

FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO  
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

# ANNUARIO 2011-2012

Una solida struttura. Un'antica composizione



3



Fondazione Edmund Mach  
Centro Istruzione e Formazione





Centro Istruzione e Formazione

## **Annuario 2011-2012**

Una solida struttura. Un'antica composizione

**3**

## Centro Istruzione e Formazione - Annuario 2011-2012, 3 - Una solida struttura. Un'antica composizione

---

© 2012 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, Raffaele Bertè, Serena Bettini, Barbara Centis, Cinzia Consoli, Michele Covi, Denises Cristan, Marco Dal Rì, Paolo Dalla Valle, Alessandro Di Martino, Franco Frisanco, Claudia Grillo, Eliana Gruber, Davide Lucin, Christian Martinello, Carlo Micheli, Rino Minutolo, Valeria Pedrotti, Cinzia Roat, Angelo Rossi, Luca Russo, Marco Taller, Danilo Tamè, Lorenzo Tonina, Luigino Widmann, Lucia Zadra, Daniela Zanetti.

### *Revisione testi*

Roberta Bernardi

### *Fotografie*

Ivano Artuso, Barbara Battistello, Davide Bazzanella, Giorgia Benedetti, Massimo Bertamini, Mauro Bragagna, Franco Brentari, Piero Cavagna, Giovanni Cavulli, Paolo Dalla Valle, Ferruccio Dalpiaz, Angela Damini, Walter Eccli, Franco Frisanco, Eliana Gruber, Beatrice Miccoli, Christian Minazzoli, Rino Minutolo, Valeria Pedrotti, Angelo Rossi, Mattia Rossi, Luca Russo, Renato Scoz, Marco Taller, Danilo Tamè, Lorenzo Tonina, Mauro Varner, Walter Ventura, Luigino Widmann, Gianluca Zadra.  
Archivio storico FEM. Archivio Famiglia Andreaus (per gentile concessione della figlia Clara).  
Archivio Leone Melchiorri (cartolina storica, per gentile concessione). Archivio Famiglia Orsi (per gentile concessione).

### *Progetto grafico e realizzazione esecutiva*

Palma & Associati

### *Stampa*

Litotipografia Editrice Alcione

### *Stampato su carta ecologica*

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

Ivano Artuso, Barbara Battistello, Davide Bazzanella, Massimo Bertamini, Raffaele Bertè, Serena Bettini, Adriana Bianchi, Barbara Centis, Elena Cetto, Cinzia Consoli, Michele Covi, Denises Cristan, Marco Dal Rì, Alma Dallapiccola, Paolo Dalla Valle, Ferruccio Dalpiaz, Alessandro Di Martino, Walter Eccli, Damiano Emer, Asja Gabardi, Claudia Grillo, Eliana Gruber, Massimiliano Gabardi, Alessandra Lucianer, Davide Lucin, Milena Maines, Christian Martinello, Salvatore Maule, Beatrice Miccoli, Carlo Micheli, Valeria Pedrotti, Mattia Rossi, Luca Russo, Anna Sansone, Renato Scoz, Marco Taller, Danilo Tamè, Lorenzo Tonina, Walter Ventura, Luigino Widmann, Gianluca Zadra, Lucia Zadra, Daniela Zanetti.



VAI AL SITO

A tutti i docenti.

## Sommario

10 - 19

STORIA ANTICA

20 - 25

STORIA RECENTE (2011 - 2012)

26 - 35

REALTÀ

12 L'oneroso dopo Mach: 1899-1918

14 Nel cammin di nostra vita mi trovai  
nel sentiero Osvaldo Orsi...

16 Osvaldo Orsi: un cittadino di San  
Michele all'Adige

22 L'insegnamento viticolo-enologico  
presso la Fondazione Mach

28 Corsi universitari in viticoltura ed  
enologia

32 Nuovo ordinamento Istruzione e  
Formazione Professionale

94 - 97

ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

98 - 109

OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

36 - 69

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

70 - 83

MONDO DEL LAVORO

84 - 93

SGUARDO SUL MONDO

- 38 Differenziati dagli altri...
- 40 Imparare è un gioco da ragazzi e ragazze
- 43 Ospiti illustri all'Istituto
- 47 Campionato europeo del vino, FEM prima alla prova di viticoltura
- 48 La tesina: esperienze sul campo, passione, metodo e impegno portano a risultati eccellenti
- 52 La classe IV A ITA si è messa in gioco ... .. ed è scesa in campo
- 55 Progetto "La scuola in tavola: l'unità d'Italia nel piatto e nel bicchiere"
- 57 La Biblioteca dell'Istituto crea emozioni e voglia di scrivere
- 60 L'Arcivescovo mons. Luigi Bressan incontra gli studenti di San Michele
- 63 Agricoltura, disagio sociale ed esperienza di panificazione
- 65 Immersione linguistica a scuola: *Content and Language Integrated Learning (CLIL)*
- 68 Un'esperienza che abbatte i pregiudizi. Una docente di lettere racconta...

- 72 Indagine sui diplomati e laureati di San Michele
- 77 Brevetto professionale per imprenditori agricoli
- 80 Corso di specializzazione nella gestione del post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli

- 86 Gemellaggio con la Scuola agraria di Prijedor
- 89 Un po' di Lettere a Dublino
- 92 Nozze d'argento tra San Michele e Forchheim

- 8 - 9    PREFAZIONE
- 110 - 135    ALBUM
- 136 - 140    STAFF



## Prefazione



Marco Dal Rì  
dirigente Centro Istruzione e Formazione

*Nell'accingermi a scrivere l'introduzione di questa terza edizione dell'Annuario sono combattuto tra due sentimenti: il senso di nostalgia del passato del nostro Istituto, delle nostre radici, degli uomini che l'hanno reso famoso ed il sentimento di puntare lo sguardo verso il futuro di un'Istituzione che, inevitabilmente, sta cambiando ed evolvendo. È probabile che questo mio forte legame con il passato sia anche conseguente alla mia storia personale, strettamente connessa alle vicende dell'Istituto Agrario; tuttavia sono anche consapevole che non si può fermare il corso della storia e che i cambiamenti sono inevitabilmente collegati all'evoluzione della società e delle conoscenze, al ricambio generazionale di coloro che operano all'interno di una realtà complessa come la nostra. Proprio per questo, e maggiormente in un periodo come quello attuale, diventa sempre più vera la considerazione che non si può costruire un futuro senza solide radici, senza la conoscenza del proprio passato sapendo discernere tra ciò che è solo nostalgia e ciò che è vero fondamento.*

*Da qui la scelta di insistere nella prima parte dell'Annuario con l'approfondimento storico. In particolare, in questa edizione si è voluto dare spazio a due aspetti della storia dell'Istituto Agrario: il primo è un cenno al "dopo Mach" e cioè al periodo subito successivo al 1901, anno in cui il primo direttore lasciò il suo Istituto. Il secondo momento riguarda un ulteriore approfondimento della figura di Osvaldo Orsi. Già nella precedente edizione iniziammo a parlare di questo illustre e purtroppo dai più dimenticato direttore di San Michele; nel presente volume abbiamo voluto approfondire la sua figura soprattutto sul piano personale, al fine di dare il giusto riconoscimento ad un grande uomo, buono e semplice che, per sconosciuti motivi, è stato in qualche modo dimenticato. La fortuna di poter intervistare una testimone vivente - la*

*signora Alma Dallapiccola - che ha conosciuto, ragazzina, il professor Orsi ci ha permesso di ricostruire alcuni lineamenti del suo carattere e del suo agire. Anche il pronipote signor Giacomo Orsi, che qui personalmente ringrazio, ci ha offerto alcuni spunti di ricordo molto belli e interessanti.*

*Tornando alla riflessione iniziale, quindi, mi permetto di affermare che il futuro di un'Istituzione così importante come la nostra avrà sviluppo e rinnovamento solo se non dimenticherà mai le proprie radici e gli uomini che l'hanno resa grande.*

*Dopo la parte storica l'Annuario prosegue dando spazio a molti contributi d'attualità; in particolare in questa edizione si è deciso di dare voce alla formazione nel settore enologico sia attraverso una disamina storica dell'evoluzione di tale settore all'interno della FEM, sia come approfondimento del percorso di Laurea di primo livello in Viticoltura ed Enologia.*

*Possibilità di indagine è stata poi data ai percorsi di Formazione Professionale attivati presso il CIF: con il tempo, infatti, questi si sono evoluti in una serie articolata di proposte formative, tra cui quella agro-alimentare che è andata ad aggiungersi ai percorsi di produzione vegetale, animale e ortoflorovivaismo già attivi da qualche anno.*

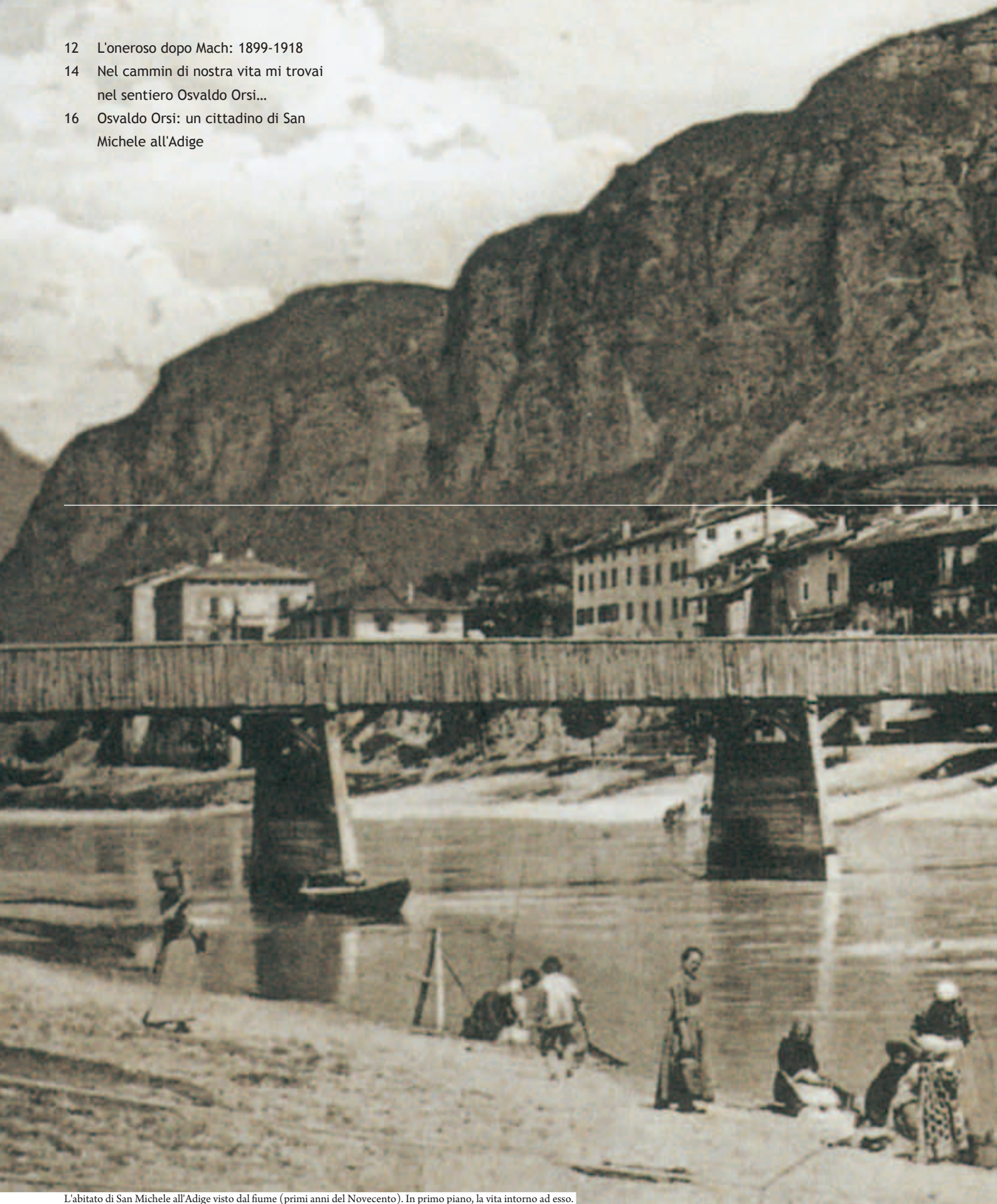
*I nuovi laboratori di trasformazione agro-alimentare, produttivi da quasi un anno, rappresentano un punto di riferimento insostituibile per questo nuovo percorso.*

*Molti altri contributi completano poi l'edizione dell'Annuario 2011/2012 del Centro Istruzione e Formazione e lascio al lettore il gusto di scoprirli consigliandone un'attenta lettura. Concludo questa introduzione con un doveroso e sentito ringraziamento alla professoressa Roberta Bernardi, anima e motore dell'Annuario, senza la cui collaborazione molte idee non si sarebbero concretizzate in questa proposta editoriale.*



# S. Michele all' Adige — St. Michael a. d. Etsch

- 12 L'oneroso dopo Mach: 1899-1918
- 14 Nel cammin di nostra vita mi trovai  
nel sentiero Osvaldo Orsi...
- 16 Osvaldo Orsi: un cittadino di San  
Michele all'Adige



L'abitato di San Michele all'Adige visto dal fiume (primi anni del Novecento). In primo piano, la vita intorno ad esso.





STORIA ANTICA



## L'oneroso dopo Mach: 1899-1918



Roberta Bernardi  
docente di Materie letterarie

QUANDO NEL 1899 EDMUND MACH SI RITIRÒ IN PENSIONE si pose la questione, tutt'altro che semplice, della sua successione. Raccogliere tale eredità si presentava di certo oneroso specialmente per l'impegno profuso dal primo Direttore nella crescita e nello sviluppo dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, da cui era ormai impossibile pre-

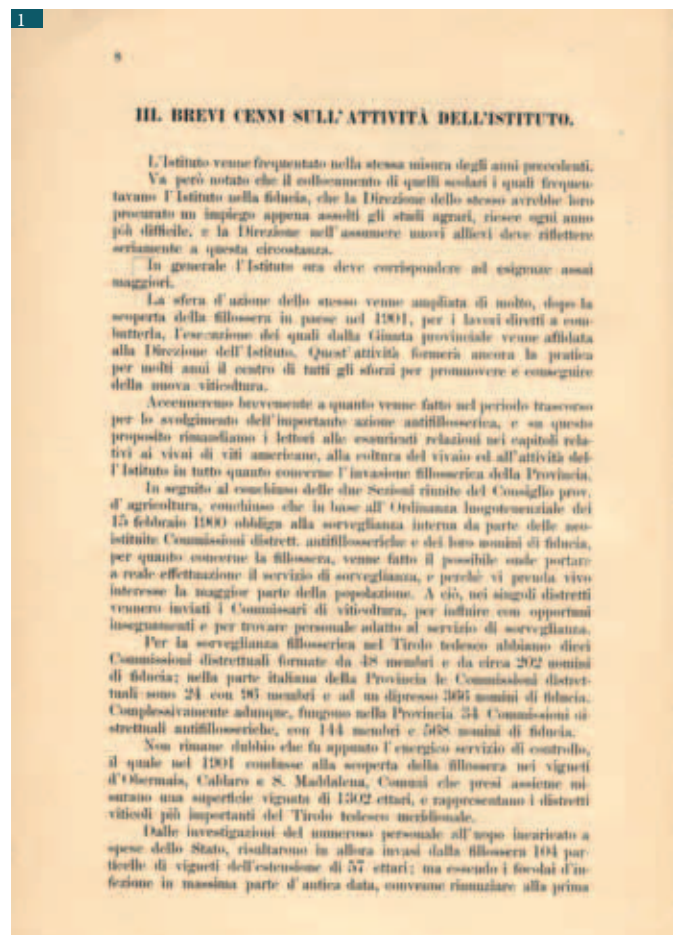
scindere. Fu quindi chiamato alla carica di Direttore Carlo Portele, aggiunto della Stazione sperimentale nonché caro amico dello stesso Mach; carica che però Portele abbandona nel 1902 poiché nominato consulente dal Ministero dell'Agricoltura di Vienna. Nello stesso anno del pensionamento di Mach era altresì stato nominato vicedirettore dell'Istituto il signor

in basso

1. Nei riquadri stralci dalla *Relazione sull'attività spiegata dall'Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale in S. MICHELE a. A. - Tirolo nel periodo 1900-1904.*

nella pagina a lato

2. 1907. Docenti e allievi a fine corso. Nel centro, al tavolo, Karl Mader (Direttore); alla sua sx, dopo il cappellano, Josef Schindler.

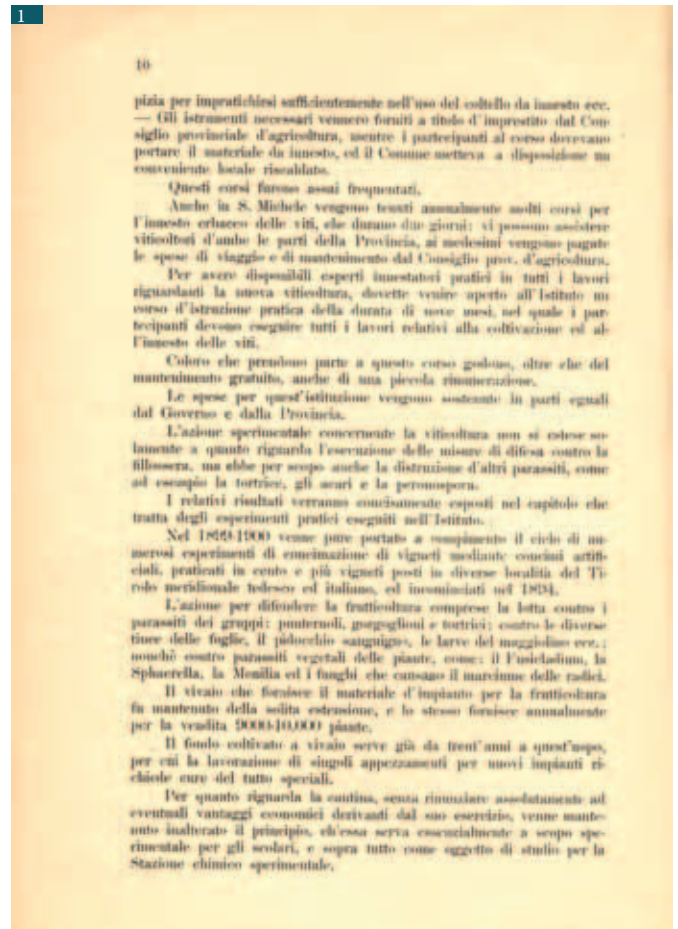


Carlo Mader, già docente ambulante di agricoltura a Bolzano e insegnante di frutticoltura, viticoltura ed orticoltura presso la scuola di San Michele. Fu lui che nel 1902 sostituì Portele divenendone Direttore fino al 1909. A Mader succedette Josef Schindler, dapprima insegnante presso alcune scuole medie agrarie e dal 1894 assistente nella Stazione sperimentale, nonché docente di enologia e chimica agraria e generale presso l'Istituto. Egli mantenne la carica fino alla fine del primo conflitto mondiale, allorché fu esonerato da quell'incarico.

Gli anni susseguenti la direzione Mach fino alla fine della Grande Guerra (1899-1918) furono contraddistinti da numerosi cambiamenti nel personale d'Istituto che, se da un lato (taluni andarono a coprire incarichi di prestigio presso i Ministeri di Vienna) confermavano il ruolo importante svolto sul territorio, e non solo in ambito locale, dall'Istituto, dall'altro crearono tutti quei normali e prevedibili disagi causati da un eccessivo turn over.



IL "POST MACH" DOVETTE QUINDI OCCUPARSI A PIENO RITMO DI SCUOLA, DI ATTIVITÀ quali l'analisi di sostanze alimentari (granturco, tra tutte) e di certificazioni relative all'analisi di vino e birra. Ci si impiegò poi alacremente nel combattere la tortricide di vigneti, nonché le più famose oidium e peronospora; lo sforzo maggiore comunque, che richiese un notevole impegno, fu la prevenzione e la difesa contro la penetrazione della fillossera, terribile parassita della vite, la cui presenza in zone limitrofe al Trentino è accertata già dal 1900, poi acclarata nel 1901 a Obermais, nei pressi di Merano. Il contagio toccò anche la collina sovrastante l'Istituto di San Michele nel 1907. Intensi furono gli sforzi per debellare tale afide che, seppur non completamente sconfitto, fu comunque abilmente tenuto sotto controllo.





## Nel cammin di nostra vita mi trovai nel sentiero Osvaldo Orsi...



Raffaele Bertè  
docente IRC

**D**OPO L'ARTICOLO DELL'ANNO SCORSO DEDICATO ALLA STORIA PERSONALE DEL DOTT. OSVALDO ORSI questo scritto vuole tributare alla sua persona un piccolo ringraziamento. Il nostro obiettivo è quello di accostare il sentiero a lui intitolato con le poesie integrali dei suoi studenti e colleghi che hanno potuto beneficiare della sua generosità.

Il *sentiero Osvaldo Orsi* è un meraviglioso percorso di mezza quota che collega i rifugi Tuckett e Pedrotti in uno scenario paradisiaco. Impressiona, percorrendolo, la portata del versante roccioso a levante del Brenta. Dal rifugio Tuckett, che si trova a 2272 metri, si sale sentendo l'ossigeno che si dirada per circa un'ora fino ad arrivare poco sotto Cima Brenta. Passando poi dalla Bocca del Tuckett, quota 2648, si inizia un percorso in discesa che attraverso il versante di Molveno, prestando attenzione ai detriti nevosi, giunge ad un grande masso. Qui stupisce la parete gialla di Cima Brenta: successivamente ci si dirige verso una cengia attrezzata che si conclude al Naso dei Massodi. Si prosegue poi per la Busa degli Sfulmini, posta sotto il Campanil Basso, e si giunge al famoso Rifugio Pedrotti a quota 2486m.

Questo sentiero è stato dedicato a Orsi per la sua passione nutrita nei confronti dei sentieri alpini, la botanica e per le molte attività caritative, prima tra tutte il sostegno all'asilo di San Michele - come ricorda la Sig.ra Alma Dallapiccola nell'intervista riportata sul presente Annuario -. Inoltre, Osvaldo Orsi è tra i fondatori del gruppo SAT di San Michele all'Adige. ■

### IN OCCASIONE DEI COMPIUTI TRENT'ANNI DI BENEMERITA ATTIVITÀ

*Vite*, che sei orgoglio  
Del nostro bel Trentino,  
Qui ricordar ti voglio  
Ove straniero vino  
La mensa nostra adorna,  
Ed il pensier ritorna  
Fidente al patrio suol;

*Gelso*, che in lunghe file,  
Fra mezzo ai campi arati,  
Gittando al sol d'aprile,  
Pei bacolini nati,  
La provvida verzura,  
Benefichi la dura  
Giornata di lavor,

E tu, o mite *olivo*,  
Che mormorando al vento  
Vesti l'aprigo clivo,  
E, col color d'argento,  
Rifletti giù nel lago  
La desiata immagine  
Del caro nostro suol,

E voi *messi* gioconde  
Che i colli ed il fiorento  
Piano coprite bionde,  
Mentre ver voi fidente,  
Guarda il villano e spera  
Quando ritorna a sera  
Stanco del suo lavor,

E voi *frutteti* cari,  
Che sparsi su pei clivi  
Oppure nei filari  
Ridete pur giulivi,  
Nello splendor dei frutti  
Come innocenti putti  
Benedicenti al sol,

E voi che fate o *prati*?



a lato

3. Orsi Osvaldo.

nella pagina a lato

4. Masso picco.

5. Sentiero Orsi con veduta.



Nel vostro verde lieto  
Brillan i *fior* variati,  
E parlano in segreto  
D'amor ai *monti* attorno,  
Che aspettano il ritorno,  
Di più benigno sol,

E tu che fai *Molveno*?  
Dalla gran cerchia cinto  
De monti cui sereno,  
Di tue bellezze avvinto,  
Guarda commosso il sole  
Di? tu non hai parole  
In questo lieto di?

Bensi; poiché la *vite*  
Assieme al *gelso* stesso,  
E coll'*olivo* mite,  
Stretta in fraterno amplesso,  
Pur essa manda un canto  
Ver noi e chiama santo  
Questo solenne di;

Perché il *fior* del *prato*  
E fin gli ambrosi *monti*,  
Che parlano al creato  
Con le lor chiare fonti,  
Mandano il lor saluto  
E parlan di tributo  
Di rispettoso amor.

La voce tua, o *Molveno*,  
Anch'essa qui non tace.  
Ciò che sentisti in seno  
Nei tempi della pace  
Qui, su estraneo lido,  
Erompe con il grido;  
Evviva il professor.

Sei lustri son trascorsi,  
Dal giorno fortunato  
In cui l'egregio Orsi,  
Appena dottorato,  
Donava mente e cuore

Con giovanil ardore  
Al suo Trentin natal.

Gli anni son passati;  
Ma il nobil suo lavoro  
E i germi seminati  
Furon per noi tant'oro,  
Furon, come si dice,  
La man che benedice  
Al provvido lavor.

Or aspettando il giorno  
In cui sarei redenti  
Stringiamci a lui d'attorno  
E con festosi accenti  
Brindiam di tutto core:  
Evviva il professore,  
Il nostro buon papà.

al barcarol  
Katzenau, 5 Luglio 1916

## CARME

Innalziam amici un canto,  
S. Osvaldo si festeggia,  
Di noi tutti, o caro vanto,  
Ci conforti e ci proteggi!

Tu sei l'uom miracoloso  
Che patisce un po' il nervoso  
Ma che fu, nè più nè meno,  
La fortuna di Molveno.

Non vo' dir degli azionisti,  
Che i guadagni l'han già visti,  
E buttato via il rosario,  
S'appigliaron all'inventario,

Per veder se tanto o poco  
Ancor resti dopo il fiocco  
Che con pronta e lesta mano  
Sant Osvaldo fe' pian piano.

Di Natura ammiratore,  
Per la Rosa tu vai pazzo,  
Giri giri a tutte l'ore  
E ci trovi gran solazzo

Torni mesto ed un po' tristo,  
E non narri ciò ch'hai visto,  
Ti riposi alcune ore  
E poi torni al vecchio amore!

C'è un proverbio, e non è vano:  
Se son Rose fioriranno!  
Che fiorisca ancora questa;  
Ne faremo una gran festa!

Se ora i giorni non son grassi,  
Senza vino anch'oggi passi,  
Ma speriam che un dì a Molveno,  
D'ogni grazia Tu ripieno,

Ti ricordi del poeta  
Che ha una sete maledetta!  
Coi civanzi non spartiti  
Devi farci ben contriti.

Ben pasciuti, allora poi  
Canterem finché tu vuoi:  
*Vale Osvaldo; Vale; Vale;*  
*Eh! Che versi? Altro che bale!!*  
2 dottori en trentin e en levegan  
Mondsee, 5 agosto 1918



## PER SAPERNE DI PIÙ

Archivio storico Biblioteca civica di Rovereto, A.A.V.V., *Poesie! Dedicare dagli amici al prof. Osvaldo Orsi*, anni 1915-1918, donato dalla famiglia in memoria dell'avv. Filiberto Poli, Mondsee.

Annuario dell'Istituto edizione a.s. 2011-2012, *Osvaldo Orsi: l'esploratore docente*, San Michele all'Adige, 2011.

Alma Dallapiccola, *Manoscritti e testimonianze inedite*, San Michele all'Adige, 2012.

Susanna Caldonazzi in *San Michele notizie, La figura di Osvaldo Orsi nell'articolo di Raffaele Bertè*, ed. n. 1 Aprile, San Michele, 2012.

Fabio Giacomoni, *L'istituto Agrario di S. Michele all'Adige, dall'antico monastero al nuovo centro sperimentale*, ed. Saturnia, Trento, 1994.

A.A.V.V., *Museo degli Usi e Costumi della gente trentina*, ed. Museo degli Usi e Costumi, stampato da Litotipografia Alcione, Trento, 2002.

### Web grafia

Sito ufficiale della Sat del Trentino [www.sat.tn.it](http://www.sat.tn.it)

Sito Fondazione Edmund Mach [www.fmach.it](http://www.fmach.it)

# Osvaldo Orsi: un cittadino di San Michele all'Adige

*Nel ricordo di Alma Dallapiccola*

intervista di Roberta Bernardi  
docente di Materie letterarie

“VORREI SOLO ATTIRARE L'ATTENZIONE DI CHI ASCOLTA SUL RITRATTO UMANO ED ALTRUISTICO DEL COMM. ORSI. Posso affermare per diretta testimonianza come in silenzio e senza tanta pubblicità egli si prodigò perché all'asilo del paese non mancasse il latte e di propria tasca pagava anche la giovane addetta al riordino del vasellame. Come puntualmente faceva, in autunno poi incaricava il fiduciario della scuola elementare perché fossero fornite agli scolari bisognosi le scarpe. È sempre vissuto in due stanze in affitto presso la famiglia Viola di San Michele all'Adige. Penso che questa sua magnanimità verso il paese possa fargli meritare la dedica del Centro Anziani di San Michele”.

in questa pagina

6. Durante l'intervista.

7. Osvaldo Orsi.

nella pagina a lato

8. Il Presidente Kessler in mensa con a sinistra suor Fabiola.



QUESTE LE PAROLE CHE LA SIG.RA ALMA DALLAPICCOLA, ARZILLA OTTANTAQUATTRENNE, ci legge quando la incontriamo per farci raccontare un po' l'Istituto “ufficioso”, quello lontano dai riflettori per intenderci. Sono le parole da lei usate per chiedere l'intitolazione della sala del Centro Anziani dell'abitato proprio ad Osvaldo Orsi, nel giugno 2002.

***Partiamo da qui, Sig.ra Alma: cosa ci rivela dell'Orsi privato che fu Direttore del nostro Istituto dal 1919 al 1929?***

“Innanzitutto la figura di Papà Orsi, come del resto è accaduto con Suor Fabiola [nel ricordo di Alma Dallapiccola nel box a lato, ndr] e Rebo Rigotti (1891-1971: ricercatore presso l'Istituto dal 1936 al 1959) non è stata sufficientemente valorizzata dai sam-michelotti. E dall'Istituto stesso.

Era un uomo elegante, col cappello sempre adornato da un fiore, con i pantaloni alla zuava slacciati sotto il ginocchio, con la tracolla piena di piante e/o fiori [indice della sua passione per

## 24.6.1984

Alma Dallapiccola

### Personel

*Come corre il tempo! È già trascorso un anno da che le “nostre” suore hanno lasciato il paese dopo una permanenza di ben 63 anni (dal 6 febbraio 1919). Quante pagine si potrebbero riempire per descrivere, raccontare il molto lavoro, il bene che in silenzio, sgranando “el rosari” hanno svolto le “nostre” suore nell’Istituto agrario di San Michele a/A. Quanto ragazzi, oggi uomini maturi, hanno avuto nella loro permanenza alla scuola dell’Istituto un aiuto, un incitamento,*

*una parola materna. Mi sia consentito di ricordare in particolare la nostra cara, indimenticabile Superiora Suor Fabiola. Il pensiero ritorna agli anni della grande crisi (1928-1938)...allora c’era veramente fame e una fetta di pane, specie quello della “direttrice” (perché l’Istituto possedeva un proprio forno con proprio fornaio), era un sogno per molti stomaci, specie dei giovani. State pur certi che chi “tirava el campanel de le suore” non se ne pentiva; da sotto “l’ampi e candido grembiul” di Suor Fabiola, con la scusa di accompagnarvi alla porta, furtivamente appariva “na fieta” o anche una mezza pagnotta di pane. In quelle famiglie per quel giorno era sagra. Così pure non erano dimenticati gli ammalati bisognosi. Chi può scordare il suo ampio sorriso in un così minuto faccino, la sua innata diplomazia, la sua apertura alle idee. Quando ci incontrava, esclamava: “Varda le me putele!”: così eravamo rimaste per lei, così le piaceva ricordarci anche se già mamme o nonne. Nel cimitero di San Michele ci è rimasta la sua tomba ed è lì che con un fiore o una preghiera veniamo spesso a dirle “Grazie!”. “Come saria bel alzarse la mattina e trovar quel che de bel ghera prima...”.*





E Luigi Sartori, ex scolaro dell'Istituto agrario, tuttora in vita, è testimone del fatto che lui ed altri compagni prendevano spesso £ 1000 da Orsi per poter andare al cinema di Mezzocorona dal momento che San Michele proprio non offriva granché ai giovani studenti in cerca di un po' di svago dopo le ore di intenso studio.”

***Quindi gli studenti dell'Istituto avevano contatti con i sammichelotti e non solo, anche grazie ad Orsi...***

“Certo. I ragazzi avevano contatti soprattutto con le ragazze di San Michele; solo che in tali “contatti” interveniva spesso Don Curzel [cappellano dell'Istituto, ricordato come persona umana e rispettata], che un po' li boicottava”. Sorride. “Per noi comunque l'Istituto era proprio una manna: io cominciai a lavorarvi stagionalmente all'età di 12 anni”.

***E dell'Orsi privato che ci dice Sig.ra Alma?***

“Un bell'uomo. Prestante. Elegante. Ma sobrio: nessuna fidanzata ufficiale qui”.

■ ■ la botanica sistematica]; ed era persona generosissima: per la comunità di paese ha fatto molto, anche se non era praticante; e questa forse è una delle ragioni per cui è stato un po' trascurato.”

***Papà Orsi?***

“Così lo chiamavano i contadini della zona che lui, pur non assistendo alla messa, incontrava la domenica sul sagrato della chiesa a conclusione della funzione religiosa; Orsi era il loro consulente diretto per quel che riguarda l'attività colturale praticata in zona.”

***Il termine Papà la dice lunga sulla percezione che i contadini avevano di lui: persona di cui fidarsi e da cui rifugiarsi in caso di bisogno...colturale, s'intende!***

“No, non solo. Osvaldo Orsi era uomo di gran nobiltà d'animo. Si adoperava per i bambini dell'asilo di San Michele di cui pagava le spese; in più fermava mia sorella per la strada per corrisponderle un po' di denaro dato che era lei la ragazza che si occupava di lavare le ciotole usate dai bambini per fare merenda.







***Eppure una foto scattata nei pressi del lago di Molveno ci racconta un'altra storia (vedi foto n. 10)...***

“Ma suvvia...quelle tre signore sono sicuramente inglesi, turiste inglesi. Lo sapevate che Orsi accompagnava i primi turisti stranieri (inglesi perlopiù) da Mezzolombardo fino a Molveno? C'era un solo taxi, una Balilla, che svolgeva tale servizio. Quando non era disponibile, ci pensava lui procurando un carro se del caso.”

***Un antesignano del turismo di montagna in scala sovranazionale!***

“Già, ha mosso lui i primi passi verso questo tipo di turismo...”, poi il pensiero corre in un'altra direzione. “Sapete che, oltre a San Michele, anche Mezzolombardo l'ha tradito? Sì, l'ha tradito rispetto al luogo che lui aveva scelto per esservi sepolto; il Dott. Orsi desiderava essere tumulato proprio di fronte al Brenta, la montagna che amava [simbolo di quel legame col territorio di cui egli si fece sempre portavoce]. Ora la sua lapide è su un muro, hanno costruito un muro oscurando la visione del massiccio!”

***Perché usa il termine “tradito” Sig.ra Alma?***

Perché al Direttore Avanzi, snob come le sue figlie che erano a scuola con me e con le quali non potevo comunicare se non tramite bigliettini e nemmeno consegnati

personalmente, il comune di San Michele all'Adige ha intitolato una via ed al Dott. Orsi nulla, lui che per il paese si era così prodigato”.

***Orsi fu apprezzato in vita e poi dimenticato: forse le ragioni stanno tutte nell'avvento del Fascismo; egli era dichiaratamente antifascista. Non fu mai tesserato. E qui, da un certo momento in poi, lavoravano solo i tesserati.***

“Può essere. Quello che so io è che morì solo, in una delle due camere che Uldarico Viola gli aveva affittato ed in cui aveva vissuto in modo molto spartano. Sapete, in una camera non potevi nemmeno entrare tanto era strapiena di libri...una bella persona Osvaldo Orsi, proprio una bella persona”.

nella pagina a lato

9. Osvaldo Orsi con la famiglia (in piedi, terzo da dx verso sx, Osvaldo Orsi; seduto con il bastone il prof. Paolo Orsi, famoso archeologo).

in questa pagina

10. Il dott. Orsi con le tre dame forse inglesi sulle rive del lago di Molveno.

22 L'insegnamento viticolo-enologico  
presso la Fondazione Mach







STORIA RECENTE (2011 - 2012)

## L'insegnamento viticolo-enologico presso la Fondazione Mach

Marco Dal Ri  
dirigente Centro Istruzione e Formazione

**F**IN DAI PRIMI ANNI DALLA FONDAZIONE, RISALENTE AL 1874, L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE HA AVUTO COME PRINCIPALE SETTORE DI INTERESSE, sia nell'ambito della didattica sia in quello della ricerca e divulgazione, la Viticoltura e l'Enologia. L'Istituto nasce, sotto l'Impero austroungarico, come scuola agraria collocata in una regione viticola ed ha come obiettivo prioritario la formazione di viticoltori e tecnici a sostegno della produzione viti-vinicola e quindi dell'economia regionale.

Nel corso degli anni l'offerta formativa si è evoluta e modificata in funzione dell'evoluzione tecnica e scientifica, della richiesta del mercato e soprattutto adeguandosi al cambiamento della legislazione in ambito scolastico e formativo.

Da scuola tecnica biennale sotto il governo austroungarico diventa poi, con l'annessione del Trentino all'Italia, scuola pratica triennale e infine Scuola tecnica agraria legalmente riconosciuta; l'insegnamento della viticoltura e dell'enologia, nonostante i

cambiamenti, rimane comunque sempre prioritario.

Il 1958 segna un momento fondamentale nell'evoluzione dell'offerta formativa dell'Istituto Agrario di S. Michele a/A: l'allora presidente del consiglio di amministrazione nonché presidente della Giunta Provinciale, dott. Bruno Kessler, sentito il mondo produttivo, sentita l'associazione ex allievi di S. Michele, chiede e ottiene dal Ministero dell'Istruzione l'attivazione di un Istituto Tecnico Agrario con ordinamento speciale per la Viticoltura e l'Enologia.

Ne consegue che parallelamente al percorso quinquennale per Periti Agrari si sviluppa anche un corso sessennale per il conseguimento del titolo di Perito Agrario specializzato in Viticoltura ed Enologia (Enotecnico). Grazie a tale scelta la tradizione dell'insegnamento e della formazione in questo specifico settore viene non solo confermata ma anche adeguata alle mutate esigenze del mondo del lavoro e del mercato vitivinicolo.

IL CORSO SPECIALIZZATO "AD ORDINAMENTO" VIENE SUCCESSIVAMENTE MODIFICATO IN MODO SOSTANZIALE NEL 1978, anno in cui prende il via una sperimentazione didattica, approvata dal Ministero dell'Istruzione, sempre di durata sessennale ma caratterizzata da un modificato sviluppo delle discipline lungo il percorso e soprattutto dall'introduzione di una cospicua proposta di attività integrative e di momenti di tirocinio pratico a livello locale, nazionale ed anche internazionale. L'enotecnico in uscita da questo nuovo percorso acquisirà quindi conoscenze e competenze professionali in grado di consentirgli un immediato inserimento nel mondo del lavoro. L'introduzione inoltre

della lingua straniera per un numero di 3 ore settimanali lungo tutto il sessennio, integrate da tirocini linguistico-pratici all'estero, conferisce al percorso una connotazione più europea.

Di grande rilievo inoltre la suddivisione del percorso formativo sessennale in tre bienni: di base, di indirizzo (III e IV anno) e di specializzazione (V e VI anno). L'ultimo biennio è quindi dedicato ad un approfondimento specialistico delle discipline collegate alla produzione dell'uva e alla trasformazione in vino che integra così il percorso scolastico con molte attività pratiche e di confronto con il mondo operativo. A tutt'oggi questa proposta formativa dell'Istituto (anche



nomia viti-enologica locale e nazionale e delle innovazioni verificatesi nei percorsi universitari, propone un ulteriore ampliamento dell'offerta formativa con l'istituzione di un corso di Laurea breve in Viticoltura ed Enologia. Ciò è stato reso possibile tramite l'istituzione di un consorzio inter-universitario che vede coinvolte l'Università di Trento (facoltà di Ingegneria), di Udine (facoltà di Scienze Agrarie) e la Fachhochschule di Geisenheim. In realtà è doveroso ricordare che prima ancora del consorzio interuniversitario S. Michele aveva visto nascere un Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia gestito in collaborazione con l'università di Milano. A seguito poi della riforma dei percorsi universitari e la conseguente

soppressione dei Diplomi Universitari la scelta fu quella di attivare il corso di laurea breve nell'ambito del citato consorzio. Attualmente il corso di laurea triennale in viticoltura ed enologia si è evoluto in un "Interateneo", gestito sempre dal consorzio sopra menzionato, con conseguente introduzione di momenti formativi comuni per tutti gli alunni nelle diverse sedi con particolare riferimento alla sede di Udine e di San Michele dove a partire da settembre 2012 le lezioni sono tenute nella nuova palazzina progettata e realizzata proprio a tale scopo.

Il potenziamento verso l'alto dell'offerta formativa nel settore enologico attira a S. Michele diplomati di diversi Istituti scolastici ma, soprattutto, rappresenta una interessante possibilità per neodiplomati enotecnici di continuare la loro formazione professionale secondo una logica di filiera.

In un recente sondaggio che ha visto coinvolti sia il mondo operativo del settore enologico sia i diplomati e i laureati degli ultimi 10 anni si è avuta conferma che il percorso sessennale è ancora considerato un obiettivo formativo importante e concretamente collegato con il mondo del lavoro; è emerso inoltre, per certi aspetti inaspettatamente, che la possibilità di continuare la formazione a livello universitario è vista da molti enotecnici come un'interessante proposta non alternativa ma di continuità rispetto alla loro già consolidata preparazione professionale.



se leggermente modificata nel corso degli anni) si dimostra particolarmente attrattiva nei confronti dell'utenza che, in gran parte, è costituita da *figli d'arte*: molti studenti iscritti al corso per enotecnici, infatti, sono figli di imprenditori del settore enologico non solo a livello provinciale ma anche nazionale. Da alcuni anni inoltre, al fine di affinare ulteriormente la preparazione professionale degli Enotecnici neodiplomati, il Centro Istruzione e Formazione della FEM propone un terzo tirocinio vendemmiale post-diploma presso realtà prestigiose della Borgogna e del Bardoiese.

Verso la fine degli anni '90 l'Istituto Agrario, tenuto conto dello sviluppo dell'eco-

## Le novità introdotte dal riordino di piani di studio

Il regolamento nazionale di riordino degli Istituti tecnici (DPR n. 88 del 15.03.2010) introduce delle novità sostanziali anche per gli istituti Tecnici ad ordinamento speciale per la viticoltura ed enologia. Più precisamente, i nuovi piani di studio non prevedono più il percorso sessennale diretto ma la durata del corso sarà quinquennale con esame di stato conclusivo. Tuttavia il regolamento nazionale afferma che gli attuali Istituti Agrari con Ordinamento speciale per la Viticoltura ed Enologia possano gestire comunque un sesto anno aggiuntivo, di specializzazione, al termine del quale viene conseguito il titolo di Enotecnico. Sull'impostazione del



in questa pagina

2. Edmund Mach nel laboratorio di chimica enologica.

3. Riconoscimento varietale.

■ ■ sesto anno specialistico si sta operando all'interno di un gruppo di lavoro afferente alla rete delle scuole enologiche italiane con la supervisione di un Ispettore del MIUR. Per quanto concerne la realtà della FEM si ritiene comunque che, anche in tale contesto, l'Istituto di S. Michele potrà recuperare e valorizzare tutte quelle esperienze maturate a partire dal 1978, anno in cui venne attivata la sperimentazione del corso per enotecnico e attualmente ancora in essere.

FIN DAL SUO AVVIO INFATTI, COME GIÀ ACCENNATO, IL CORSO è stato caratterizzato da uno stretto contatto con il mondo operativo e con gli esperti del settore, ha previsto inoltre diversi momenti di stages che hanno permesso agli alunni di abbinare in modo sinergico la preparazione teorica con frequenti e approfondite esperienze professionali. Tale impostazione caratterizzerà anche il futuro percorso viticolo-enologico dell'Istituto tecnico che sarà a regime con l'anno scolastico 2015 - 2016.

In questa logica il percorso viticolo enologico viene a rappresentare, assieme alla proposta universitaria, una filiera formativa gestita all'interno dello stesso campus di S. Michele; in tale contesto di filiera non va poi dimenticato il percorso di Formazione Professionale che la FEM offre a giovani intenzionati ad entrare presto nel mondo del lavoro con una qualifica a forte valenza operativa: ci si riferisce al percorso impostato su tre anni di scuola più un anno di alternanza scuo-

la-lavoro nel settore agroalimentare ad indirizzo viticolo-enologico. Al termine del percorso, previo esame di qualifica, lo studente ottiene un titolo di tecnico delle lavorazioni spendibile nel mondo del lavoro a livello di esperto viticolto-re-cantiniere sia nella propria azienda, sia in aziende private o operative con competenze tali da essere in grado di gestire l'attività di operai e maestranze di base. Questi corsi sono caratterizzati da un'elevata interazione tra attività in aula e esercitazioni aziendali e tecniche che si svolgono non solo presso l'Istituto ma anche presso altre realtà provinciali e non. I giovani studenti sono condotti lungo un percorso formativo che propone un continuo confronto tra teoria e applicazione pratica, avendo come obiettivo una serie di competenze tecnico-professionali definite in un'ottica che mette al primo posto non tanto il "sapere" quanto il "saper fare".

Quanto espresso, anche se in modo necessariamente sintetico, evidenzia il ruolo

rilevante che la formazione in ambito viticolo-enologico da sempre ha rivestito e tuttora riveste presso l'Istituto Agrario di S. Michele. La possibilità di formare figure diverse in una logica di filiera rende la proposta di S. Michele unica non solo nel panorama scolastico. La convivenza con il Centro per il Trasferimento Tecnologico e con il Centro per la Ricerca e l'Innovazione operanti presso la FEM permette inoltre un aggiornamento continuo dei docenti, oltre che un coinvolgimento costante dei ricercatori e dei tecnologi nella didattica cui si deve aggiungere la possibilità degli alunni di svolgere esperienze di tirocinio altamente qualificanti presso tali strutture. Il risultato di questa proposta formativa, da sempre, è la formazione di tecnici preparati e capaci di inserirsi immediatamente nel mondo del lavoro con un elevato bagaglio di competenze professionali.



## I frutti della scuola enologica di S. Michele

È cosa conosciuta e condivisa che la misura della bontà di una scuola dipende soprattutto dalla qualità dei suoi diplomati e dalla loro riuscita sul piano professionale. In tal senso non si può certamente disconoscere l'importanza che anche l'Istituto di S. Michele ha giocato, grazie al ruolo di molti suoi ex allievi, nello sviluppo della viticoltura e dell'enologia non solo trentina ma anche nazionale. Molti enotecnici ed enologi formati presso l'Istituto Agrario di S. Michele a/A hanno coperto e coprono tuttora ruoli di prestigio nell'ambito del settore viticolo enologico come responsabili di aziende vitivinicole, come direttori di grosse realtà enologiche cooperative e private, come consulenti ed anche come docenti universitari e non, o come ricercatori nell'ambito di tale specifico settore. Si può senz'altro affermare, senza tema di smentita, che lo sviluppo e la crescita qualitativa della vitivinicoltura verificatasi negli ultimi trenta/quarant'anni è dovuta in gran parte anche a molti dei diplomati di S. Michele. Tanto per citarne alcuni, ricordiamo i nomi di Emilio Pedron, enologo di livello internazionale, Fabio Rizzoli, direttore e amministratore delegato delle Cantine Mezzacorona, Corrado Dalpiaz importante enologo che ha operato per molti anni nel Centro Italia determinando la riscoperta e la valorizzazione del sagrantino, Attilio Scienza docente di Viticoltura presso l'Università di Milano nonché ricercatore ed enologo conosciuto e stimato a livello internazionale, Mauro Lunelli che ha dedicato tutta la sua attività professionale alla spumantizzazione portando lo spumante Ferrari ad un livello di fama mondiale, Francesco Spagnolli, docente di chimica enologica, già preside dell'Istituto Agrario di S. Michele, enologo da tutti riconosciuto soprattutto per le sue competenze nel settore della spumantistica, Massimo Bertamini docente di viticoltura e ricercatore nel settore della fisiologia delle viti. Non vanno poi dimenticati anche i molti ex allievi della scuola enologica che con la loro attività imprenditoriale hanno determinato una forte crescita qualitativa della produzione enologica; ricordiamo Lionello Letrari, Arrigo e Marco Pisoni, Mario Pojer, i fratelli Roberto e Andrea Zeni, Sivio Jermann, Franco Dorigati, Elisabetta Foradori.

Tutti questi protagonisti del vino, ma anche molti altri non citati per questioni di spazio, sono passati attraverso le aule dell'Istituto Agrario di S. Michele a/A ed hanno saputo mettere a frutto gli insegnamenti e la formazione ricevuta divenendo ambasciatori in tutto il mondo di quanto appreso e maturato presso la loro scuola, ovunque riconosciuti per la professionalità, la competenza, la serietà. D'altronde questi sono gli stessi valori che il fondatore


della scuola, Edmund Mach, durante gli anni della sua attività presso l'Istituto (1874-1901), ha espresso e tramandato ai successori e che, nonostante i molti anni trascorsi e le vicissitudini attraverso cui l'Istituto di S. Michele è passato, sono sempre rimasti come punto di riferimento per docenti e allievi.

**SIN DALLA SUA FONDAZIONE L'ISTITUTO AGRARIO DI S. MICHELE È STATO CARATTERIZZATO DALLA CONVIVENZA TRA L'ATTIVITÀ DIDATTICA E LA SPERIMENTAZIONE:** sicuramente questo aspetto ha favorito e favorisce tuttora una formazione più solida degli allievi che possono toccare con mano e apprendere "sul campo" importanti innovazioni e scoperte del settore. Si pensi, ad esempio, alla sperimentazione presso l'Istituto che nei primi anni '70 portò alla produzione dei grandi uvaggi di tipo bordolese in Trentino, o alla messa a punto delle tecniche raffinate di vinificazione delle uve bianche con la valorizzazione di tutto il loro patrimonio di profumi e di aromi; agli studi sui polifenoli e al loro contributo sulla qualità dei vini rossi. Nel periodo in cui il prof. Attilio Scienza fu direttore dell'Istituto ebbe forte impulso anche la ricerca viticola sia nella messa a punto di nuove forme di allevamento migliorative rispetto alla tradizionale pergola, sia per l'introduzione di nuove varietà più adatte ad un'internazionalizzazione della produzione trentina. Molto si fece anche nello studio dell'interazione tra caratteristiche ambientali, vocazionalità del territorio, tecnica viticola e qualità delle produzioni (esempio ne è la zonazione operata dai ricercatori di S. Michele in diversi comprensori viticoli trentini). Negli stessi anni continuarono anche le sperimentazioni avviate da Gosen, poi portate avanti dall'enologo Italo Roncador, nello studio e nella costituzione di cloni migliorativi della qualità di diverse varietà autoctone e non.

Gli esempi potrebbero continuare ma quelli citati sono più che sufficienti per constatare come il settore viticolo-enologico da sempre rappresenta il punto di forza dell'attività dell'Istituto Agrario di S. Michele e, conseguentemente, anche una priorità nella formazione dei suoi allievi.

Il numero di enotecnici/enologi usciti dalla scuola a partire dal 1965 (primo anno di diplomati dalla scuola sessennale) ad oggi (riferimento è l'anno scolastico/accademico 2011/2012) è di circa 800; tale dato, in un certo senso, evidenzia anche la selettività operata nel percorso di studi in viti-enologia di S. Michele a/A e ciò da sempre ha garantito anche la qualità degli allievi che lo hanno portato a termine. La qualità dell'elemento umano, d'altronde, è stata e sarà anche in futuro, uno dei punti di forza in grado di garantire la qualità della produzione vitivinicola. ■



- 
- 28 Corsi universitari in viticoltura ed enologia
- 32 Nuovo ordinamento Istruzione e Formazione Professionale





REALTÀ



## Corsi universitari in viticoltura ed enologia

*Iniziative e collaborazioni presso l'Istituto di San Michele*



Massimo Bertamini  
coordinatore Dipartimento istruzione post secondaria e universitaria

**F**IN DALLA SUA FONDAZIONE NEL 1874 PRESSO L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE LA RICERCA E LA FORMAZIONE NEL SETTORE VITI-ENOLOGICO hanno rivestito un ruolo di primaria importanza. Basti solo ricordare che il primo direttore Edmund Mach era anche un prestigioso docente di enologia riconosciuto a livello internazionale.

Nei primi anni Sessanta del secolo scorso furono creati i corsi professionali e tecnici per il rilascio del titolo di esperto professionale "viticoltore-cantiniere" (1961) e di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia (1964). In particolare, il corso tecnico di durata sessennale ha rappresentato, fino agli anni Novanta, il livello d'istruzione più alto del settore, diplomando tecnici esperti di viticoltura ed enologia conosciuti a livello nazionale con il titolo di Enotecnico. Tale corso mantiene tutt'oggi la sua notevole valenza professionale, la stessa riforma della scuola superiore ne prevede la prosecuzione come anno di perfezionamento post-secondario, dopo i cinque anni di tecnico agrario, garantendo così, anche per il futuro, l'ormai affermato titolo di Enotecnico. È noto a tutti che nel 1991 è però avvenuto un passaggio molto importante, una specifica norma di legge (n. 129 del 10/04/91) ha, infatti, introdotto l'obbligo di un percorso di livello univer-

sitario per l'ottenimento del titolo di Enologo, stabilendone uno specifico mansionario e la possibilità dell'esercizio della professione. Per permettere il rilascio di tale titolo anche presso il nostro Istituto si è resa necessaria la creazione di un percorso di studi specialistico in collaborazione con centri universitari nazionali e internazionali.



### Il Corso di Studi Superiori in Viticoltura ed Enologia del 1996

La prima esperienza di Diploma Universitario in Viticoltura ed Enologia a San Michele era nata, nei primi anni Novanta, in collaborazione con l'Università degli Studi di Milano. Dalla metà degli anni Novanta è poi iniziata la collaborazione con la allora Fachhochschule di Wiesbaden sede di Geisenheim (Germania). Questo centro di ricerca e formazione rappresenta una realtà molto simile a quella dell'Istituto San Michele, da subito quindi si è dimostrato un partner affidabile e di grande prestigio. Nel 1996, a seguito di una specifica convenzione, è nato il corso di Diploma universitario denominato "Corso di Studi Superiori in Viticoltura ed Enologia". Il percorso di studi era triennale, i primi due anni svolti presso San Michele e il terzo in Germania. Questa soluzione ha consentito l'organizzazione per ben sei cicli triennali di corsi di studi con relativo rilascio del titolo finale di "Diplom-Ingenieur (FH) für Weinbau und Önologie". Hanno completa-

to gli studi e ottenuto tale titolo quarantadue studenti. In base ad una successiva convenzione, datata marzo 1999, quando la collaborazione fu allargata alla Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Udine, è stata riconosciuta l'equipollenza del titolo con quello di "Diploma Universitario di primo livello nel settore Viticolo ed Enologico" abilitante al titolo di Enologo. La convenzione con l'Università di Udine permise agli studenti di frequentare un anno a Udine in alternativa a quello previsto in Germania.

In seguito al mutato quadro normativo nazionale frutto della riforma dei cicli universitari del 1999, che ha visto la trasformazione da diploma universitario a laurea di primo livello, il corso ha assunto la denominazione di "Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia".

## Il Consorzio Interuniversitario del 2002

L'11 gennaio del 2002 il Presidente dell'Istituto Agrario di San Michele unitamente ai Rettori delle Università di Udine e di Trento e al Decano della Fachhochschule di Wiesbaden-Geisenheim, ha sottoscritto l'atto costitutivo del Consorzio Interuniversitario denominato *Iniziativa universitarie nei settori agro-alimentare, vitivinicolo e relative attività industriali*. Le finalità e gli obiettivi di tale consorzio erano così riassumibili:

- coordinare le attività di ricerca nei settori delle scienze e delle tecnologie alimentari, delle industrie agroalimentari, in particolare della viticoltura ed enologia;
- collaborare nella progettazione, nell'attivazione, nell'organizzazione e conduzione delle iniziative didattiche comuni previste dal D.M. 509 del 03.11.1999;
- promuovere il rilascio di titoli congiunti tra atenei.

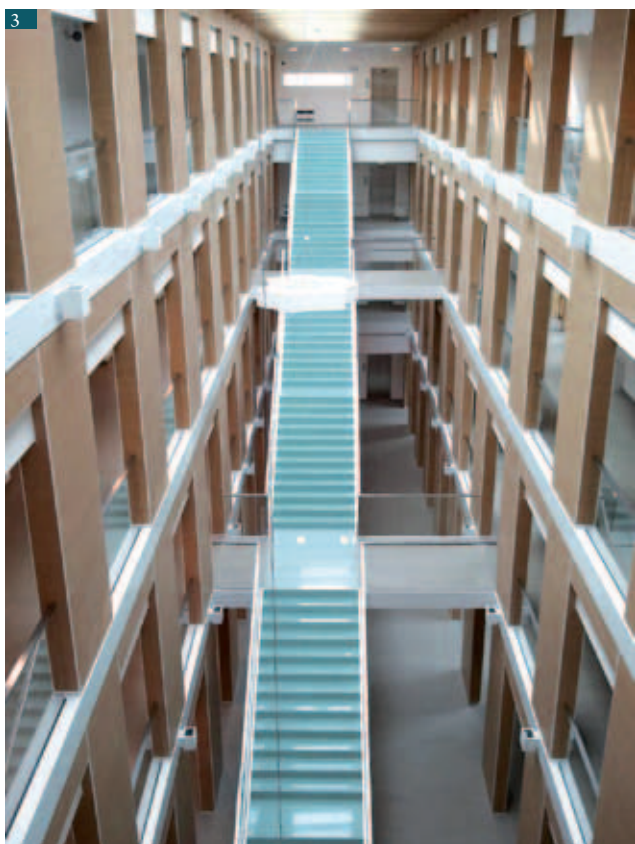
Nell'anno accademico 2001/2002 anche l'ateneo trentino è quindi entrato nella rete delle collaborazioni, dando un contributo essenziale con attivazione della Laurea triennale in Ingegneria delle Industrie Alimentari presso la Facoltà di Ingegneria di Trento e prevedendo specifici corsi nel settore vitivinicolo. Gli accordi stipulati tramite il Consorzio Interuniversitario, e un periodo di frequenza presso Udine, hanno garantito il riconoscimento del percorso di studi fatti in Trentino per l'ottenimento della laurea in Viticoltura ed Enologia rilasciata dall'ateneo friulano. I primi Enologi laureati grazie a questa iniziativa didattica si sono avuti nel 2003 e fino al 2012 sono stati complessivamente oltre 170. In tutti questi anni è stata mantenuta la possibilità di completare gli studi con un anno in Germania per l'ottenimento del doppio titolo di laurea; ogni anno da sei a otto studenti hanno optato per questa impegnativa scelta.



Sopra

1. Studenti del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia durante una degustazione nel corso di un viaggio di studio.

2. Bicchiere di nettare dorato accanto ad uno di-vino.



### L'attuale Corso di laurea Interateneo in Viticoltura ed Enologia

L'evoluzione e la stabilizzazione della collaborazione tra gli atenei hanno portato nel 2011 alla nascita dell'attuale offerta didattica: il *Corso di laurea Interateneo in Viticoltura ed Enologia*. Le Università di Trento e di Udine, unitamente alla Fondazione Mach, si trovano così coinvolte in una proposta unitaria riconosciuta a livello nazionale.

La struttura didattica del Corso di laurea Interateneo in Viticoltura ed Enologia è stata elaborata sulla base delle linee guida proposte dall'*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin* (OIV, Parigi), rispecchia quindi quella degli analoghi corsi di altri paesi europei e comprende, oltre alle discipline di base, discipline caratterizzanti il settore vitivinicolo, affini e integrative, per lo più a carattere professionale e tecnico nonché altre attività formative. Il corso si articola in tre anni, durante i quali lo studente segue lezioni teoriche, esercitazioni, laboratori, seminari, viaggi di studio, visite guidate, svolge un tirocinio pratico-applicativo e realizza un elaborato finale.



sopra

3. Interno della nuova palazzina che ospita i laboratori e le aule didattiche del Corso di laurea interateneo di Viticoltura ed Enologia.

4. L'antico convento, ora sede amministrativa, visto dal parco della scuola di San Michele.

nella pagina a lato

5. La nuova sala di degustazione dei vini.



LA SEDE DELLE LEZIONI DEL PRIMO ANNO PUÒ ESSERE SCELTA DALLO STUDENTE TRA UDINE E TRENTO-SAN MICHELE. IL secondo anno le lezioni sono tenute nella sede di Udine, mentre il terzo anno gli iscritti possono decidere se completare gli studi a San Michele, a Udine o all'estero. Il corso ha frequenza obbligatoria (minimo 70%) al secondo e al terzo anno di corso per gli insegnamenti fondamentali, ma non per quelli a scelta guidata e autonoma.

Il Corso di laurea interateneo prevede un'unica sede amministrativa ed un unico percorso didattico, ma offre agli studenti opzioni formative che sono orientate a integrare le competenze specifiche presenti presso i due Atenei e la Fondazione Mach, valorizzandone il radicamento nei

rispettivi territori di riferimento.

Il corso mantiene una marcata connotazione internazionale, per fornire agli studenti un completamento e arricchimento della formazione con la possibilità di esperienze in altri paesi. Infatti, gli studenti possono frequentare il terzo anno presso la Hochschule Rhein-Main University of Applied Sciences di Geisenheim (Germania) in base agli accordi nati nel 1996.

Un analogo accordo è stato firmato nel 2008 anche con la Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Agli studenti che partecipano a questi programmi per il doppio titolo è rilasciato, oltre al titolo italiano, il corrispondente titolo presso l'Università straniera consorziata dopo aver frequentato i corsi del terzo anno e averne superato gli esami. Numerosi accordi Erasmus con diversi Atenei europei permettono agli studenti di Viticoltura ed Enologia di compiere tirocini e seguire corsi in altre nazioni viticole significative.

La grande novità dell'anno accademico 2012/13 è stata l'inaugurazione della nuova sede dei corsi costruita presso San Michele. Si tratta di una moderna struttura, dotata di spazi per la didattica e le attività di laboratorio a stretto contatto con la ricerca e l'innovazione, per proseguire lungo quel percorso di eccellenza iniziato nel lontano 1874. ■



# Nuovo ordinamento Istruzione e Formazione Professionale

## Settore agricoltura e ambiente



Michele Covi  
coordinatore di Area Istruzione Qualificazione Professionale Agricola

**D**OPO LUNGA GESTAZIONE, HA VISTO FINALMENTE LA LUCE IL NUOVO ORDINAMENTO DELL'ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE TRENTINA. Recentemente la Giunta provinciale ha infatti adottato la nuova delibera di assunzione ad ordinamento dei piani di studio, delle articolazioni dei percorsi triennali e quadriennali del sistema provinciale della formazione professionale e del repertorio provinciale delle figure professionali di riferimento dei percorsi di qualifica e di diploma professionale.



LA NUOVA VESTE DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE TRENTINA si caratterizza per alcuni elementi che contraddistinguono l'identità del sistema:

- maggiore chiarezza e trasparenza delle diverse offerte del sistema educativo;
- armonizzazione con i nuovi contesti istituzionali di riferimento, provinciale e nazionale, che garantisce l'effettivo riconoscimento delle qualificazioni e dei titoli conseguiti, nonché la piena mobilità professionale;
- unitarietà orizzontale del primo biennio, funzionale all'integrazione tra i diversi percorsi del secondo ciclo;
- unitarietà verticale dell'intero percorso 6-16 anni, seppur con le specifiche caratteristiche che assume l'istruzione e formazione professionale nel segmento 14-16 anni;
- declinazione per competenze del curriculum;
- valorizzazione delle lingue straniere europee con previsione, nel primo

- biennio, dell'insegnamento di due lingue straniere (inglese e tedesco) in continuità verticale con il primo ciclo;
- attenzione ai temi della sostenibilità e della sicurezza.

CON L'ADOZIONE DEL NUOVO ORDINAMENTO, anche l'Istruzione e Formazione professionale del settore agricoltura e ambiente subisce una profonda revisione. L'ampliamento dell'offerta formativa realizzato in questi anni viene inserito in un quadro organico e chiaro di opportunità.

LA SCUOLA PER IMPRENDITORI AGRICOLI (TIA) SI TRASFORMA IN PERCORSO QUADRIENNALE che conduce al diploma professionale provinciale di tecnico imprenditore agricolo e al brevetto professionale di imprenditore agricolo. Tale percorso, elevato negli standard qualitativi richiesti agli studenti e riservato a coloro che possiedono un'azienda agricola in famiglia, si caratterizza, a partire dal secondo biennio, per una forte connotazione gestionale. Accanto alle discipline tecnico-pratiche di settore ed a quelle culturali, si colloca l'area giuridico-economico-contabile che consente di acquisire un'adeguata preparazione imprenditoriale. Per ciascuno dei tre indirizzi, produzioni vegetali frutti-viticole, lavorazioni zootecniche e produzioni ortoflorovivai-stiche, sono previsti ampi periodi di stage nel terzo e nel quarto anno (rispettivamente quattro e sei settimane). Significativi sono i percorsi modulari che consentono di conseguire il brevetto di fecondatore aziendale per la specie bovina ed il brevetto per l'utilizzo dei prodotti antiparassitari.

nella pagina a lato

6. Laboratorio di panificazione (il prodotto finito).
7. Laboratorio di trasformazione carni.

in questa pagina

8. Studenti impegnati nella costruzione di un tunnel per orticoltura nell'azienda dell'Istituto.
9. Laboratorio di trasformazione latte: fase dell'estrazione "caciotta".
10. Studenti impegnati in serra nel trapianto di orticole.





PER COLORO CHE MIRANO A COLLOCARSI SUL MERCATO DEL LAVORO COME OPERATORI AGRICOLI NEI TRE SETTORI vegetale, zootecnico ed ortoflorovivaistico, è attivo il percorso triennale OTA. Dato il forte approccio tecnico-pratico alle varie discipline, il percorso formativo viene scelto da coloro che, a prescindere dall'esistenza di un'azienda agricola nel contesto familiare, chiedono di poter valorizzare la loro intelligenza pratica nel mercato del lavoro agricolo. Dopo il conseguimento della qualifica professionale di operatore, gli studenti possono chiedere di proseguire gli studi al quarto ed eventualmente al quinto anno integrativo. Il quarto anno si caratterizza per l'impostazione modulare e l'articolazione in alternanza scuola-lavoro.







nella pagina a lato

- 11. Preparazione del terreno pre-impianto (settore ortoflorovivaistico).
- 12. Laboratorio di trasformazione del latte: fase della coagulazione.
- 13. Fase di ammostamento nella produzione della birra.
- 14. Prodotti agroalimentari ottenuti con le attività di esercitazione pratica degli studenti FP.

in questa pagina

- 15. Laboratorio trasformazione carni: fase di sezionamento.
- 16. Presentazione dell'attività di tosatura da parte degli studenti FP a Pedersano (in occasione della giornata "agricola" *De mas en mas*).

ALTRA SCUOLA (ALI), NEL VENTAGLIO DELLE OPPORTUNITÀ offerte dall'Istruzione e Formazione professionale, è quella per operatori e tecnici della trasformazione agroalimentare nei settori lattiero-caseario, della lavorazione della carne e della trasformazione vegetale. Avviato nel settembre 2011, il corso si prefigge di preparare delle figure professionali che possano intervenire, a livello esecutivo, nel processo lavorativo di trasformazione alimentare con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività, con particolare riferimento alle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio dei prodotti alimentari.

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 dal percorso. Dopo il superamento dell'esame di qualifica al terzo anno, lo studente può scegliere di iscriversi al quarto anno in alternanza ed, eventualmente, al quinto anno integrativo. Con il conseguimento, al quarto anno, del diploma di tecnico della trasformazione agroalimentare, allo studente viene rilasciato anche il Brevetto professionale di imprenditore agricolo. ■





I lamponi: piccoli, tondi, rossi frutti parte dell'arbusto perenne *Rubus idaeus* (fuor di metafora: i nostri studenti parte dell'Istituto...).



- 38 Differenziati dagli altri...
- 40 Imparare è un gioco da ragazzi e ragazze
- 43 Ospiti illustri all'Istituto
- 47 Campionato europeo del vino, FEM prima alla prova di viticoltura
- 48 La tesina: esperienze sul campo, passione, metodo e impegno portano a risultati eccellenti
- 52 La classe IV A ITA si è messa in gioco ... ed è scesa in campo
- 55 Progetto "La scuola in tavola: l'unità d'Italia nel piatto e nel bicchiere"
- 57 La Biblioteca dell'Istituto crea emozioni e voglia di scrivere
- 60 L'Arcivescovo mons. Luigi Bressan incontra gli studenti di San Michele
- 63 Agricoltura, disagio sociale ed esperienza di panificazione
- 65 Immersione linguistica a scuola: *Content and Language Integrated Learning (CLIL)*
- 68 Un'esperienza che abbatte i pregiudizi. Una docente di lettere racconta...

## PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

## Differenziati dagli altri...

*Gli studenti imparano a fare impresa*



Denises Cristan  
*insegnante tecnico-pratico*

**L**E ESPERIENZE DI COOPERAZIONE, IN L'AMBITO SOCIO-CULTURALE E PRODUTTIVO, costituiscono da lungo tempo un prezioso patrimonio all'interno della nostra realtà territoriale.

Il progetto qui raccontato include percorsi formativi di durata annuale che rientrano in appositi protocolli di collaborazione tra Fondazione e Cooperazione Trentina. Esso è caratterizzato da un'articolata programmazione didattica e da obiettivi disciplinari e trasversali.

Attraverso l'attività svolta (e sotto descritta) è stato possibile proporre una formazione che avesse come obiettivo l'acquisizione di una cittadinanza attiva e responsabile. L'educazione cooperativa, infatti, non è una proposta di nozioni ma un'esperienza di lavoro e condivisione che forma cittadini più consapevoli del proprio ruolo nella comunità.

Per gli insegnanti il progetto è stato un modo per far lavorare i ragazzi con entusiasmo, aiutandoli a capire come confrontarsi in maniera democratica. Per i ragazzi è stata un'alternativa allo studio *tradizionale*, quello sui libri per intenderci, che ha permesso loro di collaborare, sentirsi tutti importanti e sperimentare il lavoro di gruppo. Nello specifico l'A.C.S. (acronimo di Associazione Cooperativa Scolastica) consisteva in un'associazione gestita in forma cooperativa da studenti guidati da un insegnante, in qualità di tutor e che ricopriva il ruolo di animatore, osservatore e consigliere.

Tale associazione ha sviluppato fra i giovani un istinto di solidarietà, educandoli alla partecipazione democratica e all'accettazione del diverso-da-loro, all'assunzione di responsabilità personale e collegiale, alla gestione e al controllo delle diverse fasi del progetto. Gli alunni, attraverso siffatto processo di apprendimento, hanno acquisito una mentalità imprenditoriale in cui appare chiaro che la risorsa centrale è e resta l'uomo.

in basso

1. Visita nel Lomaso (per una storia della cooperazione).

nella pagina a lato

2. Elezione cariche sociali (fase 2 del Progetto).
3. Stand sulla raccolta differenziata.







IL PROGETTO È STATO ALLESTITO IN QUATTRO FASI.

**1° fase:** la costituzione della A.C.S. in classe.

In questa fase gli studenti hanno delineato obiettivi generali e specifici nonché il nome e il logo della cooperativa, includendo una visita ai luoghi dove è germinato il seme della cooperazione in Trentino (vedi foto 1).

**2° fase:** firma dell'atto costitutivo, elezione delle cariche sociali ed approvazione dello statuto (scelta della destinazione degli utili).

In questa fase gli studenti hanno deciso di devolvere il 25% degli utili derivanti dall'attività produttiva ad associazioni umanitarie presenti sul territorio Trentino.

**3° fase:** produzione di succo di mela per l'autofinanziamento attraverso la promozione e commercializzazione del prodotto finito durante le udienze generali tenute in Istituto.

**4° fase:** in riferimento alla necessità di raggiungere le percentuali di raccolta differenziata stabilite dalla normativa provinciale che impone a tutti i comuni trentini la raccolta differenziata, alla luce della volontà dell'Istituto Agrario di accreditarsi la certificazione EMAS, i soci della cooperativa hanno deciso di operare concretamente monitorando la differenziazione dei rifiuti e organizzando attività di sensibilizzazione.

Lo scopo di questa fase è stato quello di avvicinare gli studenti dell'Istituto alla differenziazione dei rifiuti in classe utilizzando correttamente gli appositi contenitori.



GRAZIE ALL'ALLESTIMENTO DI STAND E PANNELLI INFORMATIVI INERENTI LE DIVERSE TIPOLOGIE DI RIFIUTO i soci cooperatori hanno sensibilizzato oltre 800 persone in 2 giorni.

Fondamentale è stata la presenza in classe di ragazzi motivati ed interessati che ha permesso di affrontare le diverse fasi superando in maniera positiva quelle piccole difficoltà fisiologiche incontrate lungo il percorso.

Al termine del progetto gli studenti hanno dimostrato di aver appreso capacità di analisi e sintesi, valutando in maniera autonoma l'attività cooperativa che è risultata molto soddisfacente. ■



## Imparare è un gioco da ragazzi e ragazze

*Bilancio lusinghiero dopo i primi sei anni dei “Giochi di Agraria”*



Carlo Micheli  
docente di Zootecnia

I “GIOCHI DI AGRARIA” SONO UN’INIZIATIVA, FORTEMENTE VOLUTA E SOSTENUTA DAL DIRIGENTE DEL C.I.F. (Centro Istruzione e Formazione) prof. Marco Dal Rì, introdotta a partire dall’anno scolastico 2006/07, con lo scopo di valorizzare le competenze pratico-applicative degli studenti e dare maggiore visibilità e dignità al ruolo e alle capacità professionali degli ITP (Insegnanti Tecnico Pratici) che compartecipano alle attività formative con i docenti nelle discipline di indirizzo.

SI CARATTERIZZANO, RISPETTO AD ALTRE INIZIATIVE PRESENTI NEL PANORAMA DELLA SCUOLA ITALIANA, per il fatto di porre gli alunni di fronte ad una vera e propria simulazione dell’attività lavorativa che saranno in futuro chiamati a svolgere, tanto da contribuire all’acquisizione di quelle competenze articolate riconoscibili come attitudini professionali.

Il ventaglio delle prove da sostenere mette a confronto terne di studenti rappresentative dei gruppi classe terminali (dalle quarte in poi) nelle fasi stagionali tipiche delle rispettive operazioni colturali e spazia in diversi ambiti che sono di seguito sintetizzati.

**Potatura di melo e vite:** viene valutata la correttezza degli interventi di potatura sia nella fase di allevamento (sulle forme più diffuse tanto per il melo quanto per la vite) che nella fase di produzione.

Sotto il controllo dei colleghi Ferruccio Dalpiaz e Pierluigi Fauri (per quanto riguarda il melo) e dei colleghi Rino Minutolo e Rossano Sandri (per quanto riguarda la vite) i ragazzi si confrontano nella applicazione delle tecniche apprese a lezione o sperimentate nelle proprie aziende con la supervisione finale degli esperti del Centro Trasferimento Tecnologico (C.T.T.): Francesco Fellin, Franca Ghidoni, Roberto Lucin.

**Riconoscimento botanico di specie erbacee ed arboree:** viene valutata la capacità di individuare, senza l’ausilio di alcun manuale o altro supporto e quindi solamente in base alle abilità acquisite: famiglia, genere, specie e nome volgare di materiale



vegetale preparato al momento da un’equipe di insegnanti di cui fanno o hanno fatto parte i colleghi Davide Bazzanella, Franco Brentari, Michele Cristellon e Luca Russo.

**Inquadramento dei danni da patogeni sulle colture da frutto:** vengono valutate sia l’abilità nel risalire, partendo dai sintomi visibili su campioni reperiti dai colleghi Damiano Emer e Pierluigi Fauri, agli agenti di danno (insetti, funghi, batteri, fitoplasmi, virus) responsabili delle manifestazioni osservate, che la capacità di definire la gravità dell’attacco in funzione delle strategie di difesa successivamente adottabili.

**Valutazione morfologico - funzionale di vacche da latte:** viene valutata la capacità di stilare una graduatoria di merito tra quattro vacche che sfilano nel ring allestito nel prato antistan-

te la scuola attraverso l'osservazione delle loro caratteristiche morfologiche maggiormente correlate con le principali funzioni ricercate (produttività, fertilità, longevità, rusticità).

La prestazione degli studenti è parametrata anche sulla correttezza delle argomentazioni (che il portavoce del gruppo espone in pubblico attraverso un microfono) a sostegno della classifica proposta.

Per questa sua valenza didattica la gara si svolge alla presenza di tutte le classi dell'ultimo biennio come momento condiviso di formazione.

I colleghi Walter Ventura e Luigino Widmann assicurano la regia e gli effetti speciali dell'evento lasciando all'ispettore di razza della Associazione Nazionale Allevatori Razza Bruna (A.N.A.R.B.), Giovanni Carollo, il ruolo di giudice della manifestazione

**Dendrometria:** viene valutata l'abilità nella stima e nella successiva misurazione di volumi e altezze di tronchi sia nella situazione in pianta che in quella in catasta, verificando lo scostamento dei valori definiti inizialmente ad occhio con le risultanze strumentali ricavate attraverso l'impiego del cavalletto dendrometrico e dell'ipsometro.

I colleghi Barbara Battistello e Franco Frisanco si occupano anche dell'allestimento del materiale e dell'accompagnamento degli studenti sui luoghi delle prove.



nella pagina a lato

4. Studenti impegnati nel riconoscimento botanico nel parco di Istituto, sotto l'occhio vigile del prof. F. Brentari.

in questa pagina

5. Studenti impegnati nel riconoscimento botanico nel parco di Istituto.

6. Sesta edizione della gara di valutazione morfologica - notevole presenza femminile. Accosciate le vincitrici: da sinistra Claudia Dallapè, Barbara Casagrande, Marta Toldo (V A Ita).



IL BILANCIO DI QUESTI PRIMI SEI ANNI È LUSINGHIERO, essendosi assistito, anche a detta dei giudici di gara neutrali (esterni o provenienti da altri Centri della FEM), ad un affinamento progressivo delle abilità degli studenti nelle prove, e ad un effetto di "trascinamento", segnalato dagli insegnanti, a livello più globale di apprendimento delle materie coinvolte, spiegabile forse con un incremento nelle motivazioni, una certa spinta alla competizione tra classi e, più in generale, alla maggiore piacevolezza dell' "imparare giocando".

In effetti è abbastanza agevole riscontrare, anche nei commenti captati qua e là in classe, un notevole entusiasmo per questa attività, la voglia di ben figurare e un sano campanilismo competitivo corredato da qualche simpatico sfottò goliardico nei confronti dei rivali.

*[A corredo della prima edizione dei giochi merita, a questo proposito segnalare, nell'ambito dell'assemblea spettacolo di fine anno, una parodia inscenata dai maturandi della VI S con esilarante imitazione del Preside, impersonato dallo studente Matteo Rigotti, nell'atto di consegnare ai vincitori il meritato trofeo (un sifone da water), declamandone, in purissimo stile oxfordiano, le valenze liberatorie e purificatrici.]*



in basso

7. Misurazione del diametro delle piante attraverso il cavalletto dendrometrico – “canagola”.

8. Misurazione dell'altezza delle piante mediante l'uso dell'ipsometro.

nella pagina a lato

9. Un momento dell'incontro di Donatello Bellomo con gli studenti delle classi Quinte.

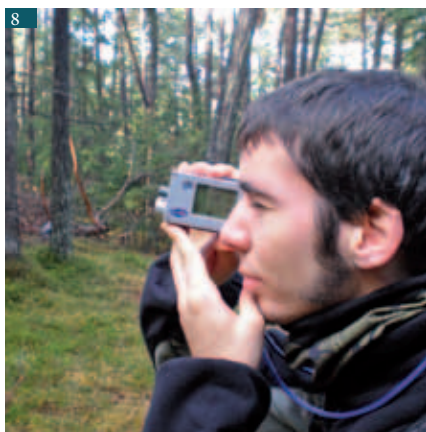
LE ULTIME EDIZIONI HANNO INFINE MESSO IN LUCE UN FENOMENO PARALLELAMAMENTE AVVERTIBILE ANCHE NELL'IMPRENDITORIA AGRICOLA GIOVANILE: il crescente “rampantismo” della componente femminile. Le ragazze, tradizionalmente componente minoritaria nella compagine studentesca dell'Istituto agrario, si stanno sempre più facendo valere, non solo in termini di incremento numerico, ma soprattutto come presenza motivata e

grintosa nelle attività scolastiche e parascolastiche.

A controprova il fatto che nella gara di valutazione morfologica di quest'anno, da sempre feudo maschile, delle otto squadre partecipanti due erano integralmente composte da studentesse (una di queste avrebbe poi sbaragliato il campo conquistando il primo posto) e in tre delle altre la componente femminile era maggioritaria.

CHIEDENDOCI QUINDI SE L'ENTUSIASMO POTESSE ESSERE CONTAGIOSO E MUOVENDO dalla percezione di una minore propensione degli studenti dell'Istituto Agrario verso le discipline dell'area di “istruzione generale” è nata l'idea dei “Giochi di Agraria virtuali”. L'assunto di partenza, ricavato dall'esperienza professionale di qualche insegnante, è quello di una maggiore facilità e correttezza nella esternazione di competenze comunicative ed espressive da parte degli studenti quando la lingua veicolare venga utilizzata in ambiti e contesti professionalizzanti.

Accogliendo inoltre le indicazioni riportate nelle “Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento” a corredo del riordino dei piani di studio, nelle quali si auspica “una nuova, sistematica e intenzionale integrazione tra le tre culture umanistica, scientifica e tecnologica”, si è pensato a “Giochi di Agraria virtuali” a completamento dei “Giochi di Agraria in campo”.



NELLE INTENZIONI DEI PROPOSITORI SI TRATTA DI INCENTIVARE, ATTRAVERSO L'UTILIZZO DELL'IPERTESTO DIDATTICO DI ISTITUTO “I-TEACHING”, recentemente implementato, come “campo virtuale di gara”, una maggiore attrattività delle discipline dell'area comune, fondendone e integrandone le funzioni formative trasversali con le necessità specifiche delle materie di indirizzo e, viceversa, sfruttando concetti e modalità di indagine tipiche delle materie professionalizzanti per aiutare l'acquisizione di competenze e abilità comunicative.

Si auspica inoltre che il pungolo costituito dalla sfida tra classi e la fattispecie del gioco contribuisca a rendere più appetibili argomenti che risultano talvolta un po' ostici. Risulta evidente che la strutturazione di questa nuova sezione dei “giochi” deve derivare da un sinergico confronto interdisciplinare tra le varie aree rappresentate all'interno del corpo docente e da una volontà percepibile a livello collegiale sulla opportunità di attivazione prima di pensare all'effettivo inserimento in programma.

Parafrasando un noto aforisma in chiave botanico-agronomica, se son rosacee...

#### ALBO D'ORO DELLA MANIFESTAZIONE

2006/2007 VI S

2007/2008 VI S

2008/2009 VB IPAA

2009/2010 VS

2010/2011 VS

2011/2012 VA ITA

## Ospiti illustri all'Istituto



Daniela Zanetti  
docente di Materie letterarie

### Gli studenti rivivono la tragedia del Laconia

Gli eventi storici assomigliano ad una collana di perle: il Tempo, paziente, le infila ad una ad una, in maniera lenta e inesorabile. Alcune perle sono perfette, lucide e, inalterabili nel trascorrere dei secoli, mostrano sempre la loro primordiale bellezza; altre invece sono ruvide, imperfette, verrebbe la tentazione di toglierle per cancellarne la memoria, ma il Tempo, imperturbabile, continua con perizia ad infilare perla su perla, impedendo intromissioni.

Non è sempre facile far cogliere agli studenti la preziosità dei singoli eventi storici che, inseriti come perle nelle vite di ogni uomo, le determinano e vi aggiungono significati profondi; quasi sempre infatti questi eventi risultano troppo lontani dai ragazzi, appaiono privi di agganci con la realtà, con la velocità dei ritmi delle loro vite.

Per tentare di accorciare queste distanze, nel corso dell'anno scolastico gli studenti delle classi Quinte sono stati protagonisti attivi del "Progetto Laconia", con l'obiettivo di analizzare un oscuro e dimenticato episodio avvenuto nel corso della II Guerra Mondiale.

Il percorso didattico è iniziato con la proiezione del film diretto da Uwe Janson "L'affondamento del Laconia" (2011), in cui la vicenda viene presentata in forma romanzata, è proseguito con la successiva realizzazione di un power point di perso-

I NOSTRI STUDENTI HANNO COSÌ AVUTO MODO DI RICOSTRUIRE PASSO DOPO PASSO un episodio che nessun manuale di Storia riporta: fatti prigionieri, 1841 soldati italiani di stanza in Africa, tra cui numerosi trentini, salparono scortati da guardie polacche su nave inglese da Suez il 12 agosto 1942, diretti in campi di lavoro e di prigionia; rinchiusi in gabbia, con poco cibo e in spazi ristrettissimi, vissero giorni duri e molti morirono di stenti.



naggi, fatti, foto d'epoca, analizzati in una prospettiva rigorosamente storica; si sono poi cercate e analizzate le testimonianze dirette dei sopravvissuti. Infine gli studenti hanno incontrato il giornalista e scrittore Donatello Bellomo, uno dei maggiori conoscitori in Italia del caso Laconia, che sulla vicenda ha scritto un libro ("Prigionieri dell'oceano - La tragedia del Laconia", Ed. Sperling & Kupfer, 2002) intervistando testimoni e ricostruendo i vari passaggi dell'episodio.



10

IL 12 SETTEMBRE 1942 UN SOMMERSIBILE TEDESCO COLPÌ LA NAVE CON DUE SILURI. Lo scoppio provocò la morte istantanea di centinaia di soldati, le stive superiori crollarono per l'esplosione e parte degli uomini fu inghiottita in quella bara che non dava nessuna possibilità di scampo per la furia dell'acqua che entrava con un rumore assordante e una forza violentissima.

Dei 1841 soldati italiani, solo 400 furono in grado di uscire dalle gabbie e ben pochi trovarono un salvagente; mentre gli altri affondavano con la nave, molti venivano presi a fucilate dai polacchi. Una volta in mare, quando tentarono di issarsi sulle scialuppe di salvataggio, inglesi e polacchi tagliarono loro le mani.

Quando il comandante del sommergibile tedesco si rese conto della presenza di soldati italiani, cercò di salvare i superstiti. Vennero allertate anche alcune unità che incrociavano nelle medesime acque; le autorità britanniche però lo considerarono uno stratagemma per attirare navi in un'imboscata. Gli aerei americani quindi, nonostante i messaggi che indicavano che il sommergibile era impegnato nel salvataggio di naufraghi e la presenza di una bandiera della Croce Rossa, fatta distendere dal capitano sul suo sommergibile, ricevettero l'ordine di affondarlo, considerandolo un pericolo per le navi inglesi.

IN SEGUITO ALL'ATTACCO AEREO, L'AMMIRAGLIO TEDESCO DÖNITZ emanò il cosiddetto *ordine Laconia*, stabilendo che i sommergibili tedeschi non avrebbero più soccorso i naufraghi. Tale disposizione segnò un incrudelimento della guerra per mare.

Il sommergibile tedesco, colpito da 5 bombe, avendo subito notevoli danni, necessitava di riparazioni, per cui venne evacuato dai naufraghi che raggiunsero a nuoto le scialuppe superstiti; non c'era posto per tutti, quindi alcuni non vennero issati a bordo e morirono annegati.

I 373 superstiti del Laconia furono poi presi a bordo da una nave francese di soccorso e giunsero a Dakar il 27 settembre. Dei 1841 italiani prigionieri del Laconia quindi, 1468 morirono annegati.

Dell'affondamento del Laconia si tornò a parlare il 9 maggio 1946, al Processo di Norimberga, quando gli alleati processarono l'ammiraglio tedesco Dönitz per crimini di guerra; al termine del processo, egli venne condannato a 15 anni di carcere.

L'attacco aereo degli americani nei confronti del sommergibile tedesco venne ammesso dagli USA solo molti anni dopo la conclusione della guerra.

Non risulta che, dopo il conflitto, il governo italiano abbia mai indagato o richiesto informazioni sulle circostanze che portarono alla morte dei 1468 prigionieri di guerra italiani imbarcati sulla Laconia.

I ragazzi hanno seguito il percorso didattico mostrando interesse e partecipazione, soprattutto per la parte inerente le testimonianze dirette dei sopravvissuti, indagate nelle loro caratteristiche contenutistiche e formali; tali testimonianze sono poi state utilizzate per la ricostruzione, l'analisi e lo studio dell'evento storico.

Al termine del percorso, il 30 marzo, gli studenti hanno incontrato in Aula Magna Donatello Bellomo che, con grande competenza, ha aggiunto particolari e conoscenze, mostrando anche il diario di bordo appartenuto al capitano del sommergibile tedesco, preziosissimo documento che ha aiutato gli studenti a giudicare in maniera critica e completa l'intero episodio. Lo scrittore ha affascinato i nostri studenti dando vita ad un dialogo costruttivo, raccontando aneddoti e facendoli riflettere sui molteplici punti di vista da cui la Storia deve essere analizzata e compresa. È stata davvero una lezione di Storia a tutto campo, che ha offerto spunti di riflessione e di approfondimento anche una volta tornati in classe, dove sono stati ripresi concetti e formulati giudizi critici sull'evento. I fatti storici assomigliano davvero ad una collana di perle; è quindi una reale soddisfazione quando capita che un percorso didattico permetta ai ragazzi, al di là delle distanze di tempo e di ritmi, di riconoscere la preziosità di una di queste perle, di ciò che ha determinato e dei suoi significati più profondi.





## “The beginnings” tra i banchi di scuola

“... ma prof, a cosa diavolo mi serve studiare i versi dell'Ariosto?”

Ho guardato Luca, ho sospirato e mi sono sentita totalmente disarmata: insegno Materie Letterarie all'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige da oltre dieci anni, ma ancora non ho fatto l'abitudine alla spietata logica dei miei studenti: come posso far capire loro la perfetta armonia di una terzina di Dante, o la disperata delicatezza di un sonetto del Foscolo, o la malinconica illusione di una canzone di Leopardi?

La difficoltà maggiore per chi insegna Letteratura oggi infatti, è far comprendere ai ragazzi che dietro ad un racconto, ad una poesia, ad un romanzo, esiste sempre una persona con una storia da raccontare, con i suoi sogni e le sue emozioni, una persona che decide di mettersi in gioco, che si guarda dentro e poi tira fuori qualcosa che, evidentemente, ritiene possa interessare anche ad altri.

Per questo mi sono convinta che sempre più nella scuola i percorsi didattici vadano studiati e predisposti uscendo dalla logica di puro insegnamento nozionistico, per avvicinarsi ad un'occasione di reale arricchimento metodologico e strumentale, al fine di

ottenere un più incisivo raggiungimento degli obiettivi previsti dal tradizionale programma ministeriale.

Da alcuni anni quindi, ai normali percorsi didattici affianco la lettura di un romanzo completamente slegato dal contesto scolastico, che mi permetta però di raggiungere in maniera alternativa obiettivi imprescindibili dalla disciplina che insegno: consolidamento e assimilazione di concetti, capacità di progettazione produttiva e di lettura critica, sperimentazione di competenze linguistiche e logiche, valorizzazione negli studenti della sensibilità personale e sociale e via dicendo.

Per quest'anno scolastico la scelta è caduta su “*The beginnings*” di Alex Boller, un accattivante e agile romanzo che si presta particolarmente all'analisi della struttura narrativa e delle scelte stilistiche. Nelle quattro classi in cui insegno, il romanzo, una volta letto individualmente, è stato analizzato da diversi punti di vista: nella classe Prima, ad esempio, abbiamo lavorato sul riconoscimento dei personaggi. Ci siamo quindi avventurati alla ricerca di protagonisti, antagonisti, aiutanti, comparse, abbiamo analizzato le dinamiche dei loro reciproci rapporti, la struttura dei loro dialoghi, la loro funzione all'interno della vicenda, l'accurata o meno descrizione della loro personalità da parte dell'autore.

nella pagina a lato

10. Superstiti del Laconia. Foto dell'epoca.

sopra

11. Un momento dell'incontro di Alex Boller con gli studenti.

QUESTO PERCORSO HA PERMESSO IL RAGGIUNGIMENTO, SE PUR A LIVELLI DIVERSI, DI SVARIATI OBIETTIVI: ad esempio ha allenato i ragazzi al riconoscimento di peculiari aspetti del romanzo, quali l'attenzione allo spazio, la definizione di particolari aspetti tecnico-scientifici, la caratterizzazione dei personaggi, la presenza di alcuni *tòpoi* narrativi; ha affinato in molti la capacità di confronto e di critica; da ultimo, ma non certo per importanza, questo percorso ha offerto, in ogni suo momento, possibilità di scambio e di discussione, occasione colta anche da studenti che, generalmente, si sono sempre mostrati piuttosto "tiepidi" nei confronti delle materie umanistiche.

La ricaduta di questa esperienza sulla classe è stata considerevole, molti concetti sono stati successivamente ripresi, hanno offerto spunti di discussione e base di partenza per affrontare nuove tematiche.

A conclusione posso solo ringraziare Alex Boller che, con squisita disponibilità, ha aderito con entusiasmo al mio progetto, il mio Preside, che mi ha sempre permesso, accordandomi fiducia, di realizzare progetti che esulano dai tradizionali percorsi scolastici e anche tutti i miei studenti che, con la loro spietata logica sull'inutilità dell'Ariosto, mi spingono ogni giorno alla ricerca di nuovi percorsi per trasmettere loro il prezioso dono della Lettura. ■

■ ■ NELLA CLASSE SECONDA INVECE, ABBIAMO PRESO IN ESAME LA TIPOLOGIA TESTUALE DEL ROMANZO; da questo punto di vista è piuttosto interessante notare come non sia emersa un'uniformità di giudizio. Il romanzo di Boller infatti, è risultato essere per i miei studenti un coinvolgente mixer di più generi (avventuroso, poliziesco, giallo, fantascientifico, thriller) che si sono contaminati tra loro, dando vita ad un intreccio che è possibile analizzare da diversi punti di vista. Siamo passati poi a considerare la struttura del Tempo e dello Spazio caratterizzanti la vicenda, cercando di trovare, laddove esisteva, una relazione stretta tra genere letterario e definizione di Tempo/Spazio.

Nelle classi Quarta e Quinta invece, la nostra attenzione è andata alle scelte stilistiche dell'autore, all'analisi del tipo di linguaggio usato, alla presenza o meno di particolari espedienti retorici e formali, alla corrispondenza del genere letterario con il lessico adottato.

A conclusione di tutto il lavoro in classe, l'1 marzo Alex Boller ha incontrato gli studenti, rispondendo alle loro domande e diventando così "autore vivo", che esce dalle pagine del suo romanzo per concretizzarsi davanti a loro.



a lato

12. Un momento dell'incontro con Alex Boller.

nella pagina a lato

13. Prova di degustazione (Stefano Dalledonne).

14. Prova di microbiologia (da dx Stefano Dalledonne e Umberto Pilati).

15. Gli studenti con l'insegnante accompagnatore Luca Russo.

## Campionato europeo del vino, FEM prima alla prova di viticoltura



Luca Russo  
*insegnante tecnico-pratico*

**D**AL 10 AL 14 APRILE 2012 SI È SVOLTA PRESSO L'ISTITUTO ENOLOGICO DI ASCOLI PICENO la settima edizione dell'*European Wine Championship*. La competizione ha visto per tre giorni studenti provenienti da tutto il vecchio continente sfidarsi sul vino.

Quattordici nazioni europee hanno preso parte alla manifestazione tra cui Austria, Belgio, Estonia, Francia, Germania, Inghilterra, Italia, Ungheria, Lussemburgo, Romania, Slovenia, Spagna e Svizzera. In totale hanno partecipato 31 scuole enologiche, ognuna delle quali con due studenti di età compresa tra i 17 ed i 25 anni.

L'Italia era rappresentata da cinque Istituti: oltre ad Ascoli Piceno che organizzava l'evento, erano presenti San Michele all'Adige, Conegliano, Laimburg e Roma.

Diverse sono state le prove nelle quali i ragazzi si sono sfidati: da quelle concernenti le conoscenze tecniche, all'enologia e alla viticoltura, dalla potatura alle malattie della vite, dalla microbiologia alla degustazione. La lingua veicolare della manifestazione era l'inglese.

Il nostro Istituto partecipava per la prima volta a questo campionato, con gli studenti Stefano Dalledonne e Umberto Pilati accompagnati dall'insegnante Luca Russo.

Umberto Pilati, del VI anno del corso di viticoltura ed enologia, ha ottenuto il primo posto nella prova di viticoltura e il terzo posto assoluto su tutte le prove svolte.

Per i nostri partecipanti l'evento ha rappresentato sicuramente un momento di orgoglio dato il risultato ottenuto, ma anche un momento di crescita sia culturale che umana, in quanto gli studenti hanno potuto confrontarsi tra loro ed instaurare nuove amicizie. ■





## La tesina: esperienze sul campo, passione, metodo e impegno portano a risultati eccellenti



Franco Frisanco *docente tecnico pratico e Responsabile area di professionalizzazione IPAA*  
Cinzia Roat *docente di Ecologia applicata*

**A**LL'ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE, DA SEMPRE, GLI STUDENTI della quinta classe affrontano l'impegno della tesina. Si tratta dell'approfondimento di una tematica da ciascuno scelta nell'ambito dell'area di indirizzo o dell'area di professionalizzazione: il corso ambientale-forestale. Gli argomenti proposti possono essere relativi ad aspetti di tipo tecnico, scientifico, normativo, culturale.

Già nel corso del quarto anno, scelto un ambito di suo interesse, ogni studente è invitato a crearsi un'occasione di approfondimento personale: concretamente si può trattare di momenti di stages organizzati, di contatti con esperti e operatori di settore, di esperienze di lavoro, di studio e ricerca personale; questo spazio di approfondimento è collocato, come tempo e come spazio, in parte nell'ambito scolastico, in parte fuori da esso. Dopo alcune esperienze, lo studente è in grado di scegliere una tematica da analizzare in modo multidisciplinare, possibilmente studiando casi concreti, e arrivare così alla tesina. Nella scelta della tematica da sviluppare gli studenti trovano riferimento negli insegnanti coordinatori. Successivamente però sono coinvolti altri insegnanti come "relatori", con il compito di seguire lo studente durante l'attività di progettazione e stesura della tesina. Al fine di favorire la scelta e il reperimento dei dati per il lavoro personale, ad inizio quinta è previsto un "tirocinio mirato", ossia diversificato a seconda delle scelte di approfondimento di ciascun studente. Questa esperienza rappresenta uno stimolo particolare per lo studente nel rapportarsi correttamente con la realtà operativa, confrontandosi con personale e problematiche del settore, mettendo in campo le capacità acquisite.

La tesina rappresenta sicuramente un momento di crescita per lo studente perché può e deve organizzarsi autonomamente il lavoro, dimostrando così di saper approfondire le problematiche trattate e di saperle collegare in modo coerente con la formazione generale, lavorando infine su una forma grafica curata. Il prodotto viene poi valorizzato all'Esame di Stato e, in molti casi, è un'occasione per far conoscere le proprie capacità nel mondo del lavoro.

IN QUINDICI ANNI DI STORIA DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'AGRICOLTURA E L'AMBIENTE di San Michele i risultati sono stati i più vari. Accanto a tesine buone, frutto di impegno e di capacità personali, ve ne sono state altre piuttosto modeste o comunque portate avanti con difficoltà. Sicuramente vi sono stati lavori pregevoli, approfonditi e originali, nonché ben curati nella presentazione che meriterebbero di esser conosciuti anche all'esterno della scuola. Fra questi ne citiamo alcuni prodotti nell'anno scolastico scorso, originali anche per l'esperienza da cui sono partiti gli studenti, ricordando infine che tutti i lavori sono a disposizione nella biblioteca dell'Istituto di San Michele.

*Le recensioni nelle pagine seguenti sono a cura di Franco Frisanco.*





## Fontanè. Alla scoperta delle piccole sorgenti nel Comune di Cavedine

Sara Luchetta

Sul territorio di Cavedine ci sono numerose sorgenti, conosciute dagli abitanti come “fontanè”, da sempre preziosi punti utilizzati per dissetare chi va in montagna. Ma soprattutto un tempo, quando la montagna era molto frequentata per le attività di fienagione, per l'alpeggio e per i lavori del bosco, queste sorgenti erano preziose anche per dare acqua per cucinare e per l'abbeverata del bestiame. Certamente in passato queste fonti erano da tutti conosciute, ben curate e pulite, cosa che non è oggi, visto che molte sono state abbandonate o dimenticate. Sara Luchetta ha voluto conoscere meglio, e far conoscere, queste sorgenti e ha valorizzato il sapere del nonno al quale ha dedicato il lavoro di tesina, fatto di informazioni, ma anche di racconti intorno alle “fontanè”. Soprattutto ha saputo approfondire la tematica delle sorgenti, in particolare di quelle su substrato carbonatico, delle caratteristiche dell'acqua e dell'habitat che rappresentano. Ha poi fatto un inventario (arricchendo quello del Servizio Utilizzazione Acque pubbliche della Provincia Autonoma di Trento) delle sorgenti di Cavedine, le ha georeferenziate e riportate in cartografia e ne ha descritto le peculiarità. Ha poi studiato le caratteristiche dell'acqua facendo analisi chimico-fisiche in laboratorio. Inoltre, ha arricchito il tutto con le note “il nonno racconta”.

Un lavoro ricco quindi e molto originale, di valore anche culturale, oggi che l'acqua è considerata bene prezioso, da tutelare e di cui fare un uso sostenibile. Oltre ai contenuti, pregevole è la presentazione, arricchita con propri disegni, e ciò dimostra che Sara ha un talento anche in questo.



nella pagina a lato

16. Esame e prelievo di acqua da una fonte. Sara Luchetta al lavoro.

sopra

17. Sara Luchetta impegnata in prelievi di acqua e registrazione dati.

18. Tesina Sara Luchetta.



## Danni da cervo sulla rinnovazione forestale del bosco di Brez

Sabrina Prevedel

Il lavoro è incentrato sullo studio dei danni causati dal cervo alla rinnovazione del bosco nell'Alta Val di Non, precisamente nella zona di Brez. Dopo aver descritto le caratteristiche biologiche ed ecologiche del cervo e i danni che questo ungulato può causare al bosco, per effetto della brucatura, del soffregamento, dello scortecciamento e dal calpestio, Sabrina Prevedel ha analizzato il territorio da cui proviene, caratterizzato da un carico notevole di questi ungulati.

Con metodo scientifico ha individuato e delimitato delle aree di saggio in una fascia compresa fra i 1.400 e i 1.500 metri di altitudine con prevalenza di abete bianco. Su di esse ha rilevato e quantificato i danni sulla rinnovazione forestale: l'esame è stato fatto su 463 piante, delle quali 256 (il 55,29%) sono risultate danneggiate. Ha poi riportato gli studi fatti nella zona di Rabbi, all'interno del Parco Nazionale dello Stelvio, in particolare i recinti di esclusione che permettono di confrontare la vegetazione con e senza la pressione di una consistente popolazione di cervi.

Sabrina Prevedel, anche grazie alla passione per gli animali selvatici e alla conoscenza del proprio territorio trasmessale dal padre cacciatore, ha saputo avvalersi del supporto della Stazione Forestale di Brez e della parte trentina del Parco dello Stelvio, realtà che ha potuto conoscere durante il tirocinio previsto dalla scuola e durante uno stage estivo.

## Status e gestione del cinghiale in Marzòla

Marco Groff

La tesina è incentrata sulla problematica, sempre più sentita, della presenza del cinghiale in provincia di Trento. Questa presenza è infatti ormai un dato di fatto, anche se i censimenti effettuati sono ancora troppo sporadici; purtroppo le osservazioni dirette da parte della popolazione, i danni alle campagne e i segni di presenza nel bosco stanno a testimoniare come in alcune valli del Trentino il cinghiale abbia una presenza significativa. Nel suo approfondimento Marco Groff mette in evidenza, citando resoconti delle battute di caccia del Principe Vescovo Bernardo Clesio, descrizioni della selvaggina dei monti di Cles (a cura di Pietro Andrea Mattioli) e altri documenti, come la specie debba essere considerata autoctona del nostro territorio.

La specie si è poi estinta, per ricomparire di recente a seguito di reintroduzioni illegali dal territorio bresciano intorno al 1985. Attualmente popolazioni di cinghiale si trovano stabilmente in Val del Chiese e in Vallagarina, ma la specie è rinvenuta anche in Val d'Adige e in Alta Valsugana.

Marco Groff ha messo l'attenzione sulla zona della Marzòla, a cavallo fra la collina di Trento e la Valsugana, cercando di comprendere meglio l'entità della presenza del cinghiale che ha destato attenzione anche sugli organi di stampa



in questa pagina

19. Tesina Sabrina Prevedel.

20. Sabrina Prevedel che osserva danni da cervo.

21. Sabrina Prevedel che fa rilievi su piante brucate.

nella pagina a lato

22. Tesina Marco Groff.

23. Tesina Serena Carpenatari.

24. Serena Carpenatari impegnata nel monitoraggio notturno Wolf-howling.





locali. In particolare, lo studente ha studiato l'evoluzione della popolazione di cinghiale in assenza e con prelievo, ricordando che la specie è cacciabile, ma che gli abbattimenti sono fatti direttamente o con il controllo dell'Autorità forestale. Ha poi descritto i danni causati a campi, orti, prati e le ripercussioni ecologiche derivanti dalla pressione sull'ambiente e sull'altra fauna, non trascurando peraltro le problematiche sanitarie e quelle della sicurezza stradale, visto il pericolo legato agli investimenti sulla strada. Infine, lo studente ha sottolineato come la problematica della diffusione del cinghiale sia delicata in quanto vanno conciliate le direttive del Piano Faunistico provinciale con le aspettative dei cacciatori, le necessità degli agricoltori e le istanze degli ambientalisti.

## Monitoraggio della presenza della specie Lupo (*Canis lupus*) nel Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano

Serena Carpentari

La tesina tratta del monitoraggio del lupo, monitoraggio difficile visto che questo animale ha selezionato le zone di rifugio e di allevamento dei cuccioli in modo strategico cercando di evitare l'uomo. Da sempre specie perseguitata, ancora oggi viene cacciata illegalmente con diverse pratiche di braccaggio. Per questo il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano lavora al Progetto LIFE +, lo strumento finanziato dall'Unione Europea a sostegno delle politiche di conservazione della natura. Questo progetto prevede la verifica della presenza, della consistenza e riproduzione dei branchi di lupi utilizzando più metodi, tra i quali la tecnica dell'ululato indotto: il *wolfhowling* che consiste nella riproduzione dell'ululato tramite registrazioni o a voce, per ottenere risposta dai lupi presenti. Oltre a questo, si usano altri metodi indiretti: osservazione di tracce sulla neve e analisi genetiche non invasive, quali analisi di escrementi e di peli.

Nella stagione estiva del 2011 Serena Carpentari, che nella premessa del suo lavoro confessa di aver sempre subito il fascino di questo animale, ha passato un periodo in tirocinio estivo presso il Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano. Lavorando al fianco di ricercatori, ha fatto monitoraggio proprio con la tecnica del *wolfhowling*, tecnica consigliata nel periodo estivo nel quale i branchi sono più sedentari e attaccati ai siti di rendez-vous rispetto all'inverno. Per effettuare al meglio il monitoraggio si deve ripercorrere il circuito stabilito per tre notti consecutive, ripetendo l'operazione per due volte la settimana. Il confronto fra le diverse risposte permette anche di cogliere il successo riproduttivo dei diversi branchi nell'anno precedente. Oltre a questa esperienza, Serena ha partecipato alla elaborazione dei dati e ad operazioni di rilievo di predazioni su pecore e altri domestici.

In conclusione del suo lavoro, Serena Carpentari esprime la propria soddisfazione per l'esperienza fatta e il desiderio di vedere il ritorno del lupo anche in Trentino, auspicando che questo predatore venga accettato e non perseguitato, pur con la coscienza della necessità che debbano essere messe in atto le opportune azioni di mitigazione (di prevenzione e di compensazione dei danni), nonché della necessità di fare un costante monitoraggio della specie. ■



## La classe IV A ITA si è messa in gioco ... ... ed è scesa in campo

Serena Bettini

docente di *Estimo rurale ed elementi di diritto agrario*

NEL CORSO DELL'ANNO SCOLASTICO 2011/2012 LA CLASSE IV A ITA HA ADERITO AL PROGETTO EUROPA IN CAMPO, proposto da *Europe Direct Trentino - Carrefour delle Alpi* e realizzato con il sostegno finanziario della Commissione europea.

L'ideazione e la formulazione del progetto sono state di Giancarlo Orsingher, responsabile di Europe Direct (E.D.) Trentino, il centro di informazione dell'Unione Europea che, a tutt'oggi, fa capo alla Fondazione E. Mach, in collaborazione con E.D. Emilia.

Il dott. Orsingher, da anni convinto e capace formatore - informatore sull'Unione Europea, ha proposto agli studenti della classe prescelta questo accattivante progetto chiedendo loro di mettersi in

gioco e diventare co-protagonisti di un programma televisivo e radiofonico locale sulla Politica Agricola Comune.

Le ragazze e i ragazzi della IV ITA non se lo sono fatto ripetere due volte e, con grande entusiasmo e determinazione, hanno aderito all'iniziativa; hanno affrontato le proprie paure e insicurezze e poi si sono lanciati in questa inaspettata avventura, microfono in mano e sorriso alla telecamera, da me coadiuvati.

L'iniziativa, già molto articolata nella sua formulazione iniziale, si è andata via via arricchendo di nuovi contenuti in corso d'opera, anche grazie alle proposte e ai contributi degli stessi studenti e si è così sviluppata.

Dopo alcuni interventi informativi sulla PAC, ogni studente ha coraggiosamente

in questa pagina

25. Il gruppo presso la sede della Commissione.

nella pagina a lato

26. Nel centro storico di Bruxelles.

affrontato, con il microfono in mano, delle persone sconosciute nelle vie di Trento e, davanti alle telecamere di RTTR, ha posto loro delle semplici domande sulla UE e sulla PAC e raccolto le risposte *vox populi* (troppo spesso errate!). Nello stesso periodo facevano altrettanto gli studenti della IV A dell'Istituto Tecnico Agrario *Zanelli* di Reggio Emilia, gemellati nel medesimo progetto.



IL MATERIALE COSÌ RACCOLTO, OPPORTUNAMENTE MONTATO, È STATO SUCCESSIVAMENTE TRASMESSO nel corso delle 30 interessanti puntate settimanali di informazione sulla PAC realizzate dai responsabili di *Europe Direct Trentino* ed *Europe Direct Emilia* e trasmesse dalle emittenti radio televisive locali partner (per noi RTT e RTTR); inoltre sono state caricate (e sono ancora presenti) sul canale Youtube e sulla pagina Facebook della FEM.

Nel contempo a scuola si prendevano i contatti con il gemellato Istituto di Reggio Emilia. Dopo aver predisposto una ricca varietà di prodotti tipici da portare in omaggio, all'inizio di dicembre 2011 si partiva alla volta di Reggio con un programma molto fitto di interessanti visite tecniche (fabbrica trattori, azienda zootecnica, caseifici e acetificio) organizzato dal gentilissimo prof. Danilo Medici, che è stato nostro anfitrione e guida durante i due giorni di trasferta.

Alla fine di febbraio gli amici di Reggio ci restituivano la visita qui in Trentino e noi ricambiavamo l'ospitalità accompagnandoli a visitare Castel Thun, il centro Melinda, un caseificio e un allevamento zootecnico in Val di Fassa.

In vista di questo gemellaggio avevamo deciso di illustrare ai colleghi emiliani le caratteristiche del territorio trentino e altoatesino. Questo proposito si è concretizzato con la realizzazione di una presentazione multimediale, di cui andiamo veramente fieri. È stato un lavoro corale, costato molto impegno, che ha visto i contributi di tutti gli studenti, alcuni particolarmente specialistici e preziosi come quello dei "super informatici" Gianni Moscon e Tommaso Manfrini senza i quali non saremmo riusciti ad ottenere un prodotto audiovisivo di qualità.

Alla fine di marzo 2012, dopo tanto impegno e lavoro, ecco l'agognato premio, la ciliegina sulla torta di questo progetto: il viaggio di 4 giorni a Bruxelles, nel cuore dell'Unione Europea (di cui è stato successivamente trasmesso un report durante la trentesima puntata del programma televisivo sulla PAC).



ERAVAMO PROPRIO UNA BELLA COMITIVA, PIMPANTE E AFFIATATA: 21 TRA RAGAZZE E RAGAZZI della IV A ITA di S. Michele, 16 tra ragazze e ragazzi della IV A ITAS *Zanelli*, 3 insegnanti accompagnatori, i due rappresentanti degli uffici Europe Direct (TN e RE), una giornalista e un cameraman di RTTR.

Sono stati 4 indimenticabili e intensissimi giorni, vuoi per le numerose e interessanti visite effettuate e gli incontri avuti, vuoi per i chilometri percorsi a piedi sulle strade di Bruxelles e la convivenza con il microfono e la telecamera, vuoi per il piacere di stare insieme e conoscersi meglio e, per qualcuno, per l'emozione di volare in aereo!

IL PROGRAMMA, A CURA DI GIANCARLO ORSINGHER, era estremamente ricco e condensato. In breve, e citando solo gli eventi più importanti:

- visita al Parlamento europeo, dove abbiamo incontrato l'europarlamentare altoatesino H. Dorfmann;
- successivo appuntamento alla sede della Direzione Generale Comunicazioni, dove ci è stato spiegato come viene



in basso

27. Tommaso, Davide, Gianni, Stefano, Daniele al Parlamento Europeo.

28. Giovani e promettenti cittadine d'Europa al Vip Corner.

nella pagina a lato

29. Vendemmia dei vecchi vitigni, Negrara trentina e Vernaccia trentina, per la produzione dei vini "storici" da parte degli studenti.

- ■ gestita e resa fruibile a tutti l'immensa mole di materiale audio video della UE;
- siamo poi entrati negli studi radiotelevisivi che vengono messi a disposizione dei giornalisti europei e abbiamo assistito ad una conferenza stampa ufficiale;
- presso la Direzione Generale Agricoltura ci sono stati spiegati in lingua inglese ma con molta chiarezza, i meccanismi del mercato dei prodotti agricoli e i diversi interventi della PAC;
- al *Parlamentarium*, moderno e interattivo museo, abbiamo compreso e ripercorso, in modo coinvolgente, la storia dell'Unione Europea.

Inoltre, spostandoci a piedi da un punto all'altro di Bruxelles abbiamo al contempo potuto conoscere e apprezzare questa bella città e sentirci appieno cittadini d'Europa.

Siamo tornati a S. Michele molto soddisfatti ma anche un po' dispiaciuti: questa bella esperienza era appena terminata e già ne sentivamo la mancanza.

A conclusione di tutto ciò posso affermare che partecipare a questo progetto è stata per le ragazze e i ragazzi una straordinaria opportunità di crescita; non solo per le molteplici e multiformi conoscenze apprese, ma anche per le nuove competenze acquisite, da quelle emotivo-relazionali e sociali a quelle professionali e di cittadinanza.

Dal mio punto di vista è stata un'inaspettata e gradita occasione di arricchimento professionale e personale ed uno stimolo verso modalità alternative e più moderne di essere scuola e di fare scuola.

Vorrei ringraziare di cuore, a nome mio e della classe coinvolta, il dott. Giancarlo Orsingher per il suo contagioso entusiasmo, la sua passione professionale e per la disponibilità e cordialità nei nostri confronti. Sono convinta che proprio da persone così e dal loro esempio dipenda, in fondo, il futuro successo dell'Europa; dispiace quindi sapere che la FEM abbia deciso di rinunciare a una risorsa così preziosa e stimolante come quella di Europe Direct Trentino, ponte diretto tra l'Unione Europea e noi.



E INFINE A Luca, Andrea, Marco, Erika, Stefano, Davide, Francesco, Stefano, Andrea, Elisabetta, Tommaso, Davide, Christian, Gianni, Francesco, Giorgia, Elisa, Silvia, Daniele, Filippo, Martin e Sara dico ... SIETE STATI GRANDI!!! ■

## Progetto “La scuola in tavola: l’unità d’Italia nel piatto e nel bicchiere”

Massimo Bertamini  
docente di Enologia

NELL’AMBITO DEI FESTEGGIAMENTI PER IL 150° DELL’UNITÀ D’ITALIA NON POTEVA MANCARE il coinvolgimento anche degli Istituti tecnici agrari ed in particolare di quelli specializzati in viticoltura ed enologia. Il Ministero, infatti, ha proposto un progetto che coinvolgeva, oltre gli studenti di questi Istituti Agrari, quelli degli Istituti Alberghieri, dei Licei Classici e Artistici dislocati sul territorio nazionale in modo tale da essere rappresentativi delle diverse aree regionali. Sono stati così creati dieci gruppi a livello nazionale ognuno costituito dalle quattro tipologie di scuole.

Anche il nostro Istituto è stato chiamato a rappresentare le specificità della nostra storia e cultura locale, unitamente agli Istituti d’arte F. Depero e A. Vittoria (di Rovereto e Trento), all’Istituto professionale alberghiero A. Mantegna di Brescia e al Liceo Classico “Beccaria” di Milano. Quest’ultimo però fin da subito non ha aderito all’iniziativa.

In verità il Trentino nel 1861 non si trovava a far parte del Regno d’Italia, cosa che avvenne oltre cinquant’anni dopo, ma tale dettaglio, se pure non di poco conto, non ci ha precluso la possibilità di poter contribuire a questo evento di livello nazionale. L’obiettivo prioritario era, infatti, quello di mettere insieme le peculiarità proprie delle diverse tipologie di scuole sopra citate, percorrendo insieme un unico filo conduttore: le vicende storiche legate al 150° Anniversario dell’Unità d’Italia.

L’ATTIVITÀ DEL PROGETTO PREVEDEVA PER IL 17 MARZO 2012, ultimo giorno dei festeggiamenti dei 150° anni, l’organizzazione di un evento a livello locale con la partecipazione di tutto gli studenti e culminante in un pranzo a tema con piatti e vini rappresentativi dell’epoca storica dell’unità d’Italia.

Nel nostro caso l’evento si è tenuto presso l’Istituto alberghiero A. Mantegna di Brescia.

La realizzazione del progetto ha richiesto diversi incontri, il primo a livello nazionale (Brindisi) per la presentazione e la creazione dei gruppi di scuole, gli altri per gruppi di lavoro (Brescia e San Michele).



Nel progetto presso il nostro Istituto sono stati coinvolti gli allievi delle classi 1A ALI, 3A TIA e 5S.

Il compito loro assegnato è stato quello di riscoprire vecchi vitigni autoctoni presenti in Trentino nella seconda metà dell’Ottocento valutandone l’origine, la diffusione, l’importanza sul territorio e la tipologia dei vini prodotti. In particolare l’attenzione è stata focalizzata su tre varietà rosse (Teroldego, Negrara trentina e Marzemino) e due bianche (Nosiola e Vernaccia trentina).

Nello specifico la Vernaccia trentina e la Negrara non sono oggi più coltivate, mentre le altre varietà hanno una sempre

GLI STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO DI BRESCIA HANNO CURATO L'ELABORAZIONE DI SETTE PIATTI del territorio di riferimento radicati nella tradizione culturale. Anche in questo caso sono state redatte, per ogni portata, delle schede descrittive corredate di ricette, foto e notizie storiche. Per completare il panorama dei vitigni autoctoni e inserire alcuni del territorio bresciano, gli studenti della classe VS hanno predisposto anche le schede descrittive e recuperato i vini dei vitigni Gropello gentile (attualmente DOC "Riviera del Garda bresciano") e Invernenga, quest'ultima varietà ormai presente in un solo vigneto proprio nel centro cittadino di Brescia.

IMPORTANTISSIMO È STATO ANCHE IL RUOLO DELL'ISTITUTO DELLE ARTI DI TRENTO E ROVERETO i cui studenti delle classi quinte hanno realizzato diverse opere finalizzate all'organizzazione dell'evento conclusivo del 17 marzo. In particolare è stato predisposto un "coordinato per tavolo", in legno di abete, formato da sottopiatto con inserti in rame smaltati a fuoco, e da un candeliere e una forchetta trasformati in portatovaglioli e segnaposto. Sono state inoltre recuperate oltre cento vecchie sedie per mettere in atto un processo artistico, di studio, analisi ed elaborazione nel rispetto delle tematiche storico-artistiche attinenti il concetto di Unità d'Italia con l'obiettivo di produrre un manufatto che unisse metodo e forma al contenuto. Determinanti sono stati anche lo studio e la realizzazione grafica delle etichette per i vini prodotti dagli studenti dell'Istituto Agrario.

■ ■ maggiore importanza nel panorama della vitienologia provinciale. Fortunatamente i primi due vitigni sono però presenti nella collezione ampelografica gestita dal Centro Ricerca e Innovazione FEM che ha gentilmente messo a disposizione le uve prodotte nel 2011. Così gli studenti delle classi 1A ALI e 3A TIA, sotto la guida dei docenti Rino Minutolo e Rossano Sandri, hanno potuto realizzare la vendemmia e la produzione dei due vini seguendo minuziosamente le indicazioni enologiche che venivano impartite all'Istituto Agrario a fine '800.

Un documento storico di eccezionale importanza ci è stato di aiuto per questo scopo: gli appunti delle lezioni di enologia del prof. Edmund Mach redatti dallo studente Alberti Giovanni.



GLI STUDENTI DELLA CLASSE VS HANNO INVECE CURATO LA RICERCA DEI DATI PER LA STESURA DELLE SCHEDE DESCRITTIVE DEI VITIGNI E DEI VINI. In particolare, sono stati analizzati gli aspetti ampelografici (descrizione della foglia, del grappolo e fasi fenologiche), le esigenze di gestione del vigneto (concimazione, potatura, trattamenti fitosanitari, gestione della chioma), le operazioni vendemmiali (epoca e modalità) e le tecnologie di vinificazione ed eventuale affinamento. Al fine di uniformare la struttura delle ricerche è stata definita una "scheda tipo" da utilizzare nel progetto.

IL TUTTO QUINDI HA TROVATO IL SUO CULMINE CON LA REALIZZAZIONE DELL'EVENTO DEL 17 MARZO A BRESCIA dove sono stati degustati i piatti abbinati ai vini autoctoni prescelti. Ecco quindi realizzato il titolo del progetto: "La scuola in tavola: l'unità d'Italia nel piatto e nel bicchiere".

È stata un'occasione che ha permesso agli studenti che hanno collaborato di condividere un momento importante di rivisitazione storica e di convivialità all'insegna di uno spirito d'unità capace di riconoscere le specificità locali e culturali. ■



## La Biblioteca dell'Istituto crea emozioni e voglia di scrivere



Lucia Zadra  
addetta alla Biblioteca dell'Istituto

NEL MESE DI GIUGNO DELL'ANNO SCOLASTICO 2011/2012 SI È CONCLUSA LA TERZA EDIZIONE DELL'ATTIVITÀ DI PROMOZIONE DELLA LETTURA, le cui tematiche, grazie anche al rinnovamento del fondo di narrativa, hanno cercato al meglio di tenere conto sia dell'evoluzione continua dei desideri dei giovani lettori sia delle più recenti ed accattivanti proposte editoriali. Quest'anno i temi proposti nelle due sessioni sono stati: "Boschi e foreste" in occasione dell'Anno Internazionale delle foreste e "La guerra", quest'ultimo su espressa richiesta dei ragazzi. Il riflesso di questa nuova edizione si è tradotto in un rinnovato entusiasmo da parte degli studenti e in uno spiccato interesse da parte dei docenti, generando così un aumento delle presenze in Biblioteca, oltre ad un incremento dei prestiti e degli iscritti al servizio.

A FINE ANNO SCOLASTICO È STATO PROPOSTO AI RAGAZZI E AGLI INSEGNANTI DI LETTERE un questionario di gradimento delle attività della biblioteca da cui è emerso quanto segue: tutti gli insegnanti coinvolti hanno definito molto utile l'attività di promozione della lettura, alcuni hanno anche rilevato qualche ricaduta positiva sulla capacità di scrittura dei ragazzi. I testi e le tematiche proposte sono stati apprezzati e il 100% degli insegnanti coinvolti si è dichiarata d'accordo con la frequenza degli incontri e con la modalità di presentazione proposta. Il 90% degli insegnanti ritiene ancora valida la formula del concorso abbinato alla migliore recensione e non ritiene necessario cercare delle alternative. Il 70% degli insegnanti coinvolti ha proposto di organizza-

re almeno un incontro con l'autore per avvicinare maggiormente i ragazzi al mondo dei libri.

IN QUESTIONARIO È STATO SVOLTO IN TOTALE DA 271 STUDENTI, di cui circa l'80% studenti del corso ITA, il 15% del corso FP e il 5% del corso IPAA.

I testi presentati nelle due sessioni sono piaciuti al 68% degli studenti del corso ITA e FP e a tutti gli studenti del corso IPAA.

Il libro più letto e più gradito in assoluto dagli studenti dei tre corsi è stato *Il peso della farfalla* di Erri De Luca, letto nel corso dei mesi da oltre 100 ragazzi. A seguire *Torneranno le quattro stagioni* di Mauro Corona, preso in prestito da circa 40 studenti e *Bernardo e l'angelo nero* di Fabrizio Silei, prestato a circa 30 studenti.

Dal questionario è emerso anche che circa il 52% dei ragazzi privilegia i libri di avventura, al 30% dei ragazzi piacciono i libri di alpinismo o i gialli, il 20% dichiara di amare i libri horror, i testi comici e la fantascienza, il 18% le storie di vita e il 16% i fumetti. I romanzi storici, i miti e le leggende e i romanzi rosa incontrano meno il favore degli studenti (10% circa).

Dalle risposte del questionario emerge anche che, in generale, i ragazzi dichiarano di frequentare poco la biblioteca, spesso per mancanza di tempo e chi viene in biblioteca lo fa per prendere dei libri in prestito, per consultare le riviste di settore, per leggere il giornale o per fare i compiti.

In generale l'ambiente della biblioteca è gradito ai ragazzi.

nella pagina a lato

30. Appunti delle lezioni di Enologia del prof. Edmund Mach (1896), redatti dallo studente dell'epoca Alberti Giovanni e utilizzati per avere informazioni circa le tecniche enologiche del periodo.

31. Grappolo di Vernaccia trentina, vitigno attualmente non più coltivato, ma molto presente in Trentino nella seconda metà dell'Ottocento.

■ ■ GLI INDICATORI ISTAT 2011 RIPORTANO CHE A LIVELLO NAZIONALE POCO MENO DI 26 MILIONI DI ITALIANI con età maggiore di 6 anni dichiarano di aver letto almeno un libro nei ultimi 12 mesi, purtroppo evidenziando un trend negativo rispetto al 2010, dato che i lettori di libri diminuiscono passando dal 46,8% al 45,3% della popolazione.

Sempre a livello nazionale, la quota più alta di lettori si riscontra tra i ragazzi e le ragazze con età compresa tra gli 11 e i 17 anni (60,5%). Avere genitori che leggono rappresenta un fattore che influenza i comportamenti di lettura dei figli. Leggono libri il 72% dei ragazzi tra 6 e 14 anni con entrambi i genitori lettori e il 70% dei ragazzi tra i 14 e i 19 anni, contro il 39% di quelli i cui genitori non leggono. In Italia anche chi legge, legge molto poco: il 45,6% dei lettori non ha letto più di 3 libri in 12 mesi, mentre soltanto i "lettori forti", cioè chi ha letto 12 o più libri nello stesso lasso di tempo, è il 13,8% del totale. Nel 2011, il 9,9% delle famiglie dichiara di non possedere alcun libro in casa; il 63,7% ne ha almeno 100, l'11,8% da 101 a 200 e il 14,4% più di 200. Oltre un milione e 900 mila persone con età compresa tra 16 e 74 anni ha comprato libri, giornali, riviste o ebook, su Internet: sono oltre un quarto (27,8%) di coloro che effettuano acquisti online.

IN BIBLIOTECA NEL CORSO DELL'ULTIMO ANNO LE PRESENZE sono cresciute così come c'è stato un incremento dei prestiti. Confortante risulta il numero degli studenti che hanno richiesto almeno un libro in prestito nel corso dell'anno scolastico corrispondente a più della metà degli studenti complessivi iscritti all'Istituto.

Diversi sono stati i fattori che hanno concorso a questo successo: da una parte i generi letterari proposti (come ad esem-

pio i testi di fantasy, fantascienza, graphic novel ...), sicuramente più rispondenti agli interessi dei ragazzi; dall'altra le trame delle singole storie per l'occasione narrate, in cui molti giovani hanno riscoperto elementi vicini alla loro vita e alle proprie esperienze personali. Particolarmente coinvolgente e moderna è stata la modalità di presentazione dei testi selezionati, adottando uno stile "narrativo nella narrazione", alternando illustrazioni e animazioni multimediali con la lettura in

sala di brani e con filmati e testimonianze audiovisive dei singoli autori.

Ad ogni sessione di promozione della lettura si è abbinato un concorso, battezzato il "Concorso aNobii", dall'omonimo *social network* specializzato per gli amanti dei libri e della lettura, a cui la Biblioteca aderisce attivamente da anni. Il concorso consiste nell'inviare una breve recensione di uno dei testi tra quelli letti. Le tre recensioni più accattivanti e spiccatamente originali sono premiate con un buono d'acquisto presso una libreria di Trento.



SCRIVERE UNA RECENSIONE PER QUANTO BREVE NON È FACILE poiché richiede l'abilità di produrre un testo in cui i ragazzi riescono ad esternare l'essenza delle emozioni e dei sentimenti che il testo ha suscitato in loro. Nel corso dell'anno scolastico in questione sono pervenute un totale di circa cinquanta recensioni, alcune veramente profonde e toccanti, tanto da mostrare una precisa volontà da parte di questi giovani di mettersi in gioco spontaneamente, senza reticenze, paure o "l'obbligo" di farlo.

Nella giornata dedicata alla premiazione, l'entusiasmo e l'aspettativa da parte dei ragazzi erano visibilmente elevate, tanto da creare quella elettrizzante atmosfera tipica dei concorsi importanti al punto da non far venire meno l'autentica emozione da parte dei vincitori e di tutti quelli che vi hanno preso parte.

Nelle recensioni vincitrici i ragazzi, con uno stile pulito ed elegante, hanno saputo comunicare la passione per la lettura, i sentimenti che le storie hanno suscitato in loro, hanno saputo fare dei collegamenti tra la vicenda narrata nel libro e le loro esperienze



nella pagina a lato

32. Un momento della premiazione in Aula Magna alla presenza del Dirigente.

in questa pagina

33. Il vincitore per la migliore recensione, Lorenzo Conzatti.

34. Denny Dellai, uno dei vincitori del concorso "Grandi lettori".

personali e hanno rivelato come le storie lette li abbiano aiutati a fare un percorso di crescita personale, di maturazione e di acquisizione di una maggiore consapevolezza di sé. Il concorso, grazie alle due sessioni di promozione alla lettura, ha dimostrato che per vincere una "competizione letteraria" non occorre avere doti eccezionali di narratore ma semplicemente dedicare tempo per leggere, per riflettere e capire quali emozioni la lettura di un buon libro suscita in ciascuno di noi.

I vincitori del concorso sono stati: Lorenzo Conzatti, Andrea Salvadori e Carlo Gottardi (a pari merito), Giacomo Savinelli.

L'attività si è velocemente radicata nell'interesse collettivo, tanto che sono stati gli stessi giovani a proporre i temi da trattare e molti di loro da "lettori occasionali" sono diventati "grandi lettori" appassionati ed entusiasti. I lettori più accaniti dell'anno scolastico sono stati: Enrico Passerini (96 libri letti da ottobre 2011 a maggio 2012), Marco Gilmozzi (33 libri), Samuel Girolametto (30 libri) e Denny Dellai (23 libri). ■

## PER SAPERNE DI PIÙ

Tutti i romanzi presentati sono elencati sul portale della Fondazione alla pagina [www.fmach.it/biblioteca\\_leggiconnoi](http://www.fmach.it/biblioteca_leggiconnoi).  
L'intera collezione di narrativa per ragazzi è invece disponibile all'indirizzo [www.anobii.com/algabranchia](http://www.anobii.com/algabranchia).



## L'Arcivescovo mons. Luigi Bressan incontra gli studenti di San Michele

Raffaele Bertè  
docente IRC

in questa pagina

35. L'Arcivescovo Gottardi all'inaugurazione del Centro Scolastico (10 giugno 1967).

36. Il Vescovo al centro. Alla sua sinistra il Dirigente prof. M. Dal Ri e don R. Scoz; alla sua destra il prof. di IRC R. Bertè ed il parroco di San Michele.

nella pagina a lato

37. Gli studenti interloquiscono con il Vescovo.

IL 25 MARZO 2012, COGLIENDO L'OCCASIONE DELLA VISITA PASTORALE NEL DECANATO DI MEZZOLOMBARDO, l'Arcivescovo tridentino mons. Luigi Bressan è venuto a trovarci. È stata una mattinata ricca di contenuti umani che ha confermato l'importanza delle visite pastorali nel mondo contemporaneo. La vita della scuola si nutre, prende forza e dispiega così le sue vele verso possibilità ed iniziative inusitate. Il Vescovo si è mostrato fin da subito allegro, gioviale e molto contento di essere nella nostra scuola a contatto con il mondo giovanile. Mons. Luigi ha confidato di essere stato fin da subito stupito dalla banda musicale dell'Istituto e dall'accoglienza dimostrata dalle diverse classi. Dopo l'ascolto di alcuni brani musicali, la mattina è proseguita con l'incontro in aula magna ove il Vescovo ha tenuto il suo discorso avente come oggetto *L'ambiente e l'agricoltura di oggi*. Il tema è stato trattato prendendo spunto dalla Sacra Scrittura e da alcune immagini bibliche come la vite, l'olio ed il grano.

L'importanza del Creato e la custodia dello stesso, secondo l'Arcivescovo, sono vitali nella società contemporanea e l'umanità è chiamata a cooperare responsabilmente a questo fine. La produzione e le moderne tecnologie sono viste in modo positivo e possono contribuire a migliorare la posizione e la vita di molte popolazioni mondiali. Tali risorse però vanno amministrate secondo il principio della prudenza e della giustizia sociale. Il primo principio è anche una virtù cristiana e ricorda che ogni scelta e strategia vanno attentamente studiate e meditate. Individuata la strada migliore, essa va presa con



## La visita dell'Arcivescovo nelle parole degli studenti

Christian Martinello *studente della classe VA ITA*

*Durante l'anno scolastico scorso abbiamo avuto l'onore di ospitare nel nostro Istituto l'Arcivescovo Mons. Luigi Bressan, passato in occasione della visita pastorale alla Piana rotaliana. È stato un momento di scambio in cui gli studenti hanno potuto dialogare con l'Arcivescovo e porgli delle interessanti domande instaurando così un bel dialogo.*

*Di seguito il saluto di benvenuto da parte del rappresentante degli studenti. "Nel darLe il benvenuto nel nostro Istituto, vogliamo comunicarLe che per noi è un vero onore averLa qui; per gli studenti avere un incontro di scambio e di confronto con la realtà della Chiesa che Lei rappresenta è davvero importante e siamo certi che di questa giornata rimarrà in noi un bel ricordo. Una ventina di nostri studenti hanno avuto l'occasione di seguirLa la scorsa estate a Madrid, per la ventiseiesima Giornata della Gioventù; questo Le fa capire quanto il legame tra San Michele e la Fede sia sentito. Per noi far parte di una realtà agricola è un modo per sentire ancora più vicina la Chiesa: infatti sono numerosi i passi del Vangelo che hanno un tema agreste, basti pensare ad alcune Parabole; la Fede*

*ha sempre rappresentato una sicurezza per gli agricoltori che spesso ad essa si sono aggrappati per trovare conforto e sostegno.*

*Ci auguriamo che la Sua presenza tra noi abbia lo stesso significato, che ci aiuti a trovare nella Chiesa e nella Fede dei "compagni di viaggio" che possano farci maturare e diventare persone complete ed aperte al prossimo. Grazie ancora per la Sua visita".*





coraggio e coscienza. Il secondo principio riporta invece l'uomo all'uomo e li relaziona perché l'uomo e la donna da sempre sono fratelli e sorelle. Per questo sono chiamati a collaborare per il bene comune di ogni essere umano. La comunità mondiale deve farsi qui più solerte e attenta. Mons. Bressan ha ricordato poi che vi sono numerose iniziative trentine nel mondo che incarnano questi valori e anche il nostro Istituto vanta numerosi studenti ed ex studenti impegnati nel sociale. L'ultima parte del discorso riguardava poi i giovani e le molte opportunità che essi hanno. Certo vi è in loro oggi più preoccupazione che in passato ma l'Arcivescovo ha voluto sottolineare che il futuro sarà in mano a loro ed egli è fiducioso nei confronti di questa nuova generazione. Il Vescovo ha poi dedicato tutto il tempo rimanente a domande aperte postegli dagli studenti. Riporto qui riassunta una domanda quale esempio della bella discussione.

in questa pagina

38. Alla dx del Vescovo il prof. don Gilli (già docente presso l'Istituto), il Dirigente Scolastico e don R. Scoz.

39. Il Vescovo accolto dalla banda musicale della scuola.

nella pagina a lato

40. I protagonisti della giornata "Creatività e Benessere".

### Come si può al giorno d'oggi aiutare i paesi che soffrono e le popolazioni colpite da calamità?

“Voi che siete giovani avete molte opportunità per inserirvi nelle iniziative volte a favore di fratelli e sorelle che hanno bisogno di voi... Certo l'importante è riflettere e individuare un'iniziativa seria, volta a favo-

re del prossimo e che a voi è congeniale... Come esempio riporto un'iniziativa organizzata dal Gress che ogni anno aiuta molti giovani come voi a fare un'esperienza di missione. Oltretutto, voi che studiate agricoltura e tematiche ambientali siete particolarmente preziosi perché le vostre conoscenze spesso si rivelano importantissime dove vi è bisogno di beni di prima necessità e per mantenere poi i risultati raggiunti...”. L'incontro ha destato curiosità e stupore in molti studenti che non conoscevano l'Arcivescovo. Nelle settimane successive alcune ragazze e ragazzi hanno chiesto informazioni sulla possibilità di realizzare dei periodi di esperienza lavorativa in missione in varie parti del mondo.

RIPORTO UNA PARTE DELLE TESTUALI PAROLE DELL'ARCIVESCOVO di ringraziamento a tutta la Fondazione:

“Ringrazio vivamente per la preparazione all'incontro con gli studenti di San Michele e per l'animazione; esprimo il mio vivo apprezzamento alla Direzione e al rappresentante degli studenti: per me è stata un'esperienza positiva e sono rimasto stupito dai vostri doni! Grazie davvero.”





## Agricoltura, disagio sociale ed esperienza di panificazione



Alessandro di Martino  
docente di Economia

LA CLASSE V B DEL CORSO BROCCA (CORSO LAGROINDUSTRIALE) ha sviluppato, nel corso dell'anno scolastico 2011-2012, un progetto sull'agricoltura sociale finalizzato ad approfondire vari aspetti inerenti questa innovativa interpretazione del territorio rurale. Il percorso formativo, strutturato e articolato come segue, ha appassionato e coinvolto i ragazzi, che si sono resi protagonisti di varie attività. A inizio anno è stato organizzato un seminario conoscitivo che, grazie anche alla presenza di autorevoli relatori, ha stimolato interessanti dibattiti e suscitato nei ragazzi molte curiosità. In seguito essi hanno visitato diverse realtà aziendali, alcune delle quali trentine, che si occupano di agricoltura sociale. In marzo hanno trascorso una settimana in Olanda. In questa regione europea, le fattorie sociali, *care farms*, sono molto diffuse e funzionali. Non sono mancati nel corso dell'anno i momenti laboratoriali, infatti i ragazzi si sono messi in gioco anche come rilevatori per un censimento di aziende agricolo-sociali, promosso dal Ministero dell'Agricoltura austriaco in collaborazione con EURAC di Bolzano e il CTT della Fondazione E. Mach. In occasione della manifestazione "Porte Aperte" organizzata dalla Fondazione Mach, la classe si è poi prodigata nell'allestimento di stand esemplificativi dell'agricoltura sociale.

L'esperienza più significativa è stata sicuramente la partecipazione, in aprile-maggio, al progetto intitolato "Creatività e Benessere: lotta allo stigma e promozione alla salute" promosso dal Dipartimento di Salute Mentale di Mezzocorona e coordinato da Angelo Denaro, dottore psichiatra presso la struttura. Il progetto si è sviluppato in più momenti ed ha coinvolto studenti e utenti del DSM. Il percorso che, dalla conoscenza reciproca, ha condotto il gruppo a progettare e coordinare un'attività finale ha raggiunto



il culmine il 4 maggio 2012 con una giornata che ha visto studenti e utenti del DSM impegnanti in un'attività di panificazione.

L'esperienza non è stata improvvisata ma pensata e organizzata dai protagonisti, con l'obiettivo di vivere un momento di condivisione e integrazione. In tale occasione il gruppo, dopo i primi saluti di rito, guidato dagli insegnanti Mara Decristan e Alessandro Di Martino, si è cimentato nella realizzazione di vari tipi di pane (bianco, alle olive, integrale) e di pizze e dolci. Tutti si sono impegnati a pesare, dosare, tagliare e amalgamare i pochi ingredienti necessari per realizzare un prodotto così semplice ma ricco di storia e tradizioni legate al territorio. Ad amalgamarsi non sono stati solo gli ingredienti, ma anche studenti e utenti formando un gruppo omogeneo ove sono state annullate le diversità e ciascuno ha contribuito con il proprio personale ma prezioso apporto alla buona riuscita dell'esperienza.

■ ■ L'INIZIATIVA HA AVUTO LE FINALITÀ DI PROVARE A SCARDINARE I PREGIUDIZI nei confronti del disagio mentale e delle strutture atte a farsene carico e di mostrare come attività semplici, legate al mondo rurale, partendo dalla tradizione possono innovare il proprio ruolo aprendosi al mondo del welfare e generando processi virtuosi d'inclusione sociale. Alla fine della mattinata è stata imbandita una bella

tavola con tutte le pietanze preparate, tra gli ospiti presenti c'erano anche i sindaci di San Michele all'Adige, Roverè della Luna e Faedo.

Il progetto elaborato dalla classe VB, intitolato: "Agricoltura sociale - Una Tradizione Innovativa" si è concluso con un elaborato finale che i ragazzi hanno illustrato nel corso dell'Esame di Stato alla commissione esaminatrice. ■



41



42

sopra

41. Ragazzi impegnati nella preparazione dell'impasto.

42. Allestimento stand "Porte Aperte 2011".

nella pagina a lato

43. Lezione in aula di Scienze della terra e biologia CLIL.

## Immersione linguistica a scuola: *Content and Language Integrated Learning (CLIL)*



Barbara Centis docente di Scienze in inglese (modalità CLIL)  
Valeria Pedrotti docente di Lingua straniera (inglese)

NELL'ANNO SCOLASTICO 2011/2012 È STATA INSERITA NEL PIANO DI STUDI DELLE CLASSI SECONDE dell'Istituto Tecnico Agrario un'ora curricolare di scienze in inglese in modalità CLIL (acronimo di *Content and Language Integrated Learning*).

La cattedra è stata affidata alla dottoressa Barbara Centis, insegnante di madre lingua americana, che ha arricchito il corpo docenti dell'Istituto Agrario con le sue conoscenze sia in campo scientifico che linguistico.

Dopo aver conseguito la doppia laurea in Scienze Naturali presso l'Università di Padova e presso il *Mount Holyoke College* di Boston (USA), il master di specializzazione in Museologia presso la *Western Illinois University* (USA) ed il dottorato di ricerca in Scienze Ambientali presso l'Università degli Studi di Parma e l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Centro di Ricerca ed innovazione, la dottoressa Centis ha conseguito l'abilitazione all'insegnamento CLIL in Inghilterra e a *Speaking Examiner* per le certificazioni linguistiche Cambridge ESOL.

Considerando e rispettando in pieno l'indirizzo della nostra scuola, le competenze e l'esperienza della dottoressa Centis sono risultate ideali per il progetto dell'insegnamento di una materia scientifica in lingua straniera. La disciplina che si è prestata maggiormente a questo tipo di progetto, anche in quan-

to adatta particolarmente alla conversazione, sono state le scienze naturali. Le scienze sono caratterizzate infatti da un ambito di studio molto ampio e, trattandosi di una materia già apprezzata dai ragazzi, l'approccio in lingua straniera sarebbe potuto risultare più amichevole.



ATTUALMENTE LA COMUNITÀ SCIENTIFICA COMUNICA QUASI ESCLUSIVAMENTE IN INGLESE ed è per questo motivo che il connubio scienze naturali ed inglese è risultato particolarmente utile ed interessante. In pieno spirito scientifico e in condivisione con le metodologie CLIL europee, gli studenti lavorano in gruppo e presentano i risultati delle loro ricerche ai compagni, attuando il processo di *peer-education* molto comune nelle scuole anglosassoni.

Dal momento che non ci sono materiali CLIL pubblicati o comunque pronti per le competenze scientifiche degli studenti dell'Istituto Agrario, la docente ha costruito materiali



- ■ personalizzati insieme agli insegnanti di scienze ed inglese. In particolare, frequenti sono stati gli scambi sia per la parte di contenuto che per la parte linguistica, ed il lavoro di squadra è risultato sinergico ed efficace. Con le docenti di lingua inglese delle classi seconde ITA, in particolar modo, sono state attuati numerosi riferimenti tra le lezioni, al fine di operare in sincronia.



IL PRINCIPIO CHE SOSTIENE L'IDEA DEL *CONTENT AND LANGUAGE INTEGRATED LEARNING* (CLIL) è quello che quando la lingua straniera diventa veicolo di studio anziché il suo fine ultimo, l'assimilazione della lingua da parte del cervello avviene in modo più naturale e spontaneo. Se il materiale viene presentato in lingua straniera e lo studente non ha altra possibilità di esprimersi, trovandosi di fronte a un insegnante che interagisce solamente in inglese, si può parlare di immersione linguistica, che altro non è se non il modo in cui tutti noi abbiamo appreso la nostra lingua madre, cioè esponendoci e immergendoci nella lingua parlata nel contesto dove siamo cresciuti e siamo stati educati.

La necessità di preparare i ragazzi al mondo del lavoro e alla società che li attende fuori dalla scuola superiore e

sopra

44. La dott.ssa B. Centis durante una delle sue lezioni.

nella pagina a lato

45. Studentesse "al lavoro".

la maggiore urgenza di confrontarsi con il mondo, grazie alla globalizzazione, hanno spinto i legislatori italiani, che seguono le scelte europee che prevedono il CLIL a scuola dal 1995, ad imporre l'insegnamento di una o più materie in un'altra lingua, non solo per favorirne l'apprendimento ma anche per rendere più flessibili e aperti la mente e gli atteggiamenti degli individui. È infatti indubbio che nel momento in cui ci si trova a parlare una lingua diversa dalla propria si è spinti anche verso la cultura che vi sta dietro, le persone che la parlano, la storia che l'accompagna e al riscontro che tutte queste varianti possono avere a livello economico, politico, culturale e religioso, sviluppando sentimenti di comprensione e accettazione tanto carenti in molti ambiti della società contemporanea.

Non possiamo nasconderci troppo nella nostra realtà locale, per quanto preziosa, ed è necessario riconoscere che, se vogliamo garantire ai nostri diplomati un'educazione che li porti ad essere competitivi sul mercato del lavoro e permetta loro di essere davvero cittadini del mondo, la conoscenza della lingua inglese non può più essere considerata un'abilità extra come qualche anno fa, ma deve diventare una competenza di base paragonabile all'esprimersi

correttamente in italiano, al saper far di conto e all'utilizzare le tecnologie informatiche.

Grazie alle nuove tecnologie e alle scoperte della scienza e della tecnica, le nozioni e i contenuti sono ormai diventati di facile e rapido accesso a tutti. Di conseguenza, pur rimanendo una parte molto importante della formazione intellettuale dell'individuo, l'attenzione di noi educatori non può più dipendere totalmente da essi ma è fondamentale rendere i nostri ragazzi capaci di usare le risorse a loro disposizione e di farlo in modo intelligente, autonomo e costruttivo.

RENDERLI AUTONOMI NELLA CONOSCENZA E NELL'USO DELLA LINGUA INGLESE È UNA RESPONSABILITÀ che non va etichettata come una moda inutile o un sovraccarico di lavoro per i nostri ragazzi (ci teniamo molto a sottolineare che l'apprendimento di una seconda lingua è tanto più spontaneo quanto più giovane è il parlante) ma come prezioso aiuto e uno strumento essenziale per il loro futuro sia a livello personale che lavorativo.

Il progetto ha avuto un riscontro decisamente positivo, rilevato anche tramite questionari di gradimento somministrati alla fine dell'anno agli studenti. ■



## Un'esperienza che abbatte i pregiudizi. Una docente di lettere racconta...



Claudia Grillo  
docente di *Lingua italiana e Studi storico - economico - sociali*

**D**URANTE L'ESTATE HO CERCATO PIÙ VOLTE DI TROVARE LE PAROLE GIUSTE PER DESCRIVERE LA MIA ESPERIENZA alla Formazione Professionale, ma ogni volta mi sfuggivano e non ero in grado di superare l'incipit. Poi l'estate è finita e io non sapevo ancora da dove cominciare.

Un pomeriggio della seconda settimana di scuola, però, un mio studente mi ha aiutata. Non era suonata da molto la campanella di inizio, momento poco propizio per le lezioni quando, durante la spiegazione sul testo argomentativo, con fare noncurante che, forse, molti catalogherebbero con l'etichetta "mancanza di rispetto verso il docente", mi ha posto una domanda. Non aveva nulla a che vedere con la tesi, l'antitesi, la confutazione e i connettivi, ma riguardava me. "Prof, ma lei non si stufa ad insegnare sempre le solite cose?", "No" gli ho risposto. Tuttavia, non lo vedevo convinto: la mia semplice negazione non lo aveva pienamente soddisfatto.

"Prof, perché? Che cosa ci trova nel suo lavoro?". Sapevo di non avere a disposizione più di un paio di secondi per formulare una risposta convincente; d'altra parte le risposte degli insegnanti della FP devono essere rapide, coincise perché è meglio rettificare dopo qualche minuto piuttosto che tergiversare e perdere l'attimo della loro attenzione. E quello era l'attimo in cui le orecchie dei miei studenti erano lì, aperte e in attesa delle mie parole. "No, non mi annoio perché ci siete voi". Ammetto di aver notato nei loro sguardi stupore e incomprensione, ma la risposta che ho dato ha aiutato me a capire da dove sarei dovuta partire per raccontare la mia esperienza in Formazione Professionale.

Dunque, prima di tutto i ragazzi e la loro presenza rumorosa. Credo sia difficile, per chi non fa l'insegnante, capire il senso di solitudine e di lieve frustrazione che un insegnante può provare di fronte ad una classe silenziosa e apparentemente diligente, ma fredda e indifferente agli esseri che entrano ed escono con regolarità al suono della campanella. Ci si sente inutili e incapaci di instillare anche solo una goccia di interesse per la propria materia (che, forse, in origine è stata per tutti una passione prima di diventare la materia che si insegna).



**NON CREDO CHE SI POSSANO PROVARE TALI SENSAZIONI CON I NOSTRI STUDENTI.** Non sono silenziosi: superati i primi mesi del primo anno faticano a trovare una posizione stabile nei banchi, non fingono interessi e neppure nascondono l'incredulità di incontrare persone interessate alla storia o alla lettura, ma con loro non puoi sentirti solo. Nel loro modo rumoroso esprimono una presenza attiva.

sopra

46. Una delle classi FP in aula informatica durante una lezione di Studi storico-economico-sociali.

nella pagina a lato

47. La classe IIIB TIA della prof.ssa C. Grillo, autrice del pezzo.



NON CONSENTONO NEPPURE ALL'INSEGNANTE, TUTTAVIA, DI AVERE UN COMPORTAMENTO DIVERSO: di fronte a loro non è possibile rimanere indifferenti, né essere in classe solo apparentemente. Richiedono, infatti, l'energia di tutti i rapporti umani che prevedono il passaggio in un attimo da un sentimento al suo opposto, dall'exasperazione al riso per una frase detta all'improvviso che ha il potere di allentare la tensione accumulata.

E poi, infine, c'è la ricchezza dell'incontro tra esperienze e passioni diverse. È un percorso lento e ci vuole pazienza, ma la dose che mettono i ragazzi non è inferiore a quella che metto io. Le nostre esperienze differenti, infatti, hanno imparato ad incontrarsi, a scontrarsi e a confrontarsi. Il mio disappunto sul loro rapporto con i libri non è diverso dal loro quando ammetto di non conoscere le varietà di mele o quando mi sbaglio e le vacche e le manze, per me, sono mucche.

E poi capita anche che l'incontro nasca da uno nostro scontro quando propongo loro attività nuove perché la novità porta quasi sempre con sé una buona dose di scetticismo misto a paura. L'anno scorso il corso di teatro ha avuto questo avvio. Ho visto la difficoltà dei ragazzi di buttarsi in una nuova esperienza, la paura dello spettacolo finale che incombeva come una minaccia, ma ho anche avuto la fortuna, molti mesi dopo, di trascorrere i migliori cinque minuti dell'anno sulla terrazza del teatro S. Chiara con loro, troppo rumorosi per stare nei camerini in attesa che l'altra classe terminasse lo spettacolo, agitati, ma felici. ■







L'osservazione di un favo.



- 72 Indagine sui diplomati e laureati di San Michele
- 77 Brevetto professionale per imprenditori agricoli
- 80 Corso di specializzazione nella gestione del post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli



MONDO DEL LAVORO



## Indagine sui diplomati e laureati di San Michele



Ivano Artuso  
coordinatore di Dipartimento

CON GRANDE SODDISFAZIONE SONO STATI ACCOLTI I RISULTATI DELL'INDAGINE STATISTICA svolta sui diplomati e laureati di San Michele. Il Centro Istruzione e Formazione (CIF) della Fondazione Edmund Mach ha ritenuto necessario avere delle indicazioni sui ragazzi che hanno terminato gli studi all'Istituto.

Dopo aver concordato un questionario, il Servizio Statistica della PAT ha effettuato l'indagine e l'elaborazione dei dati (presentazione definitiva dati al CIF il 10 febbraio 2012).

Gli ex studenti coinvolti sono quelli che si sono diplomati/laureati nel periodo 2003-2007 (5 anni). Su 492 ex studenti è stato possibile eseguire la rilevazione (mediante intervista telefonica, giugno-luglio 2011) su 417 (pari all'85%) (slide 1).

I titoli di studio rilasciati in quel periodo

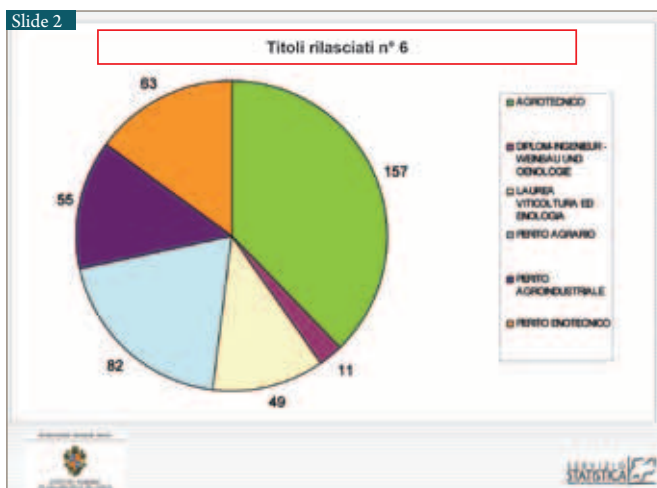
sono 6 (4 si riferiscono al diploma di maturità, 1 al post-diploma e 1 alla laurea triennale) (slide 2).

Gli ex studenti sono "figli d'arte" per il 40% (slide 3 e 4): hanno cioè uno o entrambi i genitori impiegati in agricoltura (come conduttori o dipendenti). Si rileva quindi che la maggior parte (60%) dei ragazzi non ha legami "familiari" con l'agricoltura. Questo è un dato significativo che dimostra come negli anni si sia modificata l'utenza che, alcuni decenni fa, era quasi esclusivamente di provenienza agricola. Questo può essere imputato ad una serie di fattori: l'offerta didattica del CIF si è notevolmente ampliata, vi sono più opportunità di scelta anche tra i percorsi universitari, i corsi post-diploma e l'alta formazione; in più, le esigenze professionali del mondo del lavoro si sono in parte modificate e diversificate.

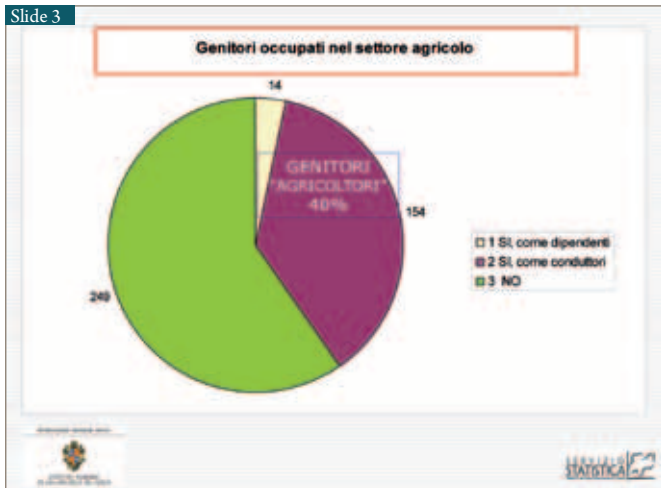
Slide 1



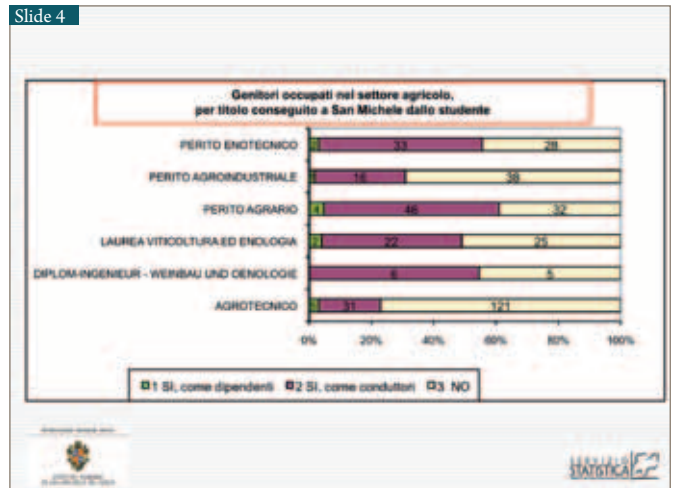
Slide 2



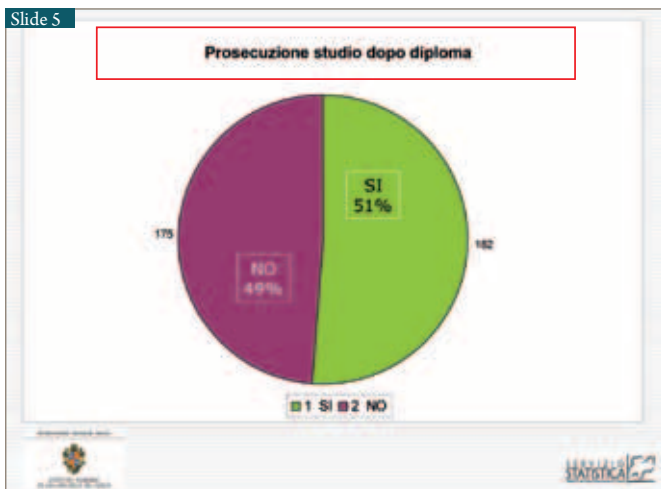
Slide 3



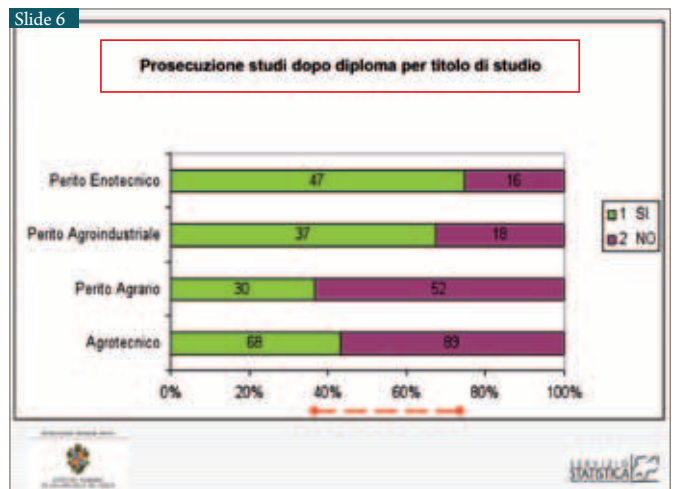
Slide 4



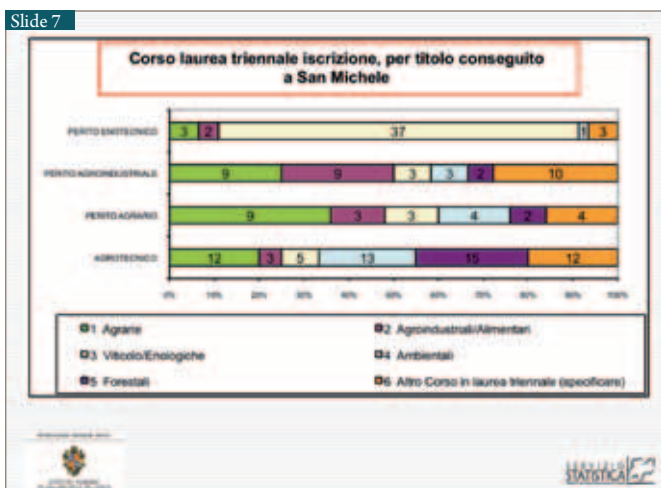
Slide 5



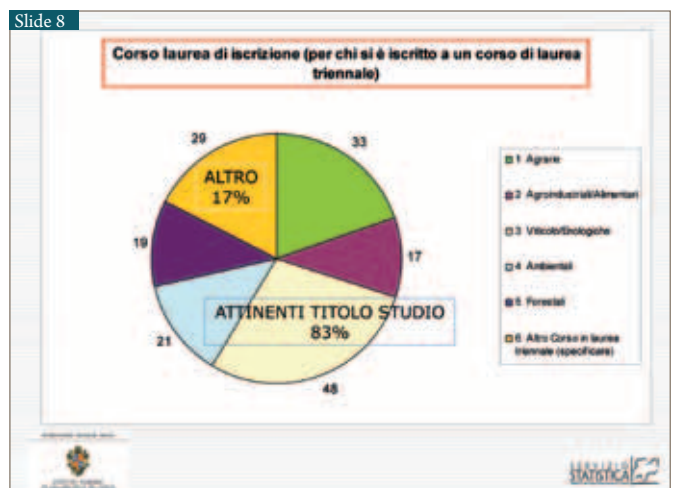
Slide 6



Slide 7



Slide 8



quelli agrari (circa il 38%). Nella fascia intermedia si collocano poi gli Agrotecnici (circa il 42%) e i Periti agroindustriali (circa il 67%) (slide 6). Tale dato è in verità atteso in quanto i primi sono attratti dal Corso di laurea triennale in viticoltura ed enologia svolta in parte a S. Michele (slide 7), i secondi sono quelli di maggior provenienza agricola (genitori impiegati in questo settore - ca. 60%) (slide 4) e, pertanto, lo sbocco professionale è nell'azienda di famiglia.

I Periti agroindustriali sono quelli che, proprio per il tipo di curriculum, sono proiettati nella prosecuzione degli studi dopo il diploma; degli Agrotecnici una parte (circa 62%) cerca lavoro subito, investendo le energie nel settore forestale, ma un'altra, cospicua, prosegue gli studi.

In generale, l'83% dei diplomati (slide

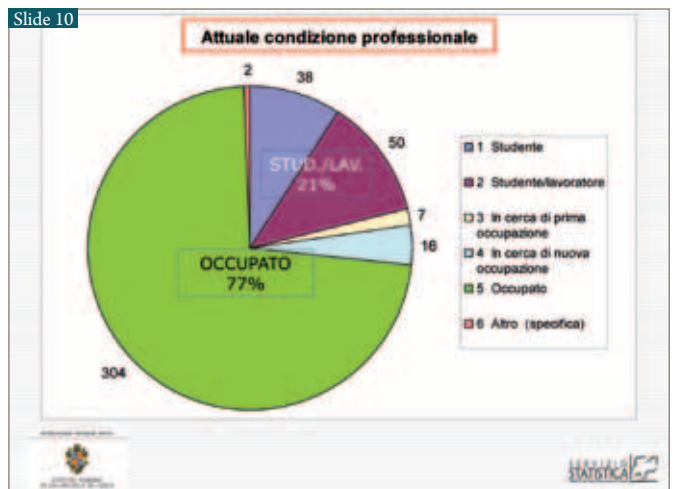
8) ha scelto un Corso di laurea triennale attinente al percorso di studio frequentato alle superiori (slide 7). Il 20% di coloro che si è iscritto ad un Corso di laurea triennale ha invece poi interrotto gli studi (slide 9).

- DOPO IL DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE HANNO PROSEGUITO GLI STUDI IL 51% degli studenti (slide 5). I Periti enotecnici sono quella che poi proseguono il percorso di studi (circa il 75%), meno

Slide 9



Slide 10



Slide 11



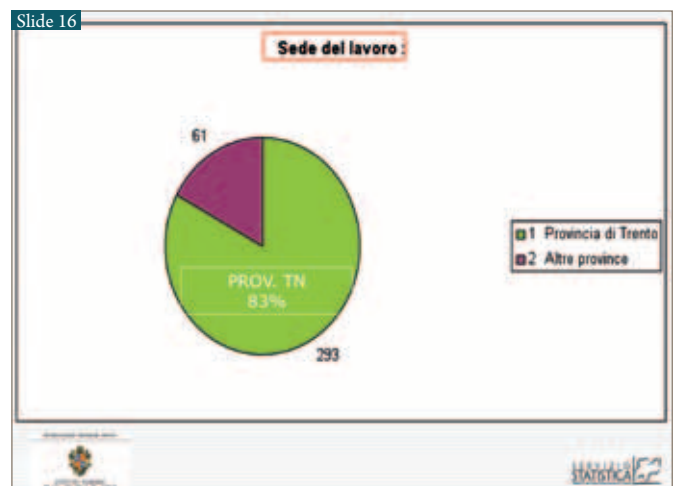
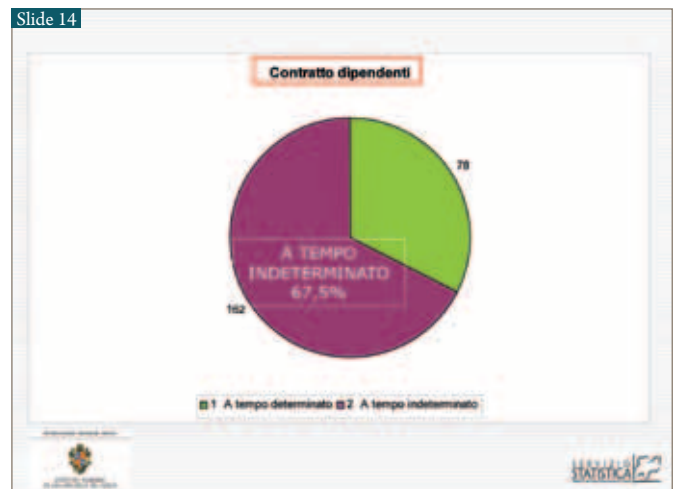
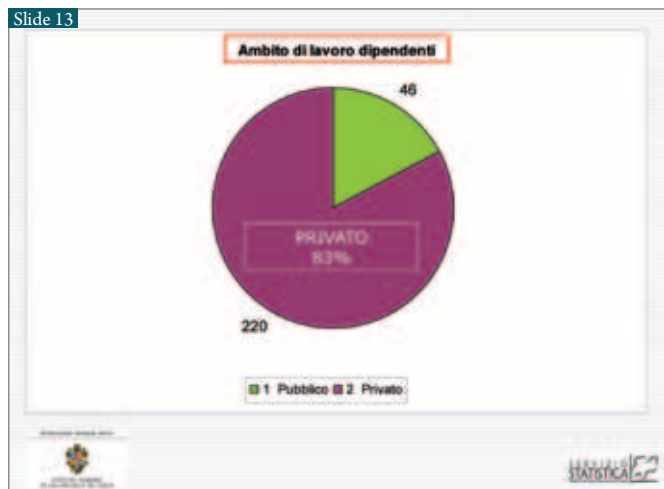
Slide 12





PER QUANTO RIGUARDA LA “CONDIZIONE PROFESSIONALE” si rileva che:

- il 77% degli intervistati è occupato e il 21% è studente/lavoratore (slide 10);
- l’82% svolge attività attinente al titolo di studio conseguito (slide 11);
- il 68% è dipendente, mentre il 25% è autonomo (slide 12);
- l’83% svolge attività nell’ambito “privato”, mentre il 17% in quello “pubblico” (slide 13);
- il 67,5% è occupato a tempo indeterminato (slide 14);



nella pagina a lato

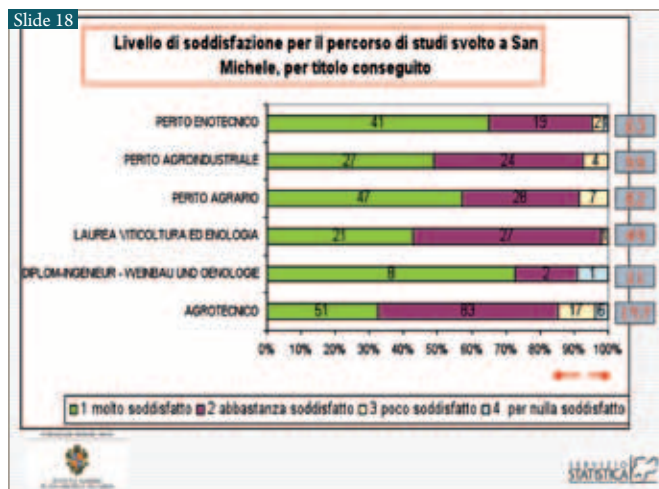
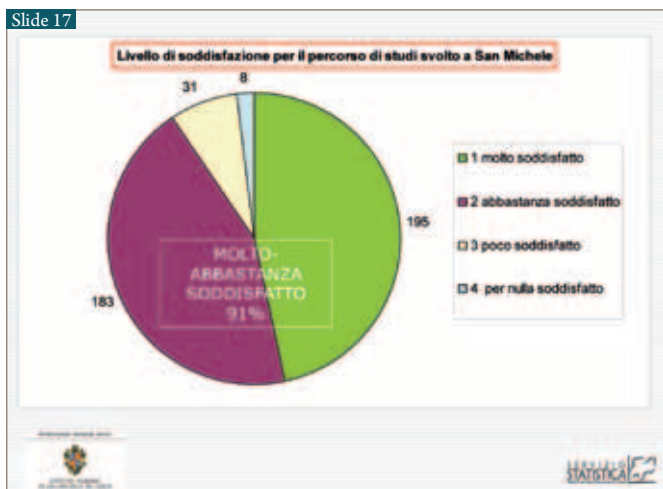
### 1. Attività in aula.

- entro 12 mesi dall'acquisizione del titolo di studio più alto, il 92% riesce a trovare lavoro (subito il 47%, in 6 mesi il 38%) (slide 15);
- l'83% lavora in provincia di Trento (slide 16).

IL "LIVELLO DI SODDISFAZIONE" PER IL PERCORSO DI STUDI SVOLTO A S. MICHELE RISULTA ESSERE MOLTO LUSINGHIERO (il 91% è soddisfatto: categoria "molto" e "abbastanza", solo un 9% è "poco" o "per nulla" soddisfatto) (slide 17). Per una corretta analisi del livello di soddisfazione per i titoli conseguiti a San Michele (slide 18) si deve tener conto anche del numero assoluto di studenti che hanno acquisito quel titolo.

Le indicazioni che si possono trarre da questa indagine sono di straordinaria importanza sia per capire gli esiti professionali degli studenti dell'Istituto Agrario, sia per la progettazione dei nuovi piani di studio previsti dalla riforma della scuola a livello nazionale e provinciale.

Si ringrazia il Servizio Statistica della PAT per il fondamentale contributo all'indagine. ■



# Brevetto professionale per imprenditori agricoli

Periodo 2010 / 2012



Paolo Dalla Valle e Carlo Micheli  
dipartimento Qualificazione Professionale Agricola

IL CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE, ATTRAVERSO IL SUO DIPARTIMENTO QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA, si trova annualmente ad elaborare e a realizzare un progetto di formazione e di aggiornamento rivolto agli operatori del settore agricolo e forestale.

In tale ambito assume particolare rilievo il percorso formativo indirizzato ai giovani che richiedono gli aiuti (cofinanziati da Unione Europea, Stato e Provincia) per il primo insediamento alla conduzione di un'azienda agricola, ma che non sono in possesso di un titolo di studio rilasciato da una scuola superiore ad indirizzo agrario.

Per questa specifica utenza è stato infatti progettato un itinerario modulare e personalizzato, da assolvere entro un termine non superiore ai tre anni a decorrere dall'insediamento, in grado di garantire l'acquisizione di una serie di competenze mirate alla corretta gestione di un'azienda agricola ed il conseguimento di un Brevetto Professionale di Imprenditore Agricolo (BPIA).

Tale percorso è collocato tra le attività formative (Misura 111 - Asse 1) all'interno del Piano di Sviluppo Rurale della Provincia Autonoma di Trento del periodo 2007/2013 che ha stabilito alcune linee di indirizzo a sostegno dell'agricoltura. Nell'ambito di tali orientamenti trova spazio anche il sistema di formazione ed aggiornamento degli operatori agricoli con particolare riferimento alle iniziative rivolte ai giovani imprenditori.



NELL'ANNATA 2011 È STATA REALIZZATA L'UNDICESIMA EDIZIONE DELL'INTERVENTO FORMATIVO in questione che, articolato su una durata massima di 600 ore circa, è stato caratterizzato da alcuni moduli, integrati e sovrapposti ad alcune fasi.

La definizione dell'impianto complessivo del progetto corsuale è stata curata

direttamente dal Dipartimento indicato in precedenza con l'ausilio di una specifica Commissione. Tale Commissione, formata oltre che dai responsabili del progetto (prof. Michele Covi, prof. Carlo Micheli e p.a. Paolo Dalla Valle), da alcuni rappresentanti delle Organizzazioni Professionali Agricole e del Servizio Agricoltura della P.A.T. ha avuto il compito di supportare la progettazione dell'impianto corsuale, di formularne gli obiettivi, di individuarne le modalità didattiche, di stabilire i criteri di valutazione degli apprendimenti acquisiti e dei crediti formativi, di verificare in itinere la rispondenza del corso agli obiettivi dichiarati monitorandone i punti critici e di supervisionare l'attività sia sul versante didattico che su quello logistico-organizzativo.



Ad integrazione e/o a completamento dell'attività prevista dai singoli moduli formativi sono state programmate quattro fasi di approfondimento. Il termine fase intende individuare alcuni itinerari sviluppati a supporto dei moduli e gestiti direttamente dai responsabili del progetto; tali fasi hanno avuto finalità di conoscenza, orientamento e sostegno dei frequentanti, di approccio alla mentalità imprenditoriale degli stessi e di stimolo all'approfondimento e all'affinamento delle loro conoscenze e competenze. Per queste caratteristiche che le contraddistinguono le fasi non si sono concluse con una verifica formale degli apprendimenti, ma con una valutazione del loro grado di efficacia nel garantire integrazione e maggior facilità di inserimento del candidato nel contesto educativo. Le stesse non hanno avuto un andamento lineare, ma sono andate di volta in volta ad integrarsi e ad intersecarsi con lo sviluppo degli apprendimenti proposti dai moduli.

■ ■ L'organizzazione generale e la concreta declinazione delle linee operative indicate dalla Commissione è stata affidata invece al sopra indicato Dipartimento (DQPA) che ha poi individuato direttamente i collaboratori da coinvolgere (aventi compiti di progettazione generale e specifica, promozione e pubblicizzazione dell'iniziativa, docenza, tutoring dei partecipanti, supporto didattico, metodologico e logistico all'interno dell'intervento formativo, ...).



IL PERCORSO È STATO ORGANIZZATO, COME GIÀ SOPRA ACCENNA-  
TO, IN OTTO MODULI FORMATIVI; il termine modulo sta ad indicare un'area tematica di senso compiuto gestita in maniera unitaria da un gruppo di lavoro specifico al termine della quale è prevista la verifica degli apprendimenti realizzati dai corsisti.

Ogni modulo prevedeva l'ordinata successione di alcuni momenti:

- presentazione di obiettivi, contenuti e metodologie operative;
- trattazione delle tematiche previste;
- riepilogo collettivo con orientamento alla verifica degli apprendimenti;
- verifica degli apprendimenti.

Questo tipo di approccio ha rappresentato la tipologia ordinaria per affrontare e superare il modulo (frequenza e successiva verifica), ma erano previste anche altre possibilità:

- presentazione di un credito formativo a certificazione delle conoscenze richieste;
- sostenimento della sola fase di verifica senza frequentazione del modulo;
- ripetizione (tramite esame/colloquio) della verifica già sostenuta a fine modulo con esito negativo, dopo la fruizione di specifici interventi di sostegno di gruppo o personalizzati.



NELLO SCHEMA IN ALTO (FOTO 4) È RIASUNTO IL PERCORSO COMPLESSIVO seguito dai frequentanti.

L'iniziativa, a respiro biennale, ha visto l'iscrizione nello specifico anno 2011 di 65 nuovi giovani che, pur seguendo per buona parte lo stesso programma didattico, hanno frequentato il corso divisi in almeno due sottogruppi.

Tutti gli iscritti sono stati gestiti in maniera uniforme riconoscendo peraltro a quanti avevano già affrontato una precedente esperienza corsuale o scolastica un adeguato credito formativo.

In linea generale il gruppo dei corsisti ha affrontato il percorso formativo con una certa motivazione contribuendo, con alcuni suggerimenti, a correggere qualche criticità emersa. Nella seconda parte del corso si è comunque potuto notare un certo calo di tensione sia per le tematiche affrontate (che forse sembrano di minore interesse pratico) sia per un po' di stanchezza dovuta ai diversi mesi necessari per completare il mosaico del BPIA. Va sottolineato comunque che 50 giovani hanno completato tutto il percorso formativo proposto ed anche i 15 che, per diversi motivi, non hanno concluso il corso, hanno potuto trarre alcune indicazioni utili per maturare o consoli-

dare l'eventuale scelta imprenditoriale in agricoltura (in alcuni casi l'opzione è stata la rinuncia a tale scelta; è anche questo un obiettivo importante per evitare il fallimento di progetti aziendali o personali che a volte risultano difficili da realizzare).

Quasi tutti gli incontri proposti hanno stimolato la riflessione e il confronto all'interno dell'aula anche per il fatto che alcuni frequentanti hanno dimostrato un buon livello di preparazione professionale e di interesse alle tematiche.

La flessibilità con cui è possibile gestire l'attività formativa (vedi ad esempio in certi casi la non obbligatorietà di frequenza), ha permesso di instaurare con gli iscritti un rapporto caratterizzato da atteggiamenti propositivi che potranno senza dubbio essere usati come base di programmazione per le future iniziative. Dal punto di vista dello sviluppo temporale, le attività previste, avviate già nel mese di novembre 2010, sono state concentrate, con l'impegno di due giornate settimanali, nel periodo invernale di due annate successive (novembre 2010 - marzo 2011; novembre 2011 - marzo 2012). Le attività di approfondimento e le visite guidate sono state invece programmate in gran parte in primavera-estate.

La natura e la complessità del corso proposto ha richiesto un notevole impegno; da parte dell'Istituto Agrario sul fronte delle risorse umane, strutturali e finanziarie e da parte di tutti gli Organismi che gravitano in ambito agricolo sul piano della corretta informazione, dell'azione di stimolo della potenziale utenza e della collaborazione in fase di realizzazione dell'intervento.

A tale proposito è doveroso ringraziare i docenti ed i collaboratori che si sono alternati nell'ambito del corso (più di 60 gli esperti coinvolti di cui circa 40 dipendenti della Fondazione); l'impegno complessivo è stato notevole (complessivamente sono state organizzate lezioni, incontri, ripassi, ... per circa 800 ore di corso) e in linea generale la qualità degli interventi è stata adeguata alle aspettative.

Nella gestione dell'intervento formativo è stato fondamentale l'apporto di quanti hanno affiancato i responsabili del progetto formativo in particolare per la progettazione dei singoli moduli, per la valutazione degli apprendimenti acquisiti dai frequentanti e per l'attività di tutoraggio in aula.

La soddisfazione principale di tutti i componenti di questo apparato rimane comunque il successo imprenditoriale dei progetti, spesso innovativi, che i frequentanti riescono a realizzare e ad intraprendere contribuendo ad arricchire l'offerta agricola del territorio e a costituire il volano dello sviluppo rurale di zone a volte marginali. ■

nella pagina a lato

2. Incontri estivi.

3. Esercitazioni primo soccorso.

sopra

4. Percorso complessivo seguito dai frequentanti.

## Corso di specializzazione nella gestione del post-raccolta dei prodotti ortofrutticoli



Lorenzo Tonina  
Dipartimento qualificazione professionale agricola

**A**D ARRICCHIRE L'AMPIA PROPOSTA DI CORSI ORGANIZZATI DAL DIPARTIMENTO QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE AGRICOLA si è aggiunto il corso postdiploma-postlaurea in Esperto nella frigoconservazione delle mele e dei piccoli frutti.

Obiettivo del nuovo corso è stato quello di formare dei tecnici di alto profilo con competenze specifiche di fisiologia e patologia del postraccolta e relativa gestione del prodotto, alle quali si sommano competenze mirate alla progettazione, gestione e manutenzione anche nella prospettiva del risparmio energetico, di strutture ed impianti destinati alla frigoconservazione delle mele e dei piccoli frutti.



a lato

5. Esercitazione di fisiologia presso il laboratorio di chimica del CIF.

nella pagina a lato

6. Lo studio dell'energia eolica presso i laboratori della Facoltà di Ingegneria dell'Università degli studi di Trento.

IL CORSO È NATO DALLA RICHIESTA DI ORGANIZZAZIONI DI PRODUTTORI quali Melinda, La Trentina e Sant'Orsola e dell'Associazione Produttori Ortofrutticoli del Trentino poiché nel comparto si avverte la forte necessità di personale altamente specializzato cui affidare la responsabilità di gestione dei prodotti ortofrutticoli e di impianti di conservazione sempre più evoluti e tecnologici,

all'insegna della sicurezza e del risparmio energetico.

Il corso per la sua impostazione era rivolto a diplomati o laureati nei settori agrario, industriale o delle costruzioni, anche già attivi nel mondo del lavoro. Il corso è stato frequentato da diplomati dell'Istituto Tecnico o dell'Istituto Professionale, motivati dal desiderio di dare completamento e maggiore praticità a nozioni





acquisite durante gli studi superiori o universitari, animati dalla voglia di inserirsi nel settore della frigoconservazione e del postraccolta. Alcuni, in particolare, hanno visto in questo corso la possibilità di approfondire maggiormente a livello tecnico le nozioni loro necessarie durante l'attività lavorativa da frigorista.

Questa duplice utilità, tecnica e pratica, è stata resa possibile grazie all'impostazione del corso, la quale ha previsto il connubio di lezioni teoriche con molte esercitazioni e visite tecniche, e la presenza di ripetuti periodi di tirocinio pratico-operativo.

## Docenti

Oltre alle competenze specifiche dei tecnici dell'Unità Frutteto Sperimentale e Frigoconservazione del Centro Trasferimento Tecnologico della Fondazione Mach, il corso si è avvalso di ricercatori e sperimentatori del Centro di Trasferimento Tecnologico e del Centro Ricerca ed Innovazione. All'esterno della FEM sono stati coinvolti numerosi professionisti del settore, docenti e collaboratori dell'Università di Trento, di Milano e di Wageningen (NL), nonché funzionari della Provincia di Trento, personale tecnico delle Ditte costruttrici di impianti ed ingegneri specializzati nella progettazione di magazzini frutta. Il coinvolgimento di questa moltitudine di figure professionali (più di 50 persone) ha avuto anche lo scopo di far conoscere ai corsisti esperti da poter contattare nella loro futura attività lavorativa.

## Organizzazione didattica

Il corso ha preso avvio a novembre 2011 con i primi incontri di conoscenza e approfondimento di alcuni aspetti propedeutici al corso, mentre a gennaio 2012 sono iniziate le lezioni dei differenti moduli, lezioni che giungeranno al termine a dicembre 2012. Il corso si è sviluppato su di un totale di 700 ore, suddivise in 540 ore di lezioni, esercitazioni e visite e 160 ore di stage; il monte ore previsto è stato ampiamente superato a causa dell'elevato numero di uscite, visite ed incontri di approfondimento implementati per soddisfare la motivazione e la curiosità dei corsisti.

I dieci moduli formativi, sui quali era articolato il corso, hanno affrontato la fisiologia della maturazione, la fisiologia e patologia post raccolta delle mele e dei piccoli frutti, la termodinamica dei fluidi frigoriferi, l'impiantistica frigo ed accessoria, la relativa manutenzione e gestione in sicurezza ed efficienza. Sono state inoltre valutate le tipologie costruttive e le relative tecniche, l'utilizzo delle fonti rinnovabili, oltre alla gestione economica e assicurativa delle strutture di conservazione.

Durante il corso sono state impartite anche le nozioni necessarie per eseguire in sicurezza operazioni su impianti elettrici in tensione, dando così la possibilità ai corsisti di acquisire la relativa certificazione. Al termine di ogni modulo è stato predisposto un esame di accertamento delle competenze acquisite, strutturato sotto forma di test scritto, di interrogazione orale oppure di lavoro da sviluppare in autonomia e da condividere con il gruppo.



- ■ Al termine del percorso è previsto un esame finale nel corso del quale i corsisti dovranno raccontare le loro esperienze di tirocinio e approfondire alcune tematiche davanti ad un'apposita commissione. Il risultato di questo esame, assieme ai voti degli esami dei singoli moduli, costituirà il giudizio finale che verrà riportato sull'attestato di frequenza.

## Esercitazioni

Molte esercitazioni di laboratorio hanno integrato la teoria appresa durante le lezioni, i corsisti hanno potuto così impostare delle prove sperimentali di conservazione delle mele, valutare i parametri qualitativi, osservare nei dettagli le fisiopatie, effettuare l'isolamento ed il successivo riconoscimento delle patologie che colpiscono le mele durante la conservazione, oltre al cimentarsi in facili operazioni da eseguire su quadri elettrici.

sopra

7. Visita all'impianto di precalibraggio della Coopertiva SFT di Aldeno - Consorzio La Trentina.

nella pagina a lato

8. Esercitazione sulle riparazioni da eseguire su pannelli elettrici.

## Visite

Ad arricchire ulteriormente il percorso formativo sono state svolte numerose visite specifiche ed uscite tecniche durante le quali i corsisti hanno avuto modo di approfondire le tematiche svolte in aula, di affrontare in maniera diretta ulteriori aspetti ad essa collegati, oltre a conoscere differenti figure professionali.

Sono stati visitati numerosi magazzini ortofrutticoli: SCAF di Livo, COCEA di Taio, COBA di Denno, STF di Aldeno, TERZA SPONDA di Revò, Soc.Coop.Agr. Sant'Orsola, UNIFRUTTA di Nanno, SARC di Tassullo, CFC di Cles e MIVOR di Laces. Le visite hanno anche riguardato stabilimenti che utilizzano tecniche di frigoconservazione su prodotti diversi dalle mele (Stabilimento di produzione e conservazione dello speck a Bolzano), stabilimenti ed imprese produttrici di attrezzature e materiali per la frigoconservazione, ma anche aziende che trasformano le mele in derivati di differente natura. Ulteriori uscite tecniche sono state fatte presso i laboratori dell'Ufficio per la conservazione della frutta e degli ortaggi del Centro di sperimentazione agraria e forestale di Laimburg, ai laboratori di ricerca sulle energie rinnovabili della Facoltà d'Ingegneria dell'Università di Trento ed alla cella sperimentale in ipogeo di conservazione delle mele all'interno delle miniere della Tassullo Materiali Spa.

## Tirocini

Per completare il percorso formativo e creare il collegamento con il mondo del lavoro, durante il corso sono stati fatti alcuni periodi di tirocinio tecnico-operativo presso magazzini di conservazione trentini, in virtù dei quali i corsisti hanno potuto conoscere dall'interno le realtà operanti sul territorio grazie alla collaborazione delle Organizzazioni di Produttori trentine.

I tirocini si sono svolti presso stabilimenti del consorzio Melinda (COBA di Denno, Terza Sponda di Revò, SARC di Tassullo e Unifrutta di Nanno), del Consorzio La Trentina (5 Comuni di Mezzolombardo-Lavis, Valli del Sarca di Dro-Pietramurata) e della Società Cooperativa Agricola Sant'Orsola. Il tirocinio è stato suddiviso in varie fasi per dare la possibilità ai corsisti di conoscere più realtà e figure professionali e per vedere le attività dei magazzini in differenti periodi. Un primo periodo estivo, della durata di 80 ore, era indirizzato alla conoscenza delle strutture, delle differenti impiantistiche ed all'esecuzione di manutenzioni ordinarie e straordinarie e delle operazioni preparatorie alla raccolta; un secondo periodo, anch'esso della durata di 80 ore, collocato invece durante la fase terminale della raccolta con l'obiettivo di supervisionare le operazioni di conferimento, caricamento e messa a regime delle celle, oltre alle operazioni e alle tecniche di conservazione.

Nella fase conclusiva del corso è prevista un'uscita di fine corso di alcuni giorni nelle realtà più significative per la frutticoltura e per la conservazione della frutta, per consentire ai corsisti di conoscere realtà esterne a quella del nostro territorio, anche differenti a livello tecnico. Come secondo obiettivo dell'uscita ci si pone quello di far conoscere alle aziende operanti all'esterno del contesto trentino il corso svolto dalla Fondazione Edmund Mach, la stessa FEM ed i singoli corsisti, aumentandone le possibilità di sbocchi occupazionali-professionali.

## Protagonisti

I corsisti che hanno partecipato a questo corso sono stati: Matteo Chini di Tassullo (neodiplomato 2011 all'ITA), Matteo Iob di Cavedago (diplomato all'ITA nel 2002 e frequentante il corso di laurea in Ingegneria delle Industrie Alimentari presso la Facoltà di Ingegneria di Trento), Walter Pangrazzi di Sanzeno (diplomato all'IPAA nel 2010), Giovanni Tasin di Riva del Garda (diplomato all'ITA nel 1993 e dipendente presso la Cooperativa Valli del Sarca di Dro-Pietramurata in qualità di frigorista) e Marcello Zeni di Spormaggiore (neodiplomato all'IPAA nel 2011).


IL GRUPPO DI GESTIONE E COORDINAMENTO DEL CORSO ERA COMPOSTO dal Coordinatore prof. Michele Covi, dagli insegnanti di materie tecniche presso il CIF: prof. Valerio Corradini, ITP Pierluigi Fauri e prof. Fernando Maines, dal Responsabile dell'Unità Frutteto Sperimentale e Frigoconservazione del CTT ricercatore Livio Fadanelli e dal Tutor del corso dott. Lorenzo Tonina. ■









- 
- 86 Gemellaggio con la Scuola  
agraria di Prijedor
- 89 Un po' di Lettere a Dublino
- 92 Nozze d'argento tra San  
Michele e Forchheim

## UNO SGUARDO SUL MONDO

## Gemellaggio con la Scuola agraria di Prijedor



Eliana Gruber  
docente di Materie letterarie

**D**AL 22 AL 25 APRILE 2012 HO AVUTO LA FORTUNA, INSIEME ALLA PROFESSORESSA DUCHETTA, DI ACCOMPAGNARE LA II C ITA IN UN VIAGGIO D'ISTRUZIONE che, vi assicuro non è la solita frase fatta, ha colpito profondamente e arricchito sia noi insegnanti sia i ragazzi.

Destinazione? Prijedor, una cittadina di circa 100.000 abitanti situata nel nord della Bosnia Erzegovina.

Perché? Perché il nostro Istituto, da più di 10 anni, collabora con quello di Prijedor ma, fino all'aprile 2012, le relazioni tra

le due scuole erano state solamente tra tecnici; gli studenti non erano mai stati protagonisti in prima persona di un contatto con questa realtà, simile sulla carta ma in concreto totalmente differente dalla nostra.

A questa motivazione si sono aggiunte la mia curiosità e anche la fortuna di conoscere Francesco Mongera, un caro amico che ha lavorato in Bosnia per circa un anno e mezzo con l'associazione Progetto Prijedor di Trento. Quindi, grazie alla fiducia accordatami dal Dirigente scola-

stico e all'aiuto di Francesco che mi ha facilitato l'introduzione in questo mondo (lui aveva i contatti giusti), gradualmente ho organizzato il nostro viaggio e preparato ragazzi e famiglie al grande passo.

L'espressione "ho preparato ragazzi e famiglie" non è utilizzata a caso; per troppi la Bosnia è un posto lontano, pericoloso, piegato da una guerra che ha fatto arrivare nel nostro paese un branco di delinquenti in fuga da un luogo in cui quotidianamente si rischia di perdere la vita esplodendo su mine antiuomo.



a lato

1. Saluto del dirigente della scuola di Prijedor.

INIZIALMENTE, INFATTI, I LORO PENSIERI erano i seguenti: "...non avevo mai pensato che il conflitto degli anni '90 avesse lasciato pericoli ma poi, navigando in rete, ho letto di mine e uranio impoverito, a quel punto la mia convinzione di partire non era più così forte...", "...talvolta nei nostri discorsi si parlava di paura del diverso, della lontananza da casa, delle difficoltà linguistiche...", "...nacquero i primi ripensamenti anche perché molti di noi erano spaventati dall'idea di essere ospitati da famiglie straniere e ogni scusa sembrava buona per svicolare...".

Su questi timori e pregiudizi, nel corso dei mesi che ci separavano dalla partenza, ho cercato di lavorare attraverso incontri con esperti, confronti in classe, riunioni con i genitori, rendendomi conto che le paure, settimana dopo settimana, si trasformavano in curiosità e la voglia di partire era sempre più forte.

Il progetto che ho pensato, per limitare i costi e per poter vivere in modo più significativo l'esperienza, prevedeva che durante il soggiorno a Prijedor i nostri studenti risiedessero a casa dei loro pari età, selezionati dall'Istituto. "Selezionati" poiché per gli abitanti di



Prijedor non è facile avere la disponibilità economica o lo spazio per ospitare qualcuno e, quindi, i docenti della scuola agraria hanno dovuto scegliere tra i loro studenti coloro i quali fossero in grado di offrire la sistemazione migliore per noi.

Una volta scelti i nostri ospitanti ho cercato di intrecciare delle relazioni. Con la mia classe ho creato del materiale audio e video da inviare in Bosnia e loro hanno fatto lo stesso. Molto prima che me ne rendessi conto alcuni ragazzi erano diventati amici in facebook e chattavano quasi quotidianamente. Questa notizia mi ha ovviamente riempita di gioia, era come aver risolto parte di un problema estremamente complicato, iniziavo a pre-gustare il momento in cui avrei raggiunto il risultato.

La data della partenza però era ancora lontana e quando Nicholas Cage (così i ragazzi hanno soprannominato il nostro autista) è venuto a prenderci, non ci sembrava vero; il viaggio è durato circa una decina di ore “...abbiamo attraversato Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Slovenia, Croazia, fino ad arrivare a Prijedor in Bosnia. La città non era male anche se alcuni scorci non erano proprio paradisiaci: case sgarruppate, strade crivellate dai crateri come una fetta di Emmental. Quella sera abbiamo conosciuto gli studenti che ci avrebbero ospitato e, dopo un imbarazzo iniziale, abbiamo iniziato a parlare in un linguaggio misto di inglese, italiano, tedesco, linguaggio dei gesti e frasi fatte come: “there is a party tonight”, “let’s go, follow me” e “the book is on the table”. Nonostante tutto, sorprendentemente ci capivamo e così abbiamo scoperto che sono ragazzi come noi.”



DURANTE LA NOSTRA PERMANENZA A PRIJEDOR ABBIAMO AVUTO LA POSSIBILITÀ DI VISITARE IL LORO ISTITUTO, le serre, passeggiare sul monte Kozara e vedere l'imponente monumento che vi è stato eretto all'inizio degli anni '70 in onore dei partigiani che hanno perso la vita nel tentativo di salvare la libertà del loro Paese e una fattoria didattica; ma soprattutto di arricchire la parte strettamente culturale con una tutta umana, fatta di emozioni e condivisione, di amicizie che nascono e voglia di rafforzare questi sentimenti.

Ho sentito i miei ragazzi, anche alcuni di quelli più scettici, dire: “Beh, i ragazzi di Prijedor sono simpatici”, ma ciò che mi ha riempito di più il cuore è stato rendermi conto che un po' alla volta il termine “amici” sostituiva quello di ragazzi. A testimonianza dell'intensità di questi sentimenti ci sono state le lacrime versate il giorno dei saluti, il nostro viaggio in realtà non terminava, ci aspettava ancora una notte a Lubiana, ma tutti sarebbero rimasti un altro giorno a Prijedor per poter condividere altri momenti con i loro nuovi amici e le rispettive famiglie. Eh già, anche le famiglie che hanno ospitato i miei ragazzi sono state affettuose e hanno sostituito per qualche giorno i genitori lasciati a casa, coccolandoli e facendo loro un dono prima di partire.

in questa pagina

2. Produzione funghi nella scuola agraria di Prijedor.

3. Mulino ad acqua ancora funzionante nei pressi della fattoria didattica.

in basso

4. Il gruppo intero (classe IIC ITA) sulla scalinata del Kozara.

nella pagina a lato

5. Gli studenti MOS4 alla famous Powerscourt House. Il quarto a partire da dx verso sx, in seconda fila, è Danilo Tamè (autore dell'articolo a pag. 90).



COME DETTO PERÒ LA TABELLA DI MARCIA NON PERMETTEVA DI FERMARSI PER PIÙ TEMPO anche perché, prima di arrivare nella capitale slovena, volevo portare i ragazzi a visitare il campo di concentramento di Jasenovac, il più grande campo di concentramento costruito nei Balcani durante la seconda guerra mondiale, creato dallo Stato Indipendente di Croazia. Del campo, costruito tra l'agosto '41 e il febbraio '42, non rimane praticamente nulla, esiste solo una grande spianata verde al centro della quale si trova un gigantesco fiore in cemento, un fiore di loto slanciato verso il cielo, un simbolo di vita e di speranza che però è largamente e profondamente radicato nelle radici di quella terra.

TUTTI I MIEI RAGAZZI AVEVANO SENTITO PARLARE DI AUSCHWITZ, BIRKENAU, DAKAU, ma nessuno aveva mai lontanamente pensato che anche in quella terra molti esseri umani avessero vissuto lo stesso destino. Il museo adiacente al perimetro del campo ci ha permesso di approfondire l'argomento e chiarire molte delle domande che ci siamo fatti arrivando in questo luogo dimenticato.

Anche questa tappa è stata vissuta in modo intenso e i ragazzi hanno potuto vedere nello stesso luogo simboli di una guerra lontana, come la locomotiva che trasportava i prigionieri fino all'interno del campo ancora presente sulle rotaie, accanto a quelli di un conflitto più recente, come i segni delle granate sul cemento.

Rientrati a scuola, come di prassi, ho chiesto ai miei ragazzi di fare un resoconto scritto sull'esperienza appena conclusa e questo è ciò che esprimono: "...il viaggio ci ha dato la possibilità di conoscere nuovi AMICI, non gli studenti di Prijedor o dei bosniaci, ma amici con cui abbiamo condiviso una consapevolezza poiché, anche se parliamo lingue diverse e abbiamo culture e usanze differenti, siamo tutti ragazzi. Giovani che sperano in un futuro migliore, che hanno dei sogni, delle ambizioni e che sicuramente lotteranno per queste."

Ora, che rifletto su quest'esperienza, penso con un sorriso: "missione compiuta"! Sento infatti che la scuola non solo li ha aiutati a crescere dal punto di vista didattico ma, aprendo loro le porte di questo viaggio, ha messo un tassello per farli diventare degli adulti migliori, aperti alle differenze e con la voglia di scoprirle per arricchirsi. ■

## Un po' di Lettere a Dublino

Roberta Bernardi  
docente di Materie letterarie

QUANDO A MAGGIO 2012 SI È PROSPETTATA PER ME, DOCENTE DI LETTERE e non di Lingue straniere, la possibilità, poi divenuta realtà, di trascorrere un mese a Dublino come *group leader* di diciottenni trentini, ormonalmente scatenati, in poca vacanza-e-molto-studio-, beh la cosa di primo acchito mi è apparsa un po' impegnativa. Sarebbe stato possibile gestire il loro desiderio, plausibile, di evasione con un intenso programma di formazione all'estero? Quattro settimane di *full immersion* linguistica, coordinate da me seconde le direttive della Struttura Multifunzionale Territoriale ADPERSONAM, con tanto di frequenza obbligatoria di 100 ore presso la scuola CIS di Dublino e tempo libero già schedulizzato! La sfida si presentava interessante pur se rischiosa... Decisi di accettarla e, devo ammettere, feci

davvero bene. I miei 14 compagni di viaggio (4 maschi e ben 10 ragazze!) sono stati per me un valore aggiunto all'esperienza già profondamente formativa, sia dal punto di vista linguistico che professionale.

La loro compagnia, la loro gioia di vivere, il desiderio di scoprire, il gusto di confrontarsi, l'ardore della loro età, l'irruenza nell'esplorazione sono state la benzina che hanno dato vita al mio motore interiore che, ammetto, a fine anno scolastico era un po' giù di giri. Sono tornata da quei giorni trascorsi a Dublino con un bagaglio culturale certamente accresciuto e con una valigia formata *large* di ormai imprescindibile eredità umana consegnatami da quei 14 sfrenati ragazzini cui sono profondamente riconoscente: I'll never forget you, guys... I do love you!





in basso

6. Giardini di Powerscourt, Wicklow, Irlanda (sud di Dublino).

nella pagina a lato

7. Lo spire di Dublino (simbolo della crescita economica irlandese) e il suo cielo!

## Un po' di Sole a Dublino

Danilo Tamè classe IVB IPAA

*Tutto cominciò a scuola, quando un inviato del centro Ad Personam capitò in classe per parlarci di un progetto cofinanziato da UE e Provincia, denominato MOS4, che offriva agli studenti trentini del IV anno della scuola secondaria superiore di partecipare gratuitamente ad un'esperienza di full immersion linguistica di 4 settimane presso scuole del Regno Unito e Irlanda. Mi parve strano, al momento, che il centro avesse mandato una persona in ogni scuola per parlare di tal progetto. Comunque sia, l'informatore ci diede un volantino, che successivamente lesse di persona, e rispose alle nostre (sporadiche) domande. La mia reazione iniziale fu, devo*

*ammetterlo, pessima: cestinai il volantino completamente disinteressato, ma con il senno di poi ringrazio di non aver fatto lo stesso con l'intera faccenda. Le informazioni dateci erano precise ed esaurienti: tutti gli iscritti erano tenuti a sostenere 2 esami, uno prima della partenza ed uno alla fine, test che sarebbero serviti a verificare eventuali (e molto probabili) miglioramenti degli studenti estratti rispetto a quelli non estratti. Qualche mese più tardi mi iscrissi a quella che sarebbe stata la mia prima esperienza all'estero. Inaspettatamente (e la mancanza di speranza era suggerita anche dalla paura del mio primo volo) fui estratto, ed il 17 giugno io studente dell'istituto Agrario di San Michele all'Adige, residente in Val di Sole, partii alla volta di Dublino. Il viaggio fu organizzato molto bene: non ci furono incidenti, né imprevisti che scalfirono il parere positivo che tuttora possiedo dell'itinerario. Il viaggio in aereo fu eccitante (almeno per me, che fino a quel momento credevo di averne il terrore!); arrivato in Irlanda fui prelevato insieme al mio gruppo in aeroporto e portato nel luogo dell'incontro con le famiglie ospitanti, le nostre host families.*



Prima di arrivare alla casa dei miei “genitori irlandesi”, il nostro capogruppo ci diede le informazioni necessarie alla sopravvivenza nei primi giorni. Per quanto riguarda la famiglia ospitante, posso tranquillamente affermare che la gentilezza e disponibilità (e soprattutto pazienza!) dimostrate sono davvero difficili da trovare oggi, e tuttora serbo un posto unico a loro nel mio cuore e nei miei ricordi. Mi mostrarono la stanza dove avrei messo i miei bagagli, riservata solo a me...evviva!!! La cosa si rivelò un “godsend” (qualcosa che mi avrebbe aiutato molto) nei giorni successivi. La stanza in sé non era grandissima, ma sufficiente a contenere quelle poche cose che un uomo deve avere sempre con sé. Per quanto riguarda la casa, essa pareva un pochino datata, come tutte quelle della zona: infissi, porte e lavandini sembravano avere la loro età, tuttavia era stato tutto ammodernato al massimo e la doccia poteva essere fatta in tutta comodità... Il primo giorno di “scuola” a Dublino fu un po’ difficile per me: sotto tensione e stanco mi risultò faticoso dare il massimo nel test di piazzamento, soprattutto nello speaking, ma fui

comunque messo in una classe che si sarebbe rivelata adeguata al mio livello (almeno per le prime 2 settimane). I membri del mio gruppo furono tutti divisi (per diversità di livello), il che mi obbligò a parlare praticamente solo inglese in caso di qualsiasi necessità, fatto che si rivelò estremamente utile per l’apprendimento della lingua. Il mio parere sulla scuola a tutt’oggi permane: ben organizzata, disponibilità di professori e segretaria (e pure del direttore stesso!) nonostante il famigerato aplomb inglese...questo forse perché eravamo in Irlanda! Il tempo libero era generalmente diviso tra giri in città, pub e negozi locali, mentre di sera ci si distribuiva tra qualche club e pub, sempre in zona centro (Temple Bar, per intenderci), mentre di sabato eravamo tenuti a partecipare ad una gita organizzata dalla scuola. Quasi mai mi sono annoiato, eccezion fatta, forse, per gli ultimi giorni durante i quali la mancanza di casa e del sole tipico della mia valle cominciarono a farsi sentire, il tutto “shakerato” con un po’ di malinconia dovuta alla consapevolezza della fine di quel fantastico viaggio. Il 14 luglio si ripartì, dopo i dovuti



ringraziamenti ed abbracci, alla volta di Milano. Come arrivai, notai la familiarità della lingua parlata: finalmente ero fra i miei simili!! In conclusione ci tengo a precisare che, per quanto mi riguarda, è stata un’esperienza unica, indimenticabile, tutti i momenti di cui ancora serbo il ricordo sono tenuti con gelosia e contornati da un’immensa felicità; se penso a me stesso riluttante in principio, mi darei quasi dell’idiota (la mia autostima però me lo impedisce!), e penso: “Era un’offerta da accettare ad occhi chiusi, un’avventura unica - per di più gratuita...e per un solandro come me non è mica male!”.

## Nozze d'argento tra San Michele e Forchheim

Luca Russo

*insegnante tecnico-pratico*

**N**EI GIORNI 12-13 E 14 OTTOBRE 2012 L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE E LA BERUFSSCHULZENTRUM DI FORCHHEIM hanno festeggiato i 25 anni di gemellaggio. Dal 1987 ad oggi, infatti, queste due scuole collaborano attivamente alla realizzazione di tirocini pratico-linguistici. A tutt'oggi, quasi 400 nostri studenti hanno partecipato a questa originale iniziativa. Nell'Alta Franconia, in Baviera, dove si trova la città di Forchheim, i ragazzi hanno svolto tirocini nelle aziende zootecniche e frutticole, impegnandosi attivamente, sia nel lavoro sia nell'apprendimento del tedesco. Nella delegazione tedesca erano presenti 52 persone: vi erano le famiglie ospitanti, i vertici della Berufsschule e diversi insegnanti.

Ad accoglierli a San Michele invece il Direttore generale della FEM dott. Mauro Fezzi, il preside Prof. Marco Dal Rì, l'assessore provinciale all'agricoltura Tiziano Mellarini, l'assessore alla cultura Franco Panizza, insieme ad un numeroso gruppo di insegnanti e allievi. Era presente, inoltre, il prof. Tarcisio Corradini, già dirigente dell'Istituto. Il prof. T. Corradini, assieme al collega Walter Eccli, diede vita nel 1987 a questo gemellaggio.

Lo scambio prosegue intenso e vivace: basti pensare che nell'estate appena passata tra giugno e luglio sono stati a Forchheim 26 studenti. Nell'attività di tirocinio, oltre a perfezionare la lingua e imparare un mestiere (mungitura, fienagione, raccolta...),





vengono realizzate interessanti uscite tecniche in realtà produttive della zona (birrifici, caseifici, aziende zootecniche, impianti eolici...) e attività culturali quali visite a città come Norimberga e Bamberga. Le attività dei festeggiamenti del 25° anno del gemellaggio sono state numerose e piacevoli e si sono articolate nell'arco di tre giorni.

Nel primo giorno vi è stato un incontro in aula Magna, con l'intervento delle autorità e scambio di doni tra le due scuole; poi sono state premiate con un diploma le due storiche famiglie ospitanti di Forchheim che dal 1987 accolgono i nostri studenti. Questo particolare momento emozionante è proseguito con un brindisi nell'atrio della scuola e la piantagione nel parco di una quercia, pianta simbolo del gemellaggio. Non è stata casuale la scelta della quercia, comune sia in Franconia che in Trentino; tale pianta la ritroviamo anche nello stemma comunale della città di Rovereto, nota appunto come città della quercia, gemellata con Forchheim. In seguito, la delegazione ha visitato le strutture della FEM tra cui la scuola, i laboratori, l'azienda agricola, la cantina e la chiesa di San Michele. La serata si è conclusa con un momento conviviale, con una cena a base dei prodotti della scuola; tutti i commensali erano piacevolmente accompagnati dalla musica di una piccola orchestra. Nelle giornate successive, la delegazione tedesca ha effettuato delle visite tecniche alle cantine Ferrari e alla cantina sociale di Toblino; quindi visite culturali alle città di Trento, Rovereto e Riva del Garda.

nella pagina a lato

8. La messa a dimora della quercia.

9. Foto di gruppo delle due scuole gemellate.

ANCHE IN TERRA TEDESCA SI ERA FESTEGGIATO PRECEDENTEMENTE IL GEMELLAGGIO DEL 25°, in particolare nei giorni 27, 28 e 29 giugno 2012. In quella occasione la Berufsschule di Forchheim aveva organizzato un saluto di benvenuto, con diversi interventi delle autorità accompagnati dallo scambio dei diplomi di gemellaggio. Ricordiamo con piacere i momenti conviviali, e in particolare la simpatica braciolata della prima sera, in compagnia delle famiglie ospitanti e dei nostri studenti tirocinanti. Nei due giorni seguenti sono state effettuate visite ad una birreria, ad una fabbrica di cioccolato, ad un'esposizione di giardinaggio a Bamberga.

Nell'ultimo giorno, invece, abbiamo passeggiato nella regione *Fränkische Schweiz*, rinomata area forestale, in cui si trovano piacevoli villaggi, dalle originarie e tipiche costruzioni.

Per la buona riuscita degli avvenimenti sono stati preziosi i collaboratori, gli studenti e i miei colleghi. Un ringraziamento in particolare al nostro Dirigente prof. Marco Dal Rì. ■





Il parco dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige in autunno.



A black and white photograph of a landscape. In the foreground, there is a grassy field with some low-lying plants. A dense line of trees, including deciduous and evergreen varieties, runs across the middle ground. In the background, a range of mountains or hills is visible under a clear sky. The overall scene is serene and natural.

ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE



## Giuseppe (Bepi) Andreus: primo presidente UDIAS



Angelo Rossi  
vicepresidente UDIAS

**A**LL'EPOCA DELL'ESIMIO PROF. ENRICO AVANZI, GIUSEPPE (PER TUTTI BEPI) ANDREUS è stato uno degli allievi più brillanti dell'Istituto di San Michele, presso il quale trovò subito impiego come tirocinante di un altro suo grande Maestro, il comm. Giulio Catoni che, con la baronessa Trentini, ebbe a trattarlo come un figlio ospitandolo in casa assieme ad altri giovani ricercatori. Per ambedue conservò sempre stima e viva gratitudine propria d'altri tempi, venendone ripagato con sincera amicizia.

Valori questi che il giovane Bepi aveva mutuato dalle modeste origini della sua famiglia di mezzadri del conte Thun in San Nicolò a Ravina di Trento, dove era nato nel marzo del 1910. Avendo perso il papà in guerra, come si costumava all'epoca, toccò allo zio "Gigiotti" chiedere al Sig. Conte il permesso di mandare l'adolescente Bepi a San Michele. Allora, fu la risposta, *se anche i contadini i studia, è cambià el mondo!* Un mondo dove comandava la "nobiltudine" la quale mandava i suoi rampolli a studiare a Vienna o a Firenze; un mondo dove votava solo chi versava i tributi e i contadini erano contadini e basta...

L'ammissione a San Michele contava allora di più di un accesso a Harvard oggi per-

ché dava la possibilità di affrancarsi dalla povertà, di risorgere a vita nuova. Un agognato investimento culturale che Andreus condivise con colleghi del calibro di Moggioli e Juffmann destinati a diventare padri dell'enologia salentina e toscana.

nella pagina a lato

1. Bepi Andreus.

IL RIORDINO E LA RIEDIZIONE DEL LIBRO SUI FUNGHI DEL BRESADOLA furono il suo primo incarico: gli tornerà utile quando, anni dopo, Alcide De Gasperi a Sella di Valsugana si rivolgeva a lui per la commestibilità di quanto aveva raccolto. Ma ben presto Catoni gli affidò incarichi più importanti nella pataticoltura per "assicurare una patata alla gente" che soffriva ancora la fame. Grazie ai contatti del prof. Avanzi, Andreus trovò in Scozia varietà resistenti alle malattie e l'operazione andò a buon fine.

Lasciato San Michele a cavallo della seconda guerra mondiale ebbe l'incarico di stimare la rendita del grano per l'ammasso decretato dal regime del tempo, mentre nel periodo post fascista l'allora presidente dell'Istituto di Credito Fondiario conte Cesarini Sforza lo chiamò come esperto in stime agrarie soprattutto per i mutui che si concedevano ai masi. Una preziosa specializzazione, quella negli estimi, che nel 1947 gli permetterà di imprimere una svolta alla sua vita professionale mettendosi in proprio con uno studio di consulenza molto attivo, specie nelle divisioni fondiari delle grosse proprietà.

Fu per anni presidente delle Aziende Agrarie che finanziavano l'acquisto delle scorte necessarie tanto ai ricchi quanto ai meno ricchi cosicché tutti ebbero modo di apprezzarlo e stimarlo. Sapeva coniugare efficacemente la conoscenza dei bisogni con soluzioni efficienti e spesso innovative, come quando ebbe l'intuizione di introdurre l'irrigazione a goccia vista in Israele e subitamente trasferita a Rovigo in una sua azienda frutticola modello. Fu la prima in Italia e fece scuola. Oppure quando s'impegnò per affidare a San Michele il lascito di Agostino de Bellat con l'azienda di Spagolle in Valsugana.

Non ebbe concorrenti negli anni '60 quando il sen. de Unterrichter immaginò l'Autobrennero e l'ing. Bruno Gentilini la progettò su un percorso che non poteva prescindere dall'attraversamento dei campi di fondovalle. Gli espropri dei terreni, infatti, lo videro spesso arbitro fra opposti interessi sul tavolo con i sindacati agricoli. Un'esperienza ripetuta anche con gli asservimenti per il metanodotto SNAM. Operazioni oggi inimmaginabili perché l'impulso dato all'economia dalle infrastrutture ha elevato i valori fondiari tanto da renderli spesso inalienabili.

GRAN LAVORATORE - ERA IN UFFICIO ALLE 6,30 DEL MATTINO -, ACUTO OSSERVATORE, ASCOLTATORE attento, fervido nelle idee, preciso quanto esigente prima di tutto con se stesso, amava dire “chi sa fare, deve saper fare bene per se stesso, ma anche per gli altri!”

Praticò la sussidiarietà a modo suo, dedicandosi ai colleghi e in generale al mondo agricolo per farlo progredire mettendoci l'entusiasmo delle idee, la partecipazione personale e, dove necessario, trovando i capitali.

Fu in prima fila con i fondatori di associazioni, enti, organizzazioni e imprese che tanta parte ebbero dal dopoguerra in poi. Nel '45 fu fra i fondatori dell'Unione Contadini cui seguì subito l'Udias, poi il Comitato Vitivinicolo e successivamente quello Ortofrutticolo, la Confraternita della vite e del vino, Equipe 5 e Cesarini Sforza, la Cooperativa frutticola San Carlo, solo per citarne alcuni.

Nel 1946 con Cornelio Galvagnini, Ferdinando Tonon e Giuseppe Zorzi pensò, infatti, l'Unione Diplomatici Istituto Agrario di San Michele che presiedette per 25 anni con Tonon alla segreteria. Un pensatoio dal quale nacquero molte linee di sviluppo dell'agricoltura. Lo strumento tanto semplice quanto efficace furono i viaggi di studio dei diplomatici in giro per il mondo, una sorta di assemblea itinerante di personaggi desiderosi di apprendere, di progettare, di realizzare, “coscienti di operare per un futuro migliore in armonia tra economia e rispetto di naturali equilibri”. Nel 1949, per superare le contrapposizioni fra produzione e commercio, fu a fianco del cav. Guido Gallo (fondatore della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo) e del dott. Giovanni Todesca nell'istituzione del Comitato Vitivinicolo Trentino, organismo interprofessionale e paritetico che per 50 anni operò per la tutela e la valorizzazione dei vini e degli spumanti. Lo presiedette per i primi 9 anni orientando il settore verso la politica della qualità. Proprio nella spumantistica, nel '65, con Leonello Letrari, Ferdinando Tonon, Pietro Turra e Riccardo Zanetti fondò Equipe 5 che crebbe in fretta, dimostrando anche



FU AMICO PERSONALE DELL'AVV. BRUNO KESSLER DEL QUALE AMMIRAVA L'AVIDITÀ DI SAPERE e la riverenza per la cultura vera. Anche Andreus amava la conoscenza e ritenne sempre San Michele la sua finestra sul mondo, operando quindi per farla sempre più luminosa. Per questo s'impegnò a fondo con Galvagnini e Tonon, per trasformare la vecchia Scuola in Istituto Tecnico Agrario (1958) continuando per 20 anni a dare il suo contributo nel Consiglio di amministrazione. Fra tutti i numerosi incarichi, quello cui teneva di più perché “formava Uomini, artefici primari di sviluppo, cari alla superiore idea di Mach” fu l'Unione diplomatici, il luogo dove riversava le sue lucide analisi e la sintesi delle sue idee che portava a compimento con coerenza e tenacia. Una vita talmente intensa quella del comm. Bepi Andreus che, con i soli aneddoti tramandati dai suoi colleghi, si potrebbe scrivere un libro dove le parole “aperto, dinamico, franco e cortese” farebbero da filo conduttore. Un libro volto al positivo, per guardare oltre, senza il minimo accenno a qualche amarezza che pure la vita gli riservò. Lasciando una nobile eredità a una comunità di tecnici e imprenditori, mancò improvvisamente a 78 anni, il 26 ottobre del 1988, pianto dall'amata figlia Clara che con lui divise la lunga stagione degli entusiasmi e delle preoccupazioni, e dal figlio dott. Marco, diplomatico anche lui a San Michele, che ebbe ruolo attivo fino alla sua prematura scomparsa sia nelle imprese paterne che nella direzione Udias. ■

la potenzialità del territorio al di là della performance dell'antica casa Ferrari. La pur brillante affermazione di Equipe 5 non lo trattenne dal creare una seconda casa spumantistica, la Cesarini Sforza che, mutuando il metodo di elaborazione messo a punto in Cavit da Nereo Cavazzani (che stimava moltissimo), superò ben presto la soglia del milione di pezzi di un prodotto eccellente a costi più contenuti.





La banda musicale dell'Istituto: studenti ed insegnanti coltivano note.





OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI



## Piemonte: non solo di-vino...

Cinzia Consoli e Lucin Davide  
per classe IIIS ITA

IL VIAGGIO D'ISTRUZIONE RAPPRESENTA UNO DEI MOMENTI FONDAMENTALI PER LA VITA DI UNA CLASSE, è un modo per approfondire gli argomenti scolastici svolti durante l'anno e mira a creare coesione tra gli studenti. Per noi IIIS dell'Istituto Agrario San Michele a/A è stato un evento importante per il nostro percorso formativo. Il 26 marzo 2012 ci attendeva un lungo viaggio alla volta del Piemonte. Dopo cinque ore circa dalla nostra partenza siamo arrivati nella città di Alba, la più rappresentativa del territorio delle Langhe, conosciuta oltre che per i pregiatissimi tartufi anche per la produzione vitivinicola con il vino Nebbiolo a rappresentarne l'eccellenza.

Scesi un po' assonnati e frastornati dal pullman, ci siamo resi conto di non essere tanto lontani dalla nostra realtà quotidiana: infatti, ci aspettava la visita all'Istituto agrario della città! Tra laboratori chimici, vigneti in fase di rinascita primaverile,

cantine profumate di vino e studenti in preda alla frenesia giornaliera, ci è sembrato di essere spettatori di noi stessi. Dopo il pranzo nel centro di Alba, ritornati alla scuola, abbiamo svolto attività ludiche e conoscitive con i nostri pari corso; l'accoglienza riservataci è stata così calorosa che sembrava ci conoscessimo dall'inizio della nostra carriera scolastica; abbiamo inoltre notato come lo stesso potesse valere anche per il corpo docente che ci accompagnava.

Nel pomeriggio ci siamo recati nella rinomata cantina "Fontana Fredda", conosciuta per essere stata la reggia estiva dei Savoia e culla dell'amore passionale tra il Re Vittorio Emanuele II e la sua amante Rosina. La residenza appariva come un edificio imponente e maestoso ed era in tempi passati un'antica tenuta situata tra le colline in mezzo al verde. La vastità degli ambienti dedicati alla cantina era impressionante per occhi acerbi e increduli come i nostri; e lì, tra spiegazioni dei processi di vinificazione e degustazione, abbiamo provato sulla nostra pelle tutto ciò che ci accompagnerà nel nostro futuro lavoro. Abbiamo anche preso coscienza dell'importanza di vini come il Barolo o il Barbaresco che riescono a tenere testa perfettamente ai nostri amati e blasonati vini trentini.

a lato

1. Classe 3 S ITA sulla terrazza del museo del vino con gli accompagnatori, prof. R. Marchi e R. Bernardi.

a lato

2. Barricaia (cantina Fontanafredda).



FINITA LA NOSTRA PIACEVOLE VISITA CI SIAMO DIRETTI ALL'HOTEL SAVONA dove ci siamo concessi una rapida rinfrescata prima della cena. Al termine di quest'ultima i nostri "nuovi compagni" ci hanno portato a visitare Alba. Nonostante le dimensioni del borgo non fossero paragonabili a quelle di una grande città, il continuo susseguirsi di viottole e la luce offuscata dei locali davano alla stessa un aspetto romantico, misterioso e vissuto.

Sebbene la notte fosse ancora giovane, anche per noi una sosta a letto non avrebbe fatto male. All'indomani, dopo una dormita rigenerante e una colazione abbondante, ci siamo diretti alla volta del Museo del Vino, collocato all'interno di un antico castello del Barolo. Il percorso che abbiamo fatto era una rappresentazione molto suggestiva dagli albori della vita dell'uomo alla realtà dei giorni nostri.

Snodandosi dall'ultimo piano al pianterreno era un continuo alternarsi di ombre e luci che accompagnavano immagini e scenografie sulle tradizioni locali, sul passaggio dai colori caldi dell'autunno, tempo di vendemmia, a quelli freddi dell'inverno. Queste rappresentazioni erano tutte dedicate ad un'unica figura, l'uomo. Anche il piccolo borgo che circondava il castello, immerso nel verde, rendeva l'atmosfera ancora più trascinate.

Conclusa la visita ci siamo diretti alla Reggia Sabauda di Venaria, dove i Savoia si rifugiavano per le battute di caccia. Al suo interno si potevano ammirare vastissimi corridoi e stanze alle quali appartene-



nevano chissà quali vicende. Riaperta da poco, la Reggia, vista sotto l'occhio attento e minuzioso, diceva di sé che oltre ad essere impiegata dai Savoia come residenza per le attività venatorie, era stata teatro dell'assedio dall'esercito francese che ne distrusse il giardino per farne un porto d'armi deturpando gli affreschi presenti nei locali interni. La storia e la magnificenza appartenenti a questo monumento incuriosiscono persone e studiosi provenienti da tutto il mondo.

La parte più nobile della struttura, oltre agli interni, era anche rappresentata dai grandissimi giardini circostanti, progettati in quella maniera per dare un'illusione d'infinito.

Queste meraviglie monumentali e naturali ci hanno ospitato per qualche ora sotto il sole cocente tanto da far imbrunire la nostra pelle.





LA SERATA SEMBRAVA NON ARRIVARE PIÙ, ma dopo due ore di preparativi nell'hotel Doc Milano, nel centro del capoluogo piemontese, tra spruzzate di profumo, pennellate di ombretto sugli occhi, vestiti eleganti, scarpe alla moda per i maschi e tacchi vertiginosi per le ragazze, siamo finalmente usciti per trascorrere l'ultima serata insieme.

A guidarci verso una meta ignota, tra pub e vie del centro, c'erano gli impavidi professori. Le nostre destinazioni sono state svariate, non riuscendo però a trovare un posto stabile dove fermarci. Il dolore ai piedi si faceva sentire ma la voglia di stare assieme era più forte. I nostri docenti infatti non si sono rivelati come i soliti "guastafeste", bensì come dei compagni di avventura con più responsabilità. Rientrati in albergo la pesantezza sulle palpebre si era fatta sentire, così in pochi minuti calammo tutti tra le braccia di Morfeo. Il risveglio si prospettava devastante, infatti lungo il tragitto verso l'ennesimo museo la stanchezza accumulata dalle poche ore di sonno si faceva sentire.

Non lontano dal nostro hotel c'era il museo egizio e lì abbiamo trascorso un paio d'ore della nostra mattinata; abbiamo potuto conoscere la vita quotidiana degli antichi egizi e le abitudini di una famiglia vissuta più di 3000 anni fa. La cultura egizia dei tempi antichi era in parte rappresentata in questo museo un po' spettrale e polverulento che creava l'atmosfera giusta, anche per la presenza di esili corpi mummificati di questo antico popolo. Inoltre, vi erano innumerevoli utensili e oggetti antichi, simboleggianti una cultura molto lontana ma affascinante. Dopo una visita che ci ha fatto conoscere e rivivere la storia di altri popoli, abbiamo fatto una sosta per rinfrancare il nostro palato prima di caricare le valigie sul pullman e partire.

IL NOSTRO RITORNO IN TRENTINO È STATO POSTICIPATO DI QUALCHE ORA DEDICATA ALLO SVAGO, ovvero la visita allo Juventus Stadium che ha reso orgogliosi i tifosi della squadra omonima, e la fermata in un bel casale di campagna proprietà dei nonni di un compagno di classe. Brindisi, voci che si sovrapponevano e occhi affamati erano la cornice del pasto a base di lucanica, formaggio e cibarie varie che ci sono state offerte di cuore. Non molto tempo dopo la partenza siamo giunti a casa, tristi per la fine di questa avventura ma felici per l'esito della gita.

Quest'esperienza è stata importante perché ci ha resi ancora più uniti di prima come gruppo, imparando ad accettare ognuno i pregi e i difetti degli altri. ■



in questa pagina

3. Veduta dal museo del vino.

4. Reggia di Venaria.

nella pagina a lato

5. Visita al mercato ortofrutticolo di Lusia.

6. Visita all'Azienda Agricola Barison Paolo.

## L'agricoltura veneta in pillole

*Orticultura, zootecnia ed energie rinnovabili nel Polesine, colture estensive in bassa padovana e vivai di piccoli frutti presso Verona*



Marco Taller *docente di Tecniche delle produzioni*  
Luigino Widmann *insegnante tecnico-pratico*

NELLE GIORNATE DEL 19 E 20 APRILE 2012 LA CLASSE III BROCCA DELL'ISTITUTO TECNICO AGRARIO, accompagnata dai loro insegnanti Marco Taller e Luigino Widmann, ha visitato alcune realtà agricole rappresentative della variegata agricoltura veneta.

Nella mattinata del primo giorno i giovani studenti hanno apprezzato l'organizzazione del Mercato Ortofrutticolo di Lusia (RO) dove il direttore Rossano Fontan ha condotto la visita all'interno della struttura durante le ore di contrattazione delle merci ed ha spiegato le attività in svolgimento: la raccolta, il conferimento, la lavorazione e la commercializzazione. In particolare, è stata chiarita ai ragazzi l'importanza del riconoscimento ottenuto dall'Unione Europea per l'Insalata di Lusia I.G.P.

SUCCESSIVAMENTE, PRIMA DI INCONTRARE I PRODUTTORI IN CAMPO, GLI STUDENTI HANNO VISITATO IL CENTRO DI PRODUZIONE piante della ditta Daviplant dei f.lli Davì, realtà vivaistica avveniristica, particolarmente significativa nell'area, dove sono state visionate le ultime tecniche impiantistiche del nuovo centro inaugurato di recente.

L'azienda agricola Barison Paolo è stata scelta come realtà rappresentativa dell'imprenditoria locale: da questa impresa familiare si è potuto apprendere l'importanza della programmazione delle semine e trapianti, concordando un programma con il vivaista. Alla data della visita, nelle serre, dopo la raccolta della insalate, era in svolgimento il trapianto del pomodoro. L'azienda Barison Paolo, socia della Op Veneto, produce diverse specie di ortaggi: insalata gentile e cappuccia IGP, cavolfiori, pomodoro, sedano. Di recente ha ottenuto la certificazione GlobalGap per la produzione di diverse colture orticole.





A COMPLETAMENTO DELLA LUNGA MATTINATA SI È POTUTO VISITARE IL MAGAZZINO DI CONDIZIONAMENTO di Agricola Lusia dove gli studenti, accompagnati dal direttore Daniele Campagnaro e dal responsabile alle vendite Fabio Masiero, hanno assistito alle fasi di consegna delle insalate da parte degli operatori locali, al lavaggio e alla sistemazione in cella prima del carico per la consegna alle piattaforme di distribuzione ai supermercati. Molto interessante è stata la visita all'azienda agricola Mezzanato dove, grazie alla guida della proprietaria e dei suoi collaboratori, abbiamo osservato un grande allevamento di vitelloni da carne (incroci di razze francesi) nel quale erano presenti più di duemila bovini arrivati come ristalli dall'Europa dell'Est e ingrassati (fase di finisaggio) fino alla macellazione. Davvero singolare è stata la visione dell'impianto di produzione di Biogas che rappresenta una realtà innovativa e fiore all'occhiello dell'azienda, oltre ad essere il più grande impianto del suo genere del Nord-Est.

ALTRETTANTO PROFICUA È STATA LA VISITA DELL'AZIENDA AGRICOLA CASALINI DI VILLADOSE (Ro), dove il proprietario Stefano Casalini ci ha guidato con grande disponibilità e capacità nella visita del noceto, coltura in via di diffusione in quella zona. Erano inoltre presenti numerosi seminativi (mais, frumento, soia, colza, ...) coltivati sperimentalmente in collaborazione con importanti ditte multinazionali, dove erano in prova innovative tecniche di sod-seeding (non lavorazione). Tali tecniche hanno il vantaggio di ridurre l'ossidazione del terreno e quindi la perdita di sostanza organica, mantenendo una struttura di tipo glomerulare, ideale per la crescita della pianta.

Nel pomeriggio, sulla strada del rientro, gli studenti hanno incontrato il giovane p.a. Diego Ioriatti che con il padre conduce l'azienda Berry Plant presso Palazzina di Verona. Ioriatti ha illustrato le tecniche adottate per ottenere nuovi incroci varietali di fragole, piuttosto che lamponi, ma anche altre specie di piccoli frutti.

in questa pagina

7. Impianto di biogas presso l'Azienda Agricola Mezzanato.

8. Visita al noceto dell'Azienda Agricola Casalini.

9. Visita al vivaio Berry Plant di Ioriatti Ilario e Diego.

nella pagina a lato

10. Ai piedi dei grandi faggi.

TUTTE LE AZIENDE VISITATE hanno rappresentato per gli studenti qualcosa di nuovo, fattore che ha stimolato la loro curiosità nei confronti di quel tipo di agricoltura. Ciò ha contribuito a rendere interessante e piacevole l'uscita formativa di due giorni, mettendo in evidenza una realtà agricola sicuramente diversa da quella che siamo soliti trovare in Trentino. ■



## Foresta e Spirito

*Un rapporto millenario tra alberi, uomini e santi*



Davide Bazzanella  
docente di Ecologia applicata

**P**ERCORRERE LE STRADE E I SENTIERI CHE ATTRAVERSANO LE FORESTE è come seguire un lungo filo di Arianna che nel corso dei secoli ha collegato l'esistenza di tanti uomini, umili e potenti, santi e cavalieri, mercanti e pellegrini.

Camminamenti antichi permettono ancora oggi al visitatore di raggiungere paesi, pievi, eremi e conventi a "passo d'uomo", con il piacere di riscoprire lo scorrere del tempo dettato dal proprio ritmo e le tracce di un passato ricco di storia e d'arte.

Sensazioni profonde che abbiamo potuto assaporare in occasione di due viaggi di fine anno, fatti con le due terze IPAA e le terze A e A/1 dell'ITA, alla fine del mese di aprile 2012.



IL VIAGGIO È PARTITO DA AREZZO E PRECISAMENTE DALLA BASILICA DI SAN FRANCESCO risalente al XIII secolo. La Basilica racchiude uno dei più bei capolavori di tutta la pittura rinascimentale, la Cappella Bacci con il ciclo di affreschi della *Leggenda della Vera Croce*, dipinti da Piero della Francesca tra il 1452 ed il 1466. La visita alla città è proseguita verso la Cattedrale dei Santi Pietro e Donato che è anche il Duomo di Arezzo. Eretto sulla sommità del colle dove sorge la città è posto sul sito di una chiesa paleocristiana e forse nel luogo dove anticamente sorgeva l'acropoli.

Una prima cattedrale di Arezzo sorse sul vicino Colle del Pionta, nel luogo in cui era sepolto e venerato il santo martire Donato, decapitato nel 363. Nel 1203 papa Innocenzo III ordinò di trasferire la Cattedrale entro le mura cittadine sul sito in cui sorge oggi. Il Duomo però perse le spoglie del santo, trasferite presso la chiesa di San Donato a Castiglione Messer Raimondo, in provincia di Teramo. Ciononostante, il Duomo di Arezzo è ancora intitolato a San Donato. La costruzione del duomo di Arezzo odierno, avvenuta a partire dal 1278, ha avuto fasi diverse concluse solo nel 1511. La facciata fu costruita tra il 1901 e il 1914, sostituendo la precedente, incompiuta, del XV secolo.

Pur non sapendolo, siamo entrati nella storia di questa chiesa; abbiamo assistito infatti alla sostituzione dell'altare mag-

■ ■ ■ gione risalente al 1300; operazione decisa in occasione della visita di Papa Benedetto XVI ad Arezzo.

Affascinati dalle opere del Vasari e di Piero della Francesca abbiamo continuato il viaggio alla volta del centro città.

Una delle cose più caratteristiche è sicuramente la Piazza Grande che si apre nel cuore della città medievale, suggestivo scenario della Giostra del Saracino e della fiera antiquaria.



11

La piazza occupa con la sua caratteristica forma trapezoidale fortemente inclinata la parte più bassa dell'antica *platea communis*, sorta attorno al 1200 e dotata di un perimetro assai più esteso dell'attuale, dominato a monte dal palazzo del Comune e dal palazzo del Popolo. Nel corso del Cinquecento, abbandonato il primo dei due palazzi pubblici ad un progressivo degrado ed abbattuto il secondo, profondamente modificato il sistema difensivo, la piazza fu ridotta alle dimensioni attuali con la realizzazione, sul lato NE, del loggiato vasariano.



12

I RAGAZZI, ATTENTI OSSERVATORI, NON HANNO IMPIEGATO MOLTO A NOTARE la somiglianza con la piazza del film *La vita è bella* di Benigni, ricordando il protagonista che in sella alla sua bicicletta si lanciava verso l'amata.

A proposito di sentimenti, amori e tradimenti, nel centro di Arezzo ci siamo fermati al famoso pozzo nominato nella Quarta Novella nel Decameron di Boccaccio: *"Tofano chiude una notte fuor di casa la moglie, la quale, non potendo per prieghi rientrare, fa vista di gittarsi in un pozzo e gittavi una gran pietra. Tofano esce di casa e corre là, ed ella in casa le n'entra e serra lui di fuori, e sgridandolo il vitupera"*.

Arricchiti dal sapere, abbiamo abbandonato Arezzo per raggiungere il Parco delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna. Il parco copre un'area di circa 36.000 ha, equamente divisa fra l'Emilia Romagna e la Toscana, comprendente territori delle province di Forlì-Cesena, Arezzo e Firenze. Si estende lungo la dorsale appenninica tosco-romagnola, scendendo rapidamente lungo le vallate parallele del versante romagnolo e in maniera più graduale nel versante toscano che si presenta con pendii più dolci fino all'ampio fondovalle formato dall'Arno.

Il paesaggio è caratterizzato dalle rocce sedimentarie, prevalentemente arenarie sul versante romagnolo, mentre nella zona sud-est del Parco, con le rupi calcaree del Monte della Verna, si distingue un paesaggio con ampie pendici tondeggianti interrotte da erosioni calanchive, che rivelano la presenza di argille.

Il Parco eccelle, dal punto di vista naturalistico, come una delle aree forestali più pregiate d'Europa, il cui cuore è costituito dalle Foreste Demaniali Casentinesi al cui interno si trova la Riserva Naturale Integrale di Sasso Fratino, istituita nel 1959.

È ANCHE UN TERRITORIO CON CENTRI ABITATI RICCHI DI STORIA E DI TESTIMONIANZE artistiche e architettoniche: Badia Prataglia è uno di questi paesini di montagna ove abbiamo trascorso il nostro soggiorno.

Nei due giorni passati in questa meravigliosa cornice naturale, ricca di flora e fauna, abbiamo frequentato boschi e percorso sentieri alla scoperta di questo angolo d'Italia.

Oltre a boschi abbiamo visitato due poli di grande fascino ed importanza spirituale: il Santuario della Verna e l'Eremo di Camaldoli.

Il primo, donato a S. Francesco dal conte Orlando Cattani di Chiusi nel 1213 come luogo di eremitaggio, immerso in un bosco di abeti bianchi e faggi è stato conservato intatto per quasi otto secoli dai frati francescani. Il secondo, fondato nel 1012 da San Romualdo, è invece circondato da abetine vetuste permeate da un'insolita spiritualità. La cura del bosco si è infatti compenetrata nei secoli con la regola dell'ordine camaldolese. A tal proposito, riporto uno stralcio della regola che ci ha particolarmente attratti: *"... se saranno gl'Eremiti studiosi veramente della solitudine, bisognerà che abbiano grandissima cura, et diligenza, che i boschi, i quali sono intorno all'Eremo, non siano scemati, nè diminuiti in niun modo, ma piu tosto allargati, et cresciuti."*

La regola mette in risalto il rapporto millenario che si è instaurato tra gestione e conservazione; tema caro a noi agrari e forestali. Prima di salutare gli eremiti, immersi nel loro silenzio, ci siamo soffermati nella farmacia dell'eremo: luogo ricco di profumi inebrianti e suggestivi segreti, dove l'antico sapere si tramanda nel tempo.

Ormai il nostro viaggio stava per finire, ma prima di abbandonare in maniera definitiva questi luoghi di spirito e foresta ci siamo calati in una realtà più vicina al mondo agricolo: abbiamo infatti visitato un'azienda zootecnica che alleva vacche chianine nei pressi di Asciano.

L'ultimo giorno d'uscita, prima di riprendere la via di casa, ci siamo trovati in questo ambiente collinare, completamente diverso dal paesaggio agricolo a cui siamo abituati.

Immersi in queste dolci linee che segnano l'orizzonte, abbiamo apprezzato il racconto del contadino che, con un simpatico accento toscano, ci ha disegnato il trascorrere del tempo su questa terra color dell'argilla e dal profumo di pane. ■



nella pagina a lato

11. I ragazzi delle III ITA nei boschi del Casentino.

12. Azienda zootecnica ad Asciano.



## Istria: tra italianità e mondo slavo



Rino Minutolo  
Insegnante tecnico-pratico

LA MÈTA DEL VIAGGIO DELLA TERZA ANNO È STATA LA CROAZIA. PIÙ DI PRECISO, DAL 2 AL 5 MAGGIO 2012 la classe è stata impegnata in una ricognizione tecnico-culturale della porzione occidentale della penisola istriana. La scelta di viaggiare “ad est” era stata dettata dalla volontà di visitare la regione di Prijedor, cittadina della Bosnia-Erzegovina con cui il nostro Istituto mantiene dei rapporti dall'immediato dopoguerra balcanico; per vari motivi risultava un viaggio di difficile organizzazione, perciò, nella necessità di cambiare, abbiamo comunque scelto di recarci nella ex Jugoslavia, solo un po' più vicini.

Al viaggio ha partecipato la classe quasi al completo accompagnata da noi, Ferruccio Dalpiaz e Rino Minutolo, insieme con l'assistente educatrice Marta Endrizzi.

Un'uscita in pullman di quattro giorni con Poreč (Parenzo) come mèta, obbliga a viaggiare quasi una giornata intera sia all'andata che al ritorno. Perciò il giorno 2 maggio abbiamo “spezzato” il lungo avvicinamento con una visita tecnica nella zona viticola del Collio, in Friuli, presso la cantina *Cà Rodesca*.



SIAMO STATI ACCOLTI DA CLIZIA ZAMBIASI, ENOLOGA ED EX ALLIEVA DEL NOSTRO ISTITUTO, con la quale abbiamo svolto un interessante sopralluogo nei vigneti in pieno germogliamento e in cantina, in una mattinata che aveva già la luce e la temperatura dell'estate. È stato simpatico ed interessante pranzare poi in un'osteria tipica friulana, accompagnati dalla nostra ospite.

Nel tardo pomeriggio il gruppo ha raggiunto Poreč, e quindi il mare, poco prima del tramonto. La singolarità dell'albergo che ci ha ospitati durante la nostra permanenza è il suo sorgere su di un isolotto a cinquecento metri di fronte alla cittadina: ciò obbligava a spostarsi da e per la costa con un battello-taxi che ha dato il battesimo del mare anche ad alcuni dei nostri ragazzi che, di navigare, proprio non avevano intenzione.

Il giorno successivo è stato caratterizzato da un denso quanto piacevole programma.

Di buon mattino abbiamo raggiunto l'Istituto Agrario di Poreč dove siamo stati accolti dal direttore, Djordano Persurič. Va ricordato che un vincolo molto stretto lega i nostri due Istituti: sono entrambi figli di quell'iniziativa della Dieta Tirolese che mirava

a risollevere le sorti dell'agricoltura imperiale, in profonda crisi nella seconda metà dell'Ottocento.

L'Istituto di San Michele viene fondato nel 1874, quello di Poreč l'anno successivo, e nell'architettura degli edifici si riconosce il medesimo stile (vedi la Casa Gialla, che attualmente ospita il Centro di Ricerca e Innovazione, fino alla metà degli anni '60 sede della scuola).

Insieme con Marijan Bubola, giovane insegnante di viticoltura, il gruppo ha visitato l'Istituto, i laboratori di ricerca e didattici, ed un vigneto sperimentale. In quella giornata, assolata e limpida, colpiva vedere la scuola agraria con il mare sullo sfondo ed intorno i campi lavorati, con la terra rossa tipica della penisola istriana in bella mostra. La giornata è proseguita con la visita a tre aziende vitivinicole locali.

In Istria è abbastanza comune il bilinguismo italiano-croato, ma spesso capita di aver bisogno dell'interprete. Le visite ci hanno permesso di constatare come la viticoltura istriana sia in forte sviluppo e come i giovani enologi (che si formano prima a Poreč e poi a Zagreb, Zagabria) stiano mettendo in atto tecniche di vinificazione che permettono di valorizzare sia i vitigni internazionali (Chardonnay, Cabernet) che gli autoctoni (Malvasia Istriana in particolare). Nello specifico le visite si sono svolte presso le aziende Damijanič, Persurič e Pilato.



nella pagina a lato

13. Cantina Pilato.

in questa pagina

14. Partenza da Poreč.

15. Cantina Cà Rodesca.

IL TERZO GIORNO DI VIAGGIO È STATO DEDICATO AD ASPETTI STORICO-CULTURALI: le mete erano l'isola di Brioni e la città di Rovinj (Rovigno). Brioni è stata per decenni la residenza estiva di Tito, lo storico presidente della Federazione Jugoslava, ed è oggi l'isola principale di un arcipelago che è parco naturale. A Rovinj abbiamo avuto la fortuna di trovare una guida molto preparata che ci ha permesso di apprezzare ancora di più le bellezze della "perla dell'Adriatico".

Il giorno successivo, prima della partenza, qualche ora è stata dedicata a visitare la cittadina di Poreč, che fino ad allora avevamo apprezzato solo nelle passeggiate del dopocena.

Il bilancio del viaggio è stato molto positivo, sotto vari punti di vista. Gli obiettivi

di carattere tecnico sono stati raggiunti grazie all'ottimo livello delle visite e all'ospitalità che ci è stata riservata. Gli aspetti storico-sociali sono stati affrontati sia in preparazione al viaggio dall'insegnante di storia, che "sul campo", parlando del difficile recente passato con i nostri accompagnatori.

Gli studenti hanno finanziato in parte il viaggio anche grazie alla loro partecipazione a varie manifestazioni locali dove hanno potuto proporre in offerta i prodotti ottenuti durante le attività di tipo pratico-operativo (succo di mela, sidro, vino).

Tali iniziative si svolgono all'interno di un progetto per cui ogni anno gli studenti della classe III TIA fondano e gestiscono una cooperativa scolastica. ■





1923/24. Allievi del corso di caseificio, all'ingresso della "Casa nova" con Direttore Orsi al centro.

III. Cor  
19



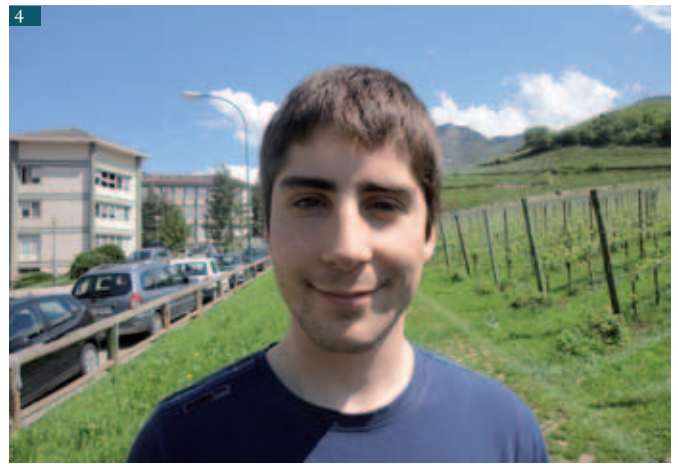


ALBUM

Michele  
 so Gasparis  
 1923-1924



## Classi terminali anno scolastico 2011-12





Classe VIS ITA

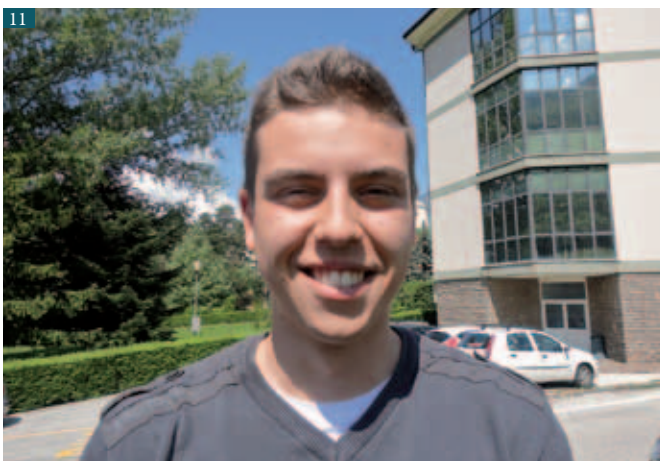
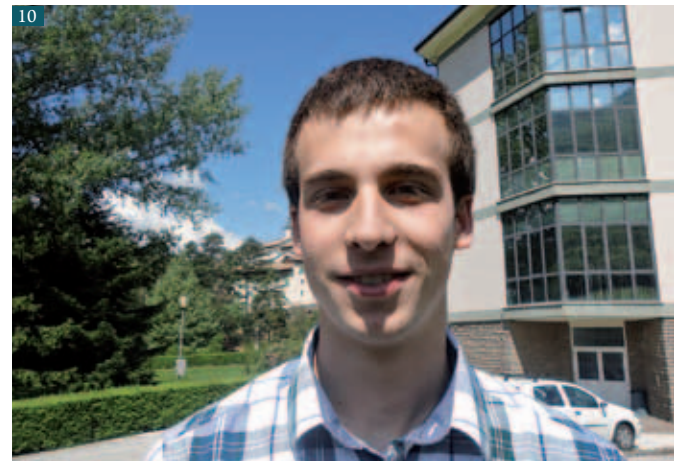


nella pagina a lato

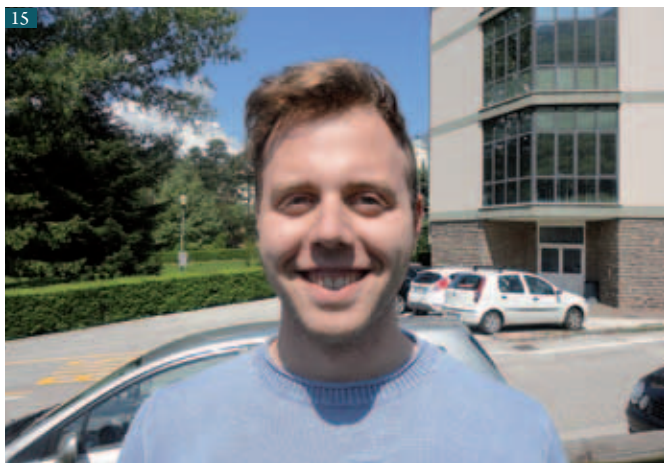
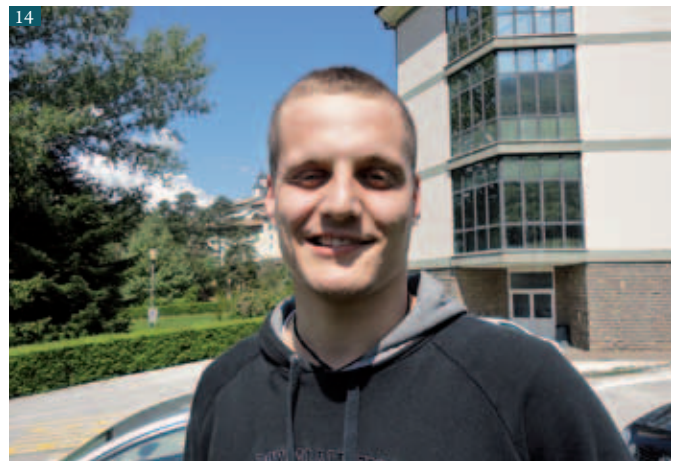
1. Classe VIS ITA, Alberto Benazzoli.
2. Classe VIS ITA, Matteo Castellani.
3. Classe VIS ITA, Stefano Dalledonne.
4. Classe VIS ITA, Mirco Dalri.
5. Classe VIS ITA, Luciano Faccenda.
6. Classe VIS ITA, Giorgio Fomiatti.

in basso

7. Classe VIS ITA, Mattia Gasperinatti.
8. Classe VIS ITA, Riccardo Giovannini.
9. Classe VIS ITA, Luca Marzadro.
10. Classe VIS ITA, Luca Merz.
11. Classe VIS ITA, Umberto Pilati.
12. Classe VIS ITA, Giulio Tava.









Classe VA IPAA



nella pagina a lato

- 13. Classe VIS ITA, Matteo Tomasi.
- 14. Classe VIS ITA, Luca Valentini.
- 15. Classe VIS ITA, Giovanni Venditti.
- 16. Classe VIS ITA, Willi Zeni.

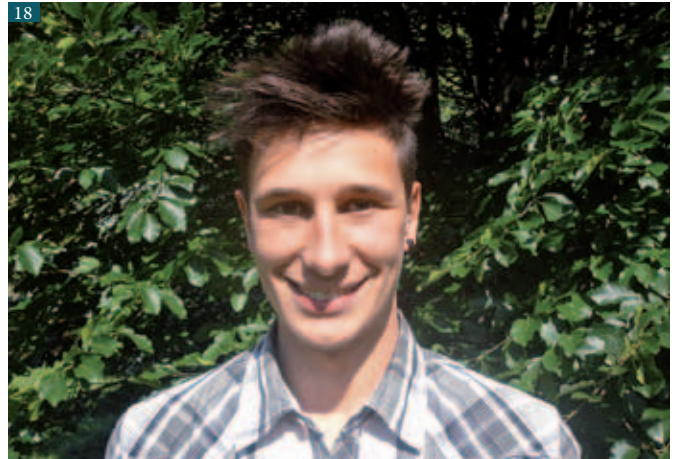
in basso

- 17. Classe VA IPAA, Lara Bottura.
- 18. Classe VA IPAA, Etienne Cappellari.
- 19. Classe VA IPAA, Luca Chiodega.
- 20. Classe VA IPAA, Stefano Corn.
- 21. Classe VA IPAA, Diego Cosner.
- 22. Classe VA IPAA, Paolo Dallagiacoma.

17



18



19



20



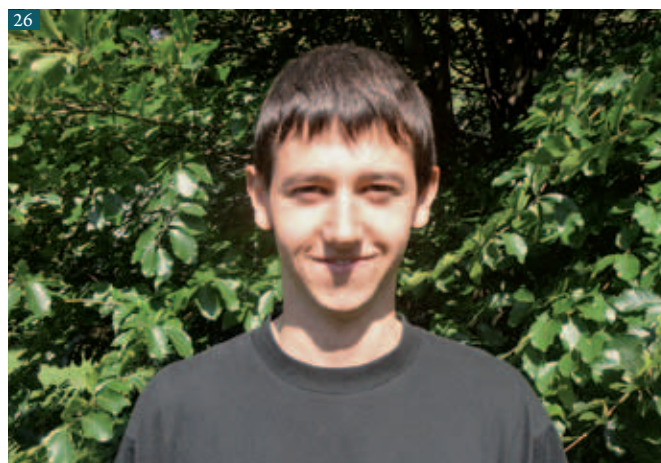
21



22









nella pagina a lato

- 23. Classe VA IPAA, Manuel Failo.
- 24. Classe VA IPAA, Chiara Fedrizzi.
- 25. Classe VA IPAA, Marco Groff.
- 26. Classe VA IPAA, Gabriele Iagher.
- 27. Classe VA IPAA, Alessio Iovane.
- 28. Classe VA IPAA, Sara Lucchetta.

in basso

- 29. Classe VA IPAA, Simon Pompermaier.
- 30. Classe VA IPAA, Sabrina Prevedel.
- 31. Classe VA IPAA, Manuel Rigotti.
- 32. Classe VA IPAA, Francesco Romele.
- 33. Classe VA IPAA, Davide Salvaterra.
- 34. Classe VA IPAA, Andrea Sandri.





in basso

35. Classe VA IPAA, Luca Sordo.

36. Classe VA IPAA, Francesco Tait.

37. Classe VA IPAA, Daniele Tomasi.

38. Classe VA IPAA, Marco Vanzetta.





Classe VB IPAA



in basso

39. Classe VB IPAA, Valentina Angheben.

40. Classe VB IPAA, Stefano Antonelli.

41. Classe VB IPAA, Matteo Bertotti.

42. Classe VB IPAA, Davide Busetti.

43. Classe VB IPAA, Cristian Capella.

44. Classe VB IPAA, Serena Carpentari.









nella pagina a lato

- 45. Classe VB IPAA, Federico Chiesa.
- 46. Classe VB IPAA, Michele Dalbosco.
- 47. Classe VB IPAA, Lucrezia Di Carne.
- 48. Classe VB IPAA, Lorenzo Dossi.
- 49. Classe VB IPAA, Andrea Galizzi.
- 50. Classe VB IPAA, Pietro Gerola.

in basso

- 51. Classe VB IPAA, Davide Iachemet.
- 52. Classe VB IPAA, Manuel Manini.
- 53. Classe VB IPAA, Elia Panza.
- 54. Classe VB IPAA, Riccardo Passerini.
- 55. Classe VB IPAA, Davide Polito.
- 56. Classe VB IPAA, Daniele Rigotti.









Classe VA ITA



nella pagina a lato

- 57. Classe VB IPAA, Gabriele Rigotti.
- 58. Classe VB IPAA, Christian Ruatti.
- 59. Classe VB IPAA, Giorgio Tita.
- 60. Classe VB IPAA, Valerio Valenti.
- 61. Classe VB IPAA, Giorgia Zambaldi.
- 62. Classe VB IPAA, Sara Zenatti.

in basso

- 63. Classe VA ITA, Halbert Bertanza.
- 64. Classe VA ITA, Federica Buonvicini.
- 65. Classe VA ITA, Barbara Casagrande.
- 66. Classe VA ITA, Beatrice Castellan.
- 67. Classe VA ITA, Claudia Dallapè.
- 68. Classe VA ITA, Stefano Depaoli.

63



64



65



66



67



68









nella pagina a lato

- 69. Classe VA ITA, Marco Endrizzi.
- 70. Classe VA ITA, Lorenzo Girardi.
- 71. Classe VA ITA, Thomas Gottardi.
- 72. Classe VA ITA, Lorenzo Melchiori.
- 73. Classe VA ITA, Luca Omezzoli.
- 74. Classe VA ITA, Stefano Pancheri.

in basso

- 75. Classe VA ITA, Davide Segna.
- 76. Classe VA ITA, Matteo Soini.
- 77. Classe VA ITA, Marta Toldo.

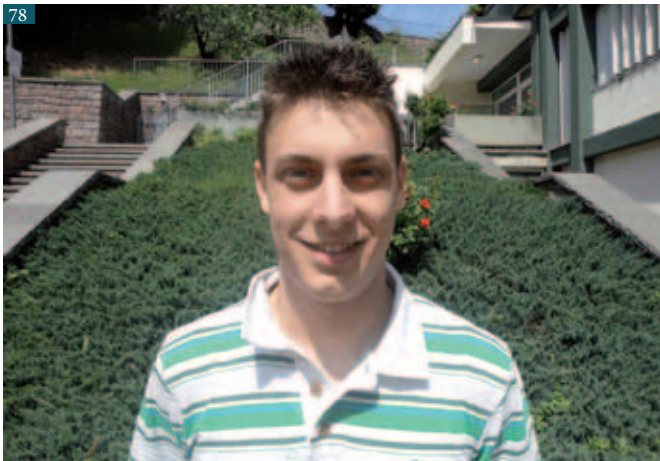




Classe VB ITA



78



79



80



81



82



83





nella pagina a lato

- 78. Classe VB ITA, Loris Andreatti.
- 79. Classe VB ITA, Francesco Asson.
- 80. Classe VB ITA, Matteo Brugnara.
- 81. Classe VB ITA, Stefano Caldini.
- 82. Classe VB ITA, Andrea Callovi.
- 83. Classe VB ITA, Serena Castellan.

in basso

- 84. Classe VB ITA, Cristian David Corrales Parada.
- 85. Classe VB ITA, Alessandro Cova.
- 86. Classe VB ITA, Monica Dalbon.
- 87. Classe VB ITA, Michael Viktor De' Marzani.
- 88. Classe VB ITA, Teresa Delmarco.
- 89. Classe VB ITA, Manuel Galvagni.









nella pagina a lato

- 90. Classe VB ITA, Jessica Gasperetti.
- 91. Classe VB ITA, Eugenia Ghezzi.
- 92. Classe VB ITA, Giacomo Gironimi.
- 93. Classe VB ITA, Elisa Godino.
- 94. Classe VB ITA, Davide Iachelini.
- 95. Classe VB ITA, Raffaella Amina Mosaner.

in basso

- 96. Classe VB ITA, Ivan Serafini.
- 97. Classe VB ITA, Adrian Sterchele.
- 98. Classe VB ITA, Debora Tovazzi.
- 99. Classe VB ITA, Federica Ziller.



in basso

100. Classe IV FP. Da sx, Nardin Andrea, Webber Federico, Alfieri Francesco, Dallape' Damiano, Kenzi Christian, Franceschin Thomas, Stroppa Silvio, Piazzì Alice, Pedrotti Simone, Widmann Michele, Ghezzi Ivan, Campestrini Evelin, Ruatti Lorenzo, Ruatti Filippo, Poschiavin Annamaria, Perotoni Giordano.

nella pagina a lato

101. Da sx, Saiani Alberto, Kager Georg, Sabine Zublasing e dietro di lei Paolo Bonardi, Alberto Andreasi, Stefano Nones, Paolo Barillari, Stefano Bolognani, Daniele Barchetti.





## Laureati anno accademico 2011-12



### 20 febbraio 2012 - Laurea in Viticoltura ed Enologia (classe L-25)

PELLEGRINI LORENZO

Elaborato scritto dal titolo: “Caratterizzazione di tannini enologici mediante HPLC-Detector coulometrico per la determinazione dei fenoli semplici”.

Relatori: prof. Emilio Celotti, dott. Roberto Larcher, dott.ssa Tiziana Nardin.

BONA MICHELE

Elaborato scritto dal titolo: “Metodi convenzionali e molecolari per la ricerca di *Brettanomyces bruxellensis* in vino”.

Relatore: prof.ssa Marisa Manzano.

Correlatori: dott.ssa Francesca Cecchini, dott. Piergiorgio Comuzzo.

## ■ ■ 19 marzo 2012- Laurea in Viticoltura ed Enologia (classe L-25)

### ANDREASI ALBERTO

Elaborato scritto dal titolo “Lo studio della maturazione delle uve come metodo per la zonazione del territorio viticolo: applicazioni nell’ambiente del Trentino (cv Chardonnay)”.

Relatori: prof. Enrico Peterlunger, dott. massimo Bertamini.

### BARCHETTI DANIELE

Elaborato scritto dal titolo “Incidenza di variabili tecnologiche nel quadro aromatico varietale del Gewürztraminer del trentino”.

Relatori: dott. Franco Battistutta, dott. Giorgio Nicolini.

Correlatore: dott. Sergio Moser.

### BARILLARI PAOLO

Elaborato scritto dal titolo “Valutazione delle potenzialità di *Lysobacter capsici* ceppo PG4 come nuovo agente di biocontrollo di *Plasmopara viticola*”.

Relatori: prof. Ruggero Osler, dott.ssa Ilaria Pertot.

Correlatore: dott. Gerardo Puopolo.

### BOLOGNANI STEFANO

Elaborato scritto dal titolo “Gli spumanti ottenuti con il metodo della rifermentazione in bottiglia: cenni storici, appunti metodologici e panoramica a livello mondiale”.

Relatori: prof. Roberto Zironi, dott. Francesco Spagnoli.

### BONARDI PAOLO

Elaborato scritto dal titolo “Screening di una collezione di *Vitis*, comprendente 133 selezioni di portinnesti, con marcatori molecolari per la resistenza a *Fillossera* e *Xiphinema index*”.

Relatori: dott. Gabriele Di Gaspero, dott.ssa Maria Stella Grando.

Correlatore: dott.ssa Silvia Lorenzi.

### KAGER GEORG

Elaborato scritto dal titolo “Confronto di alcune selezioni di Pinot bianco”.

Relatori: prof. Enrico Peterlunger, dott. Marco Stefanini.

Correlatore: dott. Duilio Porro.



**NONES STEFANO**

Elaborato scritto dal titolo “Confronto dell’efficacia di fungicidi microbiologici nei confronti di *Botrytis cinerea*”.

Relatori: prof. Ruggero Osler, dott.ssa Ilaria Pertot.

Correlatore: dott. Oscar Giovannini.

**SAIANI ALBERTO**

Elaborato scritto dal titolo “Indagine sulla distribuzione in vigneto del minatore fogliare *Phyllocnistis vitegenella*: flusso dai siti di svernamento”.

Relatori: prof. Pietro Zandigiacomo, dott. Gino Angeli.

Correlatori: dott. Mario Baldessari, dott. Fabio Zottele.

**ZUBLASING SABINE**

Elaborato scritto dal titolo “Analisi della variabilità fenotipica di una selezione di varietà di vitis di una collezione tramite analisi reologiche”.

Relatori: prof. Enrico Peterlunger, dott. Duilio Porro, dott. Marco Stefanini.

**18 aprile 2012 Laurea in Viticoltura ed Enologia (classe L-25)****FERRERI FRANCESCO**

Elaborato scritto dal titolo: “Gestione della spumantizzazione: un’alternativa alle chiusure tradizionali”.

Relatore: prof. Franco Battistutta.

Correlatore: dott.ssa Lara Tat.

**BRIDA MATTIA**

Elaborato scritto dal titolo: “Ritardo di maturazione indotto con tecniche di potatura sulle cultivar Pinot nero e Pinot grigio in relazione ai cambiamenti climatici”.

Relatore: prof. Enrico Peterlunger.

Correlatore: prof. Massimo Bertamini.

#### ■ ■ PEDRON RENATO

Elaborato scritto dal titolo: “Comportamento viticolo ed enologico di alcune varietà di *Vitis Vinifera* ottenute dall’incrocio ‘Teroldego x Lagrein’”.

Relatori: prof. Enrico Peterlunger, dott. Marco Stefanini.

Correlatore: dott. Duilio Porro.

#### RESTELLI ANDREA

Elaborato scritto dal titolo: “Analisi della segregazione del contenuto di amminoacidi e ammine dell’uva in una popolazione di vite ottenuta dall’incrocio Syrah x Pinot nero”.

Relatori: prof.ssa Maria Stella Grando, prof. Roberto Zironi.

Correlatore: prof. Roberto Larcher.

#### TONIOLLI FABIO

Elaborato scritto dal titolo: “Evoluzione del contenuto di sostanza organica dei suoli vitati trentini: confronto situazione 1980-2011”.

Relatore: prof. Enrico Peterlunger.

Correlatore: prof. Enzo Mescalchin.

## 16 luglio 2012 Laurea in Viticoltura ed Enologia (classe L-25)

#### BATARSEH FADI

Elaborato scritto dal titolo: “Caratterizzazione e relazioni genetiche delle varietà di vite della Terra Santa”.

Relatori: prof. Enrico Peterlunger, prof.ssa Maria Stella Grando.

Correlatore: dott. Salvatore Maule,

#### ALESSANDRO BENEDETTO

Elaborato scritto dal titolo: “Monitoraggio dei composti solforati varietali nella filiera produttiva del Trebbiano di Lugana”.

Relatori: prof. Roberto Zironi, dott. F. Mattivi.



KOKOLY LAITH

Elaborato scritto dal titolo: "Effetto della sfogliatura e della concimazione azotata sulla qualità dell'uva Sauvignon blanc. *Effect of Leaf Removal and Nitrogen Fertilization on the Quality of Sauvignon blanc*".

Relatore: prof. Enrico Peterlunger.

### 10 ottobre 2012 Laurea in Viticoltura ed Enologia (classe L-25)

PASINI GIULIA

Elaborato scritto dal titolo: "Comportamento viticolo ed enologico di selezioni di vite".

Relatori: prof. Enrico Peterlunger, dott. Marco Stefanini.

Correlatori: dott. Duilio Porro, prof. Ernst Heinrich Rühl.

PERGHER WALTER

Elaborato scritto dal titolo: "Isolamento di DNA da matrici enologiche per applicazioni di tracciabilità varietale".

Relatori: prof. Roberto Zironi, dott.ssa Maria Stella Grando.

Correlatore: dott.ssa Valentina Catalano.

### 10 ottobre 2012 Laurea triennale in Viticoltura ed Enologia (classe 20)

TRENTI GIANMARIA

Elaborato scritto dal titolo: "Caratterizzazione varietale fenotipica e genotipica di incroci di *Vitis vinifera* L. Teroldego x Lagrein".

Relatore: prof. Enrico Peterlunger.

Correlatore: dott. Marco Stefanini. ■



"L'ape laboriosa lungo il giorno non riposa" (proverbio italiano).





STAFF

## Staff 2011-12

*Dirigente del Centro Istruzione e Formazione* Marco Dal Ri

*Coordinatore Area Istruzione Secondaria Professionale* Ivano Artuso

*Coordinatore Area Istruzione Post-Secondaria e Universitaria* Massimo Bertamini

*Coordinatore Area Istruzione Secondaria Tecnica* Alberto Bianchini

*Coordinatore Area Istruzione Qualificazione Professionale Agricola* Michele Covi

*Direttrice Convitto* Anna Maria Llupi

### Docenti

Alagna Alessandra

Baldo Damiana

Banetta Alessia

Battistello Barbara

Bazzanella Davide

Bernardi Roberta

Berte' Raffaele

Bettini Serena

Bianchi Adriana

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

Crespi Maria

Cristan Denises

Cristellon Michele

Dalpiaz Ferruccio

Dalpiaz Giorgio

Daniele Patrizia

De Nisco Piero

Decristan Mara

Dellantonio Simonetta

Di Martino Alessandro

Duchetta Emanuela

Emer Damiano

Facchinelli Giuliana

Facchinelli Martina

Facchini Maria Luisa (*Sost. Odorizzi Angela*)

Facchini Paolo

Failla Alessia

Faraguna Alessandro

Fauri Pierluigi

Frisanco Franco

Fuchs Gertraud

Gaiarin Giampaolo

Galvagnini Marco

Gilli Marialuisa (*Sost. Merz Paola*)

Graifenberg Michele

Grillo Claudia

Gruber Eliana

Guardini Roberta (*Sost. Andreatta Irene*)

Leonardelli Flora

Liuzzi Flavia

Lochner Sandro

Maines Fernando

Maines Milena

Maragnoli Stefano

Marchi Roberto

Marchi Silvana

Mastroianni Russo Pietro

Matuella Paola

Maule Salvatore

Menapace Romina

Micheli Carlo

Minutolo Rino

Modena Angelo

Osti Roberto

Paris Alessandro

Pedrotti Valeria

Pegoretti Stefania

Penasa Alessandro

Penasa Manuel

Pergheim Franca

Piotto Martina

Pisetta Massimiliana



Piva Cristina  
 Roat Cinzia  
 Russo Luca  
 Sandri Rossano  
 Sansone Anna  
 Segnana Andrea  
 Sicher Elisa  
 Sicher Martina  
 Sottit 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 (*Sost. Stroppa Luisa*)  
 Zanetti Daniela

### Personale amministrativo

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

### Personale tecnico

Andreas Paolo  
 Bellini Daniele  
 Berti Paolo  
 Conforti Francesco  
 Dalla Valle Paolo  
 Dorigoni Sabrina  
 Fenyvesi Kiss Boglarka  
 Orsingher Giancarlo

### Collaboratori a progetto

Adami Lorenzo  
 Angeli Romina  
 Bazzanella Veronica  
 Buonadonna Marco  
 Cavagna Alessandro  
 Di Santolo Sabrina  
 Eccli Walter  
 Fait Debora  
 Fronti Francesca  
 Galli Elisabetta  
 Iob Matteo  
 Lombardo Letizia  
 Miccoli Beatrice  
 Pezzin Paolo  
 Piotto Martina  
 Scoz don Renato  
 Tonina Lorenzo  
 Zanoni Marco

### Personale convivito

Antonelli Paolo  
 Arginelli Silvana  
 Bonelli Cristiano  
 Candotti Michele  
 Degasperi Paolo  
 Ferrari Laura  
 Frainer Marino  
 Leonardelli Carlo  
 Seidita Marinella  
 Stringari Paola  
 Valentini Sonia

### Personale ausiliario

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



## Tecnici di laboratorio



sopra

1. Da sx, Paolo Andreaus, Paolo Berti, Francesco Conforti, Daniele Bellini.

















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](mailto:segreteria.scuola@fmach.it) [www.fmach.it](http://www.fmach.it)