Sono entrato nel Corpo Forestale provinciale con il concorso del 2002. Lavoro come Agente forestale in Val di Sole e, continuando a studiare a Padova, mi sono poi laureato in Scienze forestali. L'esperienza che mi è stata data dall'Istituto di San Michele, e in particolare dal Corso Forestale, è stata molto importante per la mia esperienza di studio universitario e per il lavoro".

41

42

43

a lato
41. Carlo Sandri.
42. Gabriele Tirinzoni.
43. Adriano Caldera.

44

DAVID FERRARI
Diplomato nel 1999, custode forestale
"Dopo il diploma ho fatto vari lavori, dai rilevi in bosco alla cura del verde ornamentale. Ho avuto una interessante esperienza come insegnante collaboratore al Corso per Esperto ambientale-forestale di San Michele. Avevo in progetto di lavorare in proprio come tecnico forestale, ma è arrivato l'esito positivo di un concorso per custode, lavoro che svolgo da diversi anni in Val di Cembra."

MICHELE ZENI
Diplomato nel 1999, Guardiaparco
"Dopo il diploma ho fatto diversi concorsi, tutti andati bene. Mi sono trovato a scegliere fra il lavoro di custode forestale, quello di agente per la Provincia e quello di guardia parco per il Parco Naturale Adamello-Brenta. Faccio questo lavoro con soddisfazione per il contatto con la natura e con le persone."

45

46

47

48

49

ELENA GOZZER

Diplomata nel 2000, agente forestale

"La grande passione per il mondo forestale mi ha portata a studiare a San Michele ricominciando lo studio dopo una precedente esperienza in un'altra scuola. Ho fatto il concorso per entrare nel Corpo Forestale provinciale, ho poi lavorato come agente in Val di Non, poi presso il Servizio Bacini montani della Provincia e ora alle Foreste Demaniali in Val di Fiemme. Continuo comunque a studiare."

MAURO CAVAGNA

Diplomato nel 2001, tecnico ricercatore

"Un anno dopo la fine degli studi ho saputo, grazie all'Istituto di San Michele, di una opportunità lavorativa al Centro di Ecologia Alpina del Bondone. Da allora opero come tecnico di supporto alle attività di ricerca, nel gruppo di ecofisiologia vegetale che si occupa dello studio di ecosistemi alpini che ora è alla Fondazione Mach. In particolare si studiano i flussi e gli stock di Carbonio negli ecosistemi forestali e prativi. Il mio lavoro si svolge sia in campo sia in laboratorio."

ILARIO BAGATTINI

Diplomato nel 2003, boscaiolo

"Ho sempre desiderato lavorare in bosco. Nel 2006 ho costituito una ditta, denominata BI.XILO (da Bagattini Ilario e xilo che in greco sta per legno). Ora invece sono in società con altri tre soci nella Forestal4 S.r.l. che opera sempre nel settore forestale e precisamente nella compravendita di lotti di legname principalmente nella Valle del Chiese. La formazione a San Michele mi è sicuramente stata preziosa per avviarmi a questa attività."

nella pagina a lato

44. Lezione in bosco con il dott. Marcello Mazzucchi.
45. David Ferrari.
46. Michele Zeni.

sopra

47. Elena Gozzer.
48. Mauro Cavagna.
49. Ilario Bagattini.

50

51

Testimonianze

YURI VALLER
Diplomato nel 2004, agente forestale

"Sono un Agente forestale della Provincia Autonoma di Trento dal 2009. Giudico molto positiva e utile la mia esperienza formativa all'Istituto per il mio successivo cammino formativo e lavorativo. L'indirizzo "professionale" potrebbe far pensare ad una scuola semplice o di poco conto ma così non è di certo, viste le 40 ore settimanali toste che permettono di ottenere due titoli: quello di Agrotecnico e di Esperto Ambientale-forestale, che danno buone basi sia per trovare lavoro in campo agricolo - forestale, sia per proseguire poi gli studi all'università. E non è poco! Personalmente ho scelto questo Istituto con l'obiettivo di trovare lavoro nel campo forestale o in alternativa qualsiasi lavoro che mi garantisse il contatto con la natura e l'aria aperta. Dal 2004, in attesa dei rari concorsi che la Provincia Autonoma di Trento bandisce per Agente forestale, ho preso la decisione di continuare gli studi alla Facoltà di Agraria di Padova seguendo il corso in Tecnologia Forestale.
Qui nelle materie pratiche non ho incontrato nessuna difficoltà avendo già delle ottime basi ricevute grazie al corso per Esperto Ambientale-forestale e alle materie professionalizzanti; difficoltà ho trovato invece nelle materie come matematica, fisica, chimica e statistica. In seguito, proprio mentre terminavo la laurea breve, è uscito il bando di concorso per l'assunzione di 16 Agenti Forestali, occasione ghiotta che non mi sono lasciato fuggire!"

MARGHERITA COLLINI
Diplomata nel 2005, studentessa dottoranda presso il Dipartimento Biodiversità e Ecologia molecolare CRI della Fondazione Mach

"La formazione che l'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'ambiente mi ha fornito è stata un'importante base durante tutto il mio percorso universitario.
Avendo scelto Scienze e tecnologie per l'ambiente e il territorio all'Università di Padova, mi sono spesso trovata di fronte ad argomenti già molto approfonditi e ben sviluppati nella scuola superiore: dal ripristino ambientale, all'agronomia e i suoi impatti sull'ambiente, ai bioindicatori, così da poter essere un "passo avanti" e dedicare più tempo al loro approfondimento scientifico."

52

53

ERIKA SUSAT

Diplomata nel 2005, laureata all'Università di Bolzano

"Ritengo molto utile e formativa l'esperienza del corso di studio affrontato all'IPAA di San Michele alla luce soprattutto delle esperienze di studio e di lavoro che ho affrontato dopo il diploma. In particolare, il Corso per Esperto ambientale e forestale è risultato un'esperienza decisiva per affrontare il mondo al di fuori della scuola. Il corso, infatti, essendo basato su lezioni con esperti e professionisti ed essendo caratterizzato da frequenti attività pratica sul campo, avvicina al mondo del lavoro già durante gli ultimi anni di scuola.

Non si dimenticano però le basi teoriche e le nozioni, fondamentali per affrontare gli studi universitari. Dopo la maturità ho intrapreso una strada universitaria e professionale un po' distante dall'ambito forestale, in favore di quello agrario; mi sono così laureata all'Università di Bolzano e ora lavoro alla Camera di Commercio di Trento. Posso però affermare che il metodo di studio e di lavoro appreso durante gli anni della scuola superiore è stato decisivo ed a volte ha fatto anche la differenza, in quanto ci si abitua fin da subito ad affrontare e risolvere problematiche reali".

ELISA BOTTAMEDI

Diplomata nel 2006, laureata forestale

"Terminata la scuola superiore mi sono iscritta al corso triennale in Tutela e Riassetto del Territorio ed in seguito alla laurea magistrale in Scienze Forestali dell'Università degli Studi di Padova. Attualmente lavoro come collaboratore presso uno studio forestale. Posso sicuramente guardare con soddisfazione al percorso scolastico che ho compiuto. Ricordo con piacere gli anni delle superiori che mi hanno dato modo di conoscere delle persone importanti sia tra i banchi, sia fra gli insegnanti. Questi, con professionalità e dedizione, mi hanno accompagnata in quel periodo delicato in cui si delineano i primi tratti di un adulto, cercando di trasmettermi le basi sulle quali e con le quali, poter costruire un futuro. Conoscenze e competenze mi hanno poi permesso di affrontare con serenità i successivi anni universitari, non senza le fisiologiche difficoltà, ma con la garanzia di portarsi appresso un bagaglio contenente strumenti semplici ma allo stesso tempo molto preziosi, utili per orientarsi nel mondo della "scuola forestale". Ciò può sembrare una cosa di poco conto, ma nel momento in cui ci si trova in situazioni di difficoltà o di scelta è sufficiente per spostare l'ago della bussola verso la strada migliore e aiuta a percorrerla con positività.

Per questo motivo posso solamente essere grata all'IPAA e a tutte le persone che in esso gravitavano. Hanno lasciato in me un'impronta concreta e senza dubbio positiva che mi accompagnerà sempre: ciò che una Scuola (sottolineando la S maiuscola) dovrebbe avere come primo obiettivo".

nella pagina a lato

50. Yuri Valler.

51. Margherita Collini.

sopra

52. Erika Susat.

53. Elisa Bottamedi.

54

MICHELE TORRESANI

Diplomato nel 2008, neolaureato

"Successivamente al diploma a San Michele, ho deciso di continuare gli studi presso l'Università di Padova, laureandomi nel 2011 in Tecnologie Forestali Ambientali e nel 2013 in Scienze Forestali Ambientali. L'esperienza scolastica all'IPAA è stata davvero molto importante per il prosieguo dei miei studi; le conoscenze pratiche acquisite infatti, mi sono state molto utili per superare diversi esami accademici. Già dai primi anni universitari mi sono trovato avvantaggiato in molte materie (quelle più "forestali") rispetto agli altri studenti che, provenienti dai vari licei o da altri istituti, non erano mai entrati "in bosco" e non conoscevano strumenti come il martello forestale o il cavalletto dendrometrico. Le uscite in bosco, gli incontri diretti con gli esperti e le altre attività pratiche svolte nelle lezioni di "Terza area" in diversi casi mi hanno fornito informazioni più utili rispetto a quelle studiate su un testo universitario."

55

STEFANO BALLARDINI

Diplomato nel 2009, studente universitario

"Avendo sempre avuto un approccio alle materie tendenzialmente più pratico che teorico ho trovato nella formazione di questo Istituto un giusto equilibrio di nozioni teoriche e pratiche che stimolano l'interesse all'apprendimento individuale. Dopo il diploma ho frequentato il Corso di laurea triennale in Tecnologie forestali ed ambientali a Padova dove la preparazione di San Michele è stata di notevole aiuto. Mi sono state utili sia le nozioni apprese che la capacità di ragionare in modo elastico nell'affrontare problemi di vario ordine, sia in campo forestale, ambientale, agricolo che di natura più generale".

56

ELIANA FRUNER

Diplomata nel 2009, fiorista

"Posso solo dire che aver frequentato l'IPAA mi ha lasciato un'esperienza unica dal punto di vista culturale e di vita. Tornassi indietro rifarei sicuramente la stessa scelta, soprattutto perché mi ha portato a realizzare il mio sogno, il lavoro che ho sempre voluto fare: la fiorista!"

57

58

MATTEO GARDENER

Diplomato nel 2009, custode forestale

"L'esperienza quinquennale della scuola è servita soprattutto come base per inserirmi nel mondo del lavoro, soprattutto grazie alle esperienze pratiche quali i tirocini. Attualmente svolgo l' attività di agente forestale presso la Magnifica Comunità di Fiemme. Le basi della preparazione professionale mi sono state trasmesse dalla scuola e completate poi dalla professione di boscaiolo che ho svolto negli anni scorsi, nonchè da approfondimenti personali ed insegnamenti che ordinariamente ricevo."

nella pagina a lato

54. Michele Torresani.

55. Eliana Fruner.

56. Matteo Gardener.

a lato

57. Sara Ceccon.

58. Studio della cartografia forestale con il dott. Marcello Mazzucchi.

GIULIANO ZANON

Diplomato nel 2009, studente universitario

"Attualmente sto frequentando il quinto anno presso la facoltà di Medicina Veterinaria di Padova. Alla luce delle mie esperienze accademiche, devo dire che l'Istituto Agrario mi ha permesso di acquisire un metodo di ragionamento e di elaborazione delle informazioni che mi ha consentito di affrontare più facilmente materie molto complesse riguardanti il settore di studio da me intrapreso."

SARA CECCON

Diplomata nel 2010, studentessa universitaria

"Ricordo come fosse ieri il giorno della scelta della scuola superiore. Nonostante alcuni pareri contrari, ho voluto seguire le mie passioni per l'ambiente e la montagna. Facendo un bilancio alla fine dei cinque anni, ringrazio l'Istituto Professionale per avermi dato sì la possibilità di coltivare queste mie passioni, ma anche la possibilità di ricevere insegnamenti in campo agricolo e alimentare che sono stati poi gli indirizzi che ho scelto per il proseguimento degli studi all'Università presso la facoltà di Tecnologie alimentari".

ELISA ZADRA

Diplomata nel 2010, assistente di ricerca

"Secondo me l'IPAA è un corso che offre una panoramica complessiva delle risorse agrarie e ambientali presenti sul nostro territorio. Grazie a questo approccio ho compreso l'importanza di attuare una gestione integrata delle risorse agrarie e forestali e di quanto una corretta gestione dell'agricoltura vada di pari passo con la tutela degli ambienti naturali. Questo corso si accosta alle materie con un metodo molto concreto; la presenza costante di esperti del settore esterni alla scuola, le attività in campo e i tirocini tecnico-pratici mi hanno permesso di svolgere un percorso molto ricco di stimoli, incentivando ancor di più la mia curiosità e passione per il settore agrario e ambientale. Le nozioni teorico-pratiche che ho appreso si sono rivelate determinanti per svolgere il mio lavoro come collaboratrice presso l'unità Protezione delle piante e biodiversità agro-forestale del CTT della Fondazione E. Mach."

in basso

59. Studio dei vigneti di San Michele.

60. Elisa Zadra.

nella pagina a lato

61. Martina Biesuz.

62. Francesco Romele.

63. In tirocinio con i forestali.

59

60

61

62

63

MARTINA BIESUZ

Diplomata nel 2011, studentessa Corso Alta Formazione del verde

"Attualmente frequento il Corso di Alta Formazione professionale per il verde e lavoro presso uno studio professionale forestale. Ad oggi, se riguardo al mio percorso di studi, ritengo che il corso forestale, nel concentrato dei suoi due anni, abbia lasciato in me una traccia indelebile e particolarmente significativa della mia vita professionale.
La moltitudine dei temi affrontati, le uscite e la vastità degli argomenti trattati mi hanno permesso di avere un'ampia visione di questo "infinito" mondo, grazie alla quale al termine del percorso sono riuscita a capire con grande serenità quali erano le cose che più mi appassionavano, quelle che più si adattavano alla mia persona, nonché la modalità con cui proseguire il mio percorso di studi. Grazie all'ausilio dei molti esperti incontrati e alla loro grande professionalità sono poi riuscita a stabilire dei contatti che si sono protratti anche dopo la fine del corso e che mi stanno dando la possibilità di collaborare a numerosi progetti e quindi di arricchire e formare al meglio la mia persona nell'ambito professionale."

FRANCESCO ROMELE

Diplomato nel 2012, agricoltore

"La mia esperienza presso l'Istituto Agrario di San Michele posso definirla come l'esperienza più significativa della mia giovane vita. I cinque anni passati fra i banchi di scuola e le uscite sul territorio sono stati importanti come lo è stato il rapporto fra compagni e con i professori dai quali ho acquisito un bagaglio di conoscenze legate alle materie di studio; ma non solo, ho potuto scoprire tradizioni e innovazioni che nella vita di ogni giorno e nel mio lavoro mi ritornano sempre utili e talvolta necessarie. Adesso, ad un anno dal diploma, sono socio e legale rappresentante della Società Agricola Nonì che coltiva piccoli frutti, in particolar modo fragole fuori suolo, uva da tavola e mais Nostrano di Storo. Mi sono iscritto al corso IPAA con il desiderio di diventare un agente forestale, ma poi raggiunto il diploma mi si è presentata un'offerta sensazionale e quindi ho accettato. Credo che l'Istituto Agrario sia una grande famiglia che ti accompagna anche concluso il percorso scolastico, questo è uno dei pregi che la nostra scuola può vantare".

Biodiversamente Consapevoli: progetto didattico multidisciplinare

Davide Bazzanella
docente di Biologia Vegetale e Ecologia Applicata

DURANTE L'ANNO SCOLASTICO 2012-2013, NELL'AMBITO DELL'ECOLOGIA APPLICATA E DEL CORSO PER ESPERTO AMBIENTALE FORESTALE, i ragazzi delle due IV IPAA assieme ad altri studenti di istituti agrari delle province di Brescia, Bergamo e Sondrio, sono stati protagonisti di un progetto didattico dal titolo *Biodiversamente Consapevoli*.

Il progetto è stato finanziato da Azione Province Giovani e da Unione Province d'Italia.

Gli enti promotori del progetto sono stati: la Provincia di Brescia, come ente capofila; la Provincia di Bergamo come partner istituzionale; la Fondazione Fojanini come partner scientifico e referente territoriale per la provincia di Sondrio; l'Associazione VAL.TE.MO. *(Valorizzazione Territorio Montano)* come ente associato e la Fondazione Edmund Mach come partner scientifico e tecnico-didattico, nonché referente territoriale per la provincia di Trento.

64

65

a lato
64. Foto di gruppo.
65. La foresta di Paneveggio.

GLI OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGETTO ERANO QUELLI DI FAR COMPRENDERE IL CONCETTO DI BIODIVERSITÀ A LIVELLO DI SPECIE, POPOLAZIONE, COMUNITÀ ED ECOSISTEMA, ANDANDOLA A MONITORARE, oltre a far conoscere ai ragazzi le norme che la tutelano. Attraverso la formazione ed il coinvolgimento dei giovani studenti in materie agrarie si è cercato di creare una rete di dati e conoscenze della biodiversità dei territori agricoli, nelle diverse realtà produttive dell'Arco alpino. Il Progetto prevedeva incontri con tecnici, ricercatori ed esperti del settore agricolo ed ambientale; i nostri ragazzi hanno quindi potuto, anche attraverso le competenze presenti all'interno della Fondazione, svolgere delle attività in campo di ricerca ed analisi.

A conclusione dell'anno scolastico, dal 12 giugno 2013 al 14 giugno 2013, circa cinquanta studenti, provenienti dai diversi istituti e coinvolti nel progetto, hanno partecipato a tre giorni d'incontro presso la Fondazione, visitando la nostra scuola ed il Parco di Paneveggio Pale di San Martino. In tale occasione i ragazzi si sono potuti conoscere, confrontare sui temi trattati, hanno potuto fare anche dei rilievi sul campo e scambiarsi delle idee propositive per il futuro. ■

66

67

in questa pagina

66. Nella foresta di Paneveggio con la dott.ssa Roberta Riondato.

67. Visita alla città di Trento.

92 Tra scuola e lavoro: ecco i nostri ragazzi!
94 L'Alta Formazione professionale: un percorso formativo che da competenze per il mondo del lavoro

Il lavoro ci aspetta!

MONDO DEL LAVORO

Tra scuola e lavoro: ecco i nostri ragazzi!

Manuel Penasa
docente di Produzioni animali

L'AGRICOLTURA TRENTINA È CARATTERIZZATA DA AZIENDE DI PICCOLE E MEDIE DIMENSIONI, SPESSO CONDOTTE DA CONTADINI non più nel fiore degli anni. La stessa politica agricola comunitaria svolge su questo punto un ruolo fondamentale andando ad incentivare "l'insediamento" delle giovani leve al fine di favorire il passaggio tra generazioni. In tal senso riveste un ruolo fondamentale la nostra Fondazione che permette ai giovani interessati di affrontare con adeguato bagaglio tecnico, capacità ed innovazione le sfide che il futuro riserva loro.

1

2

UN BUON ESEMPIO DI QUANTO SOPRA DESCRITTO È RAPPRESENTATO DALLA AZIENDA AGRICOLA RUATTI situata nella valle di Rabbi. L'impresa è stata visitata di recente da me con i ragazzi delle terze GAT in quanto rappresenta in modo ideale l'azienda multifunzionale ancorata al territorio che ha fatto della qualità dei prodotti locali il suo punto di forza. Ad oggi l'azienda è formata da: stalla, caseificio, macello, agriturismo, coltivazioni orticole e frutticole ed infine da un'aula didattica in corso di ultimazione. Le radici di questa attività risalgono all'inizio del secolo scorso e negli anni si sono succedute quattro generazioni fino ad arrivare a Federico, che ha appena concluso da noi il percorso TIA.

L'azienda, sempre a gestione famigliare, negli anni ha subito profonde innovazioni mantenendo tuttavia una filosofia volta alla cultura della tradizione, della valorizzazione del territorio e dei prodotti locali. L'agriturismo infatti impiega prodotti prevalentemente aziendali tra cui i formaggi, salumi, ortaggi, uova, frutta perseguendo ottimi risultati qualitativi. In particolare Federico si occupa della trasformazione del latte in *Casolet* e formaggi nostrani.
La filosofia seguita e che permea tutto il lavoro risulta chiara anche in ciò: già dalla gestione della stalla, l'alimentazione del bestiame è prevalentemente fatta con foraggio aziendale con un'integrazione minimale della razione; risulta evidente la ricerca della qualità della materia prima, presupposto fondamentale per l'ottenimento di prodotti caseari di qualità; ne è conferma la trasformazione in loco del latte crudo senza l'uso di fermenti.

A BREVE L'ATTIVITÀ SUBIRÀ UNA NUOVA INNOVAZIONE, OVVERO LA RISTRUTTURAZIONE DELLA STALLA. Tale investimento coinciderà con l'insediamento di Federico in azienda: ormai il percorso scolastico svolto, ma anche l'esperienza aziendale maturata, gli permettono di gestire al meglio l'attività, sempre nell'ottica della sinergia tra cultura della tradizione e desiderio di rapportarsi con l'innovazione. ■

3

4

nella pagina a lato

1. Coltivazione orticola dell'azienda Ruatti.
2. Allevamento a stabulazione fissa razza bruna aziendale.

sopra

3. Impianto di mungitura.
4. Il macello aziendale.

L'Alta Formazione professionale: un percorso formativo che da competenze per il mondo del lavoro

Franco Frisanco
coordinatore Corso AFP "Tecnico superiore del verde"

DA DIVERSI ANNI SAN MICHELE HA FRA LE OFFERTE FORMATIVE IL CORSO DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE "TECNICO SUPERIORE DEL VERDE". È un percorso proposto e finanziato dalla Provincia Autonoma di Trento a carattere sperimentale, ma ormai collaudato. È infatti verso la conclusione la terza edizione e ne è stata promossa una nuova, grazie al riscontro positivo emerso da un tavolo di confronto che ne ha messo in risalto la valenza della figura professionale in riferimento al settore del verde ornamentale e della produzione florovivaistica. Si tratta di un percorso formativo con caratteristiche particolari che ne rappresentano dei punti di forza: una formazione alta, destinata a diplomati, un percorso "terziario non accademico", un'offerta formativa nuova con un approccio diverso 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 degli aspetti caratterizzanti.
Oltre agli approfondimenti d'aula, numerose sono le occasioni formative: visite, esercitazioni e simulazioni fatte in gruppo, praticantati ed altre esperienze individuali. Tutto ciò per permettere l'acquisizione di competenze specifiche, di tipo

5

6

nella pagina a lato

5. Studio dei tetti verdi con l'esperto Paolo Abram.

6. Progettazione condivisa con l'architetto Cristina Tullio.

in questa pagina

7. Teresa Curzel che controlla una prova sui prati fioriti.

8. L'allestimento a Ortinparco 2013.

scientifico e tecnico, e di competenze generali. L'Alta Formazione Professionale (AFP) è equiparata ai percorsi dell'Istruzione Tecnica Superiore (ITS) che danno molta importanza proprio alle competenze generali. Sono anche definite "competenze cognitive e relazionali" e si riferiscono al saper organizzare e gestire le varie attività di comunicazione, a gestire le relazioni con diversi interlocutori, ad affrontare e risolvere problemi tecnologici e organizzativi, ad esplorare le innovazioni scientifiche e tecnologiche e, infine, a saper operare in gruppi di lavoro.

Diverse sono le occasioni per "mettere le mani in pasta" e per consolidare la propria preparazione in termini di competenze. Nei diversi anni gli studenti hanno affrontato casi concreti che hanno previsto analisi del contesto, progettazioni e successivamente realizzazioni fatte secondo una precisa programmazione.

In occasione di eventi ospitati a San Michele, il Corso verde ha voluto mettersi alla prova creando un adeguato contesto di arredo verde: in particolare la creazione di nuove aiuole, il rinnovo delle esistenti e vari allestimenti temporanei a tema.

Alla manifestazione Ortinparco, che si tiene al Parco asburgico delle Terme di Levico, in diverse edizioni c'è stata la partecipazione del Corso con la progettazione e realizzazione di allestimenti. Così anche a Cles, alla manifestazione Fiori e colori gli studenti si sono messi alla prova confrontandosi con realizzazioni fatte da diverse municipalità e da aziende del settore. Di particolare significato sono state alcune esperienze di progettazione, importanti proprio per dare competenze che non possono essere acquisite senza un'attività laboratoriale. Con diversi esperti i corsisti si sono esercitati nella discussione, elaborazione di proposte progettuali e predisposizione di elaborati. Così, fra le altre esperienze, sono stati fatti un progetto di massima per il Parco storico dell'Istituto, la riprogettazione dell'area a parcheggio presso l'Unità operativa Difesa, la progettazione di Piazza Chistè a San Michele con un concorso di idee.

FIN DALL'INIZIO DELL'ESPERIENZA IL CORSO HA POTUTO AFFRONTARE PROVE DIMOSTRATIVE E DI SPERIMENTAZIONE APPLICATA, importanti per consolidare un metodo di lavoro. Fra queste le

prove sui tetti verdi realizzate sulla copertura della vecchia mensa e le collezioni di arbusti ornamentali per saggiarne la capacità di adattamento a ridotti apporti idrici. Oltre alle attività fatte in gruppo, di particolare importanza sono quelle svolte individualmente in situazioni di praticantato, che spesso sono poi continuate in vista del lavoro finale da discutere all'esame di diploma. Fra queste val la pena evidenziare una prova di confronto fra miscugli commerciali di prati fioriti, una sperimentazione su varie specie di *Sedum* per coperture a verde, gli effetti sulla salute di piante ornamentali di un prodotto biostimolante. Altre esperienze significative sono effettuate in aula con simulazione di casi, per esempio esaminando capitolati di appalto di opere a verde, affrontando conti colturali, calcolando tempi e costi di realizzazioni.

DA RICORDARE ANCHE L'ESPERIENZA CHE POSSONO FARE GLI STUDENTI PRESSO LA SCUOLA DI PAESAGGISMO DI HEIDELBERG IN GERMANIA, con la quale è stato sottoscritto un protocollo di collaborazione. Là per tre settimane seguono lezioni specialistiche ed effettuano varie esercitazioni e visite, poi fanno esperienze di praticantato presso aziende della zona.

Gli studenti del Corso di Alta Formazione, anche grazie a queste attività, arrivano ad una buona preparazione, magari non completa, ma di certo una valida ossatura per poter costruire nel tempo una specifica e forte professionalità. E la conferma di ciò è data dal fatto che diversi di loro trovano lavoro spesso già durante la frequenza del corso; e alcuni si sono messi in proprio con una nuova attività, oppure hanno migliorato il proprio ruolo e ampliato gli ambiti di intervento.

in basso

9. Realizzazione di un'aiuola.

nella pagina a lato

10. Luci, ombre ed esplosione di colori di alcuni arbusti in fiore.

9

La figura professionale

Il Tecnico superiore del verde è una figura specialistica in grado di intervenire, eventualmente interagendo con altri professionisti e tecnici (agronomi, architetti, paesaggisti, ...), su aspetti e problematiche tecnico/gestionali relative alla produzione e al controllo di materiale florovivaistico, alla progettazione, alla realizzazione e alla gestione ordinaria e straordinaria di aree verdi.

Gli ambiti di intervento

Molto vasto è il campo del verde e quindi gli ambiti in cui il Tecnico può intervenire sono numerosi: spazi verdi pubblici e privati, quali parchi e giardini urbani, parchi storici, aiuole, alberate, spazi gioco e arredo urbano, verde pensile, verde sportivo, cimiteriale e scolastico, verde periurbano (aree di sosta, percorsi vita, percorsi didattici e passeggiate). Inoltre può operare nel campo della produzione e nel controllo delle produzioni florovivaistiche.

Gli sbocchi professionali

La figura ha un profilo polivalente e trasversale rispetto ai diversi comparti del settore. Gli sbocchi professionali sono rappresentati da aziende private e cooperative che si occupano di realizzazione e gestione di aree verdi, nonché dall'amministrazione pubblica; lo sbocco è pure nella libera professione, anche come consulente a professionisti e privati cittadini. Aperto è infine il comparto della produzione florovivaistica.

10

100 Tenerife: l'isola che li aspettava ma che non si aspettavano

104 "Nozze di perla" tra Fondazione Mach e Scuola di Rotholz

105 Quando è lo studente che insegna… la vita

107 54. Sommersaufenthalt bei den Gasteltern

Scorcio dell'Istituto dai vigneti a monte. È dalla visione del piccolo che ci circonda che si comprende via via ciò che è più grande!

UNO SGUARDO SUL MONDO

Tenerife: l'isola che li aspettava ma che non si aspettavano

Alessandro Condini Mosna
ex studente dell'Istituto Agrario di San Michele (corso S di viticoltura ed enologia)

Marzo 2012

Gli improbabili racconti di viaggio fatti da quel docente del corso S venuto a trovarmi a Tenerife debbono aver suscitato tra i colleghi insegnanti molto stupore e meraviglia. Probabilmente ritenuti mescolati ad una buona dose di fantasia ed eccessiva suggestione, così come i resoconti fatti da Marco Polo al suo ritorno dall'Oriente, hanno tuttavia suscitato la curiosità (e forse l'invidia) della professoressa Bernardi. Fu così che, intento alla stesura della mia tesi universitaria sui predatori di un acaro fitofago dell'avocado, in una primaverile giornata del dicembre canario venni contattato da Roberta. Molto probabilmente la professoressa aveva deciso di verificare di persona, chiamando anche come testimoni quattro dozzine di studenti e un paio di colleghi, i favolosi luoghi descritti da colui che l'aveva preceduta qualche mese prima sull'Isola delle Canarie.

1

COLTO ALLA SPROVVISTA DA QUELL'ENFASI DI VOLER PORTARE OLTRE LE COLONNE D'ERCOLE I RAGAZZI E LE RAGAZZE DELLE DUE QUINTE IPAA, accettai l'incarico di collaborare all'organizzazione del viaggio di studio con l'entusiasmo di chi non è avaro di condividere la propria esperienza. Si trattava, in fin dei conti, di mostrare a coloro che nel frattempo avevano preso il mio posto nelle aule di San Michele la realtà dell'isola di Tenerife, che già da un paio di anni avevo imparato a conoscere.

Nelle settimane successive, grazie anche ai contatti e alle personali conoscenze maturate durante i mesi di permanenza lavorativa all'Instituto Canario de Investigaciones Agrarias, venne così redatto il programma di viaggio a quattro mani con Roberta, che dal Continente valutava scrupolosissima la fattibilità di tutta le mie proposte. L'offerta era tutto sommato variegata: un fitto elenco di visite tecniche, qualche escursione e alcuni momenti di svago e tempo libero. Questi ultimi, in verità, ridotti ai minimi termini anche in ragione delle insindacabili indicazioni del Dirigente scolastico. Si stava parlando, in effetti, di un viaggio di studio…

Ma una settimana non è molto per visitare quella che tra le sette isole che fanno parte dell'arcipelago delle Canarie viene definita come "il piccolo continente", considerando anche le quattro ore abbondanti di viaggio aereo, oltre a tutti i tempi accessori per gli spostamenti verso l'aeroporto.

Per molti studenti si trattava anche del primo volo: un battesimo dell'aria più simile ad una estrema unzione viste le condizioni in cui si presentava la giovane comitiva trentina dopo l'atterraggio alle 17 e 30 ora locale di quel mercoledì 7 marzo 2012 all'aeroporto di Teneri-

fe Sud. Stanchi, affamati e messi a dura prova dalle esigue comodità del volo low cost, accoglievo finalmente sul territorio spagnolo i 42 alunni e i 3 docenti accompagnatori. Dopo settimane di intensi preparativi cominciava per noi la nuova avventura dalla parte più secca ed arida di Tenerife, quella meridionale. Il paesaggio semidesertico lungo la costa sud dell'Isola faceva così da cornice al trasferimento verso la base operativa: un hotel in riva al mare a Puerto de la Cruz, nel verdissimo e ben più umido versante nord. Un assaggio della sorprendente variabilità climatica presente qui, che contribuisce a creare sempre nuovi paesaggi che assieme alle gradevolissime temperature da "eterna primavera" attirano ogni anno milioni di turisti.

L'IDEA DI DIMENTICARE PER UN PO' DI TEMPO IL GELIDO E NEVOSO INVERNO ALPINO e concedersi qualche giorno di caldo sole animava da mesi i giovanissimi ragazzi. Per loro tutto è apparso fin da subito una novità ed il fatto che si stupissero per qualsiasi cosa mi esortava sempre più a guidarli alla scoperta di quell'isola che, secondo la mitologia, avrebbe ospitato perfino il giardino delle Esperidi.

Le mele dorate che, dobbiamo crederci, proprio qui Ercole avrebbe sottratto in una delle sue dodici fatiche, assumevano durante la prima visita tecnica della nostra scolaresca le sembianze di ben più prelibati frutti tropicali. L'indomani infatti ci trovavamo all'interno di una modernissima azienda agricola nei pressi di Buenavista del Norte in cui banane, ananas e mango vengono prodotti durante tutto l'anno. I vastissimi bananeti, spesso coperti da imponenti serre grigiastre, rappresentano a Tenerife la coltura frutticola più diffusa.

Gli avocado che lussureggianti riempiono i ripidi versanti costieri che degradano verso il mare nei pressi di los Realejos sono stati l'argomento della successiva visita all'azienda che, per superficie coltivata a questa specie, risulta essere la più grande sull'isola. L'abbondanza del raccolto che pendeva dagli alberi eroicamente coltivati a picco sull'oceano ha stupito tutti, soprattutto i molti del gruppo che per la prima volta vedevano questo frutto.

La straordinaria grandiosità del "Drago de Icod", gigantesco esemplare di *Dracaena draco*, specie endemica delle Canarie, ha preceduto la visita a El Socorro di una cantina con attigui vigneti che, nel pomeriggio, ha testimoniato al meglio il florido settore vitivinicolo canario che ancor oggi affonda le sue radici franche di piede sul fertilissimo suolo vulcanico comune a tutto l'arcipelago. Più o meno la stessa malvasia con cui secoli prima Shakespeare veniva pagato dalla Corona inglese ha ravvivato gli animi della compagnia limitando le devastanti conseguenze di chi ancora non si era abituato agli orari spagnoli del pranzo alle due di pomeriggio.

Evitando saggiamente le ore tarde della serata danzante nei pressi dell'hotel, il giorno successivo partivamo verso Benijos diretti al locale caseificio sociale che

nella pagina a lato

1. Scorcio dall'alto della strada di un paesino della parte nord dell'Isola di Tenerife.

sopra

2. La classe *V B* IPAA con gli insegnanti accompagnatori.

3. La classe *V A* IPAA con docenti e Alessandro Condini Mosna, autore dell'articolo (il primo a sx).

trasforma il latte delle numerose capre presenti nella zona in pluripremiati formaggi.
Un'altra "bodega", questa volta sociale, ad Arico nella parte meridionale di Tenerife ci ha aperto le porte sull'ora del mezzogiorno. Innanzitutto la visita alle fungaie realizzate in lunghi e umidi cunicoli scavati nella roccia sotto la cantina. Poi gli oliveti, una vera novità da queste parti, con annesso frantoio hanno preceduto le dettagliate spiegazioni, ovviamente in spagnolo e tradotte simultaneamente da chi scrive, sull'uva e le vinificazioni. Immancabile la degustazione, animata anche dalla presenza di un ex studente del corso di viticoltura ed enologia…
Con la scusa di mostrare una parte della costa ancora inesplorata dai ragazzi, la giornata proseguiva verso quelle spiagge tanto amate dai vacanzieri europei che le affollano durante tutto l'anno. A Los Cristianos, Playa de las Americas e Costa de Adeje l'atmosfera è certamente meno agreste e ben più turistica, ma tutto sommato il bagno nell'oceano era la prima volta per tutti. Il rilassante pomeriggio in riva al mare doveva in realtà servire per recuperare le forze in vista della dura ascesa dell'indomani alla montagna più alta di Spagna, il Teide, vulcano attivo in fase dormiente, alto 3718 metri, che si innalza imponente al centro dell'isola all'interno dell'omonimo Parque Nacional. Il parco, famosissimo per i suoi boschi di *Pinus canariensis* e per le meravigliose formazioni vulcaniche che la lava, nel corso dei millenni, ha creato. Paesaggi lunari, rocce multicolori e dalle forme bizzarre, colate laviche stratificate e residui di antichi coni vulcanici sono stati protagonisti delle lezioni sul campo della già geologa professoressa Battistello, anche lei stupefatta davanti all'incredibile variabilità di paesaggi che tutto attorno rapivano l'interesse di tutto il gruppo.
Super equipaggiati, con il passo sicuro e deciso di chi tra le montagne ci è nato, la comitiva guadagnava di buon ora la vetta del vulcano tra cumuli di neve e fumarole di zolfo. Lassù in alto la temperatura gelida faceva rimpiangere le assolate spiagge del giorno prima, ma la vista spettacolare verso l'orizzonte e le altre isole dell'arcipelago ripagava del coraggioso sforzo profuso per giungere tutti assieme sulla cima innevata.

in questa pagina

4. La coltura più diffusa a Tenerife: platano (in spagnolo!).

5. Il sentiero che da Masca conduce al mare lungo un barranco.

4

5

TUTTAVIA L'ARIA RAREFATTA E LE QUATTRO ORE DI CAMMINO DEL RITORNO, seppur continuamente distratte dal continuo mutare ad ogni passo del panorama vulcanico che ci circondava con la sua magnificenza, hanno silenziato anche i temerari delle movimentate serate nei dintorni dell'hotel.
L'addetto all'appello, professor Bertè, avendo constatato che il vulcano aveva restituito tutti sani e salvi ha infine proposto un momento di raccoglimento collettivo al termine della lunga camminata come segno di riconoscenza per l'ottima riuscita dell'impresa.
Santa Cruz de Tenerife, la "capitale" dall'atmosfera vivace e con tutte le caratteristiche di una città portuale spagnola, fa quasi

in basso

6. Parque Nacional del Teide.

7. Vigneti a Tenerife.

dimenticare al viaggiatore di essere in mezzo all'Oceano, con le sue lunghe ed animate vie pedonali, qualche grattacielo, un trafficatissimo porto e numerosi giardini tropicali. Una volta giunti verso il centro la compagine si è rapidamente dileguata, attratti dalle molte novità in chiave spagnola che la città offre. La tranquilla domenica, che per molti è poi proseguita sulla sabbia dorata della spiaggia cittadina di Las Teresitas, anticipava l'escursione del giorno successivo al Barranco de Masca.

Sperduto tra le montagne e raggiunto da una strada via via sempre più stretta e tortuosa tra la vegetazione subtropicale, l'abitato di Masca si trova abbarbicato in cima ad un ripido burrone. Tra case bianche e palmeti di *Phoenix canariensis* parte il sentiero che conduce lungo il canyon fino al mare. Tra altissime pareti rocciose ai lati e una vegetazione rigogliosa composta da moltissime specie endemiche, seguendo il corso del ruscello che scorre verso l'Oceano i nostri intrepidi giungevano dopo qualche ora di cammino alla spiaggia di ciottoli dove finalmente potersi rifocillare e rinfrescare. Attardatisi non poco tra le onde, la squadra preferiva rientrare evitando saggiamente la risalita a piedi ed usufruendo di un'imbarcazione che, passando proprio sotto l'altissima scogliera a strapiombo de Los Gigantes, li avrebbe riportati sulla via di casa.

ULTIMO GIORNO DI VISITE TECNICHE, NON POTEVAMO TRALASCIARE DAL PROGRAMMA QUELLE COLTURE ORTICOLE E FLORICOLE che, imbarcate verso l'Europa, hanno per molti decenni dato impulso all'economia agricola locale. La presenza del responsabile dell'ufficio di assistenza tecnica di Tejina ci ha permesso di fare visita alla vicina cooperativa ortofrutticola dove banane, ortaggi e fiori recisi sotto i nostri occhi venivano confezionati e preparati per essere immessi sul mercato. Poco lontano, tra serre di pomodori, rose e molti altri fiori, i ragazzi hanno potuto quindi rendersi conto della straordinaria specializzazione con cui vengono coltivate qui queste colture protette, compresa la papaya. Dopo averne percorso in lungo e in largo una fitta piantagione sotto serra, l'assaggio di uno di questi frutti appena colto ha lasciato gli astanti molto perplessi di fronte a questo nuovo sapore esotico, nonostante gli sforzi dell'accompagnatore nell'elogiarne le innumerevoli proprietà nutrizionali.

Come se non bastasse, anche la degustazione di avocado organizzata l'indomani mattina ha lasciato ai ragazzi trentini un sapore poco convincente in bocca… Questi sono stati gli unici imprevisti della settimana che stava ormai volgendo al termine. Il programma, dopotutto, parlava chiaro: ore 14 e 30 partenza verso l'aeroporto. Proprio adesso che cominciavo ad abituarmi al ruolo di capocordata e loro che avevano da poco preso confidenza con lo spagnolo, il fuso orario di un'ora in meno e ad attendere senza lamentarsi la pausa pranzo fino alle tre di pomeriggio. Viaggiare aiuta a comprendere le diversità e rende le persone migliori. Facevano ritorno a casa, ognuno dopo questa esperienza un po' più Indiana Jones e Cristoforo Colombo di quando erano arrivati, perché è bello partire ma è bello anche tornare, pensando già ad una nuova destinazione da raggiungere… ■

6

7

"Nozze di perla" tra Fondazione Mach e Scuola di Rotholz

Festeggiamenti in Austria per il 30 anniversario del gemellaggio tra le due scuole di agricoltura

Silvia Ceschini
responsabile dei rapporti con i media

LA FONDAZIONE EDMUND MACH DI SAN MICHELE ALL'ADIGE E LA SCUOLA AGRARIA DI ROTHOLZ HANNO FESTEGGIATO TRENT'ANNI DI COLLABORAZIONE nei settori della didattica e della formazione.

Il 5 settembre 2013 una delegazione guidata dal direttore generale, Mauro Fezzi, e dal dirigente del Centro istruzione e formazione, Marco Dal Rì, si è recata nella cittadina austriaca per prendere parte alle celebrazioni e rinsaldare il rapporto ormai consolidato progettando nuove attività per la continuità del gemellaggio. Le due scuole cooperano, infatti, in maniera attiva, attraverso scambi culturali, visite reciproche di scolaresche, progetti e programmi di studio.

Le celebrazioni si sono svolte nel piccolo cimitero del paese di Eben, davanti alla tomba del cappellano Ludwig Pens, figura storica e di riferimento della scuola di Rotholz e conosciuta nel tempo anche da vari docenti e dirigenti scolastici italiani. Trasferta poi al rifugio Gramai dove la delegazione è stata accolta con musica tirolese.

Cinque anni fa, in occasione del 25° di collaborazione, la ricorrenza si era svolta a San Michele con la messa dimora delle prime vecchie varietà di melo della collezione frutticola didattica. "Lo scopo di questi festeggiamenti – spiega il dirigente Marco Dal Rì - è dialogare, progettare attività per la continuità del gemellaggio e rinsaldare sempre più la lunga amicizia tra le due scuole, che condividono il forte radicamento col territorio agricolo e montano".

L'Istituto di Rotholz, diretto da Josef Norz, rappresenta un tipico e consolidato esempio di formazione professionale rivolta al mondo giovanile che opera nel settore dell'economia rurale, zootecnia e forestale. Si compone di diverse scuole, da quella professionale di agricoltura a quella di economia domestica, da quella per giardinieri all'istituto per forestali e guardiacaccia; conta 500 studenti e una sessantina di insegnanti, possiede 500 ettari di terreni destinati alle attività forestali, zootecniche e frutticole, un caseificio, vivai e serre, una stalla con 120 vacche, ma si allevano anche maiali e galline.

8

9

La partecipazione di San Michele all'evento è dettata anche da motivazioni storiche. Rotholz, San Michele e Parenzo, fondate sul modello dell'Istituto Klosterneuburg (1860), sono stati i tre grandi centri per la didattica e la ricerca in agricoltura dell'impero austroungarico. In particolare, l'Istituto Agrario – oggi Fondazione Mach - e la scuola di agricoltura di Rotholz vennero fondate dalla Dieta regionale di Innsbruck rispettivamente nel 1874 e nel 1879 con lo scopo di risollevare le sorti dell'agricoltura del Tirolo. ■

Quando è lo studente che insegna... la vita

Daniela Zanetti
docente di Materie letterarie

HO RIVISTO ALESSANDRO 19 ANNI DOPO IL NOSTRO ULTIMO INCONTRO. L'AVEVO LASCIATO RAGAZZO tra i banchi dell'Istituto Tecnico Agrario e l'ho ritrovato ormai uomo. In realtà però non era affatto cambiato: stesso modo di atteggiarsi, tra il timido e il riservato, stesso sorriso, stessa voce forte e decisa; quello che mi ha subito colpito però, è stato lo sguardo, capace di catturarti fin dal primo istante, uno sguardo che non permette di tergiversare, di cercare scorciatoie, che non chiede ma mette di fronte al fatto che non puoi dir di no.

nella pagina a lato

8. Da sx, Tarcisio Corradini, ex Preside dell'Istituto Agrario di San Michele; il prof. Ivano Artuso, Coordinatore di Dipartimento; don Renato Scoz; il Dirigente scolastico prof. M. Dal Ri; il dott. Mauro Fezzi, Direttore generale della FEM; infine Josef Norz, Direttore della Scuola Agraria di Rotholz.

9. Momento di musica tradizionale tirolese.

in questa pagina

10. Alessandro Valenti incontra gli studenti in Aula Magna.

11. Mercatino per la raccolta fondi per la missione in Perù.

10

11

COME NON CI FOSSIMO MAI PERSI DI VISTA, ALESSANDRO MI HA RACCONTATO CON SEMPLICITÀ LA VITA che ha scelto e da cui è stato scelto, mi ha parlato di come ha rivoluzionato la sua esistenza e, di conseguenza, anche quella delle persone che gli stanno vicino.

Ho capito subito che la sua era una storia speciale che non potevo certo tener chiusa dentro me; per questo gli ho chiesto di raccontarla anche ai miei studenti.

Giovedì 25 ottobre 2012 quindi, l'ex studente Alessandro Valenti, originario di Bondo, paese della Valle del Chiese, è tornato all'Istituto Agrario, nell'Aula Magna gremita di studenti e professo-

12

13

ri e ha reso partecipi tutti di quanto ha vissuto: ha raccontato di come, dopo essersi diplomato all'Istituto Agrario e dopo alcuni mesi di volontariato in Perù, abbia deciso di non tornare più indietro, di abbandonare la vita facile e rassicurante, la famiglia, la fidanzata, gli amici, per lavorare nelle comunità più povere delle Ande e di come lentamente sia maturata nel suo profondo la vocazione al sacerdozio. Con commozione ha ricordato come, terminati gli studi in seminario, svolti in parte a Trento e in parte in Perù, sia stato consacrato sacerdote e di come, attualmente, sia parroco in 12 comunità del dipartimento di Cuzco, a circa 4 mila metri di altitudine. Ha mostrato immagini di quella che è ora la sua vita in Perù, dove lui si impegna a trasmettere il suo sapere per migliorare le condizioni di vita degli abitanti, ma anche per evitare l'intenso fenomeno di spopolamento delle zone montane. I giovani infatti, credono di trovare il benessere nelle città o almeno di migliorare le misere condizioni di vita in cui si trovano, finendo invece per percorrere strade di delinquenza e di degrado. Alessandro ha spiegato quindi di aver contribuito alla nascita di alcune cooperative a carattere agricolo e creditizio, nonché all'apertura di due scuole professionali con l'obiettivo di introdurre i giovani nel mondo del lavoro. In queste scuole si insegnano ai ragazzi la lavorazione della pietra e del legno, alle ragazze la realizzazione di manufatti tessili; ha infine confidato il suo sogno: quello di aprire una Scuola Agraria ad indirizzo zootecnico che sia di supporto e di sostegno per tutti i ragazzi che intendono dedicarsi all'attività agricola, l'unica in grado di riscattare la povera economia andina.
Alessandro ha parlato in un silenzio totale, che non era però di imbarazzo o disinteresse; era un silenzio di intensa partecipazione, un silenzio in cui ognuno percepiva le sue parole scendere giù, fino in fondo, un silenzio in cui poi ciascuno era portato a sovrapporre quelle parole al proprio animo e ad ascoltare le riflessioni che ne nascevano. Tutti si sono sentiti toccare dal forte e diretto messaggio che Alessandro ha lanciato con energia: *"Non fatevi fregare da un mondo che ci vuole egoisti. Imparate a donare, perché la cosa più bella è regalare"*. È proprio questa la lezione che l'ex studente che è salito in cattedra per un giorno ha voluto lasciare, è questo il piccolo e semplice seme che ha piantato nel cuore di tutti coloro che erano presenti.

QUEL PICCOLO SEME HA DATO I SUOI FRUTTI: PER INIZIATIVA DI ALCUNI STUDENTI E PROFESSORI, nel dicembre 2012 si è tenuto un piccolo mercato dei prodotti provenienti dal Perù, il cui ricavato è stato interamente devoluto alla parrocchia di don Alessandro. Nel maggio 2013 invece tutte le classi dell'Istituto hanno collaborato ad una raccolta alimentare, sempre a favore delle comunità peruviane. I fratelli del nostro caro collega Adriano Scoz infine stanno cercando di istituire, in sua memoria, una borsa di studio per ragazzi peruviani che intendono diplomarsi come Periti Agrari.

EDUCARE LA MENTE SENZA EDUCARE IL CUORE NON È AFFATTO EDUCARE, affermava più di duemila anni fa Aristotele; ancora oggi uno degli obiettivi primari della scuola rimane quello di aprire le menti dei giovani, ma sono anch'io fermamente convinta che questo a nulla varrebbe se non si aprissero anche i loro cuori, se non si desse loro la possibilità di lavorare concretamente per chi ha un effettivo bisogno di aiuto, se non si insegnasse loro a costruire ideali ponti di solidarietà tra noi e gli altri. La risposta positiva di molti studenti e colleghi che hanno collaborato alle varie iniziative, che hanno ideato e progettato momenti di solidarietà, mi ha confermato che questi ponti si possono non solo costruire, ma anche rendere una realtà consolidata e fruttuosa, degli elementi portanti che concorrano a creare una scuola sensibile e attenta non solo a ciò che avviene al suo interno, ma anche e soprattutto a quanto dall'esterno richiede il nostro aiuto. ■

54. Sommersaufenthalt bei den Gasteltern

Pierluigi Fauri
insegante tecnico-pratico

IL PROGETTO DI SOGGIORNO ALL'ESTERO DI PIÙ DI LUNGA DURATA DI CUI SI ABBIA NOTIZIA È QUELLO ESTIVO organizzato dall'Istituto Agrario di San Michele nelle zone dell'Allgäu e Franken.
Di fatto già nell'anno scolastico 1959/60 la lungimiranza di Docenti e Amministratori del nostro Ente ha iniziato, attraverso la preziosa opera di validi insegnanti quali i professori Helmut Gebert e Tarcisio Corradini, una grossa collaborazione con gli Uffici Agrari di Marktoberdorf, Kaufbeuren, Kempten, Immenstadt.
In quel periodo, poco distante dal termine del secondo conflitto bellico mondiale, è apparsa subito la volontà di costruire una duratura, sincera e familiare amicizia che si potesse concretizzare in una fattiva collaborazione.

nella pagina a lato

12. Alessandro Valenti in primo piano.

13. Ragazzi ed insegnanti impegnati nella raccolta alimentare a favore delle comunità peruviane.

in basso

14. Foto di gruppo con studenti ed accompagnatori (a sx, la prof.ssa M. Sottil, a dx l'insegnante P. Fauri).

OBIETTIVI DEL PROCESSO FORMATIVO INIZIALE ERANO QUELLI DI AIUTARE I NOSTRI STUDENTI NELL'INSERIMENTO in un contesto tecnologico di particolare rilievo e importanza, nonché favorire lo stimolo ad imparare una lingua straniera che consentisse scambi professionali, culturali ma che garantisse al tempo stesso la percezione della validità di tale sforzo visto che gli allievi ne assaporavano già dal primo giorno di soggiorno i risultati ottenuti nelle comunicazioni. Subito si sono capite e attuate le modalità organizzative migliori: studente inserito nella famiglia dei genitori ospitanti (Gasteltern), accudito da tutti i componenti, attività aziendale che garantisse interesse, attenzione del giovane all'approfondimento delle tematiche linguistiche, inserimento in comunità e abitudini diverse, adattamento a situazioni differenti da quelle di casa propria.
Subito è iniziato l'interesse di partecipazione.
Nel prosieguo degli anni l'iniziativa è stata ampliata attraverso il contributo del prof. Walter Eccli che si è speso per l'or-

ganizzazione di un corso con insegnante di madrelingua e per l'estensione dell'esperienza in Franken a Forchheim.
Dagli anni 1984 e successivi il tirocinio è seguito con costanza dagli insegnanti Pierluigi Fauri, per gli aspetti generali e formazione alla sicurezza, e più recentemente per la zona della Franconia da Luca Russo.

ATTUALMENTE IL QUADRO ORGANIZZATIVO SI È ANCORA MODIFICATO. Forti dei valori di principio quali: soggiorno alla pari in famiglia, ricevendo vitto, alloggio, cure e formazione in cambio di aiuto a svolgere le attività domestiche e aziendali alla pari di quanto fanno i figli degli ospitanti, si è proceduti migliorando con l'esperienza acquisita.
I nostri ragazzi sono accuditi dagli insegnanti accompagnatori che li vanno a visitare in azienda, li accompagnano nelle giornate di lezione, li seguono nelle problematiche.
Numerose sono le visite a realtà importanti dal punto di vista tecnologico o culturale.
Prima della partenza i ragazzi vengono formati, con apposito corso sulle tematiche di sicurezza sul lavoro, sul primo soccorso, sui rischi lavorativi, sull'antincendio e prevenzione, sui dispositivi di protezione individuale, sul primo soccorso.
Quest'anno nello specifico abbiamo organizzato il 54° soggiorno che è durato dal 17 giugno al 13 luglio, un mese intero in cui i nostri studenti (70 in totale) hanno attivamente partecipato inserendosi con entusiasmo nelle famiglie ospitanti e nella cultura locale. Questa è considerata molto importante per garantire il massimo dei risultati. I nostri giovani sono stati consegnati alle famiglie in tre zone:

Immenstadt 16 studenti
(Pedri Mattia, Briccio Davide, Bertuzzi Matteo, Bernardi Leonardo, Dallapiccola Diego, Pontalti Daniela, Condini Luca, Battistotti Lucrezia, Sontacchi Chiara, Pizzedaz Marco, Prosser Andrea, Cecchet Davide, Fontana Matteo, Apolloni Alessandro, Vitti Alessandro, Ioriatti Pema)
Sono stati accolti dal Direttore della LLA Rainer Hoffmann e dalla insegnante di madrelingua Annette Bessler.

Kaufbeuren 25 giovani
(Ceol Nicola, Rizzi Tobia, Franzoi Samuele, Rech Alessio, Frizzera Giacomo, Poletti Andrea, Garofalo Daniel, Festi Roberto, Peder-

15

16

nella pagina a lato

15. Un momento in compagnia di una delle famiglie ospitanti nella loro azienda zootecnica con la Direttrice Zinnecker.

16. Don Scoz allieta il gruppo con la fisarmonica a Forchheim.

in questa pagina

17. Momento istituzionale del soggiorno all'estero: le collaborazioni tra le varie generazioni.

18. Lo studente R. Festi presso l'azienda ospitante vicino a Kaufbeuren.

gnana Tommaso, Monsorno Brigitte, Damaggio Alice, Melchiori Cristina, Iori Francesco, Grassi Simone, Bellistri Elisa, Bassetti Siria, Bosin Andrea, Folgheraiter Enrico, Merlo Cinzia, Herrera Pablo, Battisti Nicola, Deidda Paolo, Fattorini Roberto, Valer Francesco, Raffaelli Matteo)
Sono stati organizzati dalla Direttrice LWA Marita Zinnecker e dalla insegnante di madrelingua Andrea Hellstern Schmidt.

Forchheim 29 allievi

(Brugnara Mattia, Barbi Sabrina, Ferrari Davide, Bonavida Daniele, Ceccon Michele, Rattin Mirko, Bonavida Arianna, Zanoni Stefano, Martini Karin, Cesareo Valentina, Cobelli Ivano, Giori Mattia, Chini Maria, Grisenti Damiano, Dallaporta Celeste, Fontana Giulia, Iobstraibizer Daniele, Campestrin Davide, Zamboni Teresa, Bernard Francesco, Pallaoro Riccardo, Beatrici Lisa, Coser Samuele, Bisigato Ettore, Dallago Alex, Consolati Veronica, Debiasi Martina, Loner Giada, Caresia Francesco)
Sono stati seguiti dalla Direttrice BSZ Elisabeth Breunig, dal suo referente Helmut Gruber e dalle insegnanti di madrelingua Erna Körber e Dagmar Uebler.

CON L'AIUTO FATTIVO E COMPETENTE DEI NOSTRI INSEGNANTI ACCOMPAGNATORI Irene Andreatta, Damiana Baldo, Pierluigi Fauri, Gerti Fuchs, Eliana Gruber, Silvana Marchi, Paola Matuella, Luca Russo, Luigi Tarter sono state eseguiti i sopralluoghi e le verifiche presso le aziende ospitanti, si sono organizzate le visite presso industrie e siti culturali a Norimberga e al museo etnografico a Bamberg, alla Simens presso Forchheim, alla birreria di Kaufbeuren, e alle città di Immenstadt, Kaufbeuren e ad aziende agricole presso Lindau al Bodensee.
L'impressione che i nostri ragazzi, attivi, attenti partecipanti al soggiorno estivo, hanno avuto dell'iniziativa è ampiamente soddisfacente e, come dimostrato dai loro resoconti, essi si sono dimostrati entusiasti dell'esperienza, delle famiglie ospitanti, degli insegnanti di madrelingua, di quelli accompagnatori e parecchi si sono già prenotati per la prossima edizione. ■

Seminatore in mezzo al campo tra un vigneto ed un frutteto. L'opera in legno di Felix De Florian (1996) è presente nell'Aula Magna dell'Istituto Agrario.

ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

Ricordo di August Kofler a 100 anni dalla nascita

Massimo Bertamini
presidente UDIAS - Alumni San Michele

AUGUST KOFLER ERA NATO SALORNO, CLASSE 1913, AVEVA STUDIATO PRESSO L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE, COMPLETANDO GLI STUDI CON IL DIPLOMA DI "AGENTE RURALE" NEL 1935. Erano i tempi di personaggi come Avanzi, Rigotti, Lechthaler, de Bonetti, Agosti, Marchi: docenti e sperimentatori che non solo conoscevano alla perfezione la materia del proprio insegnamento, ma erano dotati di quella umanità che tendeva sempre a rendere reale l'auspicio che Edmund Mach faceva agli studenti: "siate uomini probi".

IN UN'INTERVISTA FATTAGLI NEL 1996, IN OCCASIONE DEI FESTEGGIAMENTI PER IL PRIMO CINQUANTESIMO DI UDIAS, August Kofler ricorda che era arrivato alla Scuola di San Michele dopo un periodo di lavoro in aziende agricole, aveva già 18 anni e non conosceva bene l'Italiano. Il prof. Agosti dedicò a lui e ad altri sei studenti altoatesini molto del tempo extrascolastico al punto che in breve tempo Kofler imparò l'italiano.
La scuola di San Michele di allora aveva una durata di sette semestri, cioè tre anni e mezzo di frequenza e lui, che non si fermava in convitto come la maggioranza degli altri studenti, doveva fare ogni giorno 20 chilometri in bicicletta per arrivare a lezione.
D'estate lavorava in aziende agricole per guadagnare i soldi necessari per la frequenza a San Michele. Sempre nella stessa intervista Kofler ricorda che si entrava in classe alle 8 del mattino e si usciva alle 12; dopo il pranzo, dalle 13 alle 16 si faceva pratica in campagna, in stalla, nel caseificio, in cantina. Successivamente ad un'altra piccola pausa, dalle ore 17 alle 19 si doveva studiare. Poi, via in bicicletta fino a casa, frugale cena, compiti e a letto, dopo una giornata che era iniziata alle sei del mattino!

nella pagina a lato

1. August Kofler in un suo intervento all'assemblea UDIAS il 6 gennaio 1989.

TERMINATI GLI STUDI, KOFLER HA PASSATO UN CERTO PERIODO, COME VOLONTARIO, presso l'Osservatorio Fitopatologico per impratichirsi sulle malattie delle piante. Era certo faticoso, ma per lui l'importante era poter usare il microscopio ed accedere alla ben rifornita biblioteca. Occasione importante per la sua formazione fu anche la possibilità di seguire, presso l'Università di Padova, un corso di botanica con riguardo particolare alle erbe officinali che, da quel momento, sono state la sua grande passione.
In seguito, ha lavorato per anni, grazie alla sua specifica preparazione, presso un ente che faceva raccolta di erbe officinali in tutte le valli alpine e commercio delle stesse con tutto il mondo.
Non ancora contento di quanto aveva acquisito, andò anche in Cecoslovacchia e in Germania a seguire dei corsi che insegnavano l'importanza delle diverse erbe officinali, dei loro effetti e possibilità di utilizzo. Anche da queste esperienze nacque la sua consapevolezza dell'importanza delle biodiversità della flora alpina, della scelta dei prati e dei pascoli, per valorizzare le specificità dei latticini e delle carni di montagna.

NEGLI ANNI DELLA SUA MATURITÀ AUGUST KOFLER SI È DEDICATO, come attività predominante, alla consulenza agronomica dei soci dei Consorzi di agrari in Provincia di Bolzano (Consorzi frutticoli, Cantine Sociali ...). Qui ha maturato molte relazioni e competenze, ma soprattutto la consapevolezza che l'agricoltura, in particolare quella dell'arco alpino, stava attraversando una fase molto delicata.
Andato in pensione si è dedicato anima e corpo alla causa dell'ecologia e dell'agricoltura biologica. Fino ad età avanzata - è scomparso nel 2004 a 91 anni -, è sempre stato attivissimo, partecipando e organizzando convegni e seminari, ma soprattutto creando una rete di "pensatori" che lavorassero per un futuro diverso. Si è così avvicinato coscientemente a quello che egli stesso ha definito l'«umanesimo del lavoro», una visione cioè meno produttivistica dell'attività agricola, con una maggiore attenzione agli aspetti sociali e ambientali. Un contributo importante è stato dato da Kofler alla stesura delle note tesi di Dobbiaco 1987 dedicate a "Il futuro dell'agricoltura. L'agricoltura del futuro".
Ogni anno a Dobbiaco (BZ) viene affrontato un tema specifico di particolare rilevanza, senza perdere di vista la complessa interdipendenza delle varie tematiche (nel 2013 il tema è stato: "Intraprendere la grande trasformazione"). Le conclusioni di questi incontri sfociano nelle "Tesi di Dobbiaco", le quali vogliono fornire sia il quadro concettuale per singoli temi, sia una base per misure concrete.
A distanza di oltre 25 anni le tesi, redatte nel 1987, mantengono la loro freschezza ed attualità al punto da sembrare rivolte a pieno titolo alla situazione dell'agricoltura dei nostri giorni. Basti citare la tesi 11: *"Il compito primario dell'agricoltura*

1

piuttosto, che fosse necessario trovare il giusto punto di equilibrio fra industria ed agricoltura, evitando che la produttività spinta fosse l'unico obiettivo del coltivatore. Questi ragionamenti lo portarono sempre più a condividere in prima persona gli obiettivi e le metodologie di lavoro dell'agricoltura biologica.

NELLA SUA "VISIONE PROFETICA" AUGUST, UN QUARTO DI SECOLO FA, sosteneva che *"…visto il degrado al quale è giunto l'ambiente soprattutto alpino è necessaria non tanto una correzione di rotta, quanto una modifica allo stesso sistema di coltivazione e di produzione. È necessario che tutti comprendano che la zona alpina e prealpina ha delle caratteristiche peculiari che sono straordinariamente favorevoli alla produzione di certi prodotti, che non vengono così bene da altre parti e che quindi viviamo in zona favorevole. Una politica ambientale e di produzione adatta alla nostra condizione di agricoltori di montagna dobbiamo farcela noi, da soli, perché non è pensabile o sperabile che la politica agricola comunitaria, di natura strettamente economica e fatta a Bruxelles, possa anche tener conto anche delle piccole realtà e delle caratteristiche specifiche della nostra zona alpina. [….] Noi non potremmo mai competere con altre zone fertili, sul piano della quantità. Questa specie di gara porterà rapidamente al degrado della campagna, perché c'è un eccessivo sfruttamento del terreno, attraverso l'eccessivo utilizzo della chimica. La scienza va bene, la usiamo anche noi, ma ci vuole cautela. Il nostro obiettivo è, e deve essere, la qualità del prodotto, la cura del prodotto naturale, quindi il lavoro agricolo nel rispetto della natura…"*.

2

alpina, al di la della produzione di alimenti, è la cura e la tutela del paesaggio un compito che va assicurato con misure adeguate. Il presupposto è un utilizzo del suolo improntato sulle caratteristiche ambientali del luogo. Proprio questo utilizzo costituisce uno dei postulati dell'agricoltura ecologica. In questo senso, l'agricoltura di montagna può svolgere una funzione di precursore della svolta auspicata".

Kofler era convinto che fosse necessario modificare il rapporto fra tecnologia ed ambiente, in particolare per il mondo agricolo riteneva che fosse necessario ritornare alla saggezza delle "tecniche tradizionali". *"Naturalmente la mia* - sosteneva Kofler - *non è una condanna di tutto ciò che fanno l'industria e la scienza, perché è innegabile che sono state fatte anche cose utili"*. Riteneva,

NELLE SUE CONSIDERAZIONI ARRIVAVA AD AZZARDARE UN CONCETTO AUDACE: "*… Probabilmente ci salveranno le malattie* – diceva -, *vale a dire che l'insorgenza di allergie sempre più frequenti, legate al degrado ambientale ed alla coltivazione con l'ausilio dei prodotti di sintesi. Con il tempo, ci si accorgerà che converrà produrre meno e meglio, e poiché l'uomo sul piano fisico è ciò che mangia, allora la salute verrà meglio tutelata dall'utilizzo dei prodotti sani e non inquinati.*".

Kofler aveva anche un'idea molto chiara dell'importante ruolo che istituzioni storiche come l'Istituto di San Michele dovrebbero avere in questo cambiamento di paradigma. Affermava, infatti, che: "*Noi qui in Regione, in questa battaglia, potremmo essere avvantaggiati rispetto ad altre zone, per la presenza di una istituzione di didattica e ricerca come quella dell'Istituto di S. Michele che, grazie ai suoi grandi maestri (docenti, ricercatori, sperimentatori) del passato, non solo ci ha insegnato ad amare la montagna ed i suoi prodotti, ma ha sempre fatto marciare in parallelo la teoria e la pratica: vale a dire che le cose che si imparavano sui libri, venivano poi applicate nel campo. È questo, ancora oggi, un aspetto fondamentale dell'Istituto di S. Michele, anche se l'aspetto pratico in questi anni è venuto un po' meno. Sarebbe auspicabile che l'indirizzo didattico e di ricerca applicata di questa valida istituzione potesse tener debitamente conto del cambiamento radicale degli indirizzi produttivi necessario per questo territorio. Il traguardo ideale per una agricoltura del futuro dovrebbe essere l'azienda di media grandezza a gestione familiare, capace di coniugare la sostenibilità economica con quella ambientale…*".

nella pagina a lato

2. Vigneto in autunno.

TALI CONVINZIONI HANNO ACCOMPAGNATO GLI ULTIMI ANNI DELLA VITA DI QUESTO GRANDE PERSONAGGIO, attivo fino all'ultimo, partecipe di ogni seminario, convegno, iniziativa che potessero interessare il mondo agricolo, ma soprattutto promotore di quel movimento dell'agricoltura biologica e sostenibile che solo in anni più recenti sta avendo il meritato spazio anche nel mondo della sperimentazione e ricerca.

All'appuntamento annuale dell'assemblea UDIAS August non mancava mai, una sua parola, un suo consiglio sempre espressi in modo lucido e pacato, permettevano a giovani e vecchi amici di trovare spunti di riflessione e di azione. Determinate il suo contributo alla creazione di contatti e collaborazioni tra i ricercatori della allora Stazione sperimentale di San Michele e quelli del mondo tedesco che indagavano sulla qualità degli alimenti (tra tutti, F.A. Popp e M. Hoffmann); inoltre ha pure pubblicato diversi articoli scientifici e divulgativi e promosso ed organizzato seminari e convegni.

A cento anni dalla sua nascita (1913) e a ormai dieci dalla sue morte (2004), vogliamo ravvivare il ricordo di chi ha avuto la fortuna di conoscerlo, ma soprattutto dei giovani che, pur non avendo avuto questa fortuna, hanno comunque bisogno di figure ideali a cui ispirarsi. Grazie August! ■

Docenti e allievi: gli uni il riflesso degli altri... e viceversa.

OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

La carica dei 101...o giù di lì!

Elena Cetto *insegnante tecnico-pratico*
con la collaborazione di Roberta Bernardi *docente di Materie letterarie*

ANCHE NELL'ANNO SCOLASTICO 2012-13, COME SEMPRE, I RAGAZZI DELLE QUINTE DELL'ISTITUTO hanno effettuato il loro tanto sognato viaggio di fine corso. Ben quattro sono le classi che hanno scelto come meta l'Andalusia...
La *V B* ITA, le quinte IPAA e la *V A* ITA. Chissà, viene da pensare che laggiù quest'anno regalassero il soggiorno!
Si sa, la Spagna ormai è una delle mete più appetitose per i ragazzi di 18 anni e dintorni; una volta era l'America, ora da qualche decennio è diventata la Spagna, non solo per l'aspetto culturale ma anche per la sua *movida* tanto ricercata dai giovani.
E quindi anche quest'anno un gruppetto di insegnanti si è dato da fare per organizzare l'atteso viaggio, cercando di renderlo interessante pur tenendo fede a quelli che sono gli obiettivi didattici di una uscita formativa ma facendo sì che questa rimanesse indelebile nelle giovani menti dei ragazzi.
Il loro viaggio di fine corso, tanto sognato e aspettato: sicuramente una delle ultime occasioni per passare qualche giornata tutti insieme come gruppo classe.
Anche noi insegnanti ci siamo passati prima di loro e ancora oggi, a distanza di decenni, ricordiamo con piacere la nostra "ultima gita"... per chi scrive perlomeno è così.
È stata scelta la vasta zona dell'Andalusia in primo luogo perché è una delle più affascinanti dell'intera Spagna. La chiamano continente in miniatura grazie ai suoi notevolissimi contrasti: da Grazalema ad Ovest, punto più piovoso della Spagna, fino a Cabo de Gata ad Est il meno piovoso, anche se a dire il vero, purtroppo per le nostre classi, quest'anno sembrava di aver visitato solo la zona di Grazalema! Abbiamo visto scendere dal cielo così tanta acqua che ancora un paio di giorni e sarebbe arrivato Noè con tutto il suo seguito a salvarci dal diluvio... Ma non per questo ci siamo scoraggiati.
In Andalusia puoi ammirare dai giardini e orti tropicali della Costa, dove crescono mango e avocado, alla neve sulle cime della Sierra Nevada (anche se qualcuno di noi l'ha calpestata a Granada!).
Poi la vasta solitudine rocciosa della Sierra Morena, il mare che si divide nello stretto di Gibilterra per differenziare le spiagge mediterranee, luminose e piene di sole, da quella atlantiche dove il vento ha forgiato lunghe dune dorate.
Le differenze fisiche caratterizzano i suoi abitanti e perciò si parla di due Andalusie, chiaramente diverse tanto nell'aspetto geografico che in quello umano. Tuttavia nessuno mette in dubbio l'unità del contesto andaluso che si ritrova nell'atmosfera, nel modo di concepire la vita e nello spirito ereditato da antiche culture e dalle tracce lasciate dalle antiche civiltà.

sopra
1. Pronti, partenza...via!

nella pagina a lato
2. Piazza di Spagna a Siviglia.
3. La città di Siviglia dal ponte sul fiume Guadalquivir.
4. Ancora Piazza di Spagna.

2

3

TORNANDO AL VIAGGIO DEI RAGAZZI, QUESTO È INIZIATO IL GIORNO 19 FEBBRAIO per i pionieri – *V A* e *V B* IPAA -, il 5 marzo per la *V B* ITA e il 17 per la *V A* ITA... dove belli, freschi e pimpanti – chi alle 15 del pomeriggio, chi alle 3 del mattino e chi addirittura all'una e trenta – sono partiti alla volta di Bergamo dove li attendeva l'aereo per Malaga o Siviglia. Arrivati, chi a Malaga e chi a Siviglia, è iniziata l'avventura.
Siviglia, grandissima città sul fiume Guadalquivir, che i ragazzi hanno potuto ammirare in lungo e in largo, specie la sua gigantesca cattedrale (uno spettacolo costruito dall'uomo in chissà quanti anni!).

OLTRE LA CATTEDRALE, LA CITTÀ OFFRE TANTISSIMI ALTRI MONUMENTI IMPORTANTI: el Barrio de Santa Cruz, quartiere ebraico del Medioevo, la Torre dell'Oro situata proprio sulle rive del Fiume Guadalquivir, un altro dei tanti simboli che identificano la città e dove le navi scaricavano un tempo i preziosi e le scoperte provenienti dal Nuovo mondo. Eppoi la Real Maestranza, altro emblematico monumento dove tutt'oggi si celebrano le corride dei tori. Non potevano mancare la bellissima piazza di Spagna immersa in uno splendido parco che riproduce le attuali 53 provincie spagnole e la Plaza de America e l'Alcazar, la residenza dei sovrani in epoca musulmana.
Dopo tutto questo bel vedere via per un po' di shopping e all'aperitivo accompagnato dalle tapas a base di Jamon, tipico prosciutto crudo della zona.

I GIORNI SUCCESSIVI SI È PASSATI ALLE VISITE TECNICHE, A COMINCIARE DA QUELLA ALLE CANTINE PRODUTTRICI DI SHERRY. Le classi IPAA hanno visitato quella di 'Osborne' vicino Puerto de Santa Maria, mentre la *V B* e la *V A* ITA quella di Gonzalesbyass (Tio Pepe) a Jerez de la Frontera. Si è potuta apprezzare la differenza fra lo Sherry Fino e Oloroso ottenuto dalla varietà Palomino Fino, Pedro Ximenez e Moscatel, coltivate su aridi suoli calcarei in collina. Le uve vengono raccolte in vendemmia tardiva favorita dai caldi ed asciutti venti dell'Atlantico; la fortificazione con alcol dei vini ottenuti consente

4

7

8

la formazione di uno spesso strato di lieviti "flor" che genera la crianza del vino tipo Fino.
Non poteva mancare la degustazione, organizzata dai Direttori della cantina appositamente per gli studenti (si sono potuti degustare anche vini invecchiati 40 anni ed apprezzarne i profumi e il gusto).

5

ALTRA VISITA INTERESSANTE È STATA QUELLA A GIBILTERRA; un tuffo nel Regno Unito a degustare un buonissimo *English tea*. I ragazzi della quinte IPAA hanno avuto la possibilità di salire sulla famosa rocca ed ammirare, a pochi chilometri di distanza, la costa del vicino Marocco.
Piacevole incontro, dipende dai punti di vista, con le signorine bertucce, scimmie arrivate dall'Africa.
Anche la classe *V A* ITA ha raggiunto la vetta, visitando i resti delle fortificazioni dei primi del '700. La *V B* ITA purtroppo non ha potuto godere della vista dalla Rocca causa la pioggia forte: non si riusciva nemmeno a vedere ad un palmo di naso tanta era la nebbia!
Dopo la piacevole ed umida immersione in Inghilterra, il ritorno in terra spagnola con visite ad aziende zootecniche specializzate nell'allevamento allo stato semibrado di tori da corrida per l'IPAA, azienda apistica per il corso Brocca. Ovviamente allevamento di tori da combattimento ma nemmeno i piccoli imenotteri scherzano quando si tratta di lottare per la sopravvivenza!

6

nella pagina a lato

5. Le sei generazioni di Sherry.

6. Lieviti flor.

7. Degustazione degli "assopseudoenologi" di Spagna.

8. A sinistra l'originale delle bertucce *(Macaca sylvanus)* di Gibilterra; a destra una copia...

in questa pagina

9. Gibilterra...e la *V B* non sale sulla Rocca...

10. Meglio soli che mal accompagnati...

11. Cavallo andaluso nella tenuta A Campo Abierto presso Jerez de la Frontera.

12. Distese di serre nella zona di Almeria.

INFINE LA *V A* ITA HA VISITATO LA TENUTA "A CAMPO ABIERTO" PRESSO MEDINA SIDONIA DI JEREZ DE LA FRONTERA. La famiglia Álvaro Domenecq ha in gestione una tenuta "La Finca" di 6.000 ha: seminativi e pascoli in lievi colline dove si allevano 400 vacche fattrici, 150 tori da corrida l'anno e 40 cavalli andalusi. Durante la visita al centro aziendale la classe ha assistito alla doma dei cavalli, ed è stata informata sulle modalità di selezione genetica dei tori da corrida.

Dalla zootecnia si è poi passati alle coltivazioni vere e proprie con visite ad aziende specializzate nell'intensiva produzione di piccoli frutti a Huelva per l'IPAA e la *V A* ITA, alle distese di piante orticole per la quinta Brocca in Almeria.

Palos de la Frontera in provincia di Huelva è il secondo distretto al mondo dopo la California per superficie investita a fragola in pieno campo (6.000 ha). I ragazzi della *V A* ITA hanno conosciuto la cooperativa di fragole più grande al mondo (120 imprese agricole associate e 1.600 ha coltivati a fragola).

Almeria ha però sconvolto tutti: chilometri e chilometri di serra, affacciata su uno stupendo mare azzurro. Un pugno in un occhio a livello paesaggistico. Serre, serre e poi ancora serre… E questa zona è definita l'orto d'Europa.

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

TUTTE LE CLASSI HANNO POI AVUTO L'OCCASIONE DI CONOSCERE la stazione sperimentale 'Fundaciòn Cajamar – Estación Experimental Las Palmerillas' di Ejido. All'interno di questa struttura, composta da laboratori e soprattutto da svariati ettari di serre, vengono coltivati numerosi ortaggi (pomodori, cetrioli, zucchine, …) con l'utilizzo di metodi di lotta biologica e di difesa integrata; i ragazzi hanno potuto osservare, oltre alle tipologie costruttive delle serre sensibilmente diverse rispetto alle nostre, l'interessante biofabbrica di bombi e insetti utili 'Agrobio' dove, grazie a particolari tecniche, vengono allevati e commercializzati insetti pronubi (bombi) utili per l'impollinazione, ed antagonisti naturali di quelli dannosi in campo agricolo.
Finalmente Cordova, famosa città andalusa, conosciuta soprattutto per le sue opere d'arte. La visita si è rivolta in particolare alla Mezquita a all'Alcázar che rappresentano le principali espressioni dell'arte arabo-islamica e dell'architettura gotica e rinascimentale dell'Andalusia famose in tutto il mondo.

E POI GRANADA, CHE COME CANTAVA VILLA, *È ROMANTICO PAESE DI LUCE DI SANGUE E D'AMOR!* Durante il dominio arabo Granada è stata una delle maggiori città commerciali per lo scambio di pietre preziose, pelli, armi e polveri da sparo. Alcuni di questi oggetti venivano anche dall'Estremo Oriente, come la Cina e la Mongolia, anche se i primi importatori provenienti da questi territori furono gli antichi Romani, nel loro periodo di grande prosperità. Nella parte alta della città, spiccano il complesso di palazzi famosi con il nome di Alhambra, tra i candidati per diventare una delle meraviglie del mondo.

nella pagina a lato

13. Colture orticole ad Almeria.

14. Panorama dalla Rocca di Gibilterra, quello che purtroppo la *V B* ITA non ha visto.

15. *V B* ITA con gli insegnanti E. Cetto e Luca Russo.

16. Ape...ritivo.

17. Api da corrida!

18. E che aperitivo sarebbe senza l'originale paella?

in basso

19. La classe *V A* ITA con gli accompagnatori G. Zadra (a sx) e L. Widmann (a dx).

DALLA CITTÀ SI RITORNA ALLA NATURA CON L'ESCURSIONE, PER LE CLASSI IPAA IN SIERRA NEVADA. Quattro ore che hanno permesso di osservare il lato paesaggistico e naturalistico di questa fantastica regione montuosa.
Terminata l'escursione hanno anche avuto la possibilità di visitare, a Trevelez, il Consorzio di Tutela del prosciutto 'Jamon de Trevelez', stabilimento dove si effettua la lavorazione delle cosce di maiale destinate all'ottenimento di prosciutto crudo di ottima qualità (il famoso Jamón). Hanno potuto seguire tutte le fasi di lavorazione dalla macellazione alla stagionatura, che avviene in un periodo variabile dai 18 ai 36 mesi.

a lato

20. Escursione delle *V A* e *V B* IPAA nella Sierra Nevada.

21. Le classi *V A* e *V B* IPAA con i docenti accompagnatori Bernardi e Taller alla stazione sperimentale 'Fundaciòn Cajamar – Estación Experimental Las Palmerillas' di Ejido.

22. Il Consorzio di Tutela del prosciutto 'Jamon de Trevelez', stabilimento dove si effettua la lavorazione del famoso Jamon.

nella pagina a lato

23. Parco Naturale di Cabo de Gata.

MAGNIFICA ESPLORAZIONE ANCHE DEL PARCO NATURALE DI CABO DE GATA con la sua bellissima spiaggia ricca di flora (moltissime piante di agave).

Che dire… esperienza fantastica che rimarrà sicuramente nella memoria e specialmente nel cuore dei giovani protagonisti. Un arricchimento a 360 gradi, sia dal punto di vista umano che tecnico.

Gli studenti hanno avuto l'occasione di vedere realtà agricole spagnole e confrontarle con quelle dei loro paesi; trovare aspetti in comune e altri totalmente diversi. Ciò è anche stato argomento di discussione all'Esame di Stato.

A volte si è convinti che, come dice il detto, tutto il mondo sia Paese; ma poi ci si rende conto che non sempre è così.

L'Andalusia è la terra del flamenco, della corrida, della *Carmen*, di Don Giovanni, ma anche dello sherry, delle olive e delle fragole. È la terra per chi apprezza i contrasti, per chi vuole trovare nella stessa regione straordinarie diversità paesaggistiche, culturali e architettoniche, passando da una imponente cattedrale cristiana, alla quiete dei paesini dalle casette bianche, entrando in un antico palazzo arabo, affacciandosi sulla vastità di una fertile pianura; per poi incontrare all'improvviso città moderne piene di luci, di rumori, di vita.

Scrive Luis de Góngora a proposito dell'Andalucia

Oh mura eccelse, oh torri incoronate / di onore, di maestà, di gagliardia! | Oh grande fiume, re di Andalusia | dalle sabbie nobili quando non dorate!

Oh fertile pianura, montagne elevate | che il cielo predilige e il giorno indora! | Oh sempre gloriosa patria mia, | tanto per le penne come per le spade! ■

...noi invece siamo andati qui! La classe *VI S* racconta

Michele Cristellon *docente di Microbiologia enologica*
Luca Russo *insegnante tecnico-pratico*

DAL 19 AL 27 APRILE 2013 LA CLASSE *VI S*, ACCOMPAGNATA DAGLI INSEGNANTI MICHELE CRISTELLON E LUCA RUSSO, ha effettuato il viaggio di fine corso in Francia.
Le tre zone viticole francesi visitate sono state la Champagne, l'Alsazia e la Borgogna.
Il programma di sperimentazione della classe *VI* prevede lo studio e l'approfondimento della produzione di vini bianchi fermi, vini bianchi aromatici e spumanti.
Accanto agli aspetti tecnici, il viaggio constava di visite culturali molto importanti alle città di Parigi, Reims, Strasburgo, Colmar, Beaune, Digione e al Consiglio Europeo di Strasburgo.

24

25

LA NOSTRA VISITA IN CHAMPAGNE È INIZIATA A EPERNAY AL CIVC (Comitè Interproffessionel du vin de Champagne), dove abbiamo ricevuto informazioni tecniche in merito alla zona viticola e abbiamo degustato alcuni champagne.
La zona di produzione dello Champagne si trova al limite settentrionale della coltivazione della vite (Reims è a 49,5° di latitudine nord) e beneficia quindi di un duplice influsso climatico. Il clima continentale è causa di gelate invernali talvolta devastanti, ma anche dell'utile soleggiamento estivo. Il clima oceanico apporta acqua in quantità regolare, con variazione termiche annue poco marcate.
La precipitazione media annua è intorno 700 mm, la temperatura media annua è di 11° C e l'irraggiamento solare è di 1680 ore annue.

Il sottosuolo è in prevalenza calcareo, come anche la maggior parte dei sedimenti affioranti.
La regione presenta una superficie vitata pari a 34000 ha suddivisi in alcuni dipartimenti, di cui quelli da noi visitati sono stati La Montagna di Reims, la valle della Marna e la Cote des Blancs.
I vitigni coltivati sono il Pinot nero, Pinot meunier e lo Chardonnay.
Abbiamo visitato importanti realtà enologiche come la Philipponat, Nicolas Feuillatte, Moët et Chandon e alcune aziende familiari come Andè Delaunois e Alain Bernard.
Siamo rimasti colpiti dall'organizzazione, dalla competenza e professionalità messa in gioco dalle grandi aziende nell'accogliere il nostro gruppo. Interessante è stato poter confrontare le grandi e piccole aziende. Ogni operatore della Champagne ci è parso molto orgoglioso di rappresentare la propria regione. Anche l'incontro con l'enologa italiana della Philipponat è stato molto stimolante per capire che la preparazione degli studenti italiani è apprezzata anche in zone viticole così importanti.

26

27

28

nella pagina a lato
24. Champagne.
25. Reims: la classe e gli accompagnatori davanti alla cattedrale.

in questa pagina
26. Cantina Moët et Chandon.
27. Alsazia.
28. Borgogna.

in basso
29. Consiglio Europeo.

nella pagina a lato
30. Louvre.
31. La Defense.

DI SEGUITO IL VIAGGIO È PROSEGUITO VERSO LA REGIONE DELL'ALSAZIA, famosa per la produzione di vini bianchi e bianchi aromatici prodotti dalle varietà Riesling, Silvaner, Gewürztraminer, Pinot blanc e Pinot gris su superficie complessiva di circa 15000 ettari.
Un inquadramento della zona viticola ci è stato illustrato alla scuola enologica di Rouffach cui è seguita una visita alle strutture, al vigneto, e alla cantina. Non è la prima volta che i nostri studenti del corso di enologia hanno potuto visitare questo liceo. Esiste infatti un rapporto di collaborazione tra la FEM e Rouffach che dura da qualche anno.
L'Alsazia è protetta ad ovest dalla catena dei Vosgi che la riparano dalle piogge provenienti dall'oceano Atlantico. Le precipitazioni medie annue sono intorno ai 600 mm, la temperatura media è di 10 C° circa e il clima è di tipo sub-continentale.
La viticoltura è raramente presente sopra i 400 m slm.
Le domaine visitate sono state Leon Boesch et fils e de Manoir.
Infine l'ultima meta del viaggio è stata la Borgogna, dove siamo stati accolti dal Lycee agricole di Beaune, in cui ci è stata presentata questa bellissima regione viticola.
La superficie viticola totale è di circa 28000 ettari e i vitigni coltivati sono principalmente Chardonnay e Pinot nero. Qui il clima è il risultato di tre componenti: quella mediterranea a sud, continentale a nord e oceanica ad ovest. Le piogge son ben distribuite in tutto l'anno con una quantità media di 740 mm a Digione.
La visita al liceo ci ha permesso di vedere i vigneti da vicino e di effettuare una completa degustazione. Oltre alla scuola, abbiamo visitato l'azienda Chevallier a Ladoix Serrigny.

29

ACCANTO ALLE VISITE TECNICHE, IL VIAGGIO PREVEDEVA ANCHE DEGLI APPROFONDIMENTI CULTURALI con visite a musei, centri storici, monumenti e al Consiglio d'Europa.

A Parigi sono state molto emozionanti le visite alla Torre Eiffel, alla cattedrale di Notre-Dame, al museo del Louvre, alla Basilica del Sacro Cuore, all'Arco di Trionfo e passeggiare nella Ile de la Cité. Accanto a questi siti culturali classici, è stata una sorpresa piacevole muoversi attraverso il modernissimo quartiere della Défense, il cuore pulsante della finanza francese.

A Reims è sembrato di tornare indietro nel tempo quando abbiamo visitato la cattedrale, nella quale venivano incoronati i Re francesi.

A Strasburgo, dopo aver percorso stretti vicoli, è veramente di impatto trovarsi di fronte alla facciata gotica della cattedrale. Strasburgo è attraversata dall'Ill che si divide fino a formare cinque bracci nel rione occidentale (Petite France) e si presenta come un antico borgo medioevale, di piccoli edifici e strade lastricate. Abbiamo avuto l'occasione di poter assistere ad una seduta del Consiglio d'Europa, un'organizzazione internazionale il cui scopo è quello di promuovere la democrazia, i diritti dell'uomo, l'identità culturale europea e la ricerca di soluzioni ai problemi sociali in Europa.

MOLTO AFFASCINANTI SONO ANCHE I PICCOLI CENTRI STORICI di Colmar, Beaune e Digione. A Beaune gli studenti sono stati affascinanti dell'architettura dell'Hotel Dieu.

Rimarrà sicuramente indelebile nei ricordi degli insegnanti e degli studenti questo viaggio ricco di contenuti tecnici e culturali. Siamo rimasti positivamente colpiti dell'accoglienza e dell'ospitalità delle persone francesi. Come insegnanti accompagnatori ringraziamo i ragazzi della *VI* S per la collaborazione nella fase organizzativa e per il costante dialogo costruttivo avuto durante tutta questa fruttuosa esperienza. ■

30

31

Foto di gruppo di fine anno scolastico (1891) in cui sono evidenti strumenti e accessori per le misurazioni topografiche. Quarto da dx, in prima fila, E. Mach, secondo O. Orsi e quinto K. Mader.

ALBUM

Classi terminali anno scolastico 2012-13

1

2

3

4

5

6

Classe *VI S*

nella pagina a lato

1. Classe *VI S*, Luciano Faccenda.
2. Classe *VI S*, Giovanni Frapporti.
3. Classe *VI S*, Giulio Maffei.
4. Classe *VI S*, Daniele Moscatelli.
5. Classe *VI S*, Sharon Moser.
6. Classe *VI S*, Michele Sandri.

in basso

7. Classe *VI S*, Massimiliano Sboner.
8. Classe *VI S*, Massimo Zeni.

Foto di gruppo. Classe *VI S*, quarto da dx, Michele Sartori.

7

8

Classe *V A* IPAA

9

10

11

12

13

14

nella pagina a lato

9. Classe *V A* IPAA, Elisa Balter.
10. Classe *V A* IPAA, Kevin Bergamo.
11. Classe *V A* IPAA, Linda Carlin.
12. Classe *V A* IPAA, Tommaso Comper.
13. Classe *V A* IPAA, Niccolò Dalfior.
14. Classe *V A* IPAA, Tiziano Delpero.

in basso

15. Classe *V A* IPAA, Michele Demattè.
16. Classe *V A* IPAA, Tiziano Gadotti.
17. Classe *V A* IPAA, Emiliano Grazzi.
18. Classe *V A* IPAA, Alessandro Maino.
19. Classe *V A* IPAA, Alessio Nardelli.
20. Classe *V A* IPAA, Gabriel Nardelli.

15

16

17

18

19

20

in basso

21. Classe *V A* IPAA, Elena Pitton.
22. Classe *V A* IPAA, Manuel Rigotti.
23. Classe *V A* IPAA, Igor Rizzardi.
24. Classe *V A* IPAA, Martina Zanei.

21

22

23

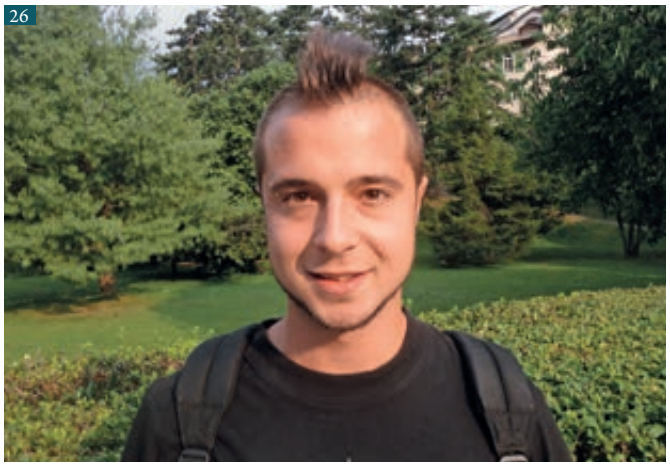
24

Classe *V B* IPAA

in basso

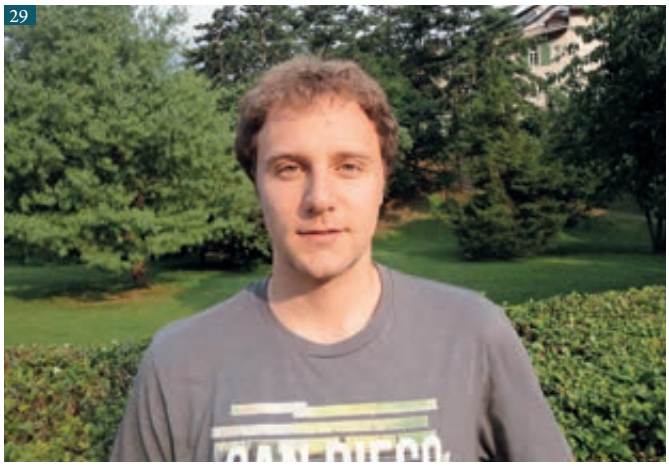
25. Classe *V B* IPAA, Francesco Centurioni.
26. Classe *V B* IPAA, Massimiliano Ciola.
27. Classe *V B* IPAA, Arianna Dallaporta.
28. Classe *V B* IPAA, Adele Eccheli.
29. Classe *V B* IPAA, Michele Framba.
30. Classe *V B* IPAA, Sandro Gabos.

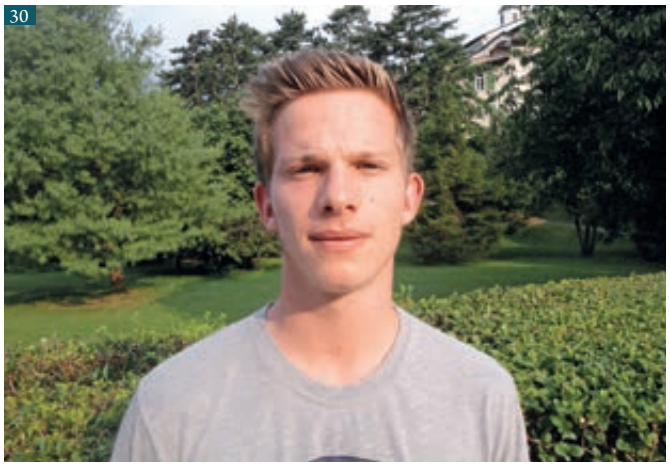
25


26

27

28

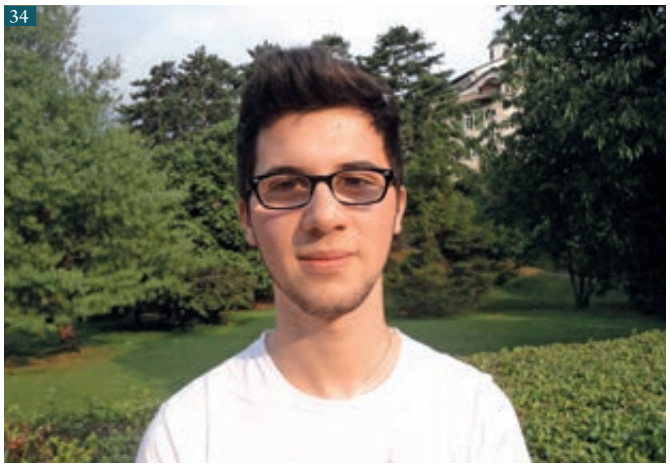

29


30

31

32

33


34

35

36

nella pagina a lato

31. Classe *V B* IPAA, Manuel Larcher.
32. Classe *V B* IPAA, Francesca Lona.
33. Classe *V B* IPAA, Filippo Lotti.
34. Classe *V B* IPAA, Giacomo Marchi.
35. Classe *V B* IPAA, Michele Marzadro.
36. Classe *V B* IPAA, Matteo Pegolotti.

in basso

37. Classe *V B* IPAA, Martina Pinamonti.
38. Classe *V B* IPAA, Marcello Podetti.
39. Classe *V B* IPAA, Federica Pretti.
40. Classe *V B* IPAA, Danilo Tamè.
41. Classe *V B* IPAA, Alessia Tela.
42. Classe *V B* IPAA, Manuel Wegher.

37

38

39

40

41

42

Classe *V A* ITA

43

44

45

46

47

48

nella pagina a lato

43. Classe *V A* ITA, Luca Altini.
44. Classe *V A* ITA, Andrea Bertolini.
45. Classe *V A* ITA, Marco Brochetti.
46. Classe *V A* ITA, Erika Brunel.
47. Classe *V A* ITA, Stefano Chin.
48. Classe *V A* ITA, Davide Chini.

in basso

49. Classe *V A* ITA, Francesco Chini.
50. Classe *V A* ITA, Stefano Coletti.
51. Classe *V A* ITA, Luca Cristofoletti.
52. Classe *V A* ITA, Elisabetta Magnoni.
53. Classe *V A* ITA, Tommaso Manfrini.
54. Classe *V A* ITA, Davide Marchi.

49

50

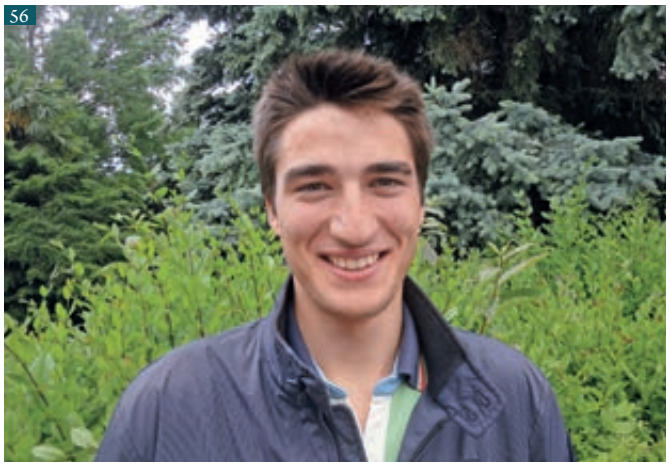
51

52

53

54

55


56

57

58

59

60

nella pagina a lato

55. Classe *V A* ITA, Christian Martinello.
56. Classe *V A* ITA, Gianni Moscon.
57. Classe *V A* ITA, Francesco Restelli.
58. Classe *V A* ITA, Giorgia Rigotti.
59. Classe *V A* ITA, Elisa Rossi.
60. Classe *V A* ITA, Silvia Ruatti.

in basso

61. Classe *V A* ITA, Daniele Santini.
62. Classe *V A* ITA, Filipppo Stabile.
63. Classe *V A* ITA, Sara Zanettin.

61

62

63

Classe *V B* ITA

64

65

66

67

68

69

nella pagina a lato

64. Classe *V B* ITA, Nicola Andreatti.
65. Classe *V B* ITA, Lorena Armanini.
66. Classe *V B* ITA, Tommaso Bellabarba.
67. Classe *V B* ITA, Giovanni Bernardi.
68. Classe *V B* ITA, Michele Berti.
69. Classe *V B* ITA, Gianluca Busana.

in basso

70. Classe *V B* ITA, Nicola Chistè.
71. Classe *V B* ITA, Chiara Corazzola.
72. Classe *V B* ITA, Tommaso Fedrizzi.
73. Classe *V B* ITA, Denis Fondriest.
74. Classe *V B* ITA, Ilenia Frizzera.
75. Classe *V B* ITA, Marco Gadda.

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

nella pagina a lato

76. Classe *V B* ITA, Emma Ghezzi.
77. Classe *V B* ITA, Tania Girardi.
78. Classe *V B* ITA, Giacomo Gironimi.
79. Classe *V B* ITA, Vikas Lodato.
80. Classe *V B* ITA, Nadia Marinchel.
81. Classe *V B* ITA, Pietro Menghini.

in basso

82. Classe *V B* ITA, Veronica Mocellini.
83. Classe *V B* ITA, Stefano Monfredini.
84. Classe *V B* ITA, Desiree Munter.
85. Classe *V B* ITA, Filippo Murgia.
86. Classe *V B* ITA, Samuele Nicolodi.
87. Classe *V B* ITA, Michela Pellegrini.

82

83

84

85

86

87

in basso

88. Classe *V B* ITA, Kevin Serafini.
89. Classe *V B* ITA, Alessia Sighel.
90. Classe *V B* ITA, Yuri Terrazzan.
91. Classe *V B* ITA, Arianna Zeni.
92. Classe *V B* ITA, Anna Zuccatti.

88

89

90

91

92

in basso

93. Classe *IV A* e *B* FP, Gabriele Bernardi.

94. Classe *IV A* e *B* FP, Federico Bolognani.

95. Classe *IV A* e *B* FP, Matteo Briosi.

96. Classe *IV A* e *B* FP, Filippo Cavagna.

Classe *IV A* e *B* FP

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

nella pagina a lato

97. Classe *IV A* e *B* FP, Alessio Covi.

98. Classe *IV A* e *B* FP, Adriano Dalcanale.

99. Classe *IV A* e *B* FP, Alessandro Dallapiccola.

100. Classe *IV A* e *B* FP, Dario Facchinelli.

101. Classe *IV A* e *B* FP, Maurizio Faustini.

102. Classe *IV A* e *B* FP, Federico Fiammozzi.

in basso

103. Classe *IV A* e *B* FP, Emanuele Gabrielli.

104. Classe *IV A* e *B* FP, Emanuele Iagher.

105. Classe *IV A* e *B* FP, Andrea Kaisermann.

106. Classe *IV A* e *B* FP, Daniele Leonardi.

107. Classe *IV A* e *B* FP, Matteo Michelon.

108. Classe *IV A* e *B* FP, Silvano Moser.

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

nella pagina a lato

109. Classe *IV A* e *B* FP, Nicola Pelanda.
110. Classe *IV A* e *B* FP, Sonny Pellegrini.
111. Classe *IV A* e *B* FP, Simone Pezzani.
112. Classe *IV A* e *B* FP, Pierangelo Poli.
113. Classe *IV A* e *B* FP, Andrea Ropelato.
114. Classe *IV A* e *B* FP, Michele Rosa.

in basso

115. Classe *IV A* e *B* FP, Mattia Rossi.
116. Classe *IV A* e *B* FP, Mirko Rossi.
117. Classe *IV A* e *B* FP, Daniele Sega.
118. Classe *IV A* e *B* FP, Gabriele Tell.
119. Classe *IV A* e *B* FP, Federico Tiboni.

115

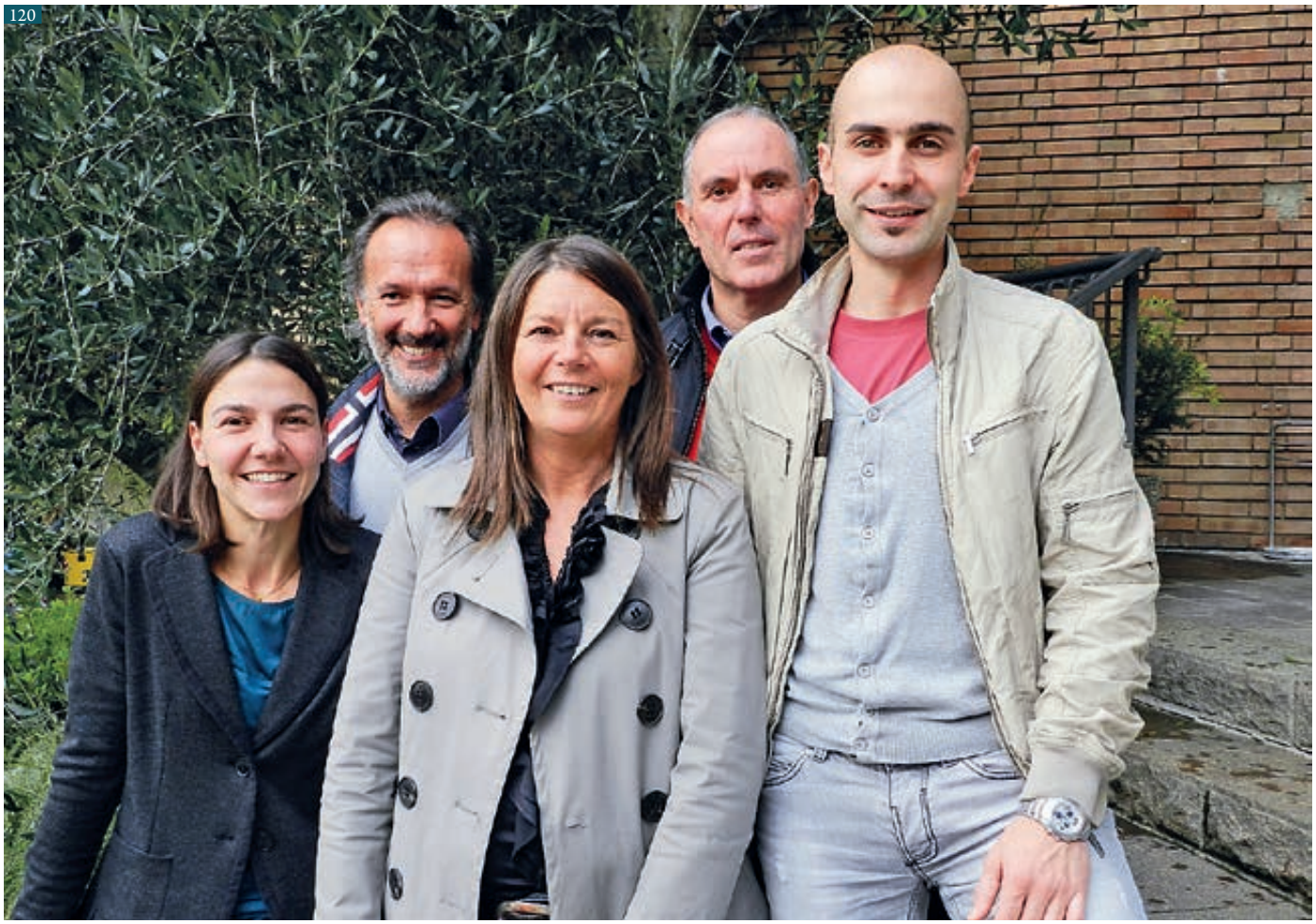
116

117

118

119

Tecnologi anno scolastico 2012-13



sopra

120. Da sx, Alessia Banetta, Giampaolo Gaiarin, Sabrina Dorigoni, Walter Ventura e Marco Zanoni.

Viburnum opulus, L. (Caprifoliaceae): bacche sotto la coltre della neve.

STAFF

Staff 2012-13

Dirigente del Centro Istruzione e Formazione Marco Dal Rì

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
Artuso Ivano
Baldo Damiana
Bazzanella Davide
Bernardi Roberta
Bertamini Massimo
Berte' Raffaele
Bettini Serena
Bianchi Adriana
Bianchini Alberto
Biasiotto Diego
Bisognin Claudia
Bordin Cristina
Brentari Franco
Brun Flavia
Budano Luana
Cappelletti Maria Beatrice
Celestini Francesca
Centis Barbara
Cetto Elena
Coltri Paolo
Corradini Valerio
Cova Giovanna
Covi Michele
Crespi Maria
Cristan Denises
Cristellon Michele
Dalpiaz Ferruccio
Dalpiaz Giorgio
De Nisco Piero
De Ros Giorgio
Decristan Mara
Dellantonio Simonetta
Di Martino Alessandro
Duchetta Emanuela
Emer Damiano
Facchinelli Giuliana
Facchinelli Martina
Facchini Maria Luisa
Facchini Paolo
Failla Alessia
Faraguna Alessandro
Fauri Pierluigi
Frisanco Franco
Fuchs Gertraud
Gaiarin Giampaolo
Galvagnini Marco
Gilli Marialuisa
Ghirardini Salvatore
Grillo Claudia
Gruber Eliana
Guardini Roberta
Leonardelli Flora
Liuzzi Flavia
Lochner Sandro
Maffei Eva Lavinia
Maines Fernando
Maines Milena
Maragnoli Stefano
Marchi Roberto
Marchi Silvana
Mastroianni Russo Pietro
Matuella Paola
Maule Salvatore
Menapace Romina
Miccoli Beatrice
Micheli Carlo
Minutolo Rino
Modena Angelo
Odorizzi Angela
Osti Roberto
Paris Alessandro
Pedrotti Valeria
Pegoretti Stefania

Penasa Alessandro
Penasa Manuel
Perghem Franca
Piotto Martina
Pisetta Massimiliana
Piva Cristina
Roat Cinzia
Russo Luca
Sandri Rossano
Sansone Anna
Segnana Andrea
Sicher Elisa *(Sost. Scommegna Melissa)*
Sicher Martina
Sottil Marialuisa
Taller Marco
Tarter Luigi
Tavonatti Nicola
Tomasi Anna
Tonidandel Mario
Tonon Anna
Torresani Dino
Valentini Roberta
Ventura Walter
Veronesi Susan
Vettorazzi Lorenzo
Vitagliano Ausilia
Voltolini Francesca
Widmann Luigino
Zadra Gianluca
Zandonai Sara
Zanetti Daniela

Personale amministrativo

Bragagna Adriana
Clementi Elisa
Lombardo Elisabetta
Lorandini Stefania
Moscon Milena
Scaramuzza Claudio
Vulcan Elena

Personale tecnico

Andreaus Paolo
Banetta Alessia
Bellini Daniele
Berti Paolo
Conforti Francesco
Dalla Valle Paolo
Dorigoni Sabrina
Menapace Stefano
Orsingher Giancarlo
Zanoni Marco

Collaboratori a progetto

Adami Lorenzo
Angeli Romina
Cavagna Alessandro
Eccli Walter
Fenyvesi Kiss Boglarka
Galli Elisabetta
Pezzin Paolo
Scoz don Renato
Tonina Lorenzo
Zanon Ettore

Personale convitto

Antonelli Paolo
Arginelli Silvana
Bonelli Cristiano
Candotti Michele
Degasperi Paolo
Ferrari Laura
Leonardelli Carlo
Llupi Anna Maria
Rossi Lorenzo
Seidita Marinella
Stringari Paola
Valentini Sonia

Personale ausiliario

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

Finito di stampare nel mese di novembre 2013

ISSN 2038-551X

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