

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2015/2016

«Non impariamo per la scuola,
ma per la vita» Seneca



FONDAZIONE
EDMUND
MACH

CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE

7

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2015/2016



FONDAZIONE
EDMUND
MACH

CENTRO ISTRUZIONE
e FORMAZIONE

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Fondazione Edmund Mach

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

CURA DEL PROGETTO

Roberta Bernardi

TESTI

Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Samuele Brugnoli, Andrea Cattoni, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Roberta Chiochetti, Giordano Corradini, Marco Dal Ri, Federico Delleside, Gaia Dian, Alessia Failla, Segio Ferrari, Franco Frisanco, Alessandra Lucianer, Romina Menapace, Carlo Milani, Stefania Odorizzi, Andrea Panichi, Valeria Pedrotti, Franca Perghem, Laura Penasa, Manuel Penasa, Cinzia Roat, Prisca Rizzoli, Angelo Rossi, Clelia Sandri, Manuela Schgraffer, Renato Scoz, Andrea Segnana, Francesco Spagnoli, Roberta Valentini, Teresa Zamboni, Daniela Zanetti.

REVISIONE TESTI

Roberta Bernardi

FOTOGRAFIE

Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Massimo Bertamini, Alessio Bonetti, Mauro Bragagna, Silvia Ceschini, Paolo Degasperis, Alessia Failla, Laura Ferrari, Franco Frisanco, Alessandra Lucianer, Umberto Malossini, Romina Menapace, Andrea Panichi, Valeria Pedrotti, Manuel Penasa, Franca Perghem, Felice Pinamonti, Cinzia Roat, Angelo Rossi, Manuela Schgraffer, Andrea Scrinzi, Luca Sittoni, Francesco Spagnoli, Nicola Tavonatti, Mariagrazia Tegazzini, Walter Ventura, Nicole Weiss, Daniela Zanetti.

Archivio storico FEM-CIF * Brega, Carulli; Quaderni de *Il Trentino*, Trento, N. 6 (1967); Iasma Notizie; Archivio Fam. Penasa; Foto Ufficio Stampa FEM.

Fotolia: Silverego, p. 55; Roman Gureev, p. 66; Tupungato, p. 126; robiuankenobi, p. 127.

Adobestock: fabiomax, p. 50; Kzenon, p. 53; Rawpixel.com, pp. 102-103; Sergii Figurnyi, p. 108; BigDreamStudio, p. 124.

Shutterstock: Budimir Jevtic, pp. 94-94; Silatip, p. 96.

PROGETTO GRAFICO ED EDITORIALE

IDESIA - www.idesia.it

STAMPA

Litotipografia Editrice Alcione

ISSN 20-38-551X

© 2016, Fondazione Edmund Mach, Via Edmund Mach 1, 38010 San Michele a/A (Trento)

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma

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

Lorenzo Angelini, Ivano Artuso, Samuele Baccega, Mattia Balbinot, Siria Bassetti, Furio Battellini, Ettore Battistotti, Davide Bazzanella, Francesco Belli, Alessio Bonetti, Massimo Bertamini, Nicola Bertuzzi, Mauro Bragagna, Fabio Boni, Matteo Brendolise, Samuele Brugnoli, Andrea Cattoni, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Elena Cetto, Federico Cetto, Roberta Chiochetti, Giordano Corradini, Sergio Corrà, Simone Dalpiaz, Marco Dal Ri, Simonetta Dellantonio, Federico Delleside, Gaia Dian, Alessia Failla, Alessandro Faraguna, Laura Ferrari, Sergio Ferrari, Giorgio Flessati, Franco Frisanco, Giacomo Frizzera, Tomas Ghesla, Guido Ghirardini, Salvatore Ghirardini, Gabriele Gottardi, Francesco Iori, Matteo Largher, Laura Lucianer, Umberto Malossini, Salvatore Maule, Romina Menapace, Carlo Milani, Davide Miori, Patrick Nicoletti, Stefania Odorizzi, Andrea Panichi, Luca Panizza, Tommaso Pedernana, Valeria Pedrotti, Laura Penasa, Manuel Penasa, Paolo Penasa, Franca Perghem, Felice Pinamonti, Arrigo Pisoni, Andrea Rigotti, Cinzia Roat, Prisca Rizzoli, Francesco Robol, Angelo Rossi, Costanza Salvetti, Clelia Sandri, Manuela Schgraffer, Renato Scoz, Andrea Scrinzi, Andrea Segnana, Luca Sittoni, Francesco Spagnoli, Milo Tamanini, Nicola Tavonatti, Roberta Valentini, Walter Ventura, Paolo Zaffoni, Teresa Zamboni, Stefano Zancanella, Daniela Zanetti.

INDICE

ANNUARIO CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE 2015/2016

Prefazione	7
■ STORIA ANTICA	8
Silvio Bonetti. Direttore per vent'anni dell'Istituto Agrario (1949-1969)	10
Silvio Bonetti: ricordi dal vivo	18
Segni d'arte alla FEM (<i>parte quarta</i>)	20
■ STORIA RECENTE	24
La Fondazione Mach tra priorità e sfide per il futuro	26
L'aquila nera recentemente restaurata	30
Ferdinando Tonon: una vita con e per l'Istituto	34
■ LA REALTÀ	36
Articolazioni alla FEM	38
Lavorare nel verde. La situazione in Trentino e le prospettive per il Tecnico Superiore del verde	44
Alcune considerazioni sulla situazione dell'insegnamento viticolo-enologico nell'ambito dell'Istruzione secondaria superiore in Italia	50
Il nuovo corso per Enotecnico	56
■ I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA	60
In ricordo del professor Livio Penasa	62
Uso didattico dell'Arnia Top bar. Prima esperienza presso l'Istituto di San Michele all'Adige, protagonisti gli studenti della quarta B GAT	66
Gara nazionale degli Istituti Tecnici Agrari (Pesaro, 26-29 Aprile 2016)	70
Chimica, che passione! L'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige eccelle ai Giochi della Chimica 2016	72
Convittadi 2016: trionfo a tutto tondo per gli studenti dell'Istituto Agrario	73
1ª Rassegna ENOtecnico valorizzazione VINItterritorio"	74
I Balcani verso l'Europa	80
La lettura come dono	82
La Biblioteca per la Scuola	84
L'agricoltura ai tempi del ferro e dell'oro	88
Tutti in palestra... di vita!	91
■ IL MONDO DEL LAVORO	94
AAA Giornalisti agrari cercasi	96
EXPO e TERRITORI. Viaggio alla scoperta dei tesori nascosti e delle eccellenze agroalimentari d'Italia (<i>Iniziativa n. 24 di Agenda Italia 2015</i>)	98

■ UNO SGUARDO SUL MONDO	102
Traininghaolic in the US	104
La grande scommessa... belga. Europe for us	108
Vent'anni dei corsi universitari in Viticoltura ed Enologia con frequenza a Geisenheim (Rheingau-Germania) 1996-2016	112
■ L'ANGOLO U.D.I.A.S.	116
Italo Roncador: un solco incisivo nel campo dell'agricoltura	118
■ OLTRE LA SCUOLA	122
Sbarco enoico in Sicilia	124
London Food: real passion! London Art: what a bore!	126
Belgio & Olanda non "classic"	128
Andalusia, che passione!	138
Ireland over and over again. 5 B GAT: End school trip (14-18 April 2016)	140
L'Olanda che non ti aspetti	142
■ ALBUM FOTOGRAFICO	144
■ LO STAFF	166

*A tutti gli insegnanti che all'Istituto per primi hanno
"preso per mano, toccato la mente, aperto il cuore"*

PREFAZIONE

Mentre mi accingevo a scrivere la prefazione della 7° edizione dell'Annuario del Centro Istruzione e Formazione della FEM, mi è capitato di sfogliare il registro dei verbali del Collegio dei docenti dell'anno scolastico 1966/67: sotto i miei occhi scorrevano i nomi dei professori che cinquant'anni fa costituivano il corpo insegnante dell'Istituto Agrario. Molti li ho conosciuti personalmente in quanto, negli anni '70, sono stato loro allievo e molti altri li ricordo: di alcuni ho avuto l'onore di essere collega nei miei primi anni di insegnamento. Nel ripercorrere i loro nomi, i sentimenti predominanti sono la nostalgia e la gratitudine: nostalgia per il tempo passato, per gli anni in cui, poco più che adolescente, frequentavo con tante speranze e anche un po' di sano timore questo prestigioso Istituto; e gratitudine per quei docenti che mi hanno aiutato a crescere umanamente e professionalmente. Leggendo i loro nomi sul verbale del collegio docenti mi sembra ancora di vederli...quando entravano in classe e noi studenti, tutti in piedi, li salutavamo con la fondata preoccupazione che potevamo essere interrogati (allora non esistevano le interrogazioni e le verifiche programmate!); li ricordo nel loro aspetto austero, a volte autoritario, ma li ricordo anche come maestri che ci hanno aiutato a trovare la nostra strada. Ciascuno di loro aveva il proprio metodo di insegnamento ed il proprio approccio verso gli studenti: qualcuno più vicino e disponibile, qualcun altro più distante o severo, ma tutti coinvolti nel processo di crescita e nella formazione dei loro allievi. Molti di loro hanno rappresentato un riferimento umano e professionale, modelli ai quali guardare nel complicato momento dell'adolescenza. Mi vengono in mente, non nego con un po' di commozione, alcune frasi che lessi qualche anno fa nel bellissimo libro di Massimo Recalcati, *L'ora di lezione*: "Un bravo insegnante non è forse quello che sa fare esistere nuovi mondi? Non è quello che crede ancora che un'ora di lezione possa cambiare la vita?".

In queste poche parole c'è la motivazione per cui l'Annuario è dedicato a tutti i docenti che sono passati da questo Istituto ed hanno contribuito a formare generazioni, oltre che di tecnici, di uomini e donne.

Come sempre mi corre, infine, l'obbligo di ringraziare quanti hanno contribuito alla realizzazione di questo volume ed in particolare la stimata professoressa Roberta Bernardi, mente e cuore dell'iniziativa.



MARCO DAL RÌ

Marco Dal Rì

Dirigente

Centro Istruzione e Formazione



Anni '50. Docenti e allievi a fine corso. Direttore Silvio Bonetti, Presidente Italo Tranquillini.

Archivio storico FEM

Tranquillini Ba



Vergot

Ladra

STORIA ANTICA

...etti
Daru



Silvio Bonetti. Direttore per vent'anni dell'Istituto Agrario (1949-1969)

ANDREA SEGNANA
Docente di Materie letterarie

Vent'anni al timone dell'Istituto Agrario sono un'enormità. Il dottor Silvio Bonetti arriva come insegnante e collaboratore della Stazione sperimentale, e vivrà molte epoche della storia dell'Istituto, dirigendolo dal 1949 al 1969, contribuendo con il suo operato a risollevarlo dalle angustie del dopoguerra e accompagnandone le vicende fino all'epoca di espansione contrassegnata dalla presidenza di Kessler.

Nasce a Pianello Val Tidone (Piacenza) nel 1906, da una famiglia di trentini: il padre Alfonso, originario di Monclassico in Val di Sole, "paroloto" emigrato e titolare di un negozio di ferramenta, la madre Giuseppina di Romeno in Val di Non, che morirà quando Silvio è ancora giovane. Frequenta l'Istituto Tecnico di Piacenza, dove si diploma geometra nel 1924. Iscrittosi al Regio Istituto Superiore Agrario di Milano, si laurea nel 1928 in Scienze Agrarie con una tesi intito-

lata "Analisi dei foraggi e loro valore: ricerche sperimentali su alcuni costituenti dei foraggi" e frequenta in seguito un Corso di specializzazione in Chimica Agraria, che termina brillantemente nel febbraio del 1930, in cui approfondisce lo studio della chimica dei terreni e di quella dei foraggi. Nel 1929 consegue anche l'abilitazione tecnica della sezione Agrimensura all'Istituto Tecnico Romagnosi di Piacenza.

Il mese successivo è chiamato come "assistente sperimentatore" a San Michele dal direttore dell'Istituto agrario di San Michele e dell'annessa Stazione sperimentale agraria, prof. Enrico Avanzi, che lo conosce e stima, per destinarlo a occuparsi di attività di campagna e del laboratorio chimico. Con la famiglia, moglie e due figli, va a vivere a Salter di Romeno, nella casa di proprietà dei suoceri. Nel 1932 è incaricato dell'insegnamento dell'Agronomia e dell'Eco-

1967 - Esercitazione di topografia

nomia rurale nella Scuola tecnica agraria e, nel frattempo, continua a collaborare con Avanzi, anche nella conduzione delle aziende in dotazione dell'Istituto. Nel 1936 entra definitivamente nei ruoli dell'Istituto e dal 1937 al 1940 tiene, in diversi paesi della nostra provincia, dei corsi quindicinali e mensili per conto dell'Istituto. Arriverà negli anni '40 e '50 a insegnare molte altre materie (Mineralogia, Fisica, Chimica Agraria, Zootecnia, Industrie agrarie, Agrimensura, Computisteria, Legislazione sociale, Frutticoltura, Apicoltura), anche nei corsi semestrali di caseificio. A un certo punto, nel 1935, Avanzi affida a lui anche l'incarico di insegnare Cultura militare, materia introdotta dal fascismo.

Spesso gli capita di dover rinunciare parzialmente alle vacanze estive concesse agli insegnanti in virtù dei suoi incarichi di sperimentazione e direzione dell'azienda agricola.

Nell'anno scolastico 1940-1941 l'Istituto agrario lo autorizza a insegnare anche all'Istituto tecnico commerciale e per geometri di Trento. Ma è scoppiata la guerra e nel 1941 viene richiamato sotto le armi (aveva frequentato la Scuola Allievi Ufficiali di Moncalieri dalla quale era uscito con il grado di sottotenente) e poco dopo congedato in qualità di tecnico agrario utile all'economia agricola della nostra provin-

cia. Nel giugno del 1943 di nuovo è reclutato dalla Marina e assegnato alla delegazione Trasporti di Napoli, quale capitano commissario di bordo. Ritornato in Trentino, torna a collaborare con l'Istituto e si trasferisce a vivere nel capoluogo, a Trento, con la famiglia, lasciando la Val di Non. Il 31 agosto del 1949 è incaricato dal Consiglio di Amministrazione della "direzione interinale" del Consorzio fra lo Stato e la Provincia di Trento, che gestiva il funzionamento dell'Istituto agrario e della Stazione sperimentale, al posto del dott. Carlo de Bonetti, scomparso tragicamente. Il ruolo era riservato solo ai laureati in scienze agrarie, e Bonetti viene scelto anche in virtù della sua anzianità di servizio e della sua esperienza professionale. L'allora presidente Giulio Catoni è già dell'avviso che occorra trasformare la scuola tecnica agraria in Istituto tecnico agrario, con specializzazione in viticoltura, frutticoltura e zootecnia, perché il titolo di Agente rurale non è riconosciuto dallo Stato per i concorsi o per conseguire l'abilitazione. Ma il percorso per arrivarci sarà molto lungo e per nulla lineare.

Dopo quasi tre anni in prova, il 3 novembre del 1951 Bonetti viene nominato direttore effettivo dell'Istituto con l'incarico di dirigere temporaneamente anche la Stazione sperimentale, appena passata alle dipendenze



Silvio Bonetti durante una cerimonia di premiazione

Un giovane Bonetti a caccia

.....



della Regione, per aver “dimostrato serietà, competenza, senso del dovere e attaccamento all’Istituto”. Il C.d.A. aveva pensato inizialmente di scegliere per il suo ruolo un esterno, ma il suo efficace operato farà propendere per la conferma.

Nel giugno del 1957 viene nominato Cavaliere al merito della Repubblica su proposta del Ministero della Pubblica Istruzione.

Ai tempi dell’Università e nel corso degli anni ‘30 e ‘40 aveva pubblicato i risultati dei suoi studi, concernenti molte tematiche relative soprattutto ai cereali: varietà di granturco, prove di genetica su avena e segale, influenza dei fattori meteorologici sui foraggi, farinografia, fertilità e analisi dei terreni, erba medica. Nei primi anni ‘50 scrive anche sulla viticoltura e sulla frutticoltura del Trentino, sulla sperimentazione della patata, sulla lotta contro la sofisticazione del vino e sulle sperimentazioni delle piante in generale.

Da direttore, è molto attento a valorizzare i risultati della ricerca scientifica, dell’attività didattica dell’Istituto e del lavoro della Stazione sperimentale, promuovendo la pubblicazione di raccolte intitolate “Esperienze e ricerche” e contenenti gli studi effettuati negli anni dal 1949 al 1958. Con il tempo, assorbito dai nuovi e gravosi impegni, non se ne occuperà più in prima persona di ricerca e quindi non pubblicherà più alcuno studio.

I primi anni della sua direzione avvengono sotto la presidenza di Italo Tranquillini, assessore provinciale e perito agrario ex allievo di San Michele, e di Luigi Dalla Rosa, pure assessore provinciale all’agricoltura e funzionario provinciale nel comparto agricolo. Sono anni in cui lo Stato non finanzia a sufficienza l’Istituto e la Provincia deve farsi carico di trovare le risorse per appianarne il bilancio. La presenza della politica provinciale è molto forte, tanto che per molti anni sarà revisore dei conti lo stesso ragioniere capo della provincia, dott. Nino Menestrina, e a volte le riunioni del C.d.A. avverranno direttamente nel Palazzo della Giunta provinciale di Trento.

All’inizio, Bonetti svolge l’incarico di direttore continuando a insegnare Agraria, Economia rurale e Chimica Agraria. È necessario essere versatili, adattarsi alle necessità di un Istituto che allora aveva solo ventuno dipendenti (quattordici insegnanti, contro l’attuale centinaio, e sette all’azienda agricola), mentre nella Stazione sperimentale lavoravano in otto. Anche la modernizzazione dell’azienda agricola fatica a decollare: la prima trattrice, una Ferguson, viene acquistata nel ‘50. Sono anni in cui si organizzano con successo corsi agricoli biennali di agraria anche per maestri elementari per insegnare le basi da trasmettere ai loro piccoli allievi. Già l’Istituto è meta delle visite di scolaresche, di agricoltori e di altre persone provenienti anche da fuori regione.

Nel 1950 Bonetti fa approvare dal C.d.A. la proposta di commissionare una storia dell’Istituto Agrario che ancora non era stata scritta, che sarà curata da Isa Pastorelli. Ogni anno compete a lui proporre al C.d.A. l’approvazione degli incarichi d’insegnamento, definendo i carichi orari dei singoli docenti e le discipline da assegnare loro.

Nel 1956 in una pubblicazione dell’Unione ex Diplomatici dell’Istituto Agrario (UDIAS), uscita in occasione del Primo corso di aggiornamento tecnico agrario, scrive un contributo in cui parla dell’auspicabile trasformazione

della scuola tecnica agraria in due scuole diverse, Istituto tecnico e Istituto professionale, che darebbero “la possibilità di elevare l’istruzione media della massa, dando pure la possibilità a coloro che hanno interesse ad acquisire titoli di studio superiori di poterli ottenere preso un nostro istituto”. Un’indagine dell’Istituto aveva verificato che solo in questo modo non sarebbe stato più necessario emigrare per conseguire un diploma e accedere a carriere di grado superiore rispetto a quelle che permetteva l’attestato finale della scuola tecnica esistente. Inoltre, la stessa ricerca aveva dimostrato che molti iscritti ai geometri sarebbero passati all’Istituto Agrario, nel caso di una sua istituzione!

Nel 1957 Bruno Kessler, allora assessore provinciale alle finanze, entra nel C.d.A. ed è subito nominato Presidente in sostituzione di Dalla Rosa, che ritiene di mettersi da parte perché già impegnato su altri fronti e impossibilitato a seguire con solerzia le vicende dell’Istituto.

Inizia una nuova era e si assisterà a un salto di qualità dell’Istituto, in particolare della scuola. Kessler subito visita gli altri istituti agrari italiani per formulare una proposta di trasformazione della scuola tecnica esistente. Si attivano, inoltre, nuovi corsi professionali di caseificio, zootecnia, frutticoltura, viticoltura, enologia e meccanica agraria.

Nel 1958, Kessler, convinto della necessità che la preparazione nel mondo agricolo debba essere potenziata per riuscire ad accompagnare il progresso tecnico dell’agricoltura, riesce a far approvare dal Ministero della Pubblica Istruzione la proposta di istituire un Istituto tecnico agrario, a quasi dieci anni dalla sua formulazione per opera di Giulio Catoni. Per lui, i principi su cui avrebbe dovuto basarsi la nuova scuola erano i seguenti: “estrema serietà degli studi”, “massimo impulso alla parte pratica” e “insegnamento praticamente obbligatorio della lingua tedesca, soprattutto per facilitare l’assorbimento dei licenziati”. La questione della scelta dell’eventuale specializzazione viene

rimandata. Fortunatamente, il Presidente riesce a sospendere un decreto già emanato dal Ministero della Pubblica Istruzione che avrebbe istituito un Istituto tecnico statale, privando San Michele dell’autonomia di cui aveva sempre goduto, e decide di chiedere contestualmente la trasformazione della scuola tecnica agraria in un centro d’istruzione professionale in agricoltura.

Nell’autunno del 1958 prende il via la classe prima del nuovo Istituto e, per ottenere il riconoscimento legale, si deve nominare un preside che sia un insegnante in possesso dell’abilitazione. Kessler propone l’incarico al prof. Luigi Manzoni, genetista di fama mondiale e preside della Scuola enologica di Conegliano dal 1933, che rinuncia per motivi di salute, proponendo al suo posto il figlio Giovanni, professore ordinario presso la stessa scuola, che diviene così il primo Preside dell’Istituto Agrario di San Michele, e per alcuni anni sarà a scavalco, cioè continuerà a insegnare a Conegliano e sarà presente a Trento due giorni a settimana, fino a che il Ministero della Pubblica Istruzione nel 1963 lo costringerà a scegliere tra le due opzioni e così si trasferirà definitivamente a Trento.

Bonetti collabora con Kessler, diventando suo amico e condividendo in parte anche il tempo libero e gli svaghi. Entrambi sono amanti della caccia e si divertono giocando a “morra” al Bar “L’Adige”, anche se presentano caratteri diversi. Bonetti è molto estroso, pieno d’idee, ama passeggiare in montagna e andare a funghi d’estate, Kessler trasforma San Michele nel luogo dei convivi in cui riunire amministratori, autorità e giornalisti. Dai verbali del C.d.A. risulta che quando Bonetti è assente, ad esempio per malattia, Kessler a volte lo sostituisce lavorando anche nelle ore notturne. Ad esempio, questo succederà nel 1958, quando il direttore sarà colpito da un infarto da cui si rimetterà, ma i cui postumi negli anni successivi gli procureranno costanti e fastidiosi problemi di salute. L’amicizia con Kessler è testimoniata

anche dal fatto che nel 1961 quando si sposerà Silvana, la prima dei suoi due figli, sarà proprio il presidente a ricoprire il ruolo di testimone di nozze. L'anno dopo, il secondo figlio, Silvio, diplomato perito agrario alla Scuola enologica di Conegliano, passerà alle dipendenze dell'Istituto lavorando alla Stazione sperimentale fino alla pensione.

Nel 1959 viene nominata una Consulta per riformare la Stazione sperimentale, in profonda crisi, e si chiede al prof. Avanzi, ormai rettore all'Università di Pisa, di presiederla. S'inizia a parlare della costruzione della nuova scuola che al Ministero non appare urgente, e dell'ampliamento del Convitto. Kessler propone di includere nel nuovo edificio il posto per i laboratori chimici per i servizi di analisi, in capo alla Stazione sperimentale, perché ritiene "utilissimo far conoscere agli studenti il funzionamento degli apparecchi di maggior costo" che la scuola non potrebbe acquistare. Gli ingenti finanziamenti stanziati dalla Provincia in questi anni per l'Istituto fanno propendere per la richiesta allo Stato di rivedere lo statuto del Consorzio e modificarne gli equilibri a favore della Provincia di Trento.

Nel 1960 il Ministero approva la trasformazione della scuola pratica agraria in Istituto professionale, con la clausola che gli studenti dovranno appartenere a famiglie di agricoltori. Essa è divisa in un biennio tecnico-pratico al termine del quale il superamento di un esame conferirà loro l'attestato di "Esperto coltivatore" e un successivo corso annuale facoltativo di specializzazione per accedere all'attestato di "Esperto" in viticoltura-enologia, frutticoltura, zootecnia o meccanica agraria. Bonetti viene incaricato di dirigerla.

Le riforme portano a un aumento vertiginoso del numero degli studenti e rendono inderogabile assumere nuovi insegnanti giovani a partire dai primi anni '60. A volte, è lo stesso Kessler che, nonostante sia divenuto presidente della giunta provinciale, telefona per proporre l'assunzione a chi ritiene meritevole.

Durante il 1961 si discute su quale specializzazione attivare all'Istituto tecnico, da affiancare al corso normale di cinque anni. Dopo una capillare consultazione degli enti trentini operanti nell'agricoltura si opta per "Viticoltura ed enologia" in sei anni (suddivisi in due trienni) che porta al conferimento del titolo di enotecnico. Così, San Michele si aggiunge alle scuole di Conegliano, Alba, Avellino, Catania, Marsala e Alberobello, le uniche ad aver istituito tale specializzazione in Italia.

Nello stesso anno Bonetti e Kessler manifestano opinioni diverse in C.d.A. riguardo all'Istituto professionale: per Bonetti è necessario ripristinare il corso preparatorio perché gli alunni provenienti dalle elementari sono meno preparati di quelli derivanti dalle Scuole di avviamento o dalle scuole medie; per Kessler ciò è vero, ma è giusto ammettere comunque gli alunni meno preparati "transitoriamente" in modo che possano poi recuperare in corso d'anno. Anche a proposito del riconoscimento legale del professionale i pareri di presidente e direttore non sono concordi. Se Bonetti è convinto che sia giusto richiederlo, Kessler sostiene che senza attestato gli studenti non potranno proseguire gli studi e quindi le finalità della nostra scuola saranno tutelate: ritornare preparati nella propria azienda oppure collaborare con i dirigenti delle altre aziende agricole. Bonetti in qualità di direttore presiede anche alle attività del Laboratorio chimico che in quegli anni è ammodernato e potenziato diventando sempre più importante. Il prof. Franco De Francesco, laureato in chimica, vicepresidente dell'Istituto Agrario, è assegnato alla Stazione sperimentale, retta in quegli anni dall'ex presidente Dalla Rosa, ma soprattutto dirige il Laboratorio di Chimica che contribuirà a trasformare e a valorizzare.

Risolve la questione della scuola, rimanevano due nodi da affrontare e sciogliere: la Sperimentale, amministrata dal Consorzio e poco funzionale, e il Laboratorio di chimica, la cui appartenenza era contesa tra Istituti

to Agrario e Stazione Sperimentale. La prima passerà alla Regione e avrà una propria personalità giuridica, per il secondo si otterrà che diventi di proprietà dell'Istituto pur permettendo ai dipendenti della Stazione di lavorarci.

Anche la titolarità del servizio repressione frodi sarà contesa e il Ministero dell'Agricoltura con un decreto l'assegnerà all'Istituto agrario. Del resto, lo stesso ministero aveva riservato al Laboratorio il compito di effettuare le analisi sul vino destinato alle esportazioni e per questo aveva finanziato l'acquisto di attrezzature moderne e sofisticate che permettessero di svolgere i controlli. L'Istituto, quindi, è autorizzato a rilasciare certificati per le spedizioni per la quasi totalità degli stati europei. In quegli anni il laboratorio inizia anche a fornire consulenze alle industrie agrarie private. Dal 1959 al 1963 raddoppia il numero delle analisi effettuate, come pure delle determinazioni. Il Laboratorio svolge poi ricerca sperimentale e, proprio nel 1963, Bonetti propone al C.d.A. di non pubblicare più i risultati su annuari o fascicoli quinquennali, che lui stesso aveva promosso fin dall'inizio della sua direzione, ma di utilizzare i canali scientifici offerti dalle riviste nazionali e internazionali, come ormai era diventato consuetudine nei più importanti centri di ricerca.

Bonetti esegue di persona con i dipendenti del servizio repressione

frodi i controlli nelle aziende e firma i verbali con cui vengono comminate le sanzioni o si configurano reati specifici. L'autista che lo accompagnerà in tutti questi anni è il signor Dino Cammelli, suo uomo di fiducia, ma anche custode e bidello dell'Istituto, che abitava con la famiglia nella costruzione che si trova ancora all'ingresso del campus. Bonetti, infatti, prenderà la patente solo in tarda età. Nei primi tempi, per spostarsi usava ancora la carrozza. L'Istituto aveva acquistato negli anni '30 una Fiat Balilla che poi sostituirà negli anni '50 con una Fiat 500 Topolino, modello Giardiniera Belvedere. Cammelli è forse la persona che passa più tempo con lui, dato che, una volta nominato direttore, aveva lasciato Trento e si era trasferito in un appartamento riservato alla direzione nella parte del complesso in cui adesso è ospitato il Museo degli Usi e Costumi. In realtà, in questi anni dimorerà anche in una casa che aveva acquistato a Bosentino e in quella ereditata dalla moglie a Salter di Romeno.

Se l'Istituto tecnico ha molti iscritti, circa trentacinque l'anno, molti dei quali provenienti dalla Provincia di Bolzano con l'obiettivo di diventare bilingui, l'Istituto professionale diretto da Bonetti langue, tanto che egli stesso comincia a dubitare dell'opportunità di tenerlo aperto. In un intervento al C.d.A., nel 1963, imputa la crisi della scuola alla retta elevata del convitto, ma anche all'impossibilità di



1967 - Esercitazione al microscopio





Il nuovo Istituto (1967)

.....

proseguire gli studi stante il mancato riconoscimento giuridico del titolo, come già aveva avuto modo di sostenere in passato.

Gli insegnanti di San Michele sono apprezzati anche fuori regione, tanto che a un certo punto è chiesto loro di occuparsi della stesura di alcune voci dell'Enciclopedia Fabbri, e De Francesco ne cura la redazione assieme ad altri sei o sette, tra cui i professori Bauer e Ferrari. In quegli anni, sono tenuti a osservare l'orario di ufficio (presenza in Istituto per sette ore al giorno), che prevede comunque dalle diciotto alle ventiquattro ore settimanali di lezione. Il boom degli iscritti all'Istituto tecnico porta a sdoppiare le classi prime dall'anno 1964-1965, nonostante l'intenzione iniziale di non farlo.

Nell'aprile del 1967 Kessler, in occasione dell'insediamento dei nuovi membri del C.d.A. nominati dal Ministero, relaziona sull'attività svolta durante l'ultimo decennio. Ricorda come tutto sia cambiato a partire dal rinnovo completo dei vigneti e dei frutteti e dall'ammodernamento delle attrezzature con impianti irrigui e nuove macchine agricole (le trattrici erano ormai già quattro), con la costruzione di una nuova e più grande

stalla, di una porcilaia, di un caseificio attrezzato (che ospitava anche una scuola per casari), con l'ampliamento della cantina (e il rinnovo di tutte le sue attrezzature, anche a uso didattico), con quello del convitto, con la costruzione del nuovo edificio per la scuola (che sarà inaugurato di lì a poco, il 10 giugno 1967) che avrebbe ospitato anche il laboratorio di analisi e di ricerca e, ultimo, ma non meno importante, con la trasformazione della scuola nei due nuovi istituti, tecnico e professionale.

Nell'anno scolastico 1967-1968 l'Istituto tecnico ha 243 iscritti, mentre il professionale ne ha soltanto 44. Non ci si ferma, vengono approvati i progetti della nuova palestra e s'inizia a immaginare come risolvere il problema di ospitare 120 studenti in un convitto che era stato costruito per 20.

Ormai Bonetti si trova a gestire una realtà molto più grande di quella che aveva conosciuto all'inizio del suo incarico. La mancanza per il pensionamento di validi collaboratori nell'economato gli rendono più difficile onorare gli impegni. La macchina amministrativa a volte si inceppa, tanto che Kessler nell'agosto del '68, lo solleva dai "compiti amministrativo-direzionali" relativi ai vari settori



Il nuovo Istituto con i vigneti (1967)

.....

del Consorzio, affidandoli nelle mani del preside Manzoni. Bonetti risulta a volte assente per malattia e non partecipa più sistematicamente ai C.d.A. come aveva sempre fatto negli anni precedenti firmando come segretario anche i verbali delle riunioni.

Scompare improvvisamente il 15 giugno del '69, per un attacco di cuore che questa volta si rivelerà fatale, e ai funerali, officiati al cimitero di San Michele alla presenza di moltissime persone, sarà Kessler a pronunciare l'elogio funebre, ricordandone personalità e capacità.

Il prof. Sergio Ferrari, insegnante per molti anni all'Istituto Agrario, lo ricorda come un uomo sportivo, sagace, con un caratteristico accento lombardo. Anche il dott. Giovanni de Stanchina, che operava alla Stazione Sperimentale negli anni '60, tratteggia il profilo di un buon organizzatore, collaborativo e preparato, che svolgeva il suo lavoro senza ingerenze nelle scelte che non gli competevano e senza mire accentratrici, in grado di riuscire a far coabitare scuola, stazione sperimentale e laboratorio di chimica. Armando Botteon, che sarà per vent'anni capo del servizio repressione frodi a San Michele, rammenta il direttore come un uomo capace,

attivo, simpatico, molto conosciuto a Trento, anche se con rapporti a volte difficili con gli allora dirigenti della provincia di Trento.

Dalle memorie e dai documenti, emerge il ritratto di un funzionario affidabile dell'Istituzione in cui operò per quasi quarant'anni coniugando le sue doti personali a quelle di amministratore attento ai rapporti personali, mostrandosi in grado di coltivare le sue passioni e i suoi interessi senza perdere di vista la funzione che ricopriva e le esigenze della realtà multiforme dell'Istituto. Arrivato a San Michele come ricercatore, sperimentatore e insegnante, con il passare degli anni si concentrerà sempre più solo sull'aspetto gestionale-amministrativo, contribuendo, in sinergia con Kessler, a governare la stagione di grandi trasformazioni che interesserà l'Istituto, come del resto l'economia e la società trentina.

Si ringraziano per la collaborazione il prof. Ferrari, il dott. Giovanni De Stanchina, il prof. Italo Fischer, il signor Armando Botteon, il signor Gianfranco Cammelli, la sig.ra Stefania Bonetti e l'avv. Alessio Bonetti, anche per aver fornito le foto di Silvio Bonetti che compaiono a corredo dell'articolo.

Silvio Bonetti: ricordi dal vivo

in conversazioni con il dott. Prof. Sergio Corrà
e il perito agrario mastro distillatore Arrigo Pisoni

Appiano 11 ottobre 2016 , ore 14.30



Don RENATO SCOZ
Già docente IRC

Renato: Caro Sergio, comincio con le congratulazioni per la tua età, per gli anni appena compiuti e ben portati!

Sergio: Sì, è stato bello per me vedere i nipotini venire di buon'ora a salutarmi, a cantare la canzone in tedesco per gli auguri. Ora sono sempre impegnato, qui nella mia casa ad Appiano, mi interessa sperimentare facendo incroci, continuo sull'onda degli incontri con Rebo Rigotti. Intanto prepariamo una bella merenda con pane ai semi di papavero, salame, insalata russa e un bel bicchiere di Sagrantino. È un vino speciale morbido e vigoroso portato dalla Grecia dai monaci di Montefalco ed ora matura nella mia vigna.

Renato: Vedo una bella stampa incorniciata e appesa alla parete, è una stampa antica di Bologna.

Sergio: La città della mia laurea.

Renato: Sono venuto per raccogliere notizie vive, dirette. Come ben sai stiamo preparando l'Annuario n.7 dell'Istituto Agrario. Lo scorso anno ci siamo occupati di Giulio Catoni, ora intendiamo scrivere sulla figura di Silvio Bonetti, persona che tu hai ben conosciuto.

Sergio: Era emiliano di origine e laureato all'Università di Pisa. Venne assunto dal CdA sotto la direzione di Osvaldo Orsi nell'anno 1932 come docente di Agronomia e Coltivazioni erbacee nella Scuola tecnica biennale. Quando a Orsi subentra il prof. Carlo de Bonetti, Silvio Bonetti continua nella sua esperienza di docente e, alla morte di de Bonetti nel 1943, riceve dal CdA la Direzione della scuola.

Renato: Com'era ?

Sergio: Come un insegnante dovrebbe essere... indimenticabile! Amava la scuola. Le doti didattiche erano speciali e di rara limpidezza: botanica, viticoltura, patologia vegetale. Era un Signore! Dava del Lei a tutti senza far pesare il suo ruolo. Un oratore sem-

pre in ogni suo intervento, nella voce, nel periodare, ottimo nelle relazioni con gli insegnanti, bravissimo nelle udienze con i genitori, scherzoso con gli studenti, sapeva metter humor, ma non umiliava mai nessuno. Risiedeva all'Istituto dove ora c'è il Museo, la moglie era trentina. Dino Cammelli era il fido autista.

Renato: A quei tempi c'erano diverse strutture all'Istituto?

Sergio: Sì, oltre la scuola e il convitto, c'erano l'azienda, la cantina, il laboratorio chimico. Il direttore faceva visita ai vari comparti nel pomeriggio, si confrontava con i collaboratori, gli studenti facevano lezioni al mattino e al pomeriggio esperienze pratiche. Si continuava con il progetto di Mach. Confronto diretto, e anche i pasti venivano consumati insieme, insegnanti e allievi.

Renato: In quella bella sala...

Sergio: Quella con gli stucchi e gli stemmi dei conti di Appiano poi presi dal Comune e dall'Istituto.

Renato: Era il refettorio dei monaci, ora qualcuno la chiama pomposamente Sala del Capitolo. I religiosi hanno sempre dato importanza al refettorio, alla sala da pranzo. Mangiare insieme era una sorta di integrazione affettiva .

Sergio: Nel 1958 il CdA delibera la nascita dell'Istituto Tecnico Agrario articolato su 5 o 6 anni in sostituzione della vecchia scuola agraria biennale che viene abolita. Per poter far fronte alle esigenze di molte piccole aziende familiari e a variabili vocazioni scolastiche, il CdA decide di istituire l'Istituto professionale agrario articolato su 2 o 3 anni. La direzione della nuova scuola venne affidata a Silvio Bonetti. Quando Bonetti andrà in pensione sarà Pierino Baggia a prenderne l'incarico.

Renato: Grazie per queste notizie, brin-



Silvio Bonetti

.....

diamo alla nostra salute (compio gli anni dopodomani!) con il Sagrantino per poi aggiungere i ricordi di Arrigo Pisoni che vedrò fra qualche giorno.

Sergio: Arrivederci e torna ancora e ricordami di versare un calice di Sagrantino.

Pergolese, lunedì 17 ottobre 2016

Renato: Hai una bella cucina, Arrigo, grande, comoda con questo tavolo da 10 posti...

Arrigo: Si può fare anche per dodici, sotto ci sono dei supporti che puoi aggiungere da una parte e dall'altra...

Renato: Un poggiolo panoramico sulla valle fino a Pietramurata poi il Dain...

Arrigo: Daino, amore mio!

Renato: Ricordo la serata per commemorare la vostra ascensione, di voi giovani che avevate intitolato la via alla parrocchia.

Arrigo: Mentre noi stavamo scalando, c'era l'ingresso del nuovo parroco don Guido Ruele.

Renato: Sono stato suo collaboratore a Mattarello nell'anno dell'alluvione, il 1966. Abbiamo fatto delle belle gite: con gli sci d'inverno sulla Presena, poi sul sentiero delle Bocchette per fare un film documentario, sul Cimon dela Pala dalla Lugli. Girava con una Ford Taunus.

Arrigo: Hai avuto una bella idea a portare uno dei tuoi strudel. A che punto sei?

Renato: Da settembre a oggi 26 pezzi, sono all'inizio. Lo scorso anno ne ho fatti 426: Kg 160 di mele, Kg 70 di farina, litri 20 di olio, litri 20 di acqua, poi il forno e le ore di lavoro. Volevo chiedere se rammenti il prof. Silvio Bonetti,

a proposito di ricordi dei tuoi studi a San Michele. Per cominciare, come si presentava fisicamente?

Arrigo: Era calvo, dinamico entrava in classe, leggeva il giornale e per 10 minuti non voleva esser disturbato altrimenti ti dava del salame. Quei 10 minuti per noi erano uno spasso. Poi faceva lezione come se sparasse delle massime: "frumento: cereale autunno vernino; terreno di medio impasto tendente all'argilloso. Fase di germinazione, accostimento, botticella, maturazione latte, cerosa, maturazione vera e propria. Granoturco: acqua e sole, pennacchio con il polline, fatta la fecondazione si cimava e si sfogliava pratica rifiutata e condannata come quella di seminare zucche nel granoturco. Economia: produrre con minima spesa. Per 1 ettaro di terreno 2 quintali di seme di frumento e 20 q di raccolto. Patate 20q per 200q. La vacca in un anno mangia una quantità di cibo 7 volte il suo peso e produce 30 volte il suo peso di letame. E che non vi frulli in testa (diceva) di andare dai mezzadri a fare la divisione durante il tempo del raccolto perché loro hanno già fatto tutto. La legge della natura ci porta a diventare vecchi!".

Renato: Aveva mezzi per spostarsi?

Arrigo: Una Balilla a tre marce e una moto. Eludendo la sua vigilanza talvolta gli studenti prendevano la moto e facevano un giro e lui, con accento emiliano diceva: *Hai miga vist la me moto?*

Renato: Grazie Arrigo per i ricordi vividi e netti. Saluta i figli e nipoti ex allievi: Marco, Stefano, Andrea e Simone e noi andiamo a Ponte Oliveti da Angela a mangiare gli strangolapreti.



Segni d'arte alla FEM (parte quarta)

Le botti di Rodolfo Endrizzi

I precedenti scritti "Segni d'arte all'Istituto Agrario" sono nei numeri 4, 5 e 6 dell'Annuario CIF

Sono a Cavareno, paese importante dell'alta della val di Non, situato come su di un altipiano con la vista delle montagne circostanti: le Maddalene, il Peller, il Gruppo Brenta alle pendici del Roen, sulla strada per i Passi Mendola e Palade. Al n. 6 di via Arri-go Castelli abitano le gentili Signore Raffaella e Franca figlie di Rodolfo Endrizzi, artista singolare del nostro Trentino. Presento il motivo della visita: nel contesto della storicizzazione delle 16 botti conservate nella cantina dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, dopo aver presentato le 5 botti di Pompeo Peruzzi e la botte di Mario Coraiola, ora intendo procedere raccogliendo notizie "vive" sulla botte firmata Cavareno con l'aggiunta delle iniziali RE (Rodolfo Endrizzi) e scolpita nel 1989 per ricordare un congresso svoltosi a San Michele sul compostag-

gio. Subito mi sento dire dalle Signore di cui sopra che il padre ha scolpito 2 botti e che aveva cominciato anni prima con la botte commemorativa per il presidente Kessler. Il dialogo procede con entusiasmo e cordialità e si entra subito nel ricordo del padre-artista con aneddoti, fotografie e l'indicazione di lavori preziosi conservati in casa. L'abitazione comunica un senso di freschezza, di serenità. Tra un caffè e una fetta di strudel posso ammirare, guidato dalle gentili Signore, dipinti e sculture appese alle pareti del corridoio, del soggiorno e delle stanze. Sono presenti richiami alla natura come frutta, fiori, scorci di Cavareno. Nelle cornici troviamo riconoscimenti ufficiali ottenuti da RE, e fin da bambino, in occasione di concorsi di pittura. Era nato a Cavareno il 20 febbraio 1913 da Maria e Bortolo agricoltore,



Don RENATO SCOZ
Già docente IRC

Endrizzi intento al lavoro nel restauro
di un crocifisso

.....



Volto di Cristo

.....

falegname impegnato nell'edilizia. Cresce in un contesto familiare molto speciale perché la grande famiglia con 17 figli è formata dall'unione di due sorelle con due fratelli che vivono nella stessa casa. Sullo sfondo lo zio (cugino), padre Cristoforo Endrizzi professore a Rovereto di Storia dell'Arte e Lettere. Frequenta un intagliatore a Fondo, Bertagnolli, che aveva alle spalle l'esperienza fatta alla scuola di Vienna. A 16 anni si reca a Bologna e frequenta la scuola d'arte. Per mantenersi lavora presso dei falegnami. Per merito può entrare in accademia e incontrare i professori Rossi e Drey. Compagni di corso sono Germandi, Bortolotti, Minguzzi (autore delle porte di san Pietro a Roma e a Milano). Si sposa nel 1936 con Maria Larcher e dall'unione nascono Raffaella, Giorgio e Franca. È importante evidenziare il legame con la famiglia alla quale si dedicò totalmente; tale legame spiega infatti la speciale inclinazione di RE per il ritratto sia in pittura che in scultura. Aveva un dono straordinario nel saper cogliere lo stato d'animo delle persone. In ognuno di noi c'è un sorriso e

una lacrima che l'artista sa intuire, cogliere, manifestare.

La conversazione in casa Endrizzi continua con la visione di fotografie che ritraggono il figli, i nipoti e le numerose opere ora sparse in più luoghi in attesa di un catalogo per poter documentare e mostrare l'importante lavoro di RE. L'attenzione indugia su ricordi della vita militare di RE: partecipa alla seconda guerra mondiale nella Brigata Acqui con il grado di tenente; prigioniero degli Inglesi, da Taormina viene portato in Africa a Orano. Sulla collina di Orano c'è ancora un suo crocifisso riconosciuto, dopo aver visto le fotografie, da persone in visita alla famiglia Endrizzi a Cavareno.

Diversi sono i crocifissi scolpiti mostrando la sofferenza di Gesù con garbo, una sofferenza vissuta pienamente, ma con un senso di speranza e sollievo. Una vita per il resto trascorsa tutta a Cavareno con la famiglia. Si ricorda qualche viaggio come la visita al Louvre di Parigi, l'emozione fino alle lacrime nel vedere dei quadri

Botte commemorativa di Bruno Kessler
(capacità: ettoltri 15; misure: 170x130)



di Rubens, e l'invito a sorvolare la *Gioconda* per rimanere a lungo davanti alla *Madonna delle rocce*. Lascio casa Endrizzi portando con me una ricetta per la torta di mele che sicuramente farò in un'occasione prossima. Seguendo le indicazioni di Raffaella e Franca mi reco al cimitero per vedere la tomba dove riposano nella pace eterna Rodolfo e Maria. Una grande lapide nera ospita le foto con i nomi e le date insieme con una *Pietà* in marmo bianchissimo: Gesù e la madre Maria si appoggiano l'uno all'altra nel momento più impegnativo della vicenda umana, la morte. Concludo salendo sopra Cavareno per vedere la grotta di Lourdes lavoro al quale ha partecipato RE, dimostrando interesse e sensibilità per il suo paese. Scendendo dalla val di Non mi fermo a San Zeno per fotografare le sculture su di un portale: sono raffigurate le montagne del Trentino come le torri del Vajolet, il Campanil Basso, le tre cime di Lavaredo e una scritta in latino che ricorda la felicità di chi sta a casa: *Domi manere convenit felicibus*.

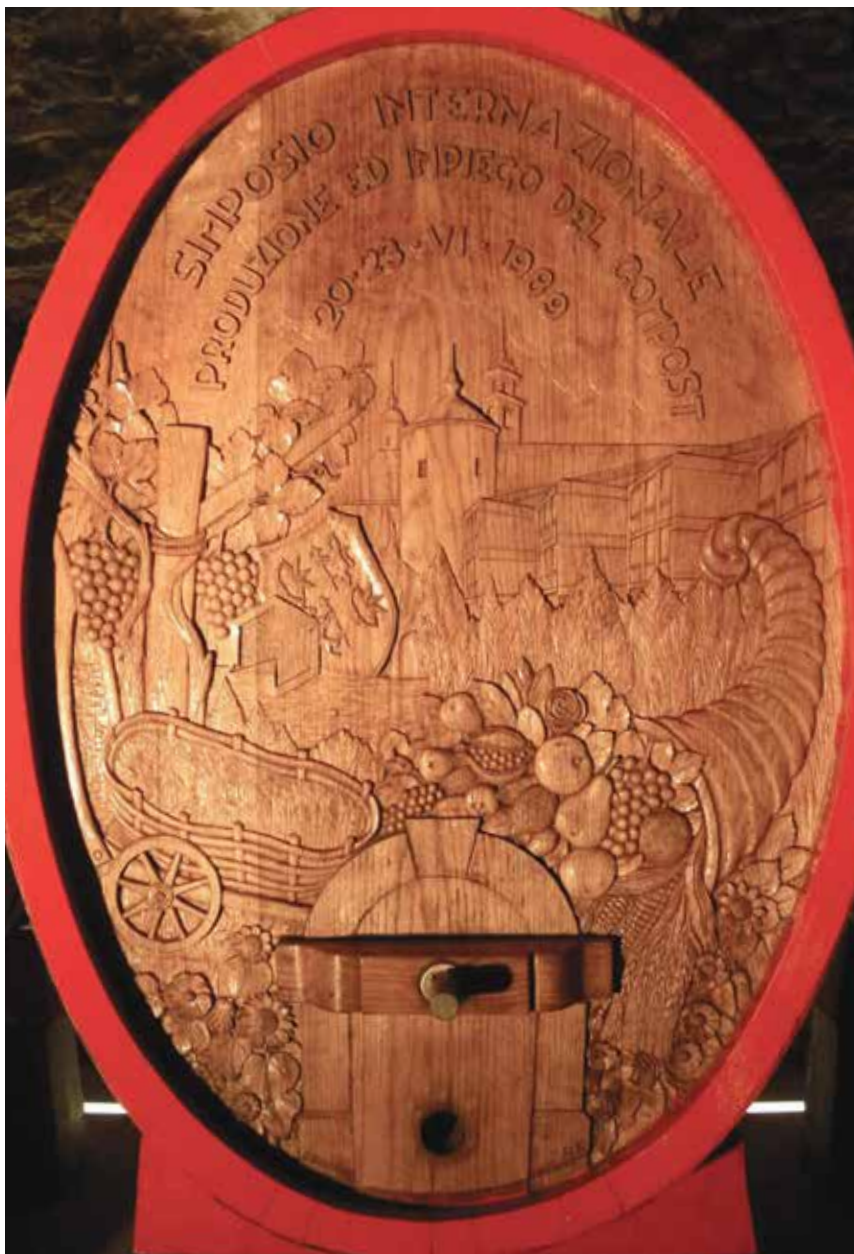
Torniamo al motivo della mia visita a Cavareno: raccogliere notizie dal vivo dell'artista di RE per presentare le due botte custodite nella cantina storica dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.
La botte commemorativa del Presidente Bruno Kessler: ripeto quanto detto

nei precedenti Annuari per quanto riguarda la forma e la capacità delle 16 botte: ovale per ottimizzare l'utilizzo dello spazio e di ettoltri 15. Con un tratto che comunica straordinaria vigoria vediamo scolpiti 4 grossi grappoli di uva varietà "schiavone" retti da due tralci con foglie che partono dal basso, dal bocchettone, per espandersi in simmetria verso l'alto, e che fanno da corona allo stemma di San Michele, quello del Preposito Fedeli di Borgo Valsugana ultimo di una serie durata circa 800 anni. Fedeli era di nobile famiglia e accanto ai quarti nobili composti di mezza luna e mezza stella, retaggio dei conti di Appiano, aggiunge lo stemma suo raffigurante un cane che regge un giglio. Tale stemma è usato tuttora dal comune di San Michele e dalla FEM, talvolta è modificato e al posto del giglio c'è una bandiera.

Dico, fra parentesi, che in un altro momento ci occuperemo dello stemma di San Michele.

Una cornice floreale fa da contorno e sotto la scritta in lingua latina: *Bruni Kessler praefecti sollertia res percrescunt* che (mia traduzione) vuol dire: *Con il darsi da fare instancabile del Presidente Bruno Kessler le cose crescono ad oltranza*. La parte in alto è occupata da un cartiglio con i numeri romani indicanti gli anni di presidenza all'Istituto da parte di Bruno Kessler: MCM-LIII-MCMLVIII (1953-1078, 25 anni).

Botte del compostaggio: lavoro realizzato a distanza di tempo dalla botte di Kessler e testimonianza dell'evoluzione dell'artista. Se prima potevamo parlare di straordinaria vigoria ora appare uno stile leggero, narrativo, danzante (l'artista l'ha scolpita all'età di 73 anni). Lo sguardo viene subito attirato dalla cornucopia dalla quale fuoriescono mele, pere, uva e melograni. Il vocabolario G. Devoto- G.C. Oli ci aiuta a conoscere la cornucopia: *vaso a forma di corno, riempito di frutti e coronato d'erbe e di fiori simbolo della prosperità e della fertilità e attributo iconografico delle divinità*



Botte in ricordo delle giornate dedicate al compost anno 1989 (capacità: ettolitri 15; misure: 170x130)

ritenute dispensatrici dei beni della terra; in origine uno dei corni della capra Amaltea, nutrice di Giove. A lato, un carro con una benna carica di letame. Tutto questo segno del risultato del compost. Continuando la lettura della scultura vediamo una vigorosa vigna con dei grappoli e, dopo una fila di alberi, le aule del nuovo Istituto Agrario degli anni '60, lo stemma ancora del Preposito Fedeli di Borgo Valsugana, stemma raffigurato anche nella botte di Kessler (mezza luna e mezza stella, già dei conti di Appiano, e lo stemma della famiglia Fedeli, il cane che afferra un giglio). Tutt'oggi il comune di San Michele e la FEM usano questo stemma anche se modificato con la

bandiera al posto del giglio. Si continua con una delle torri a pan di zucchero, costruite dal preposito Fedeli proprio prima dell'arrivo di Napoleone (che avrebbe poi chiuso la Prepositura agostiniana); quindi, le cuspidi della torretta campanaria della chiesa che fu dei monaci agostiniani e la lanterna della cupola. Come conclusione la scritta che ricorda la motivazione della nuova botte: *Simposio internazionale produzione ed impiego del compost 20-23.VI.1989.*

Franco Giupponi, art director all'Istituto per decenni e dimorante spesso a Cavareno, fece da tramite tra lo scultore RE e i responsabili dell'Istituto.



Il complesso della FEM
foto di Mauro Bragagna



STORIA RECENTE



La Fondazione Mach tra priorità e sfide per il futuro

Intervista al direttore generale dott. Sergio Menapace



SILVIA CESCHINI
Responsabile rapporti con i media FEM

Direttore Menapace, il 12 gennaio 2017 la Fondazione Edmund Mach compie 143 anni. Quasi un secolo e mezzo di storia, attività, risultati, battaglie e sfide. Oggi quali sono le priorità per FEM?

Abbiamo tradotto le priorità nel documento strategico programmatico che è stato approvato nel maggio del 2016 dal Consiglio di amministrazione. In termini generali abbiamo cercato di valorizzare maggiormente le potenzialità derivanti dalla ricerca, dal trasferimento tecnologico e dalla formazione, sia a livello di territorio trentino che nel contesto internazionale. Quindi, a cominciare dal coinvolgimento di FEM nei progetti di rilevanza nazionale, come Human Technopole, ma soprattutto nel Centro agricoltura ambiente e alimenti in

collaborazione con l'Ateneo di Trento che prevede a partire dal prossimo anno accademico 2017-2018 il rilascio della laurea in viticoltura ed enologia ma anche ulteriori sviluppi. Può essere una grande opportunità per la partecipazione a contesti internazionali e a progetti di ricerca.

Pur mantenendo il focus della ricerca su genomica e genetica, andremo a valorizzare la ricerca e il trasferimento tecnologico a livello di agrifood, partendo anche dal contesto dell'Eu-regio. Il Centro di consulenza e trasferimento tecnologico continua il rafforzamento della partnership con il mondo produttivo, locale in primis. Poi c'è tutto il comparto della scuola, con l'attivazione, in aggiunta all'attuale proposta formativa, a partire dal prossimo anno scolastico di un

Il Direttore generale FEM Sergio Menapace
.....



Il Centro di Ricerca e Innovazione CRI

.....

corso alta formazione legato all'agro-alimentare e con investimenti legati ai laboratori sia di ricerca sperimentazione che didattici (trasformazione dei prodotti agricoli, cantina didattica, birrifico). Rimane sempre di grande interesse la parte ambientale con l'attenzione alla sostenibilità delle produzioni. Il tutto sfruttando le competenze dei centri e la sinergia delle professionalità che fanno di FEM un unicum a livello europeo.

Parliamo, in particolare, di formazione e istruzione. Aver inserito il numero programmato è risultata una esigenza imprescindibile per far fronte all'elevato numero di iscritti. Come si intende proseguire?

Da diversi anni il trend degli iscritti al Centro Istruzione e Formazione è in costante aumento. Per far fronte a questa situazione il Cda ha deliberato il numero programmato di accesso al primo anno. Significa che sulla base dei posti disponibili viene fatta una graduatoria di accesso sia per l'Istitu-

to Tecnico sia per la Formazione Professionale tramite l'effettuazione di un test da parte dei giovani candidati frequentanti la terza media.

In sede di esame del documento programmatico il Cda ha confermato di voler proseguire su questa strada per una serie di aspetti: in primis qualità dell'offerta formativa, dotazioni immobiliari e infrastrutture a disposizione, opportuno dimensionamento tra offerta e domanda di lavoro sul nostro territorio. Quindi proseguiremo con il numero programmato, implementando e sviluppando per quanto riguarda la formazione professionale, il sistema duale: una nuova modalità formativa rivolta ai figli degli imprenditori agricoli e che prevede contatti col vicino mondo germanofono.

Anche la scuola, come la ricerca, è inserita in un contesto internazionale fatto di collaborazioni e gemellaggi. San Michele è stata una delle prime scuole trentine a gemellarsi; con la Germania, in particolare è in corso un rapporto che

va avanti da oltre 50 anni... in più c'è tutta una attività di collaborazione delle scuole agrarie dell'Eu-regio. Una importante opportunità per gli studenti che possono così arricchire il proprio background formativo...

In continuità con le origini dell'Ente e in linea con i principi del nostro Fondatore Edmund Mach, manteniamo vive queste collaborazioni.

Se sono cambiati i confini amministrativi e geografici il legame con queste terre vicine e con le sue popolazioni rimane importante. Ritengo che mantenere vivo il contatto con realtà a noi vicine simili per alcuni aspetti, ma anche molte diverse per altri, possa accrescere il valore della proposta

formativa di FEM, a livello di contatto umano, ma soprattutto in termini formativi e di conoscenza, delle lingue soprattutto.

L'offerta formativa della FEM risulta, per così dire, "flessibile". A seconda delle esigenze provenienti dal mondo del lavoro si cerca di rispondere in modo tempestivo creando adeguate figure professionali. Negli ultimi anni lo sforzo è stato notevole e il panorama delle proposte si è notevolmente ampliato. A suo avviso, Direttore, l'offerta risulta adeguata o in qualche modo necessita di un ulteriore ampliamento?

Vorrei ricordare anche in questa



sede l'attivazione dal prossimo anno scolastico del corso agroalimentare. L'offerta nel tempo si è notevolmente ampliata, superando la classica impostazione che la scuola aveva qualche anno fa. Ricordiamo che è stata intensificata l'offerta formativa nel settore ambientale, ma anche in quello agroalimentare. Oltre a creare nuove figure professionali, è stata ampliata la trattazione di temi che riguardano il bagaglio culturale in risposta alle esigenze aziendali; dalle nuove tecnologie applicate all'agricoltura all'agriturismo, dalle piante officinali all'apicoltura.

Parliamo di CIF in rapporto con gli altri centri. Il Centro istruzione e

formazione risulta profondamente interconnesso con gli altri due, Ricerca e Innovazione e Trasferimento tecnologico. Sono diversi gli ambiti di collaborazione sia a livello di docenti che di studenti. Questi ultimi hanno l'opportunità di fare degli stages. Come sta proseguendo questa iniziativa?

Questa è una importante prima esperienza di inserimento nel mondo del lavoro. Gli stages aumentano e concretizzano all'interno dell'ente il contatto tra formazione e mondo del lavoro. Proprio su questi aspetti stiamo ragionando per trovare ulteriori opportunità e ampliare così la possibilità di queste esperienze formative all'interno di FEM.



Il Centro di Ricerca e Innovazione CRI



L'aquila nera recentemente restaurata



CLELIA SANDRI
Sindaco di San Michele all'Adige

Dettaglio del "mitico progenitore della famiglia dei Thun [...]"; come sostiene Giovanni Dellantonio in "Note sui dipinti murali restaurati dell'ex locanda Aquila Nera di San Michele All'Adige in Trentino"

Lo storico edificio che ospita l'Aquila Nera è uno degli edifici più antichi e interessanti di San Michele all'Adige. Lo studioso Marco Zeni, che pochi anni or sono ha scritto il testo *Nobile Comunità di San Michele - Giurisdizione di Königsberg. La possidenza immobiliare nel corso dei secoli*, edito dal Comune di San Michele all'Adige nel 2014, ne ha riscontrato la menzione in un documento risalente già al 1492 (un racconto di viaggio di quattro ambasciatori). L'Aquila Nera, in particolare, sin dall'antichità viene menzionata come osteria e rappresentata come una delle più antiche locande della Regione Trentino Alto Adige. Nel corso degli anni, essendo situata su un'importante via di comunicazione, la via Imperiale, ha visto la sosta e il passaggio di molti personaggi illustri quali ad esempio l'Imperatore Massimiliano I nel 1508, il Principe Vescovo di Trento nel 1767, Papa Pio IV nel 1782, Goethe nel 1786, l'Impe-

ratrice Maria Teresa e Giuseppe II nel 1804. Di fronte all'edificio era situata la stalla che dava ospitalità ai cavalli dei viandanti o viaggiatori; dall'Aquila Nera partivano poi la "strada che porta a Giovo" e quella che "conduce al porto", al traghetto sull'Adige (in servizio dal 1473) ed al mulino sul fiume (costruito nel 1421).

Per secoli l'Aquila Nera è appartenuta alla Prepositura Agostiniana. Con la soppressione della Prepositura, nel 1807 divenne di proprietà demaniale. Nel 1824 venne ceduta a privati e nel 1894 fu acquisita dalla Provincia del Tirolo che la ristrutturò. Nel 1914 venne, infine, venduta nuovamente a privati.

Durante il secondo conflitto mondiale la zona ove è ubicato l'edificio fu oggetto di pesanti bombardamenti. L'Aquila Nera fortunatamente non ha subito gravi danni, anzi detti bombardamenti contribuirono a far riaffiorare gli affreschi che si affacciano su



L'Aquila Nera ai primi del Novecento
(entrata San Michele a/A)

.....

via Roma. Ragion per cui l'edificio, da quegli anni, venne posto sotto tutela. Di lì e per molto tempo, l'edificio ha mantenuto un aspetto poco consono alla sua storica importanza.

Solo nel 2014, dopo un'opera di ristrutturazione che ha interessato la copertura e parte degli interni (anni 2009/2010), è stata finalmente avviata un'importante opera di restauro delle facciate esterne.

Ciò è stato possibile grazie ad una forte sinergia e collaborazione tra i privati proprietari, che hanno messo gran parte delle risorse economiche, e soggetti pubblici, la Soprintendenza per i Beni Culturali della Provincia Autonoma di Trento, l'ex Comprensorio C5 della Valle dell'Adige (ora confluito nella Comunità di Valle Rotaliana Königsberg) ed il Comune di San Michele all'Adige. L'intervento ha inte-

ressato tutte le facciate dell'edificio ed ha restituito l'originale splendore agli affreschi presenti sulle facciate sud e ovest.

Tali dipinti murali sono stati e sono tuttora oggetto di studio da parte della Soprintendenza per i Beni Culturali della PAT. L'architetto Giovanni Dellantonio, funzionario della Soprintendenza, che ha seguito in tutta la loro esecuzione il restauro degli affreschi, ne ha studiato i contenuti curando la pubblicazione di una brochure, *Aquila Rossa all'Aquila Nera – Note sui dipinti murali restaurati dell'ex locanda Aquila Nera di San Michele all'Adige in Trentino*, presentata il giorno dell'inaugurazione dell'edificio restaurato, avvenuta lo scorso 1 ottobre in occasione della festa del Santo Patrono San Michele Arcangelo.

Di grande interesse risulta essere



Dettaglio della facciata rivolta ad est

.....



Facciata sud, angolata occidentale

.....

la scritta recuperata in prossimità dell'ingresso alla locanda, la quale ci restituisce quello che probabilmente è l'originario nome dell'edificio, cioè *Hostaria ala Aquila Rossa*; evidente è il riferimento geografico alla ubicazione dell'edificio, ovvero al confine tra la Lombardia e l'*Alemagna*, la Germania. È anche emerso che, in origine, ovvero nella seconda metà del 1400, l'edificio si sviluppava su due piani ed era profondo la metà rispetto ad oggi. Solo successivamente venne sopraelevato di un piano ed ampliato ad est, verso il Convento Agostiniano. In quell'occasione le pareti vennero decorate con un bugnato dipinto a punta di diamante nei toni del grigio chiaro, scuro e del giallo. Anche tale

bugnato è stato recuperato nei lavori di restauro delle facciate.

Molto interessanti sono poi le immagini recuperate sugli antichi dipinti murali, ben illustrate e descritte dall'architetto Dellantonio nel suo scritto e tali da rendere ulteriormente prezioso e ricco di significato l'antico edificio.

Nella parte centrale della facciata ovest è emersa la fontana della giovinezza, con scene raffiguranti incontri amorosi che, secondo la ricostruzione dell'arch. Dellantonio, sarebbero riconducibili alla credenza popolare, diffusa nel medioevo in tutta l'Europa continentale, per la quale l'amplesso in acque salutari avrebbe fatto ringiovanire anziani ed anziane.



Facciata ovest, tratto centrale
(Fontana di giovinezza)

.....

Nel tratto meridionale della facciata ovest, in alto a destra rispetto all'ingresso della locanda, è stato rinvenuto un *Gigante* che, ancora secondo gli studi dell'arch. Dellantonio, altri non sarebbe se non il progenitore della famiglia Thun il quale sarebbe giunto in Trentino da Roma al seguito di San Vigilio, patrono di Trento e della diocesi.

Nella facciata sud sull'angolo occidentale hanno ritrovato la luce la *Donna selvatica* e l'*Uomo selvatico*, mitiche creature dei boschi, generalmente posizionate in posti molto visibili dai viaggiatori e destinate ad esorcizzare i pericoli dei viaggi; sopra a loro è stata rinvenuta una meridiana che, un tempo, segnava ai viandanti l'ora. Il recupero dell'edificio ha costituito senz'altro un'opera molto importante per la Comunità di San Michele e non solo. Le immagini recuperate sugli affreschi stanno lì a ricordare a noi e ai posteri l'antica origine dell'edificio e,

soprattutto, il suo antico splendore. I riferimenti storici dei dipinti costituiscono un chiaro richiamo alla storia di San Michele e dell'antica contea di Königsberg, posti a cavallo tra la terra italica e la terra tedesca.

L'edificio è importante anche per la storia dell'Istituto Agrario visto che per secoli è stato di proprietà della Prepositura Agostiniana e tanti sono i richiami all'Istituto rinvenuti negli antichi documenti afferenti l'Aquila Nera.

Un edificio, quindi, che sta lì a rammentarci come San Michele all'Adige, per la sua posizione strategica, sia sempre stato luogo di grande passaggio, punto di incontro tra culture e lingue diverse, forse sin dall'origine deputato a divenire un importante polo culturale e scientifico quale è senz'altro oggi, grazie alla presenza della Fondazione Mach, dell'Istituto Agrario e del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina.



Dettaglio della foto
(figurazione di una *Donna selvatica*
e di un *Uomo selvatico*)

.....

Ferdinando Tonon: una vita con e per l'Istituto



FRANCESCO SPAGNOLLI
già Dirigente scolastico dell'Istituto
Agrario di San Michele all'Adige

Non c'è alcun dubbio sul fatto che tra le varie felici intuizioni avute da Ferdinando Tonon nel corso della sua lunga militanza come consigliere nel C.d'A. dell'Istituto Agrario, durata ben diciassette anni (1979-1996), sia da annoverare la proposta, poi diventata concreta realtà, dell'attivazione del Servizio di Ricerca Enologica Applicata (1982), un organo consultivo che doveva raccogliere le esigenze di indagini scientifiche soprattutto nel comparto della chimica enologica provenienti da quella che Lui chiamava, poi non tanto scherzosamente, "la base" e trasferirle nei vari comparti dell'Istituto (prioritariamente il Laboratorio di analisi e ricerca) affinché i problemi fossero "indagati" e la base potesse avere le attese risposte operative.

Una delle principali realizzazioni fu quella delle indagini pre-vendemmiali, una tempestiva raccolta di dati chimico-analitici sull'evoluzione compositiva delle uve in grado di permettere ai vinificatori la scelta del giusto grado di maturazione tecnologica, premessa essenziale per elaborare vini di alta od altissima qualità.

Ma in C.d'A. Tonon non aveva soltanto a cuore i problemi della vitivinicoltura trentina in generale e della cantina dell'Istituto in particolare: infatti, era sempre attento alle problematiche collegate al personale ed a tutto ciò che riguardava la Scuola, soprattutto quando si trattava di innovazioni. Voglio ricordare in proposito due episodi, accaduti tra l'altro entrambi nel 1996: la firma dell'accordo con Geisenheim (13 gennaio) per l'attivazione del percorso didattico che portava alla formazione dell'Enologo (l'idea trans-nazionale era stata del Presidente Gios) e la partecipazione (primi di maggio) all'incontro triennale della Rete delle scuole viticolo-enologiche europee che ebbe luogo presso il Liceo Viticolo di Beaune (Borgogna). Del primo mi è rimasta in mente la pignoleria di Tonon che arrivò alme-

no una decina di volte nel mio ufficio per controllare persino le virgole del documento: con la "erre" un pochino francesizzante che Gli era familiare, mi disse alla fine: "...credo che sia un buon accordo!". Del secondo invece non dimenticherò mai lo scenario di *Clos-de-Vogéot* con la favolosa degustazione di *Grand Crus de la Cotte-de-Nuits*: fu in quell'occasione che proferì la famosa sentenza (che poi ho utilizzato svariate volte): "il Pinot nero è un vitigno difficile che dà vini meravigliosi come questi; io però lo preferisco trasformato in bollicine".

Ferdinando Tonon (classe 1919) si diploma "agente rurale" alla Scuola biennale di San Michele nel 1937 ed ancora quell'anno inizia a svolgere un tirocinio tecnico in viticoltura presso la Stazione sperimentale agraria; nel 1940 è assistente agronomo presso la medesima struttura, dove tornerà, dopo una sospensione per le vicende belliche, nel 1944 e fino al 1945: è in quest'ultimo periodo che collabora con lo sperimentatore Rebo Rigotti e che, con una casuale mescolanza di pollini (dovuta secondo Lui ad un "colpo di vento") contribuirà alle origini del ben noto vitigno Rebo (incrocio Rigotti 107/3 Merlot x Teroldego). La svolta professionale arriva qualche anno dopo (1949) quando, anche sulla base delle esperienze effettuate nel corso dei suoi viaggi in Champagne per incontrare il fratello Decio (la cui figlia opererà successivamente per molti anni all'interno del C.I.V.C.), proporrà ai competenti organi politico-amministrativi la "costituzione dell'ente vitivinicolo nella regione Trentino Alto Adige" sul modello del Comitato Interprofessionale della Champagne, proposta che verrà quasi immediatamente concretizzata con la costituzione del Comitato Vitivinicolo Provinciale presso la CCIAA di Trento (analoga istituzione verrà attivata nello stesso anno a Bolzano).

Fin dalla costituzione Ferdinando To-

non viene nominato segretario del C.V.P., incarico che manterrà ininterrottamente per oltre venticinque anni. La passione per le bollicine (quelle di qualità s'intende), lo portò a fondare con altri quattro ex-allievi dell'Istituto la seconda (in ordine cronologico) casa produttrice di spumante classico trentino: erano gli inizi degli anni '60 (la prima uscita porterà il millesimo del 1965) e nell'Italia della musica leggera spopolavano i complessi come l'Equipe 84: l'idea di chiamare la casa spumantistica con il termine "Equipe" parve subito allettante, ma a differenza di quanto avevano fatto i quattro giovani emiliani (sommando le loro età), i soci trentini preferirono (chissà per quale motivo?) il numero dei componenti.

La passione per la spumantistica unita alle esperienze politiche (soprattutto in fatto di diplomazia) lo portarono anche a ricoprire la carica di Presidente del Consorzio Spumante Trento Classico (1988-1990); fu proprio in questo periodo ch'ebbi modo di accompagnarlo nella "tana del lupo" a Santa Maria della Versa, in Oltrepò pavese, dove ad un convegno sullo spumante classico presieduto dal suo Amico Duca Antonio Denari, relazionai su "Scienza e tradizione nella preparazione dello spumante champenois": durante il rientro era così soddisfatto del mio intervento (tra l'altro ampiamente concordato con lui), che mi apostrofò con la frase: *"te l'hai mesi en gabia come i lugherin"*.

A testimonianza del vincolo indissolubile che aveva instaurato con l'Istituto, si deve ricordare la sua costante ed attiva partecipazione all'UDIAS, l'associazione che raggruppa gli ex-allievi: da socio fondatore nel 1946, fino ai tempi più recenti a socio onorario, lunghissimo periodo nel quale, al di là delle cariche in seno al direttivo, ha sempre rivestito un ruolo fondamentale nella gestione degli aspetti propositivi sia all'interno degli organi amministrativi (D.d'A.), sia nelle opportune sedi politiche. Non ultimo, in proposito, il sostanziale contributo fornito nella predisposizione del documento UDIAS in occasione della promulgazione della

L.P. n. 28 del 05/11/1990 concernente la ristrutturazione degli Enti operanti a San Michele. Probabilmente sia il luogo di nascita, sia, e forse ancor più, la lunga permanenza con gli incarichi più disparati (da studente a componente del C.d'A.) nell'orbita gravitazionale dell'Istituto, hanno fatto sì che il *leitmotiv* di tutta la sua vita fosse proprio il Vino: fu infatti anche socio fondatore (1958) e componente del Capitolo della Confraternita della Vite e del Vino di Trento, socio fondatore dell'Associazione Italiana Sommeliers (1967), e socio corrispondente (1969) dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Pertanto, del vino possiamo dire che conosceva tutti i risvolti: da quelli produttivi a quelli commerciali, per non parlare delle sue indiscusse quanto conclamate doti di degustatore: agli inizi degli anni '90 nel C.d'A. dell'Istituto sedeva assieme al prof. Franco de Francesco, indimenticato scienziato della chimica enologica, ed in una pausa pranzo, presso la saletta mensa, attingendo alla sua fornitissima enoteca portò una ormai vetusta bottiglia di "Vin del Poggio", vino al quale de Francesco aveva messo ampiamente mani e conoscenze scientifiche: il vino era stato reso anonimo (poiché decantato in caraffa) e de Francesco non solo lo riconobbe, ma ne individuò anche l'annata. "Di fronte ad un degustatore come te non posso fare brutta figura!" gli disse de Francesco. Tonon ribatté: "Detto da te è il più bel complimento professionale che abbia mai ricevuto!". Trattandosi di un uvaggio sullo stile bordolese, naturalmente le "erre" erano sempre strisciate alla francese, pardon, alla Tonon.



Tonon ad un convegno sullo spumante ad Aldeno

.....



Viticultura, zootecnica, frutticoltura: la realtà multifaccettata della FEM
foto di Mauro Bragagna e Walter Ventura





LA REALTÀ



Articolazione alla FEM

Gestione Ambiente Territorio

Articolazione professionalizzante di grande attualità



DAVIDE BAZZANELLA

Docente di Biologia Vegetale, Ecologia Applicata e referente di Articolazione GAT

Conservazione, tutela, valorizzazione, organizzazione delle attività produttive: sono solo alcune delle parole chiave che un diplomato in Gestione Ambiente Territorio ha in mano per aprire le porte del suo futuro lavorativo. Saper tutelare e valorizzare una risorsa però non basta, bisogna saperla gestire. Ma cosa vuol dire gestire? Dei sinonimi possono essere amministrare, organizzare in maniera oculata.

Nella nostra scuola imparare a gestire un territorio vuol dire imparare ad usare in modo sostenibile le risorse primarie che un determinato ambiente offre, al fine di soddisfare i bisogni delle popolazioni locali che vivono sul quel territorio.

Visto il contesto ambientale e paesaggistico del Trentino all'Istituto Agrario di San Michele diventa naturale pensare all'articolazione G.A.T. come alla Gestione dell'ambiente e del territorio di montagna.

Il focus del corso è l'ambiente montano nel quale si inseriscono tutte le attività del settore primario, dalla coltivazione agli allevamenti, dalla gestione dei boschi alla conservazione e valorizzazione dei prati e dei pascoli d'alta quota.

Il diplomato in Agraria, agroalimentare e agroindustrie nell'articolazio-

ne Gestione Ambiente Territorio ha le competenze trasversali delle altre articolazioni, ma in particolare valorizza le risorse naturali e agrarie con specifico riguardo alle produzioni a basso impatto ambientale e alle tecnologie orientate allo sviluppo sostenibile e alla salvaguardia delle risorse non riproducibili, facendo attenzione al processo di filiera e di certificazione della stessa.

Conosce gli aspetti e le caratteristiche fondamentali del proprio territorio ed ha competenze in attività di gestione delle aree rurali marginali, in linea con la sua vocazionalità e conseguente corretta gestione.

Utilizza strumenti e tecnologie innovative finalizzate alla conoscenza, gestione e valorizzazione del territorio montano, con competenze specifiche nella lettura, interpretazione e redazione di carte tematiche di uso agricolo e forestale. Conosce ed applica i principali strumenti normativi locali, finalizzati ad una corretta pianificazione delle aree agricole e forestali, con particolare riguardo ai regimi di vincolo posti sul territorio ed alla tutela delle aree protette. Collabora alla gestione del paesaggio, a progetti di recupero ambientale delle aree degradate, e a interventi di ripristino, alla realizzazione di interventi di sistemazione idraulico-agrarie e forestali.

Conosce i principi di una corretta trasformazione dei principali prodotti agro-alimentari, con particolare riguardo alla corretta gestione delle risorse e dei reflui.

Sa valorizzare le sinergie tra le attività agro-silvo-pastorali e le altre attività economiche dell'ambiente montano, nell'ottica della multifunzionalità.

Per arrivare a sviluppare tali competenze è importante impostare la didattica su progetti di studio, di analisi di territori reali, sui quali sviluppare delle idee gestionali sosten-



Prelievo di campioni in alveo



Rilievi GPS su sentiero di campagna

.....

nibili, dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.

Il progetto di articolazione rappresenta un'occasione per studiare un territorio e per formulare proposte d'intervento. Si sviluppa durante il periodo del triennio e prevede obiettivi, metodi e risultati diversi per ciascuno anno scolastico.

Durante il terzo anno gli studenti vengono a contatto con il territorio scelto attraverso lo sviluppo di esperienze tecnico-scientifiche. Durante il quarto anno si sviluppa la fase di studio approfondito del territorio. Vengono analizzati gli aspetti di carattere climatico-vegetazionale, amministrativo, si determina l'uso del suolo e si valuta la situazione socio-economica del territorio.

In questa fase sono previste diverse uscite di carattere tecnico. Durante il quinto anno si approfondiscono proposte di pianificazione e gestione, attraverso l'intervento di esperti e tecnici in aula, ma anche con uscite e visite tecniche. Si analizzano le specificità territoriali da valorizzare. Si sviluppano indagini dettagliate e tecniche relative ai possibili miglioramenti (colture, infrastrutture, ripristini e ri-naturalizzazioni). Si individuano le risorse finanziarie ed infine si redige una proposta di pianificazione e gestione da presentare agli amministratori locali.

Quest'anno le classi portano avanti il percorso di studio iniziato l'anno scorso sul Col di Tenna, riportato per altro nell'annuario precedente nell'articolo

scritto da Franco Frisanco e intitolato *Lo studio del territorio, pane per i denti di quelli del GAT.*

Altro progetto è invece nato da un accordo di partenariato tra il Comune di Mezzolombardo e il Centro Istruzione Formazione della FEM. L'amministrazione di Mezzolombardo ha proposto ai giovani ragazzi dell'articolazione di pensare ad un progetto di riqualificazione ambientale dell'alveo del torrente Noce e della zona *Piani*. Sicuramente una bella palestra di studio per discutere in maniera interdisciplinare degli aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

Per sviluppare questo tipo di didattica progettuale diventa importante avvalersi della consulenza di esperti esterni quali ricercatori del C.R.I., tecnici del C.T.T. e dei Servizi Provinciali, ma anche liberi professionisti, tutte figure professionali in grado, oltre che di apportare conoscenze e consigli utili, di essere anche un buon esempio di orientamento per i ragazzi che si trovano in questo modo a confrontarsi con il mondo esterno alla scuola, in quello che la normativa riporta come "Alternanza scuola-lavoro".

Il diplomato in Agraria - articolazione GAT - può dunque spendersi bene nel mondo del lavoro e in percorsi di alta formazione o può proseguire gli studi universitari. Qualunque sia la scelta, la figura professionale risulterà sicuramente preparata e di grande attualità.



ROMINA MENAPACE

Docente di Produzioni vegetali,
Gestione Ambiente e Territorio
e referente di Articolazione PT

Produzioni e Trasformazioni: l'articolazione che vuole costruire futuro

Tutti concordiamo sul fatto che il futuro è in mano ai giovani, e che la scuola ha un ruolo fondamentale nella formazione dei cittadini di domani. L'articolazione Produzione e Trasformazione è il percorso che raccoglie l'eredità del vecchio corso per periti agrari. Era un corso molto valido, che preparava dei buoni tecnici i quali dovevano operare a vari livelli all'interno delle filiere agroalimentari.

La riforma scolastica ha stravolto l'organizzazione classica degli istituti tecnici: banalizzando, sono state fortemente ridimensionate le discipline tecniche, alcune sono scomparse (meccanica agraria, la difesa dalle avversità..) ed è aumentato il peso dell'area comune. Dopo un primo momento di smarrimento e sconforto, constatando che non riuscivamo ad inserire ciò che prima facevamo nel nuovo percorso, la preoccupazione di diventare un liceo ad indirizzo agrario di serie B ha fatto la sua comparsa. Consapevoli che, come diceva Albert Einstein "C'è una forza motrice più forte del vapore, dell'elettricità e dell'energia atomica: la volontà", ci siamo messi ad analizzare la situazione, a ragionare su cosa chiede

oggi il mondo del lavoro e quali siano effettivamente le problematiche del settore agricolo e in che modo noi, come scuola agraria che forma i futuri protagonisti del settore, possiamo contribuire in modo significativo.

E cosa è emerso? Che forse stiamo facendo poco. Che il mondo agricolo trentino ha bisogno di bravi tecnici esperti del loro settore che sappiano trovare le giuste soluzioni ma che non le troveranno scritte sui libri di testo. Che siano autonomi nel loro pensiero, e che sappiano analizzare e valutare la sostenibilità (economica, ambientale e anche sociale) delle scelte da affrontare. Che sappiano confrontarsi con gli altri, che siano flessibili, pronti a cambiare idea, a non fossilizzarsi sui soliti luoghi comuni. Che siano innovativi e creativi e che, nella storia e nelle tradizioni, trovino chiavi di lettura e non gabbie.

Il nostro diplomato non dovrà essere solo bravo a coltivare, allevare o trasformare i prodotti: dovrà essere un buon presidente di cooperativa o consorzio, dell'associazione di categoria, o anche, perché no, un buon assessore all'agricoltura.

Non si nasce illuminati e creativi, lo si



Esercitazioni sulle tecniche di potatura
della vite

diventa: per avere buone intuizioni e avere il coraggio di proporle servono un buon bagaglio di conoscenze, una buona autostima e fiducia nelle proprie capacità, oltre al saper comunicare in modo efficace.

Per questo abbiamo voluto un percorso scolastico che sia una palestra in questo senso, dove i ragazzi possano mettersi alla prova, affrontare situazioni problematiche, lavorare in team e proporre delle soluzioni.

Dopo vari tentativi di organizzazione "logistica" del percorso, quest'anno abbiamo proposto una nuova formula: per un'intera mattinata nel corso della settimana (ma non solo), nelle classi quarte e quinte, è prevista una "finestra tecnica" dove sono concentrate le discipline tecniche e, all'interno di questo spazio, vengono proposte della attività a gruppi. Ad esempio, per le classi quarte, ad ogni gruppo di lavoro di quattro studenti viene affidata una vera azienda: i ragazzi sono i consulenti di tale azienda e su commissione dovranno produrre del materiale, dal bilancio ad un business plan, un piano di concimazione, una razione alimentare...

Un'attività esemplificativa per la quinta è quella dove ai gruppi viene chiesto di analizzare un problema reale (es., conflitto frutticoltura e cittadini, avanzamento del bosco a scapito dei

pascoli e prati) e, su commissione dell'ente pubblico, individuare le ragioni e gli interessi delle varie parti in causa, elaborare un piano, e proporre delle strategie di comunicazione.

Un altro esempio, più tecnico, è quello per cui si richiede ai ragazzi di elaborare un disciplinare di produzione e un piano di marketing per un prodotto.

La sfida è quella di formare dei ragazzi che, di fronte a situazioni inedite, sappiano autonomamente orientarsi; nel mondo dell'informazione quello che conta non è più quanto uno sappia, ma se sa porsi le giuste domande per poi trovare le risposte.

Perché la nostra ricetta funzioni abbiamo bisogno oltre che di insegnanti motivati e appassionati (e su questo fronte siamo fortissimi!), di ragazzi svegli, curiosi e che siano consapevoli che il loro futuro non dipenderà solo dalle risorse che avranno, ma dall'energia, dalla volontà e dalla passione che ci metteranno.

Tale principio, applicato a scuola, origina il corso produzioni e trasformazioni che non è un corso dove è sufficiente ascoltare passivamente e ripetere a memoria. Nel PT bisogna dare tutto se stessi, impegnarsi, mettersi in gioco, fare fatica sui libri e a fare ore ed ore di esercizi: al PT aiutiamo i ragazzi ad essere protagonisti del loro futuro.



Presentazione da parte degli studenti del prodotto finale del Progetto di Articolazione



ANDREA PANICHI

Docente di Enologia, Produzioni vegetali e Biotecnologie agrarie e referente di Articolazione VE

L'articolazione Viticoltura ed Enologia

Il riordino degli Istituti Tecnici Agrari ha portato alla creazione di tre articolazioni: Gestione Ambiente e Territorio, Produzioni e Trasformazioni, Viticoltura ed Enologia (GAT, PT e VE), con percorsi che sono stati attivati in quasi tutte le scuole agrarie di Italia. Dei tre indirizzi, Viticoltura ed Enologia risulta essere il più nuovo e il più complicato da attivare in Italia poiché è altamente specializzato e specializzante e la sua messa in opera richiede esperienza, strutture, docenti preparati su materie specifiche, laboratori adeguatamente attrezzati, vigneti...

All'interno della FEM l'articolazione VE non nasce come nuova offerta formativa ma eredita una tradizione centenaria iniziata con la nascita dell'Istituto Agrario e proseguita fino all'anno scolastico 2014 - 15 con la chiusura del quadriennio specializzato sperimentale (ex corso S), oggi per l'appunto trasformato nel triennio VE, con possibilità di un ulteriore anno aggiuntivo post-diploma per acquisire il titolo di Enotecnico.

Lo studente che si iscrive all'articolazione VE approfondisce le problematiche collegate all'organizzazione specifica delle produzioni vitivinicole, alle trasformazioni e commercializzazione dei relativi prodotti e all'utilizzo delle biotecnologie.

Lo scopo dei docenti di tale articolazione è quello di fornire allo studente conoscenze, abilità e competenze che permetteranno loro di:

- identificare e descrivere gli snodi strategici del contesto produttivo "vigneto" e "cantina";
- organizzare i mezzi tecnici e le risorse della filiera vitivinicola, all'insegna della sostenibilità, al fine di ottenere prodotti vitivinicoli di qualità e salubrità;
- riconoscere e rilevare i fatti economici aziendali che servono a quantificare i risultati della gestione imprenditoriale;
- gestire la trasformazione dei prodotti vitivinicoli, tramite l'integrazio-

- ne di tradizione, cultura e innovazione nell'ottica della valorizzazione del territorio e delle sue peculiarità;
- elaborare stime di valore (nel settore vitivinicolo), relazioni di analisi costi-benefici (nel contesto delle scelte del vigneto e in cantina) e valutazioni di impatto ambientale (nel caso di nuovi investimenti);
- conoscere, interpretare e applicare la normativa comunitaria e nazionale relativa al settore vitivinicolo;
- valorizzare attraverso attività di marketing il prodotto vino, inteso non tanto come bene di consumo, ma come espressione di un territorio e come risultato di una filiera ecosostenibile;
- coltivare il senso di responsabilità del cittadino-imprenditore del settore vitivinicolo, che opera avvalendosi delle risorse ambientali e che contemporaneamente è delegato alla tutela delle stesse per renderle fruibili alle generazioni future;
- effettuare analisi di base su mosti e vini;
- saper gestire in totale autonomia un vigneto eseguendo tutte le principali pratiche per la conduzione corretta e remunerativa dell'impianto.

Per giungere a fornire queste competenze trasversali e formare lo studente per il mondo del lavoro o per proseguire gli studi anche a livello universitario, l'articolazione è strutturata in modo tale da insegnare lungo il corso dell'intero quinquennio quelle materie di interesse e cultura generale indispensabili nella vita quali l'Italiano, la Storia, la Matematica e la Lingua straniera. Tali materie sono la base e il supporto per poter poi incrementare le capacità dello studente nelle materie tecniche che gradualmente, nel triennio finale, vedono aumentare il loro monte-ore ed entrare sempre più nello specifico della disciplina, come trasformazione dei prodotti che diventa chimica enologica, biotecnologie agrarie che



Esercitazione di viticoltura: la vendemmia

esita nelle biotecnologie vitivinicole e produzioni vegetali che si specializza in viticoltura, giusto per citare alcuni esempi.

Un ruolo determinante per la formazione dello studente è svolto dall'alternanza scuola-lavoro, ovvero dai tirocini formativi presso aziende del territorio specializzate. Grazie alla lungimiranza dei colleghi di lungo corso che hanno avviato e gestito con saggezza il vecchio Corso S, l'articolazione attualmente si può avvalere di collaborazioni decennali con alcune delle più importanti realtà vitivinicole del panorama italiano.

È previsto infatti che ogni studente compia nell'arco dei tre anni almeno 400 ore di tirocinio così ripartite:

- 3 settimane (120 ore) da svolgersi ai primi di giugno tra la classe quarta e la quinta presso aziende convenzionate o come supporto tecnico presso il CTT (Centro Trasferimento Tecnologico della FEM) per svolgere lavori manuali in vigneto quali la gestione della chioma, il posizionamento delle trappole per catture insetti, il monitoraggio delle avversità patologiche della vite...
- 7 settimane (280 ore) da svolgersi a partire dall'ultima settimana di agosto (ad eccezione di coloro che inizieranno anticipatamente presso aziende spumantistiche) del quinto anno scolastico per il tirocinio in vendemmia. Suddivisi in varie aziende, gli studenti saranno coinvolti e guidati in tutte le operazioni necessarie alla trasformazione dell'uva in

vino e potranno osservare come gli addetti gestiscono la filiera e compiono scelte utili per la qualità dei prodotti. Allo stesso tempo trovano conferme e riescono a mettere in pratica quelle conoscenze apprese nell'articolazione andando a utilizzare le competenze trasversali fornite da tutte le materie.

In conclusione, l'articolazione VE ha come scopo quello di implementare, oltre alle capacità sopra citate, anche l'entusiasmo per il settore vitivinicolo che da sempre è patrimonio storico ed economico dell'Italia e del Trentino, con il fine ultimo di formare futuri tecnici, direttori, uomini che contribuiranno, oltre che alla produzione di eccellenti prodotti, anche al mantenimento delle tradizioni e dei valori di uno dei prodotti più importanti per il territorio: il vino.



Esercitazione di enologia: la degustazione



Lavorare nel verde. La situazione in Trentino e le prospettive per il Tecnico Superiore del verde



FRANCO FRISANCO
 Coordinatore del Corso di Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del verde

I partecipanti alla nuova edizione del Corso verde (la quinta in ordine di tempo)

Quando si parla di “verde” si pensa immediatamente a parchi e giardini. Ma, se ci si sofferma un po’, non si può non allargare lo sguardo ad una realtà più ampia: aiuole, fioriere, allestimenti temporanei, alberate, spartitraffico e rotonde stradali, verde sportivo, spazi gioco, verde cimiteriale, ... fino ai più recenti verde pensile e verde verticale. Una gamma di tipologie di verde pubblico e privato, urbano ed extra o periurbano, con varie funzioni e con una richiesta di impegni di realizzazione e gestione molto diversificati. Ecco quindi che risultano limitanti pure gli aggettivi che di solito definiscono il verde nel suo complesso: verde urbano e verde ornamentale. Nelle varie tipologie di spazi verdi peraltro, oltre alla fondamentale presenza delle piante, sono coinvolti materiali (substrati, paccia-

mature, sostegni e protezioni) e sono associati manufatti (strutture di contenimento e arredi) e impianti tecnologici (impianti di irrigazione, fontane, punti luce, ecc.).

Di questa complessità di spazi verdi si occupano diversi soggetti negli aspetti di progettazione, realizzazione e gestione, nonché di produzione delle piante e dei materiali.

Il percorso formativo per Tecnico Superiore del Verde, corso post-diploma di durata biennale promosso dalla Provincia Autonoma di Trento ed attuato dalla Fondazione Edmund Mach, mira a formare una figura professionale particolare, con competenze tali da poter operare in questo complesso e variegato comparto. La peculiarità di tale corso si concretizza nel binomio lezioni-praticantati, un’innovazione che prende spunto

dalla formazione duale d'oltralpe, soprattutto dal modello d'istruzione tedesco. Come è noto si tratta di un percorso di Alta Formazione Professionale parificato all'Istruzione Tecnica Superiore statale. Al momento sono concluse tre edizioni del Corso, si stanno diplomando gli studenti della quarta ed è iniziata una quinta edizione. Quali i risultati del corso, alla luce delle strade percorse dai circa 30 diplomati? Da un'indagine recentemente svolta, risulta che tre quarti (precisamente il 77%) dei Tecnici Superiori opera, in modo esclusivo o parziale, nel settore del verde. È interessante notare che spesso sono state proprio le esperienze di praticantato a dare l'occasione ai corsisti di farsi conoscere e di potersi successivamente proporre presso le aziende come collaboratori. I tecnici occupati si trovano ad operare in ruoli diversi, in contesti differenti, che rispecchiano il panorama della produzione, progettazione, realizzazione e manutenzione del verde nella nostra provincia. Per capire meglio il settore, nell'ambito del percorso è stata fatta un'indagine, coordinata da **Prisca Rizzoli diplomata Tecnico del verde**, sulle forme di impresa e sui ruoli delle figure che operano nel verde. Questo per avere un quadro degli attori in gioco, per capire i rapporti fra di essi e verificare gli sbocchi occupazionali dei diplomati del corso Tecnico Superiore. Il focus è stato incentrato sull'ambito provinciale e ha visto la collaborazione di rappresentanti delle categorie e delle istituzioni interessate: Federazione Trentina della Cooperazione, Associazione Florovivaisti trentini, Associazione Artigiani. Con alcune di esse, va ricordato, c'è un rapporto di collaborazione formalizzato in un accordo di partnership di progettazione e controllo del corso. Questi in sintesi i risultati dell'indagine.

Le aziende agricole che svolgono attività di floricoltura in Provincia sono circa 130; per essere inquadrate come tali devono avere, come attività prevalente, la cura e lo sviluppo di un ciclo biologico delle piante o di una sua fase significativa. L'attività di que-

ste aziende si concretizza prevalentemente nella produzione di giovani piante che poi destinano alla vendita diretta all'interno di un proprio esercizio oppure alla rivendita presso garden della zona. Le imprese artigiane che svolgono attività nel verde sono invece 274. Peculiarità dell'artigiano è quella di possedere requisiti tecnico-professionali specifici rispetto al proprio settore di appartenenza e di dover prestare il proprio lavoro in modo prevalente all'interno dell'attività. Gli artigiani svolgono spesso lavori di realizzazione e manutenzione delle aree verdi, possedendo attrezzature e mezzi adatti e conoscenze di impiantistica più approfondite rispetto ad altri operatori del verde. Le cooperative che operano nel settore sono, in Trentino, una quarantina; esse si qualificano come cooperative sociali, di produzione e lavoro, di servizi. Quella cooperativa è una forma societaria particolare, che svolge attività connesse con i bisogni dei soci e con quelle del territorio di appartenenza. Per le loro caratteristiche, le cooperative svolgono soprattutto lavori di manutenzione del verde pubblico, spesso coniugando cura del territorio e cura delle persone socialmente svantaggiate. Si stanno comunque aprendo nuovi ambiti di intervento per questa forma di impresa nel settore del verde trentino. Diverse figure professionali possono inoltre operare come liberi professionisti nel settore del verde. Anche l'ente pubblico è un attore presente sul panorama in oggetto, anche se risulta difficile delineare un modus operandi unico in quanto ogni ente territoriale gestisce in modo diverso il proprio patrimonio verde. Con la collaborazione del Consorzio dei Comuni Trentini è stata fatta un'indagine su alcuni comuni, rappresentativi della realtà provinciale per dimensione e per localizzazione geografica. Da tale indagine è emerso che solo alcuni comuni hanno un ufficio con un responsabile del verde e con addetti alle mansioni specifiche, inoltre che un po' in tutti prevale sempre di più l'esternalizzazione dei servizi di realizzazione e gestione.

Un ruolo particolare, in Provincia di Trento, è quello svolto dal Servizio per l'Occupazione e la Valorizzazione Ambientale che coniuga le esigenze di interventi nel verde con quelle di inserimento lavorativo di

soggetti in difficoltà, operando così una duplice funzione per la collettività. Per ultimo, anche il Servizio Foreste e Fauna si occupa di realizzazioni di aree verdi, in particolare in ambito extraurbano.

Alcune "storie di successo"



PRISCA RIZZOLI
Diplomata Tecnico del verde

Mattia Balbinot al lavoro

Mattia Balbinot



"Del corso posso parlare solamente in maniera positiva in quanto mi ha permesso di avere le basi teoriche e pratiche, oltre al tempo necessario per prepararmi ad avviare la mia attività che ormai è da più di due anni che assieme a mio fratello porto avanti con successo. La mia ditta artigiana

si chiama *Albero360°* e si occupa di tutto quello che riguarda l'albero: siamo specializzati in potature, abbattimenti, consolidamenti, pronto intervento e disboscamento, ci occupiamo inoltre, anche se in piccola parte, di manutenzioni di aree verdi.

Due anni di specializzazione mi sembrano il tempo ideale per poter preparare soprattutto i giovani usciti da poco dalle superiori al mondo del lavoro. Oltre alla preparazione teorica e pratica, il corso mi ha dato la possibilità con i praticantati di conoscere chi lavora nel settore, cosa che secondo me è fondamentale. Ho potuto inoltre frequentare i corsi paralleli di arboricoltura organizzati a San Michele per il lavoro con la motosega, per operare su piante con l'utilizzo di funi, per consolidamenti degli alberi e il tutto mi ha permesso di aprire la nuova attività lavorativa".

Paolo Zaffoni



Paolo Zaffoni nel vivaio

"Gestisco, assieme ai genitori e a mio fratello, un vivaio di piantine da orto biologiche, occupandomi principalmente della produzione e della logistica. A mio parere il corso di Tecnico superiore del verde è un corso molto valido e importante non solo per chi vuole specializzarsi in questo settore, ma anche per le aziende e per l'ente pubblico in generale perché fornisce al mercato una figura specializzata di cui fino ad ora si sentiva la mancanza. Un punto di forza del corso è anche quello di permettere ai corsisti di confrontarsi con esperti del settore".

Un quadro variegato quindi, nel quale si sono inseriti positivamente molti diplomati Tecnico Superiore del verde. Tale quadro è stato presentato e discusso con i rappresentanti delle categorie interessate, insieme

alle testimonianze di "storie di successo" di diplomati, in un incontro tenutosi nell'Aula magna dell'Istituto la scorsa primavera e con l'occasione si è inaugurata la 5° edizione del Corso verde.

Milo Tamanini

"Il corso mi ha portato a saper tenere un approccio tecnico negli ambiti in cui le piante sono utilizzate nel contesto urbano; inoltre, attraverso i tirocini, ho avuto la possibilità di esplorare e vivere esperienze nel vivaismo, nel ripristino ambientale e nell'agricoltura sociale. Proprio grazie ai praticantati e all'approfondimento fatto per l'elaborato di fine corso ho iniziato a collaborare con

una Cooperativa sociale che si occupa prevalentemente dei prerequisiti lavorativi di persone in disagio sociale o con disabilità psichica. Attualmente sono il Responsabile del nuovo Laboratorio del verde della Cooperativa Samuele e seguo percorsi di ortoterapia; inoltre mi occupo della manutenzione delle aree verdi del grosso compendio dove ha sede la cooperativa".

Teresa Curzel

"Mi sono iscritta al corso dopo aver fatto il Liceo Tecnologico e mi sono diplomata Tecnico Superiore del verde due anni fa. Ritengo che il percorso formativo sia stato molto valido e che abbia soddisfatto le aspettative attese. Personalmente trovo vincente la consociazione di un percorso di studio in aula con esperienze di praticantato in aziende e presso servizi del settore; inoltre considero sia stata una grande opportunità la partecipazione a viaggi di studio in città all'avanguardia, oltreché ad esposizioni o fiere. Grazie alla disponibilità dell'Istituto del Servizio Foreste della Provincia Autonoma di Trento ho potuto svolgere due periodi di praticantato che mi hanno consentito di sviluppare a 360 gradi le competenze acquisite in aula. Dopo aver conseguito il diploma sono stata assunta dallo stesso Servizio e attualmente mi occupo di lavori nel verde urbano: dal sopralluogo alla progettazione, dall'organizzazione alla realizzazione di opere a verde su aree pubbliche, provinciali o comunali, anche in collaborazione con

enti e istituzioni scolastiche. Ritengo, tuttavia, che la vera esperienza personale è quella che nasce dalla propria *voglia di fare* e di *mettersi in gioco*, sperimentando ed elaborando sempre nuove idee".



Teresa Curzel con un prato fiorito sperimentale

.....

Mario Calliari

“Mi sono iscritto al corso perché stavo attraversando un periodo critico. In ogni crisi serve cambiamento ed il corso proposto dalla Fondazione Edmund Mach è stato un vettore di cambiamento sia professionale che personale. I due anni passati a scuola e nel praticantato (nel mio caso in gran parte *a progetto* e non in altre



Mario Calliari nel suo garden

.....

realtà, avendo un'azienda fiorovivai-stica) sono stati un grande stimolo di crescita. La scuola è stata di grande incitamento alla mia voglia di crescita e cambiamento. Comprendere le possibilità di interscambio di conoscenze e di fare rete con gli altri studenti e soprattutto con docenti, imprenditori e tecnici è stato uno dei principali risultati. Nonostante la preparazione di agrotecnico con indirizzo florovivai-stico e l'esperienza quasi trentennale nel settore, ho acquisito comunque conoscenze e competenze nuove. A coronamento del percorso, anche il lavoro della tesi finale è stato un'importante occasione di crescita e di apprendimento. Il lavoro è stato poi messo in pratica nella ristrutturazione aziendale iniziata proprio nel 2011”.

Amedeo Angheben

“Dopo la Laurea breve in Scienze Forestali all'Università di Padova e alcune esperienze lavorative nella manutenzione di giardini, ho deciso di iscrivermi al Corso del verde di San Michele.

L'impostazione del percorso mi ha permesso di acquisire quelle compe-

tenze tecniche che l'Università non può dare. Oltre a ciò, ho imparato ad adattarmi a diverse situazioni e ho potuto avere molti contatti con esperti e con operatori del settore, il tutto valorizzato nell'attività che ho avviato con una mia ditta artigiana che ho chiamato *Hortus*”.

Dario Nuzzo

“Ho avuto la fortuna di poter accedere al primo Corso di Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del verde. Avevo 47 anni e da sempre lavoravo nell'ambito del sociale in una struttura residenziale che ha fatto del “verde” lo strumento principale di te-

rapia. Ho iniziato quest'avventura per specializzarmi ed approfondire una materia che maneggiavo da anni, ma senza la dovuta preparazione. Il corso mi ha aperto la mente, mi ha dato nozioni e conoscenze che mi mancavano ed ho costruito una rete di relazioni inaspettata e ricchissima. La specializzazione mi ha permesso di rimettermi in gioco professionalmente. Oggi lavoro come responsabile di settore in una Comunità terapeutica che si occupa della cura di persone con disturbi psichiatrici e dipendenze patologiche, ho fatto, attraverso un lavoro di squadra, del “verde” la colonna portante della nostra struttura”.



Dario Nuzzo con alcuni ospiti della Casa di Giano

.....

Michele Grieco

“Il Corso verde di San Michele è una scuola che non focalizza il suo insegnamento solo su materie e conoscenze teoriche, ma innanzitutto prepara gli studenti ad entrare competenti e forti di molte esperienze nel mondo del lavoro e nella società. Tanti laboratori, tante attività pratiche e sul campo rendono il tempo passato a scuola significativo e mai scontato. Il contesto inoltre mi ha permesso di creare relazioni autentiche che, anche oggi a distanza di anni, fanno parte della mia vita. Sento che, grazie al mio percorso di studi ho costruito un

profilo di competenze e di abilità che mi sono molto utili nel lavoro, dove ogni giorno vengono fatte richieste diverse e bisogna essere pronti a rispondere in maniera adeguata anche in momenti di stress. Se dovessi tornare indietro sono più che certo che sceglierei ancora di frequentare il corso di “Alta Formazione del Verde” perché tutt’oggi mi permette, grazie al bagaglio di conoscenze acquisite, di riuscire a praticare il mio lavoro in modo efficiente e gratificante. Da ormai più di due anni lavoro come giardiniere al Parco di Levico”.

Lorenzo Tasin

“Mi sono diplomato Tecnico del verde nella seconda edizione del corso. Con il percorso svolto ho potuto avere un’ampia visione delle vastissime possibilità che offre il campo del verde. Attraverso i praticantati sono entrato nel mondo del lavoro ottenendo il primo contratto nel settore presso un garden center, fino a giungere ad oggi: da tre anni lavoro presso una cooperativa sociale di tipo B, la Cooperativa Le Coste, svolgendo il lavoro di manutenzione del verde in aree sportive comunali. Tale attività mi permette di mettere in pratica molte

delle teorie apprese nel biennio, alle quali si è aggiunta la componente sociale che “vivacizza” il tutto”.



Lorenzo Tasin alla potatura su piattaforma

Prisca Rizzoli

Diplomata Tecnico del verde

Dopo aver fatto studi giuridici ed aver lavorato presso lo studio di un avvocato, ha scelto di dedicarsi alla sua passione: il verde. Si è quindi diplomata Tecnico Superiore del verde. Per queste competenze è stata incaricata di approfondire, per i nuovi corsisti, le forme di impresa e sui ruoli delle figure che operano nel verde.



Prisca Rizzoli nel garden



Alcune considerazioni sulla situazione dell'insegnamento viticolo-enologico nell'ambito dell'Istruzione secondaria superiore in Italia



MARCO DAL RÌ
Dirigente del Centro Istruzione
Formazione della FEM

Palazzo Montecitorio, Roma
.....

Per comprendere meglio la situazione attuale dell'insegnamento viticolo-enologico in Italia ritengo utile fare un breve excursus storico partendo dalla situazione all'incirca nella seconda metà del diciannovesimo secolo allorquando la necessità dell'istruzione di tipo enologico si rivelò in tutta la sua pienezza. Grazie alla disponibilità di illustri studiosi, operatori ed uomini politici, sotto l'egida del Ministero dell'Agricoltura (faccio notare dell'Agricoltura!), sorsero le scuole enologiche di Conegliano (1876), Avellino (1878), Alba e Catania (1881), per ricordare solo quelle di più antica data. Analoga iniziativa era sorta a S. Michele a/A (Trentino) nel 1874, epoca in cui il Trentino era ancora territorio dell'Impero austro-ungarico.

Nate per il finanziamento dello Stato, cui sostanzialmente si unirono contributi talora cospicui di Enti, Comuni ed Organizzazioni locali, operando nell'ambito dei Fondazioni e di Aziende da queste messe a disposizione, le scuole enologiche assolsero fin dall'inizio, accanto alla funzione di istruzione professionalizzante a livello minimo ed intermedio (cantinieri e viticoltori oltre che enotecnici), a quelle altrettanto preziose di ricerca e di divulgazione, cioè di applicazione pratica nella viti-enologia dei rispettivi territori di ciò che la scienza andava via via scoprendo.

Grazie a tali istituzioni ed ai tecnici da esse formati, che ben presto si affermarono, l'Italia si liberava dalla dipendenza straniera, soprattutto francese,

per ciò che concerneva il personale specializzato per la conduzione delle aziende viticole e soprattutto di quelle enologiche.

Il ruolo giocato da quelle scuole fu veramente importante; basti ricordare che esse, tramite i loro diplomati, riuscirono a portare la viti-enologia nazionale a livelli tecnici prima impensabili. Fu di fondamentale importanza anche il ruolo che svolsero di fronte alla necessità di ricostruire la viticoltura che andava distruggendosi a causa di fitopatie e di insetti ampefagi che causarono enormi danni economici negli ultimi decenni del secolo diciannovesimo (Peronospora, Oidio, Fillossera).

La riforma Gentile del 1923, che trasferiva la gestione delle scuole agrarie dal Ministero dell'agricoltura e delle Foreste a quello dell'Istruzione, tolse alle scuole enologiche lo smalto che avevano acquisito negli anni precedenti, riducendone ed in qualche caso quasi annullandone attività e motivazioni. Tale riforma infatti imponeva un assurdo livellamento delle stesse con qualsiasi altra scuola agraria media, togliendo ad esse la loro più ambita e preziosa caratteristica e peculiarità di scuole enologiche.

Ancora una volta l'esigenza di salvare la figura del tecnico specialista, necessario a questo fondamentale settore agricolo (ma anche industriale) italiano, venne manifestata da vari portatori di interesse per cui attorno al 1933 le scuole enologiche vennero trasformate in Istituti Tecnici agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia, con un corso di studi di anni 5+1 (un quinquennio come i periti agrari più un anno di specializzazione facoltativo).

Nell'ultimo dopoguerra l'anno di specializzazione venne incorporato nel percorso conducendo quindi ad un corso scolastico di sei anni (D.P.R. n.967 del 19/02/1956. Al percorso di 5 + 1 si sostituiva dunque quello di durata sessennale con inizio della specializzazione al quarto anno di corso ed esame di stato finale al sesto anno; in buona sostanza, vennero istituiti gli Istituti Tecnici Agrari ad ordinamento

speciale per la viticoltura ed enologia). Il titolo rilasciato dopo la riforma del 1933 era quello di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia e, più precisamente, con riferimento al R.D. 24/01/29 n.272, di "enotecnico".

La preparazione dei diplomati, almeno fino alla metà del secolo scorso, ha potuto avvalersi di personale docente e tecnico idoneo, grazie ad un meccanismo di reclutamento dello stesso specifico e rispondente alle necessità di un insegnamento specialistico. La stessa cosa valeva anche per il personale responsabile della gestione dell'azienda agraria e della cantina.

Dopo il 1950 la situazione andò purtroppo peggiorando a causa di modifiche normative intercorse sia in termini di reclutamento del personale docente, sia a livello di classi di concorso (si erano infelicitemente raggruppate in poche classi molte discipline comprese quelle specialistiche); la conseguenza fu un lento declino del ruolo preminente e indiscusso che le scuole enologiche avevano acquisito negli anni precedenti.

Dalla fine degli anni '60 fino a tutti gli anni '70 diverse "menti illuminate" che operavano a vari livelli ed a vario titolo nelle scuole enologiche (ricordo i presidi proff. Giovanni Manzoni; Wainer Salati, Giuseppe Murolo) fecero diversi tentativi, nonostante le difficoltà determinate dalle normative scolastiche vigenti, per risollevare la situazione delle scuole enologiche italiane tanto che tra la fine degli anni '70 ed i primi anni '80 furono attivate alcune sperimentazioni approvate dal ministero dell'istruzione tra cui quella implementata presso l'Istituto Tecnico Agrario ad ordinamento speciale per la viticoltura ed enologia di S. Michele a/A (1978), come avvenne, diversi anni dopo, per la maggior parte degli altri Istituti ad ordinamento speciale, fu attivato il progetto coordinato Cereere specializzazione in viticoltura ed enologia. Prima di riferire brevemente sull'impostazione di queste due proposte formative mi preme sottolineare quanto comunque, al di là dello specifico piano di studi, la forza ed il valore di una buona scuola enologica siano

legati soprattutto ad alcuni fattori tra i quali in particolare i seguenti:

- essere validamente e sinergicamente inserita nell'ambiente tecnico- socio-economico, nonché territoriale, nel quale opera
- disporre di strutture laboratoriali, azienda e cantina adeguate ed efficienti che possano anche rappresentare un punto di riferimento per le imprese del territorio
- disporre di personale specializzato, particolarmente formato e competente sia per la docenza, sia per la gestione di azienda e cantina
- godere di un'adeguata autonomia (nel rispetto della normativa) che permetta un certo margine decisionale sia in relazione ad un adattamento dei programmi e dei progetti formativi, sia del calendario scolastico al fine di consentire alternanza scuola-lavoro, tirocinio pratico, contatti frequenti con operatori ed esperti esterni.

Come detto poco sopra alla fine degli anni '70 le novità sostanziali nella formazione degli enotecnici furono alcune sperimentazioni autorizzate dal Ministero dell'Istruzione tra cui spiccò quella attivata presso l'Istituto Agrario di S. Michele a/A e, diversi anni dopo, il progetto coordinato viticolo-enologico Cerere (che ha interessato la maggior parte degli istituti agrari con ordinamento speciale).

Il Cerere prevedeva gli insegnamenti specifici della specializzazione soprattutto tra quarto e sesto anno di corso ed in particolare l'insegnamento della viticoltura era previsto al IV e al V anno, mentre l'enologia e relative esercitazioni al V e VI; la chimica enologica materia del VI anno come anche la zootecnia e l'estimo rurale viticolo-enologico. La meccanica viticolo-enologica era in orario dal IV al VI anno mentre al V e al VI le costruzioni enotecniche. Nel triennio, dal IV al VI anno, erano previste anche le discipline collegate alla difesa del vigneto.

La sperimentazione di S. Michele a/A invece era impostata in modo sostanzialmente diverso in quanto vedeva il sessennio diviso in tre bienni: il primo unitario e propedeutico, il se-

condo di indirizzo agrario generale (si tenga presente che il titolo di studio era comunque quello di perito agrario) ed il terzo biennio (V e VI anno) di specializzazione. Conseguentemente, tutte le discipline specialistiche e relative esercitazioni erano impartite tra il quinto e sesto anno: viticoltura, enologia, chimica enologica, microbiologia enologica, difesa della vite, contabilità, economia e marketing viticolo-enologico, meccanica enologica, costruzioni enologiche. Era inoltre previsto lungo tutto il sessennio l'insegnamento di una lingua comunitaria (tedesco o inglese) per tre ore settimanali. Probabilmente la sperimentazione attivata a S. Michele a/A, senza voler esprimere giudizi di merito, era molto più in linea con l'impostazione europea dei percorsi di formazione enologica (ad esempio il 4 + 2 della Francia o il biennio delle Fachschule tedesche).

In entrambi i percorsi (Cerere e Sperimentazione autonoma di S. Michele a/A) era inoltre previsto il tirocinio tecnico- pratico in cantina durante il periodo vendemmiale oltre che una serie di incontri con esperti di settore e frequenti visite tecniche sia a livello nazionale sia all'estero. Evidentemente, durante il percorso scolastico gli allievi frequentavano anche un rilevante monte ore di esercitazioni pratiche presso l'azienda e la cantina della scuola. Non ritengo necessario addentrarmi in particolari commenti rispetto a tali percorsi ma penso di poter affermare, anche se con i dovuti distinguo, che hanno permesso di formare dei tecnici del vino sufficientemente preparati e competenti, in grado di inserirsi assai agevolmente nel mondo del lavoro con una preparazione coerente con le esigenze dello stesso. Inoltre, mi sembra interessante segnalare alcuni dati emersi tramite un sondaggio effettuato presso i diplomati enotecnici (è stato preso in considerazione un periodo corrispondente alla prima decade del 2000) dell'Istituto che ho l'onore di dirigere: la maggior parte di essi ha trovato lavoro in breve tempo dopo il diploma e, nelle stragrande maggioranza dei



L'apprendimento è un tesoro
che seguirà il suo proprietario ovunque
(Proverbio cinese)

.....

casi, un impiego coerente con il percorso di studi compiuto. Un certa percentuale di loro ha continuato gli studi laureandosi in viticoltura ed enologia (talvolta come studenti lavoratori) con risultati eccellenti. Sempre dall'indagine sopraccitata è emerso che, nel caso di reclutamento della figura dell'enologo laureato da parte delle aziende, la preferenza è rivolta a coloro che sono comunque in possesso anche del titolo di enotecnico.

Fino al 2010 (anno di avvio della riforma Gelmini) gli Istituti ad ordinamento speciale per la viticoltura ed enologia in Italia erano i seguenti: **G.B. Cerletti** (Conegliano), **De Sanctis** (Avellino), **Umberto I** (Alba), **C. Ulpiani** (Ascoli Piceno), **Basile Caramia** (Locorotondo), **Ricasoli** (Siena), **P. d'Aquileia** (Cividale del Friuli), **F. Eredia** (Catania), **E. Sereni** (Roma), **A. Damiani** (Marsala), **Fondazione E. Mach** (S. Michele a/A). Questi Istituti fanno parte della **rete nazionale delle scuole enologiche** presieduta attualmente dalla dirigente dell'Istituto G.B. Cerletti di Conegliano, prof.ssa Damiana Tervilli.

La situazione delle scuole enologiche a seguito della riforma Gelmini

La riforma Gelmini in un primo tempo aveva completamente dimenticato l'insegnamento viticolo enologico tanto che nelle prime bozze del Decreto di riforma era scomparso il corso sessennale come qualsiasi altra proposta di offerta formativa in tal senso, fatta salva una minima presenza di settore enogastronomico a livello di Istituti professionali. Fortunatamente, grazie alla pressione e all'interessamento di alcune organizzazioni professionali e, soprattutto, della rete nazionale delle scuole enologiche, il testo finale ha ripreso in considerazione l'insegnamento viticolo enologico anche se molti aspetti non sono del tutto conformi alle esigenze formative in tale settore. Cercherò di seguito di esporre, sia pure sinteticamente, alcune considerazioni.

In primo luogo il DPR 15 marzo del 2008 prevede, nell'ambito degli istituti tecnici per il settore tecnologico indirizzo per l'agricola, agroindustria e agroalimentare, un'articolazione

denominata "Viticoltura ed Enologia" di durata quinquennale. Questo percorso, che può essere attivato in tutti gli Istituti Agrari e non solo in quelli tradizionalmente enologici, presenta diversi punti di debolezza, e citerò i più preoccupanti:

- sono presenti alcuni insegnamenti totalmente estranei al percorso viticolo enologico tra cui quelli di produzioni animali (tre ore settimanali dal terzo al quinto anno), di genio rurale, di gestione dell'ambiente e del territorio mentre sono totalmente assenti insegnamenti fondamentali come la chimica enologica (almeno al quinto anno), la chimica agraria, la meccanica enologica, la difesa della vite. È evidente quindi che un'articolazione "Viticoltura-Enologia" di durata quinquennale così strutturata non è in grado di formare tecnici preparati per un settore particolarmente specializzato come quello enologico.
- La possibilità che tutti gli istituti ad indirizzo agrario possano attivare il percorso è un altro punto debole; è ben noto infatti che un corso specifico come questo richiede la presenza di strutture (laboratori, vigneti, cantina) adeguati e soprattutto di docenti specialisti. Non mi permetto di entrare nel merito della qualità dei docenti degli istituti che attualmente hanno nella loro offerta formativa l'articolazione viticolo-enologica ma, onestamente, visto l'elevato numero di percorsi già attivati in Italia, non credo che tutti i docenti si siano formati e specializzati in così poco tempo. Addirittura sono note situazioni di Istituti in cui uno stesso docente abilitato nella classe di concorso 58/A (che, oltretutto, potrebbe anche avere una laurea in Scienze Forestali) è incaricato della docenza di viticoltura, enologia, estimo e marketing, biotecnologie agrarie nello stesso percorso.

Fortunatamente il già citato DPR 88 del 2010 ha previsto la possibilità che gli ex Istituti ad ordinamento speciale per la viticoltura ed enologia possano attivare un post-diploma per la for-

mazione dell'enotecnico. Il corso, a cui possono accedere solo i diplomati dal corso quinquennale *articolazione Viticoltura ed Enologia*, prevede tutti gli insegnamenti specialistici oltre ad un cospicuo monte ore di tirocinio pratico e di esercitazioni. In questo caso effettivamente si potrebbe dire che, in un certo senso, la figura del tecnico del vino è stata salvaguardata ed il percorso di specializzazione, anche se perfezionabile, è in linea con le esigenze del mondo del lavoro. Tuttavia anche in questo ambito si stanno manifestando alcune questioni che dovranno essere nel prosieguo affrontate. Mi riferisco soprattutto alla necessità di un chiarimento su quali istituti lo possano attivare; come detto infatti, in base al DPR del 2010 solo le 11 scuole enologiche esistenti prima della riforma che potrebbero avere il percorso ma, a causa di un strano meccanismo del tutto italico di sovrapposizione di due norme, sembra che le regioni possano concedere anche ad altri istituti agrari la possibilità di attivare il corso per la formazione dell'enotecnico. In realtà, a mio avviso, ciò non sarebbe nemmeno un problema se, come già detto in precedenza, tali istituti fossero in grado di garantire la presenza di cantina e vigneti, di laboratori adeguati e di docenti specialisti: ma tutto questo non è nemmeno richiesto come prerequisito. La conseguenza potrebbe essere quella di una proliferazione incontrollata di corsi post-diploma con un inevitabile scadimento della qualità formativa e della conseguente preparazione professionale della figura di enotecnico a livello nazionale. A questo proposito ritengo opportuno ribadire una proposta che, come Istituto di S. Michele a/A, abbiamo più volte presentato in diversi contesti ed in particolare nell'ambito della rete nazionale delle scuole enologiche e della rete nazionale degli Istituti agrari: riteniamo sicuramente condivisibile l'opportunità che altri istituti agrari possano attivare l'anno post-diploma per la formazione dell'enotecnico a patto che vi sia un ente, un'agenzia super partes riconosciuta del MIUR



Esercitazioni di chimica enologica

.....

(ad esempio Assoenologi) che possa esprimere un parere vincolante dopo aver valutato alcuni aspetti qualitativi tra cui:

- presenza di vigneti
- presenza di cantina adeguatamente attrezzata
- presenza di laboratori enochimici e microbiologici adeguati
- presenza di docenti specialisti delle discipline caratterizzanti il corso: ciò è documentabile attraverso la messa a disposizione dei CV degli stessi.

Verificate tali condizioni e previo un parere favorevole dell'ente riconosciuto, si potrebbe ritenere accettabile la possibilità di una nuova attivazione di percorso post-diploma. Evidentemente ciò vale anche per le 11 tradizionali scuole enologiche: nel momento in cui non fossero più in grado di rispondere ai sopradetti requisiti perderebbero la possibilità di gestire l'anno di formazione per enotecnico.

Conclusioni

Dalla breve disamina circa l'evoluzione storica dell'insegnamento viticolo-enologico in Italia emerge chiaramente un alternarsi di periodi favorevoli e periodi negativi rispetto

alle scelte fatte per questo contesto formativo. Certamente prima dell'approvazione della riforma dei piani di studio degli Istituti Tecnici ritengo che sarebbe stato opportuno quantomeno fare una valutazione dei percorsi in essere ed in particolare della sperimentazione di S. Michele che certamente era in linea con una formazione di tipo europeo e del percorso Cerere. Le soluzioni introdotte dalla Riforma degli Istituti Tecnici, per quanto riguarda l'insegnamento viticolo-enologico, possono essere accettabili a patto che si rivedano alcuni aspetti ed in particolare le materie del triennio del percorso quinquennale "Viticoltura ed Enologia" che richiedono un'urgente revisione mentre, per quanto riguarda il corso post-diploma per la formazione dell'enotecnico, è necessario definire precisamente dei criteri vincolanti che permettano ad un Istituto Tecnico Agrario l'attivazione del percorso annuale di specializzazione. Infine, mi preme far notare che nella presente nota non si è voluto appositamente parlare dei percorsi terziari accademici e non accademici in ambito enologico in quanto la vastità dell'argomento richiede una trattazione specifica a se stante.



Il nuovo corso per Enotecnico



ANDREA PANICHI
Docente di Enologia, Produzioni
vegetali e Biotecnologie agrarie

Con l'anno 2015 - 2016 è stato attivato il nuovo percorso post diploma per l'acquisizione della qualifica di Enotecnico. La battaglia per la sua attivazione, perché di battaglia si deve proprio parlare, è iniziata ben sei anni prima quando con la riforma della scuola gli indirizzi sessennali sono stati aboliti per uniformare il sistema scolastico italiano e scuole dalla forte tradizione come San Michele all'Adige, Conegliano e Alba, eccellenze nella formazione degli enotecnici, si sono viste improvvisamente "capitozzate" del loro apice. Come dicevano gli antichi romani: "quercia vecchia non cade al primo colpo", e grazie all'intervento di coloro che hanno prima frequentato, poi insegnato e infine creduto nel cammino per diventare enotecnico, un nuovo "pollone" è stato allevato e a settembre 2015 il corso ha visto l'avvio nel solco dell'esperienza quarantennale precedente ma con due

sostanziali differenze: non si tratta più di una scuola superiore ma di alta formazione, eppoi la modifica del quadro orario (in quanto sono uscite le materie umanistiche, ad eccezione della lingua straniera, e quelle meno strettamente connesse al mondo del vino).

Prima della descrizione dello svolgimento del nuovo corso è giusto analizzare il problema didattico alla base della riforma.

Con il vecchio percorso sessennale le materie tecniche avevano a disposizione ben 3 o 4 anni per portare a compimento i loro programmi (i colleghi che leggeranno questo articolo sanno bene cosa significa avere il giusto tempo per spiegare i rispettivi programmi); un argomento veniva avviato e poi ripreso e approfondito l'anno successivo e così via fino al completamento del cammino. Invece il nuovo corso dura un anno, per la precisione 8 mesi, ed essendo

Connubio arte e vino



Analisi chimiche sul mosto

.....

post-diploma ed estremamente professionalizzante necessita di recuperare in poco tempo le competenze già acquisite dagli studenti "maturati", per integrarle ed approfondirle (e parliamo forse delle conoscenze più importanti per la formazione di un eno-tecnico!).

A complicare il quadro, trattandosi di un corso dove si può accedere con il diploma di perito agrario, indirizzo Viticoltura ed Enologia, si possono iscrivere, e di fatto si sono iscritti, studenti provenienti da altre scuole di Italia come Firenze, Parma, Reggio Emilia, Ora. Per questo motivo i docenti hanno dovuto impostare le loro lezioni senza conoscere una parte della classe, rischiando così la ridondanza con i vecchi studenti e l'eccesso di sbrigatività verso i nuovi.

Comunque il corso ad agosto 2015 è iniziato e, grazie alla tradizione della scuola e alla competenza di coloro che già da anni vi insegnano, si sono potuti arginare i problemi sopra accennati. L'ultima settimana di agosto tutti gli studenti si sono dunque ritro-

vati per una prima settimana di lezioni al fine di amalgamare tra di loro, con i docenti e con gli ambienti (laboratori di chimica, biologia e difesa), per poi proseguire con il successivo tirocinio di 7 settimane.

Gli studenti provenienti da San Michele hanno continuato, come da tradizione, ad andare in Germania nella provincia di Württemberg nelle aziende locali, in compagnia di coloro che l'avevano esplicitamente chiesto. Di ritorno dal tirocinio il carico orario che gli allievi hanno dovuto affrontare è stato molto impegnativo in quanto le lezioni, dal carattere teorico-pratico, si sono tenute dal lunedì al venerdì e con tre rientri pomeridiani. Molte attività sono state svolte nei laboratori proprio per cercare di implementare quelle capacità tecnico-manuali fortemente richieste dal mondo del lavoro.

Didatticamente il giorno del venerdì è stato utilizzato alternativamente per svolgere attività pratiche di enologia e viticoltura attraverso degustazioni ed esercitazioni in pieno cam-



Grappoli di Moscato giallo.
Sullo sfondo, il PRC

.....

po. Molti sono stati inoltre i seminari e gli interventi tenuti da esperti di realtà viticolo-enologiche italiane che hanno presentato vini, prodotti ausiliari e narrato agli studenti le loro esperienze lavorative.

Tra le altre attività effettuate ci sono da segnalare i due viaggi formativi che hanno caratterizzato il percorso: la visita di due giorni presso la fiera dell'Ismea a Milano e della zona dell'Oltrepò Pavese, ed il viaggio di sei giorni in Sicilia alla scoperta di quelle antiche zone vocate alla coltivazione di vitigni autoctoni, nonché dei loro prodotti alle pendici dell'Etna.

Altri due tirocini sono stati svolti, uno in aprile (una settimana presso ditte spumantistiche per osservare e acquisire manualità con la pratica della sboccatura e dell'aggiunta del liquor de expedition), l'altro in giugno, a didattica conclusa: due settimane in vigna per osservare e intervenire per la gestione delle chioma e il monitoraggio delle avversità fitopatologiche delle vite.

Altra attività da ricordare in questo contesto è stato l'ottimo coinvolgimento degli studenti a vari livelli nella realizzazione della prima rassegna di *Viniteritorio* (vedasi l'articolo *Prima Rassegna valorizzazione Viniteritorio: il Teroldego*, p. 74).

Per la preparazione dell'esame conclusivo gli studenti hanno infine dovuto preparare un elaborato tecnico, una sorta di tesina (che poteva essere sia di carattere sperimentale che compilativa), seguiti da un docente-relatore che ha fornito loro indicazioni e supportato la stesura dell'elaborato. Tale tesina è stato poi oggetto di valutazione in sede di esame conclusivo.

Poco prima dell'esame finale i docenti del corso si sono ritrovati per analizzare il percorso alla ricerca di criticità e di possibili miglioramenti. Dall'incontro è risultato che la strada intrapresa è buona ma ancora lunga e che alcune migliorie andranno sicuramente apportate, a partire dal coinvolgimento degli studenti in più



La lavorazione dell'uva

.....

attività pratiche e dal potenziamento di alcune discipline. La costruzione comunque della futura cantina didattica dovrebbe risolvere e aiutare a migliorare il percorso stesso.

Il corso è terminato con un esame svoltosi nei giorni 7 - 8 - 9 luglio 2016 alla presenza di una commissione presieduta dal Dirigente Scolastico prof. Dal Rì e dall'enologo Fabio Toscana in qualità di rappresentante dell'Assoenologi.

Il punteggio dell'esame per enotecnico è stato espresso in centesimi così ripartiti: fino a 25 punti per il lavoro di tesina, fino a 25 punti per l'esposizione orale della stessa e dell'esame in generale, fino a 50 punti per il percorso scolastico (generato dalla media ponderata delle ore di ogni singola materia). Sono stati ammessi coloro che avevano almeno la sufficienza in ogni singola disciplina e consegnato l'elaborato finale in tempi utili.

21 sono stati alla fine gli abilitati enotecnici che andranno a incrementare

i 722 già formati dall'inizio del corso. Tra di essi, una studentessa che si è distinta per competenze e capacità conseguite raggiungendo la valutazione massima di 100 e lode.

Per concludere, torno al linguaggio settoriale con il quale ho esordito in questo breve articolo: la quercia è ancora al suo posto e sempre lo sarà, ha perso forse una sua punta importante dato che il tradizionale corso sessennale non esiste più, ma non ha senso guardare al passato; ciò che invece ha senso è cercare di allevare correttamente il pollone - fuor di metafora, il nuovo corso enotecnico - che per fortuna è prontamente rinato, è giovane, necessita di cure, supporto ed indirizzo almeno fino al giorno in cui non starà ben dritto da solo e riuscirà a farsi spazio nella vegetazione già esistente.

Solo allora potremo metterci seduti da lontano ed osservare la pianta in tutta la sua maestosità a godere della sua ombra e dei frutti del nostro lavoro.



Festa dell'uva a Verla di Giovo
foto di Mauro Bragagna



I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA



In ricordo del professor Livio Penasa

Il prof. Livio Penasa, "Maestro" di molte generazioni

.....
MARCO DAL RÌ
ex allievo

Mentre partecipavo al funerale del prof. Livio Penasa, docente di Lettere presso l'Istituto Tecnico agrario dal 1962 al 1991, anno in cui è andato in pensione all'età di 65 anni, in qualità di suo ex allievo e vedendo attorno a me anche altri ex allievi appartenenti a diverse generazioni, non ho potuto fare a meno di pensare al libro che avevo recentemente letto, *L'ora di lezione* di Massimo Recalcati, noto psicoanalista molto attento ai temi della scuola.

Nel suo libro Recalcati fa notare l'enorme importanza nella crescita formativa dei giovani della figura del Maestro, cioè di colui che non riempie la testa dell'allievo di insegnamenti e nozioni ma che piuttosto aiuta a fare il vuoto: un vuoto che sarà successivamente riempito dal desiderio di sapere. Dice infatti il maestro Socrate all'allievo Agatone: *Io sono vuoto come te e come te desidero sapere.*

Il prof. Penasa è stato proprio questo

tipo di maestro per molte generazioni di studenti che sono passate dai banchi dell'Istituto di San Michele. Non era un uomo facile e nemmeno un professore che si faceva amare agevolmente ma era in grado di metterti in crisi, di demolire le tue certezze e poi di darti gli strumenti ed il coraggio per costruirti una personalità e perseguire una formazione solida. Non apprezzava molto gli studenti che ripetevano pedissequamente le sue lezioni ma quelli che, con capacità critica, le sapevano rielaborare ed utilizzare per la propria crescita intellettuale di cittadini appartenenti ad una società sempre più complessa. Quando riuscivi a comprendere ciò che lui voleva da te, ad avere la consapevolezza di te stesso, allora lo amavi e capivi che per te era un grande maestro.

Grazie prof. Penasa
a nome di tutti i suoi ex allievi!

Da destra verso sinistra, i proff.
Livio Penasa, Vigilio Tamanini (docente
di Educazione fisica) e Livio Marchesoni
(Agronomia) in Sicilia
.....



Il prof. Penasa, primo accovacciato da sinistra, in accompagnamento durante un'uscita formativa

.....

Altri ricordi

Quando penso a o passo da San Michele ricordo con gratitudine il prof. Livio Penasa. Ho avuto il privilegio di apprezzarlo prima come insegnante molto impegnato, preparato, severo e allo stesso tempo bonario, al passo con i tempi e successivamente come collega: disponibile, preciso e ricco di

consigli. Salutandolo per l'ultima volta, insieme ad alcuni amici di quegli anni splendidi ed indimenticabili, nel silenzio della chiesa del Sacro Cuore di Trento, con tanta nostalgia, l'ho ringraziato dal profondo del cuore per tutto quello che mi ha insegnato. Grazie Prof., riposa in pace!

.....
GUIDO GHIRARDINI
ex allievo

Che dire del prof. Penasa? Io lo ho amato (forse uno dei non molti) perché al primo tema di italiano mi aveva battezzato "giovine pena feconda" e perché probabilmente ciò era sorprendente da parte di un quasi conterraneo, rude montanaro solandro io, rabbies lui (se sapeste che rivalità esiste tra le due fazioni!). Ma in realtà, ho avuto con lui un rapporto molto semplice e trasparente. Era concreto e non amava il lassismo, ha bocciato (sì, bocciato in italiano!) un compagno di banco che non voleva seguirlo: esempio di fermezza mol-

to dura, ma anche di coerenza. Come dimenticare il suo modo di spiegare la *Divina Commedia*? Avrebbe rivaleggiato con Benigni seppure diverso in stile, con il passaggio su Paolo e Francesca che lo coinvolgeva profondamente, in piedi sulla cattedra, ma anche pronto a sostenere chi, in difficoltà, dimostrava buona volontà e impegno. Per noi era "il Livio". Con i suoi commenti caustici ma sempre rispettosi in occasione degli scioperi e sempre pronto a darti un passaggio verso casa con la sua Opel grigia. Io posso solo dire "Grazie prof. Livio".

.....
GIORGIO FLESSATI (*)
ex allievo

(*) Abbiamo rivisto Giorgio Flessati al funerale del prof. Penasa; qualche ora dopo ha mandato questo ricordo durante una sosta del volo che lo riportava in Cile dov'è comproprietario di Viña Falemia (gflessati@falemia.com)

5½; 6---+... no, non è matematica, il prof. Livio Penasa è stato docente di Italiano, Storia e Geografia, ma il voto sul tema scritto la dice lunga sul suo carattere di formatore. Un voto che riconosceva lo sforzo dell'alunno quasi sufficiente, che gli comunicava d'essere sulla buona strada, un po' lontano dalla sufficienza piena, sporcata dai due meno e, ciò nonostante, con un vigoroso incoraggiamento sottolineato dai due più. Corretto e riletto, quel tema col giudizio affidato ai numeri faceva pensare. Ecco, il prof. Penasa faceva pensare, voleva allievi disincantati e non pecoroni, decisi e non titubanti, uomini e non larve.

Non gli dev'essere stato facile il passaggio dall'Arcivescovile all'Istituto Tecnico di San Michele, ma indomito com'era sapeva cavare sangue dalle rape. Credo che a Trento insegnasse filosofia (che a San Michele mancava, come anche la musica) perché la sua docenza, pensandoci con l'esperienza del poi, portava quel marchio e

lui surrogava i vuoti del programma riempiendoli di concetti "alti" anche nell'ordinamento tecnico.

Forse più temuto che amato da noi ragazzi, ma sempre affascinati dall'intreccio magistrale con cui riusciva a compenetrare la letteratura con i fatti storici inseriti nel contesto geografico. Non era severo con chi non mandava a memoria qualche poesia, o si dimenticava una data o una capitale di Stato, ma ti fissava compiaciuto se dimostravi di aver afferrato il concetto, aiutandoti a svilupparlo e rimandandoti ad applicarti di più. Si capiva che le sue lezioni erano sempre preparate, nuove seppur in materie altrimenti ripetitive, e viveva come sconfitta personale quando uno proprio non c'arrivava.

Di Edmund Mach non ci parlò molto, ma certamente mise in pratica il suo dettato fondante che privilegiava la formazione di Uomini - che lui identificò in Cittadini - prima che bravi tecnici dell'agricoltura.

Grazie professor Penasa!



Da sinistra verso destra, i proff. Livio Penasa, Walter Eccli (docente di Lingua straniera tedesca) e Alessandro Mancabelli (Agronomia) in qualità di accompagnatori durante un'uscita formativa

.....

Livio Penasa

a cura di Laura Penasa

Nasce a Rabbi il 4 aprile 1926 in una famiglia di albergatori. Dopo aver frequentato la scuola primaria in Valle, si trasferisce a Trento per proseguire gli studi presso l'Istituto Salesiano Maria Ausiliatrice. Completa la formazione ecclesiastica presso la Facoltà di Teologia dell'Università Pontificia Salesiana di Torino con il conseguimento del baccalaureato in Teologia. Si sposta in seguito a Padova, dove nel 1958 si laurea in Filosofia con il massimo dei voti.

Terminati gli studi, ritorna a Trento per intraprendere la carriera di insegnante. Inizia la sua attività di docente di lettere presso il Collegio Arcivescovile. Dopo alcuni anni assume la cattedra di italiano all'allora Istituto Tecnico Agrario di San Michele a/A. Questa attività lo coinvolge con impegno e passione fino al pensionamento. Conclude la carriera come Preside

di un Istituto privato.

Trascorre gli anni successivi mantenendo sempre viva la passione per le lettere, che coltiva anche dedicandosi alla poesia. Muore a Trento il 9 ottobre 2015.



Livio Penasa

.....



Il prof. L. Penasa in gita a Roma con alcuni studenti

.....



Uso didattico dell'Arnia Top bar. Prima esperienza presso l'Istituto di San Michele all'Adige, protagonisti gli studenti della quarta B GAT



CINZIA ROAT

Docente di Biologia ed Ecologia,
Biotecnologie agrarie, Ecologia Applicata



MANUELA SCHGRAFFER

Insegnante Tecnico Pratico di Produzioni
e Trasformazioni vegetali

I soggetti sono la scuola, la ricerca e l'ambiente, l'obiettivo quello di costruire ponti e relazioni.

L'incipit sono due insegnanti, una ventina di studenti e molti occhi sgranati di fronte alle scomode verità di un film-documentario proiettato a parete un sabato mattina di novembre. Tra un fotogramma e l'altro, osserviamo i ragazzi e sentiamo nel nostro animo lo sgomento che cresce e si tramuta a tratti in irritazione. C'è un senso di silenziosa amarezza. Il microcosmo delle api ci risucchia nell'alveare e da qui comincia il nostro viaggio appassionato; di celletta in celletta percepiamo la vibrazione delle nostre coscienze chiamate a raccolta e ci mettiamo in cammino. Un viaggio sulla consapevolezza, un

viaggio di scoperte, incontri e idee che si affacciano via via. Il nostro è "Un mondo in pericolo"!

Ci affrettiamo, l'anno sta per finire ed è saggio ricominciare un nuovo danzando dei buoni propositi.

Sapevamo cose sull'importanza dell'ape: l'essere un formidabile impollinatore, l'essere un insetto sociale che vive in colonie permanenti. Sapevamo anche della *Varroa destructor* e dei numerosi sgambetti che incessantemente l'*Homo sapiens* e l'ingombro della sua impronta ecologica le hanno riservato negli anni. Ma eravamo come intorpiditi di fronte a queste certezze, cosa avremmo potuto fare noi, gruppo di giovani e adulti imbrigliati negli impegni scolastici, profitti, quadrimestri, tempo che non è mai abbastanza?

Bene, stop, rallentiamo. La scuola è anche educazione, per *educare*, per tirare fuori, per attivare le coscienze serve sì un campanello che suona, un guizzo, ma è necessario anche creare uno spazio fisico e simbolico dove tutto si ferma, uno spazio a misura di pensiero attivo. Sospendiamo il programma, mettiamo da parte i libri, ci torneranno utilissimi di lì a poco, alcune pagine verranno persino stropicciate e macchiate a furia d'esser girate da dita alla ricerca di conferme ed approfondimenti.

Vogliamo sapere cosa davvero ci sta succedendo tutt'intorno. Come stanno davvero le api? Quanto si occupa di loro l'agricoltura? Siamo una classe del nuovo Istituto tecnico indirizzo Agraria, Agroindustria e Agroalimentare, siamo la 4^aB dell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio e la scuola ha il dovere di raccontarci cosa sta succedendo.

La Fondazione Mach è una comunità e chi siede alla poltrona della presidenza ci ricorda che questo sistema complesso funziona quando le singole parti si interfacciano in forma proficua, le sue parole ci esortano all'incontro, in fondo ci suggeriscono che non può esserci una buona didattica se non c'è un'eccellente ricerca, sono parole che ci attivano. Andiamo, bisogna agire. Sentito il responsabile dell'Unità operativa *Protezione delle piante e biodiversità* organizziamo un incontro di approfondimento in classe, facciamo timidi le nostre richieste e nel giro di poche settimane le vediamo soddisfatte. A gennaio la ricerca incontra la scuola: durante le ore in codocenza tra insegnante tecnico-pratico e docente della materia Biotecnologie arriva il guizzo, un incontro ricchissimo di stimoli e informazioni e la verve un po' burlesque dell'entomologo Paolo Fontana attiva i nostri entusiasmi. Apriamo gli occhi sul ruolo chiave dell'*Apis* nella conservazione della biodiversità vegetale e nel mantenimento degli ecosistemi, allarghiamo lo sguardo e il ragionamento.

Prendiamo tempo, ricevuta la scintilla dobbiamo organizzare lo spazio fisi-

co e simbolico dove i soggetti possano allargare le competenze e lasciar crescere il pensiero. Decidiamo di costruire un'arnia, una casa fatta a misura d'ape, rispettosa della sua etologia e conciliante con le tempistiche strette che ci impone la scuola. Siamo una classe sgangherata dicono, pigra, con poche motivazioni e difficilmente entusiasmabile, ma forse non è proprio così o almeno non questa volta, ci sentiamo una comunità riunita e chiamata a raccolta per un obiettivo comune: la realizzazione di un piccolo apiario.

Paolo, la nostra regina, ci supporta e coordina le varie fasi. Partendo da un kit già predisposto, assembliamo un'Arnia Biodiversity Friend Top Bar Hive: con pochi attrezzi, buona coordinazione, pennelli e oli naturali, il gioco è fatto.

Con la collaborazione del Servizio Foreste e Fauna della Provincia di Trento e dei ragazzi delle classi terze, allestiamo un vero e proprio "giardino dell'APETTito", perimetrando uno spazio dell'orto della scuola con una siepe di arbusti e piccoli alberi di specie autoctone e seminando al suo interno essenze erbacee dall'alto potenziale mellifero.

Si innesca tra noi una operativa vitalità, di lì a poco alloggiamo l'arnia trasferendovi la colonia da un'arnia classica. Il super organismo si manifesta in tutta la sua forza, arrivano i primi dubbi: davvero riusciremo a lavorare con le nostre mani all'apiario? Le risposte arrivano da sole dopo qualche puntura, e l'assaggio di qualche larva di fuco rappresenta il rito di pace che quieti gli animi.

Le essenze erbacee si manifestano via via nelle loro fioriture disordinate e quello che immaginavamo dovesse diventare un paradiso fiorito va via via sempre più assomigliando ad una selva disordinata e poco armoniosa, di nuovo *Homo sapiens* ha lasciato la sua impronta.

Malgrado i nostri errori da specie antropocentrica, le api nella nuova casa e nel nuovo ambiente sembrano stare molto molto bene. Seguono le visite all'arnia dove impariamo a

A sinistra:

Ape al lavoro

.....



Controlli all'apiario

.....

prendere confidenza con la famiglia tenendo un comportamento tranquillo; controlliamo lo sviluppo della colonia, la presenza e la tipologia di covata, di polline, le scorte, l'eventuale presenza di malattie e, a seconda dello sviluppo della famiglia, aggiungiamo via via nuove barre all'arnia.

Il 3 giugno, a seguito di giorni con temperature molto elevate, ci informano che la famiglia è sciamata. Seguono ricerche, ragionamenti, letture e approfondimenti.

Ripensiamo ai nostri obiettivi, tutto sommato ci sentiamo soddisfatti, in fondo noi non siamo apicoltori, il nostro fine non è il profitto ma l'osservazione e lo studio: la famiglia si è riprodotta, più api significano maggiore tutela della biodiversità e tutt'al più un apicoltore con una nuova famiglia! Nel giro di poco le api rima-

ste provvedono alla formazione di una nuova regina, verifichiamo di lì a breve la presenza di nuova covata. Si ricomincia, il virtuoso circolo si è innescato, la classe ora è in tirocinio e congediamo i ragazzi alle meritate vacanze estive, ma non perdiamo il filo e il nostro fare rete e raccontare si muove su nuovi canali di comunicazione; formiamo un gruppo e con video e messaggistica breve ci teniamo aggiornati. Per noi insegnanti l'obiettivo è stato raggiunto, siamo riuscite a fare della buona didattica, sfruttando sinergie abbiamo stretto alleanze e alle domande che ci eravamo posti abbiamo trovato risposte che arrivano da punti di vista nuovi. Conoscenze e competenze si sono consolidate in un sapere condiviso e sempre in divenire. Oggi chiediamo ai ragazzi di tirare temporaneamente le fila raccontandosi e loro così vogliono concludere:



Messa a dimora di una siepe di essenze autoctone

Ci viene da paragonare la nostra classe all'arnia: vita corta quella delle api, come la nostra esperienza a contatto con questi insetti, ma le informazioni ed i segreti dell'arnia vengono trasmesse di ape in ape, ed è questo che abbiamo fatto. Abbiamo passato il testimone alle classi dopo di noi, così che anche la loro curiosità, come la nostra, potesse essere risvegliata. Molto interesse è stato dimostrato anche da studenti di classi "estranee" al progetto.

Era partito tutto con le api e la loro gestione, ma da un qualcosa di piccolo siamo arrivati nel grande. Molte essenze erbacee sono state seminate e sono servite alle api che hanno sfruttato il rigoglioso orto per bottinare. Il "grande" di cui si parlava non è stato solo creare un ambiente prospero per la famiglia,

ma riutilizzare ciò che l'arnia aveva già sfruttato: i fiori e le foglie sono stati impiegati per produrre tisane che sono state vendute e i fondi raccolti reimpiegati per autofinanziare il progetto.

Gli obiettivi sono stati raggiunti, qualcuno di noi si è persino costruito l'arnia coinvolgendo i familiari inizialmente scettici, l'arnia va così a popolare anche i territori fuori dalla scuola. Una rete di piccoli apiari comincia a prendere forma. Dopo tutte le avventure vissute, come la puntura sulla pancia di Amedeo, quella in testa della professoressa, l'assaggio delle larve di fuco, martellate sulle dita durante l'auto-costruzione dell'arnia, il nostro prossimo obiettivo rimane quello di assaggiare il meritato e sudato miele.

E chissà che buono!



La biodiversità dell'orto



Gara nazionale degli Istituti Tecnici Agrari (Pesaro, 26-29 Aprile 2016)

GIORDANO CORRADINI
 Studente della classe VB PT

Fin da quando ero bambino ho sempre cercato nuove sfide e nuovi stimoli: tentavo di pormi degli obiettivi sempre più importanti, alzando continuamente l'asticella. Mi è sempre piaciuto affrontare nuove esperienze mettendomi alla prova per testare le mie capacità, ma non ho mai partecipato a delle vere e proprie gare, bloccato dalla paura di non raggiungere un risultato soddisfacente.

Tuttavia quando mi è stato proposto di partecipare alla gara nazionale degli Istituti Tecnici Agrari ho accettato subito, in maniera impulsiva e con un pizzico di inconsapevolezza. Infatti solo qualche ora dopo ho realizzato che quello non era un semplice gioco e mi sono reso conto dell'enorme responsabilità che mi era stata affidata: rappresentare a livello nazionale un istituto agrario molto importante e rinomato come quello di San Michele.

La gara, indetta dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, si è svolta all'Istituto di Istruzione Superiore "A. Cecchi" di Pesaro dal 26 al 29 aprile 2016. A questa hanno partecipato ben 47 studenti provenienti da 15 regioni italiane.

Il giorno dell'arrivo siamo stati accolti nel migliore dei modi sia da parte dell'Istituto organizzatore, sia da parte dei dipendenti dell'hotel dove abbiamo pernottato.

La gara era articolata in sei prove scritte e tre prove pratiche di laboratorio che vertevano sulle materie d'indirizzo del terzo e quarto anno di scuola superiore quali: biotecnologie agrarie, trasformazione dei prodotti, produzioni animali, produzioni vegetali, economia estimo e marketing, genio rurale.

L'Istituto "Cecchi" ha organizzato l'evento in maniera ottima, disponendo

Cerimonia conclusiva.
 Gli studenti, soddisfatti e gioiosi, hanno appena ricevuto l'attestato di partecipazione.
 Al centro, in prima fila, la dirigente scolastica dell'Ist. Agrario di Pesaro

lo svolgimento delle prove scritte alla mattina del secondo giorno e le prove pratiche alla mattina del terzo, lasciando dunque due pomeriggi liberi per effettuare delle visite guidate sul territorio. Il bello di quest'esperienza è stato proprio questo: al centro non c'era una gara finalizzata solo ed esclusivamente a dare dei punteggi agli studenti per stilare una classifica, ma un'opportunità di confronto con altre persone provenienti da tutta Italia che andava ben oltre la pura e sterile competizione. Infatti, proprio grazie a questa gara ho avuto la possibilità di incontrare ragazzi che studiano agraria come me, ma in altri istituti italiani, di mettermi alla prova a livello nazionale e anche visitare dei luoghi che altrimenti non avrei mai visto.

Al termine dei quattro giorni, pur non sapendo l'esito delle prove, ero molto soddisfatto di me stesso e dell'esperienza affrontata che mi ha permesso di misurarmi a livello nazionale e di vivere dei momenti di dialogo e confronto con altre persone. Devo dire che gli altri ragazzi partecipanti erano tutti molto simpatici ed estroversi, inoltre tra di noi è nato subito un rapporto di amicizia e confidenza e anche durante le prove si respirava un clima di solidarietà e aiuto reciproco, e non di competizione. Per me quello che contava maggiormente non era la gara in sé ma tutto quello che la circondava, l'esito non mi toccava più di tanto, era di secondaria importanza in quanto per me essere lì e rappresen-

tare l'Istituto Agrario di San Michele era già una vittoria. Inoltre, sono convinto che negli anni futuri mi ricorderò delle emozioni che ho vissuto e delle persone con cui mi sono relazionato piuttosto che del mio posto in classifica. Solo alla fine di maggio ho saputo che mi sono piazzato al settimo posto e questa è stata la ciliegina sulla torta della mia meravigliosa esperienza. Infatti non mi aspettavo di aver raggiunto tale risultato in quanto mi ero accorto fin dall'inizio che il livello di preparazione degli altri studenti era molto alto. Questa sicuramente è stata una grande soddisfazione per me, e sono anche molto contento di aver rappresentato al meglio l'Istituto e non aver fatto rimpiangere la mia iscrizione alla gara.

Sento il dovere di ringraziare infinitamente il Dirigente scolastico prof. Marco Dal Rì per avermi concesso l'opportunità di partecipare all'evento attribuendomi l'onore e l'onore di rappresentare San Michele. Inoltre, un ringraziamento particolare va anche al professore Ivano Artuso che mi ha accompagnato alla gara appoggiandomi durante i quattro giorni, e che mi ha sempre dimostrato una grande disponibilità. Ultimi ma non meno importanti tutti i miei professori, in quanto senza i loro insegnamenti non avrei certamente ottenuto questo risultato, ai quali va un grazie di cuore, così come alla mia famiglia e ai miei compagni di classe che mi hanno sempre sostenuto.



Gruppo di studenti provenienti da varie scuole di agraria distribuite su tutto il territorio nazionale

Chimica, che passione!

L'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige eccelle ai Giochi della Chimica 2016

FRANCA PERGHEM
Docente di Chimica

Dal 1984 la Società Chimica Italiana (SCI) organizza, come ogni anno, i Giochi della Chimica, una manifestazione culturale che ha lo scopo di stimolare tra i giovani l'amore per questa disciplina e di selezionare la squadra italiana per partecipare alle Olimpiadi internazionali della Chimica.

I Giochi della Chimica sono una competizione internazionale disputata dai migliori studenti di chimica delle scuole superiori. I Giochi si svolgono in tre momenti: una fase regionale, una fase nazionale e una fase internazionale.

La fase regionale è aperta a tutti gli studenti delle scuole superiori. I ragazzi sono chiamati a risolvere, nel tempo massimo di 150 minuti, 60 problemi, non banali.

All'edizione italiana 2016 hanno partecipato 761 scuole per un totale di 9.187 ragazzi.

Quest'anno ben sei studenti dell'Istituto Tecnico Agrario di San Michele all'Adige hanno partecipato alla fase regionale che si è tenuta a Trento il 30 aprile 2016. Come negli anni passati, i ragazzi della rappresentativa ITA si sono distinti per gli eccezionali risultati ottenuti.

I quattro studenti del primo biennio che hanno gareggiato sono Francesco Pacenza, Stefano Cristoforetti, Samuele Comper e Leonardo Zambonato e si sono piazzati rispettivamente al primo, sesto, ottavo e tredicesimo posto. Da sottolineare che alla competizione degli studenti del primo biennio delle superiori hanno preso parte ben 81 studenti provenienti dalle scuole superiori del Trentino e dell'Alto Adige. Ottimi anche i risultati di Alessio Forti e Mirco Pedegani che hanno gareggiato nella fase regionale destinata agli studenti più grandi, del secondo triennio.

Francesco Pacenza, per aver ottenuto il primo posto tra gli studenti del Trentino - Alto Adige, ha rappresentato la Regione alla fase nazionale dei Giochi che si è tenuta a Frascati dal 19 al 21 maggio 2016, conquistando un ottimo nono piazzamento.

Nel complimentarsi per i risultati ottenuti dagli studenti del nostro Istituto ai Giochi della Chimica 2016, il Dirigente scolastico Prof. Marco Dal Rì, con malcelata soddisfazione, ha commentato: "D'altronde tutti i giovani che si iscrivono all'Istituto Tecnico Agrario hanno ben chiaro che, per gestire correttamente una fermentazione, per valutare la fertilità di un suolo così come per svolgere al meglio tutte le innumerevoli attività legate all'agricoltura, alla gestione del territorio, alla lavorazione dei prodotti agroalimentari, è necessario conoscere a fondo i principi che governano le trasformazioni della materia, ovvero: conoscere la chimica."

Studenti del biennio ITA che hanno partecipato alla fase regionale dei Giochi della chimica 2016. Ultimo a destra, Francesco Pacenza, primo fra gli allievi del Trentino Alto Adige



Convittiadi 2016: trionfo a tutto tondo per gli studenti dell'Istituto Agrario

La giornata del 25 maggio si è rivelata piuttosto impegnativa per gli studenti convittori dell'Istituto Agrario che hanno dovuto cimentarsi nelle difficili competizioni delle Convittiadi 2016.

Le partite hanno visto coinvolti convittori di tutte le età ed indirizzi scolastici che sono tornati trionfanti in quel di San Michele. La partecipazione riguardava i tornei di calcio a 5 maschile e femminile, pallavolo, anche qui maschile e femminile, calcio balilla, ping pong, scacchi e briscola. Le squadre sono partite subito con il piede giusto, dimostrando coinvolgimento e passione per lo sport praticato. Ciò è stato evidenziato anche dai numerosi allenamenti organizzati durante l'anno scolastico, che hanno costretto i ragazzi a gestirsi tra scuola e sport. Il trionfo è stato totale, con la vittoria degli studenti in ben sei delle otto discipline: calcio femminile (con addirittura 19 goal realizzati, gran parte dalla fuoriclasse Giorgia Omezzoli), calcio maschile, pallavolo maschile, ping pong, calcio balilla e scacchi.

Le formazioni prevedevano Mattia Valle in porta, con "Uto" Zeni Tommaso, Michele Longo, Simone Nave, Stefano Bonapace e Pietro Facchini in campo per quanto riguarda il calcio a 5 maschile. In campo per le ragazze c'erano invece Roberta Chiocchetti, Giorgia Omezzoli, Gaia Pelanda, Francesca Scalmazzi e Vanessa Butterini, con Teresa Zamboni come estremo difen-

sore. Assenti, nonostante l'impegno negli allenamenti, erano Chiara Corradi e Debora Valzolgher. Nel torneo di pallavolo, invece, si sono affermati i ragazzi Paolo Deidda, Franco Serafini, Vito Cappello, Luca Panizza, Tommaso Dalsant, Cristiano Zorzi e Gabriele Voltolini, mentre nel campo femminile erano presenti Greta Inderst, Elisabeth Paterno, Chiara Ferrante, Nicole Weiss, Angela Cetto, Stefania Demarco e Teresa Zamboni. Nei tornei dei giochi da tavolo si sono distinti Paolo Deidda e Franco Serafini nel calcetto balilla, Martino Polla negli scacchi, Pietro Facchini e Michele Longo nel ping pong e Federico Montesani e Saverio Venturini nella briscola. Dopo il faticoso ed infuocato ma appagante pomeriggio è stato possibile abbuffarsi nella mensa del convitto dell'Arcivescovile di Trento che ospitava la competizione, con la partecipazione dei ragazzi del Sacro Cuore del capoluogo trentino, l'Arcivescovile di Rovereto e l'Istituto Barelli di Rovereto. È stata una giornata soddisfacente sia dal punto di vista tecnico e della preparazione atletica dei partecipanti che, e soprattutto, per la capacità dei ragazzi di fare gruppo e di relazionarsi anche con i convittori delle altre scuole. Un grazie particolare anche agli assistenti Paolo, Laura e Lorenzo che non ci hanno solo accompagnato in quest'avventura, ma anche durante gli anni di permanenza in convitto.



ROBERTA CHIOCCHETTI
ex studentessa ITA



TERESA ZAMBONI
ex studentessa ITA



Selfie di rito della nostra rappresentativa!



1^a Rassegna ENOtecnico valorizzazione VINIterritorio



ANDREA PANICHI
Docente di Enologia, Produzioni vegetali
e Biotecnologie agrarie

Per conoscere ed apprezzare le unicità delle produzioni enologiche di territorio: vitigni autoctoni o interpretazioni territoriali di vitigni internazionali

L'ultimo anno del Corso S (quadriennio specializzato sperimentale per l'acquisizione del diploma di Enotecnico) è coinciso con l'ospitalità del Concorso enologico *Bacco e Minerva* all'interno della Fondazione Mach: l'esperienza (di cui abbiamo parlato nel precedente numero dell'Annuario, ndr) è risultata un successo sia in termini di ospitalità che didattici poiché parte della giuria era composta da studenti del corso che hanno potuto mettere in gioco le loro abilità.

Con l'anno scolastico 2015-16 è iniziato il corso post-diploma per diventare Enotecnico e l'insegnante tecnico pratico di Enologia e Chimica enologica Salvatore Maule, decano della scuola, ha giustamente pensa-

to di riproporre una manifestazione simile ma con il duplice scopo di valorizzare un vino importante per il territorio trentino, e allo stesso tempo permettere agli studenti di essere parte integrante della commissione di degustazione al fine di mettere in pratica quanto appreso nelle lezioni di assaggio dei vini.

Ora per chi fosse solamente interessato a conoscere i particolari del concorso (che poi scopriremo essere una rassegna!) consiglio di tralasciare i prossimi paragrafi e andare direttamente alla lettura di un articolo "classico". Se invece, oltre a vedere una rappresentazione teatrale, vi piace scoprire come hanno fatto i registi a

Il cuore della rassegna: la degustazione
.....

ottenere gli effetti speciali sul palco, potete venire dietro alla tenda e... buon proseguimento di lettura!

Benvenuti dietro la tenda.

Fare un concorso è facile a dirsi ma non a realizzarsi, innanzitutto occorre avere le idee chiare su quale prodotto far concorrere; trattandosi della prima edizione, abbiamo scelto il vitigno più rappresentativo della zona, il Teroldego. Del resto, non potevamo fare altrimenti: siamo nella Piana Rotaliana e il Teroldego merita di essere valorizzato.

Scelto il prodotto, nella fattispecie il Teroldego, occorre indagare se e quali aziende avessero intenzione di partecipare, e qui per fortuna il problema è stato risolto da Salvatore Maule, un nome, una garanzia, uno che conosce tutti e che tutti conoscono e di cui si fidano. Costata l'intenzione di partecipazione, sono iniziate una serie di telefonate al Ministero a Roma per tutte le questioni legali del caso; in tal contesto, il gentilissimo dott. Squarcia mi ha suggerito l'iter da seguire per accreditare la scuola e le regole fondamentali per l'attuazione del concorso/rassegna.

Ecco l'inizio vero e proprio dei problemi: parte dello scopo della manifestazione era di natura didattica (il coinvolgimento degli studenti affiancati da esperti del settore enologico), per cui si sono dovute prevedere due commissioni parallele (composte da uno studente e un conclamato esperto) e un metodo di assaggio randomizzato (per evitare di favorire o sfavorire i vini in gara). Purtroppo i concorsi riconosciuti a livello nazionale non prevedono simili parametri, ne impongo altri che però, se applicati, avrebbero esclusi i nostri studenti in quanto per essere membri di una commissione di un concorso occorre avere una delle seguenti qualifiche: il titolo di enologo, il diploma di enotecnico, essere accreditato come giornalista del settore enogastronomico, avere esperienza conclamata e riconosciuta nel settore vitivinicolo, il diploma di sommelier. Tutti titoli assolutamente corretti ma che uno studente di 19 anni che ambi-

sce e entrare nel mondo dell'enologia non può ancora avere. Quindi, di fronte a tale situazione, e poiché siamo una scuola e non ci sembrava giusto togliere agli studenti un'opportunità del genere, abbiamo trasformato quello che nasceva come un concorso in una rassegna. Questa piccola differenza terminologica ci ha permesso di scrivere il *nostro* regolamento e di svolgere comunque la nostra manifestazione ma con molto più margine di movimento.

Conseguentemente ci siamo seduti a scrivere il nostro regolamento, individuare le categorie che potevano partecipare alla rassegna, i parametri per l'adesione, la tecnica di valutazione e a creare tutti i moduli per l'iscrizione. Stendere il regolamento è stata una vera impresa poiché con la massima umiltà mi permetto di dire che in molti concorsi di degustazione (a cui ho anche partecipato come giudice) l'ordine di servizio dei vini influenza in modo drastico l'attribuzione dei punteggi, ovvero si tende a essere molti critici con i primi vini per eccesso di professionismo, a svolgere un lavoro obiettivo nella parte centrale e a dare i cosiddetti "punteggi un po' a caso" verso la parte finale per noia e stanchezza.

Pertanto, armati di pazienza e di qualche vecchia nozione di statistica, seduti ad una scrivania di sabato mattina, ci siamo messi a ragionare su come ovviare a questo problema; prova dopo prova abbiamo pensato di creare un sistema a rotazione per cui non tutta la commissione assaggiava contemporaneamente lo stesso vino. Questo ci ha successivamente creato non pochi problemi sia nel servire i vini, resi anonimi dai codici di cui sopra, sia per reperire e inserire contemporaneamente i dati degli stessi. Creato il regolamento e gli altri moduli, il nostro Dirigente ha provveduto a invitare le cantine potenzialmente interessate a partecipare alla manifestazione.

Inizialmente, l'iniziativa è stata accolta con un po' di freddezza ma via via che i termini utili per l'iscrizione si avvicinavano alla scadenza quasi tutte le



Il prof. Salvatore Maule descrive le regole del concorso

aziende contattate rispondevano positivamente e la rassegna ha potuto ufficialmente iniziare.

Trovate le aziende si è dovuto provvedere a trovare i giudici per la degustazione e, poiché volevamo non solo esperti ma membri che poi potessero valorizzare i vini provati, abbiamo contattato prevalentemente giornalisti provenienti da tutto il nord Italia, firme blasonate di riviste del settore come Slowfood.

Avendo importanti firme ed esperti, ci è sembrato giusto organizzare anche una degustazione verticale di vecchie annate di Teroldego per mostrare come questo vino si esprima nel tempo; infine, poiché alcuni dei giornalisti sarebbero venuti da molto lontano, si è pensato di organizzare l'ospitalità presso il convitto della scuola con conseguente visita guidata alla Fondazione Mach.

Mentre i vini iniziavano lentamente

ad arrivare si è riflettuto sul fatto che fosse onesto omaggiare le aziende aderenti all'iniziativa e pertanto si è pensato di organizzare un convegno a supporto della rassegna avente come oggetto il Teroldego; fortunatamente la FEM e la piana Rotaliana abbondano di esperti conclamati a vari livelli e con competenze tali da gestire a buon titolo un convegno. Ma un convegno non può dirsi tale se non è supportato da un rinfresco o coffee-break: in tal senso non mi sono però preoccupato più di tanto perché sapevo che la qualità e l'efficienza sono di casa (infatti insegnanti e studenti della Formazione Professionale – corso ALI - hanno organizzato in quel contesto un autentico banchetto!).

Si è provveduto infine a proporre una simulazione e creare, con il supporto del collega Fernando Maines, un file per avere i risultati del confronto tra i vini quasi in tempo reale e permet-



Il lavoro dietro le quinte:
l'anonimizzazione dei vini da degustare

tere di selezionare in breve tempo i vini che sarebbero stati oggetto di una seconda degustazione, stavolta individuale, allo scopo di scegliere i migliori della categoria.

Le targhe per i vincitori sono state create la sera prima della degustazione, giusto per far comprendere quanto siamo stati fagocitati dalla cosa e quanto lavoro ci ha richiesto la creazione della rassegna.

Chiudiamo la tenda e vediamo ora cosa è accaduto *dal di fuori*.

Nell'ambito del nuovo corso Enotecnico è nata l'idea di organizzare una rassegna che coinvolgesse gli studenti e al contempo valorizzasse i prodotti enologici locali.

L'esperienza formativa mirava a favorire negli alunni l'acquisizione delle seguenti abilità e competenze:

- competenze relative all'organizzazione di un concorso enologico;

- conoscenze sulle produzioni enologiche di un territorio per gli aspetti viticoli, enologici e commerciali;
- capacità di valutazione dei vini secondo gli schemi di un concorso enologico;
- abilità di analisi sensoriali dei vini;
- capacità di contatti con i produttori locali.

A livello tecnico-professionale, tale iniziativa intendeva promuovere i vitigni ed i vini di uno specifico territorio al fine di:

- far conoscere ed apprezzarne le produzioni locali;
- far crescere gli standard qualitativi dei vini attraverso il confronto;
- dare impulso alla comunicazione e alla promozione dei prodotti in gioco.

Per la prima edizione è stato scelto il vitigno e il vino Teroldego e quattro

sono state le categorie cui i produttori locali potevano iscrivere i loro vini a seconda della denominazione di origine:

- Teroldego Rotaliano DOC 2015/2014
- Teroldego Rotaliano DOC precedenti
- Teroldego igt annate 2015/2014
- Teroldego igt annate precedenti

Ben 42 sono state le aziende che hanno aderito, per un totale di 62 vini a confronto, allo scopo di decretare quali sarebbero stati quelli che meglio rappresentavano le peculiarità del territorio.

La mattina di giovedì 21 aprile 2016 sono state formate le commissioni di assaggio (studente del corso enotecnico + esperto del settore) dotate di scheda di degustazione metodo O.I.V. Ogni commissione doveva esprimere un giudizio sui vini degustati.

I vini sono stati di nuovo oggetto di assaggio nel pomeriggio, ma stavolta ogni commissario esprimeva individualmente il proprio parere e giudizio. Terminata la degustazione, i giornalisti hanno partecipato ad una verticale di vini Teroldego con vecchie annate di alcune delle prestigiose cantine storiche della zona e hanno visitato le cantine delle Fondazione Mach.

I riconoscimenti ai vini più rappresentativi della rassegna sono stati consegnati alle aziende nella giornata di venerdì 22 aprile al termine del convegno sugli aggiornamenti viticolo-enologici sul Teroldego: qui, moderati dal prof. Massimo Bertamini, esperti del settore vitivinicolo si sono alternati nell'Aula Magna dell'Istituto Agrario per presentare lo stato dell'arte e nuove prospettive inerenti il Teroldego. Sono intervenuti:

- Elisabetta Foradori – Azienda Foradori Mezzolombardo (“Il vigneto che vive: biodiversità, genetica e biodinamica: la mia esperienza”)
- Mauro Varner – Responsabile ufficio tecnico di campagna Mezzacorona SCA (“Interventi agronomici per il miglioramento qualitativo dell'uva Teroldego”)
- Giorgio Nicolini – Responsabile cantina sperimentale e microvinificazione, Centro Trasferimento Tecnologico FEM (“Contributo FEM – Istituto Agrario alla conoscenza tecnologica del vino Teroldego”)
- Fulvio Mattivi – Responsabile del Dipartimento Qualità Alimentare e Nutrizione, Centro Ricerca ed Innovazione FEM (“Influenza della temperatura di conservazione sulla evoluzione della composizione dei vini rossi”).



Al termine del Convegno, prima della premiazione, i partecipanti hanno potuto assaporare alcuni prodotti alimentari (formaggi, insaccati e pane) preparati dagli alunni del corso agroalimentare della Formazione Professionale e saggiare vini e birre prodotti dagli stessi alunni, coadiuvati in ciò dagli insegnanti del corso.

Infine, a chiusura della “due giorni”, sono stati annunciati i vincitori e consegnate loro le targhe; per regolamento i vincitori sono risultati quattro ma, osservando la classifica di seguito riportata, si può vedere come quasi tutti i vini giunti in finale abbiano ricevuto punteggi medio alti, indice del buon livello dei vini Teroldego di tutto il Trentino.

Il momento della rassegna/concorso

Categoria e posizione		Punti	Nome vino	Cantina e Annata	
Teroldego IGT 2015/2014	1	81,66	Teroldego IGT	Cantina Sociale di Trento	2014
	2	80,81	Teroldego IGT Athesim Flumen	Cantina Aldeno	2015
	3	79,72	Teroldego IGT	Cantina di Riva del Garda	2014
Teroldego Rotaliano DOC 2015/2014	1	83,09	Teroldego Rotaliano DOC	Gaierhof	2014
	2	83,06	Teroldego Rotaliano DOC	Castel Firmian Mezzacorona	2014
	3	82,56	Teroldego Rotaliano DOC Teroldigo	Az. Agr. Fedrizzi Cipriano	2014
	4	82,22	Teroldego Rotaliano DOC	Az. Agr. Endrizzi Elio	2014
	5	82,19	Teroldego Rotaliano DOC	De Vescovi Ulzabach	2014
Teroldego IGT annate precedenti	1	86,59	Teroldego IGT Gran Masetto	Endrizzi	2011
	2	84,34	Teroldego IGT	Az. Agr. Eredi di Cobelli Aldo	2013
	3	84,03	Teroldego IGT Rover (Pirata)	La Vis	2013
	4	82,81	Teroldego IGT	Agr. Foradori	2013
Teroldego Rotaliano DOC annate precedenti	1	85,63	Teroldego Rotaliano DOC Ris. Firmian	Mezzacorona – Nosio	2012
	2	84,81	Teroldego Rotaliano DOC Sup.	Gaierhof	2012
	3	84,78	Teroldego Rotaliano DOC Ris. Nos	Mezzacorona – Nosio	2009
	4	84,09	Teroldego Rotaliano DOC Clesurae	Cantina Rotaliana Mezzolombardo	2011
	5	84,01	Teroldego Rotaliano DOC Clesurae	Cantina Rotaliana Mezzolombardo	2012
	6	83,66	Teroldego Rotaliano DOC	Az. Agr. Giorgio Zeni	2011
	7	83,44	Teroldego Rotaliano DOC Ris. Cardinale	Barone De Cles Soc. Agr.	2011
	8	82,25	Teroldego Rotaliano DOC Dannato	Az. Agr. Redondél	2010

Dato il successo della manifestazione e la soddisfazione degli studenti che hanno aiutato e molto imparato da essa, il prossimo anno sarà sicuramente riproposta. I vini scelti da

valorizzare saranno: il Teroldego Rotaliano DOC (su richiesta dei produttori) e il Lagrein, altro grande protagonista della vitivinicoltura trentina ed alto-atesina.



I Balcani verso l'Europa



DAVIDE BAZZANELLA
Docente di Biologia Vegetale, Ecologia
Applicata

Scambi culturali tra scuole

Da sempre terra di confine e frontiera, la Bosnia-Erzegovina è stata (e in parte è ancora) una grande lezione di tolleranza religiosa e convivenza multietnica. Qui la comunità trentina ha coltivato nel corso degli ultimi quindici anni numerose relazioni di cooperazione comunitaria, in particolare nella città di Prijedor, teatro durante la guerra degli anni '90 di una feroce pulizia etnica e divenuta oggi il simbolo di una "rinascita" possibile. In ragione della vicinanza territoriale, della condivisione di una storia in comune, dell'appartenenza ad un'Europa spesso poco conosciuta, con una realtà sociale ed economica complessa, una relazione tra Trento e Prijedor risulta quindi particolarmente significativa.

A questo proposito l'Associazione Progetto Prijedor, con sede a Trento, si pone come obiettivi fondanti

il favorire la relazione tra i giovani, il confronto di idee, di culture e lo scambio di esperienze. È tramite questa associazione che la classe IV A GAT nell'anno scolastico 2015-2016 ha potuto iniziare un progetto di relazione-scambio tra scuole trentine e Prijedor in Bosnia.

L'obiettivo principale è stato quello di consolidare nelle nuove generazioni un'idea di Europa costruita dal basso, fatta di solidarietà e condivisione, scambio di culture e di relazioni economiche.

Nel corso della primavera 2015 si sono svolti due incontri di confronto-formazione sul tema "I Balcani verso l'Europa - scambi culturali tra scuole" con rappresentanti dell'associazione Progetto Prijedor e con la collaborazione dell'ufficio politiche giovanili del comune di Trento a cui hanno partecipato una decina di in-

Monumento sul monte Kozara
.....

segnanti interessati. Dagli incontri sono emerse alcune piste di lavoro per le scuole rappresentate, tra cui ad esempio viaggi di istruzione lunghi e brevi esperienze di tirocinio/volontariato, gemellaggi con scambio di ospitalità tra gli studenti.

Dal 5 al 9 aprile 2016 due classi trentine, la IV A GAT di San Michele e una IV del liceo Galilei, sono state ospitate presso le famiglie degli studenti bosniaci per trascorrere una settimana insieme nell'ottica della condivisione. I ragazzi in questa occasione hanno visitato le scuole dei loro pari, insieme ad aziende agricole del posto che sviluppano prodotti locali e il Parco dei Laghi di Plitvice.

Il progetto è stato improntato sul concetto di sostenibilità sociale nonché economica ed ambientale.

Il viaggio di istruzione è stato coordinato dai 4 docenti accompagnatori che, per l'Istituto Agrario, sono stati Davide Bazzanella e Andrea Panichi; mentre per il liceo Laura Bonvicini e Daniela Franceschini.

Hanno collaborato attivamente all'organizzazione e partecipato alla realizzazione del progetto, secondo le loro competenze e disponibilità:

- la scuola (segreteria didattica),
- l'associazione Progetto Prijedor,
- l'Osservatorio Balcani e Caucaso,
- l'agenzia "Viaggiare i Balcani".

Si è scelto di proporre agli studenti la forma di alloggio di cui sopra che ha consentito di entrare direttamente

in contatto con le abitudini e la vita concreta degli abitanti del posto (in coerenza con gli obiettivi formativi dell'intero progetto). Gli studenti hanno scelto liberamente di aderire a questa forma di turismo alternativo anziché servirsi del tradizionale hotel. Ciò ha permesso loro di dare volti e nomi a persone appartenenti a un'area geograficamente vicina ma strategicamente periferica dell'Europa.

Andare alla scoperta di quest'area "così vicina e così lontana", seguendo percorsi di cooperazione virtuosi e intelligenti, ha rappresentato quindi un'occasione unica per iniziare ad aprirci verso l'altro da sé, senza paure o pregiudizi: ad abitare il nostro tempo, la sua complessità, in modo consapevole.

Se i rami vivessero ognuno per conto loro sarebbero come degli anonimi appendini per le foglie, e invece no, vivono uno vicino all'altro, si intrecciano e nascono dallo stesso tronco, dalla stessa Anima, dalle stesse radici, a formare un albero. Così anche noi abbiamo avuto la possibilità di vivere insieme ai nostri Fratelli, conoscerci, confrontarci, apprezzare le differenze, consapevoli delle nostre Radici comuni. Auguro anche ad altri di provare questa esperienza, sicuramente un'occasione per rendersi conto che, nonostante i venti alle volte siano forti, se si rimane uniti si riesce a sopravvivere. Questo è quello che la natura ci insegna, sta a noi seguirne l'esempio per un'Europa di Pace e Fraternità.

(<http://ow.ly/H5wl304lmE9>)



Sarajevo

La lettura come dono



DANIELA ZANETTI
Docente di Materie letterarie

Incontro con l'autore: Isabella Bossi Fedrigotti

Da sempre penso che la lettura sia un dono.

C'è chi nasce possedendolo già, con l'innato piacere di leggere storie che altri hanno creato, con il gusto di tuffarsi nei libri, con la voglia di assaporare pensieri e sentimenti in cui ritrova un po' di se stesso; altri invece, al contrario, di tutto ciò non colgono assolutamente nulla, trovano noioso e inutile perdersi tra le pagine di una storia che non li riguarda, si scoraggiano davanti a romanzi troppo lunghi, associano immancabilmente la lettura allo studio, quindi la rifiutano per principio.

Lo ammetto, gran parte dei miei studenti appartiene senz'ombra di dubbio alla seconda categoria: li guardo diffidenti e scoraggiati quando affido loro un romanzo da leggere, li smaschero quando barano sul numero delle pagine effettivamente lette, mi arrabbio quando presentano analisi raffazzonate alla bell'e meglio tagliando e incollando commenti scelti a casaccio nel vasto panorama offerto da Internet ... e vorrei, con tutte le mie forze, riuscire io a trasmettere loro il dono della lettura, il piacere,

la voglia e il gusto che i libri possono offrire.

È proprio in quest'ottica che è nato e ha preso forma il progetto *Incontro con l'autore*, che vanta ormai cinque edizioni: dal momento che difficilmente i miei ragazzi si avvicinano alla letteratura, sono io che provo ad avvicinare quest'ultima a loro. Scelgo quindi un romanzo completamente slegato dal contesto scolastico e che ognuno di loro leggerà al di fuori delle ore curricolari; in classe poi lo analizzeremo da vari punti di vista, che vanno dalla caratterizzazione dei personaggi alle scelte stilistiche, dallo studio dello spazio a quello delle dinamiche relazionali, dall'individuazione del tempo storico alla determinazione del punto di vista. A conclusione poi di tutto il lavoro svolto in classe, l'autore del romanzo incontra gli studenti, rispondendo alle loro domande e diventando così "autore vivo", che esce dalle pagine del suo romanzo per concretizzarsi davanti a loro.

Le motivazioni che mi spingono a scegliere un determinato romanzo o un particolare autore sono varie e quasi mai si ripetono.



Il dirigente Marco Dal Rì
con Isabella Bossi Fedrigotti

Quest'anno però la mia scelta ha voluto essere un regalo per il mio Presidente; Isabella Bossi Fedrigotti è infatti una scrittrice da lui molto apprezzata, coinvolgerla nel mio progetto e invitarla ad un incontro con i miei ragazzi mi è sembrato quindi il modo migliore per ringraziarlo della fiducia che mi ha sempre accordato e per avermi permesso di realizzare progetti all'apparenza anche molto lontani dai percorsi tipici degli Istituti Tecnici.

Il romanzo scelto, *Di buona famiglia* (Premio Campiello del 1991), ambientato nella nostra regione, racconta l'esistenza di due sorelle, due facce di una stessa medaglia, due vittime inconsapevoli del loro tempo e della rigidità delle tradizioni; è una storia senza dubbio lontana e diversa dalla vita dei nostri studenti, ma che ha permesso loro di confrontarsi con il passato e di approfondire aspetti che ancora oggi possono ritrovare nel loro ambiente. L'incontro del 16 marzo con Isabella Bossi Fedrigotti è stato vissuto da tutti con partecipazione ed interesse: la scrittrice, con eleganza e intelligenza, ha coinvolto i ragazzi affrontando diversi temi, dal suo legame con la nostra terra al suo rapporto con le storie e i personaggi che racconta, dal suo lavoro di giornalista alla sua relazione con i figli,



Di buona famiglia, il romanzo di Isabella Bossi Fedrigotti

dai suoi ricordi di un passato in cui affondano le radici dei nostri studenti ai suoi progetti per il futuro.

Non saprei dire con esattezza in che misura i miei studenti abbiano colto il mio tentativo di far loro un dono, ma vederli interessati, coinvolti e soddisfatti nel corso dell'incontro, cogliere in classe la ricaduta di quest'ultimo nelle riflessioni, le domande, i riferimenti nei mesi successivi, è stata un'ulteriore conferma che il piacere della lettura si può seminare e, con pazienza, coltivare.



La prof.ssa Daniela Zanetti con la scrittrice Isabella Bossi Fedrigotti



La Biblioteca per la Scuola

.....
 ALESSANDRA LUCIANER
 Responsabile Ufficio Biblioteca,
 Servizio Sistemi Informativi,
 Organizzazione e Comunicazione

L'anno scolastico 2015/16 è stato ricco di attività e proposte, ricordiamo qui le principali.

La lettura, passione e abilità da coltivare

Un impegno primario della biblioteca è la promozione della lettura, una chiave che apre al mondo e alla conoscenza di sé, che offre spazio di libertà, affina sensibilità, spirito critico, gusto del bello e della conoscenza, strumento indispensabile per mantenere e aggiornare nel corso della vita le competenze acquisite a scuola. Nell'ultima settimana di ottobre, mese internazionale delle biblioteche scolastiche, abbiamo presentato le nuove proposte di lettura, distinte per le classi del biennio e del triennio, incontrando tutti gli studenti in Aula magna.

Libri al cinema: storie da leggere e da vedere è stato il filo conduttore, per incon-

trare – secondo le proprie preferenze – “belle storie” attraverso la parola scritta o esperienze audio-visive e avere la possibilità di confrontare stili, sensibilità e linguaggi. Dunque, tanti libri e film di avventura, drammatici o più lievi, storie d'amore, di guerra, alcune realmente accadute... temi e generi diversi, per tutti i gusti. Sul sito web alla pagina **“Leggi con noi”** si possono ritrovare i titoli dei libri e dei film, la graduatoria dei più letti, le foto degli incontri.

Abbiamo organizzato poi un **“incontro con l'autore”**, quest'anno con **Claudia Paternoster** autrice del libro *Le porte di Isdor*, scelto come libro dell'anno dalle classi terza e quarta VE. È stato uno scambio vivace e interessante, con molte domande sulla genesi del romanzo, sulla relazione tra l'ispirazione alla base della narrazione e la storia personale, tra l'invenzione dei luoghi fantastici e gli

La settimana del pianoforte

ambienti familiari all'autrice o sulla genesi dei nomi di personaggi e cose. Nel suo primo incontro con classi di scuola secondaria di secondo grado, l'autrice non ha mancato di sollecitare osservazioni su eventuali aspetti critici del testo e ha raccontato la fatica della scrittura, un lavoro vero e proprio, che richiede tempi lunghi e disponibilità interiore. "Le parole che usiamo sono la vera magia del fantasy", ha spiegato agli studenti; la scoperta consiste proprio nel potere evocativo della parola, che consente alla storia e ai personaggi di svilupparsi pian piano, seguendo sì l'ispirazione dell'autrice ma anche, in modo misterioso, un loro percorso autonomo e creativo.

Il 6 giugno, nell'assemblea di fine anno, si è tenuta la proclamazione dei **vincitori** del Concorso *Grandi lettori*, che ha premiato nell'ordine:

Alberto Nicoletti, II E ITA
Patrizia Postal, III B GAT
Luca Condini, IV B TIA FP.

Menzione speciale per due fedelissime della Biblioteca ormai alla soglia

dell'esame di stato: Costanza Salvetti (V A PT) e Teresa Zamboni (V B PT). Libri in regalo anche alla decina di studenti vincitori del nuovo gioco abbinato alle letture, un quiz online sui contenuti dei romanzi proposti, per aver ricordato il maggior numero di particolare in uno, due o tre libri letti.

La ricerca delle informazioni: competenza necessaria per la scuola e per la vita

La società dell'informazione e il mondo delle professioni, complessi e in continua evoluzione, richiedono nuove competenze trasversali che la scuola deve poter offrire. La biblioteca offre un supporto significativo agli insegnamenti curricolari proponendosi come laboratorio e palestra per imparare a cercare e utilizzare le informazioni in modo critico e consapevole, per trasformarle in conoscenza personale utile sia nel percorso scolastico, sia come base per sostenere autonomamente l'apprendimento lungo tutto l'arco della vita.

Nel corso dell'a.s. 2015/16 la biblioteca ha organizzato:



La dott.ssa Alessandra Lucianer mostra agli studenti il materiale presente nella Biblioteca del CIF

- incontri di prima conoscenza della biblioteca per tutte le classi prime;
- seminari di formazione all'uso delle risorse e alla ricerca bibliografica per le classi del triennio, in particolare per le classi finali in preparazione della tesina di diploma, oltre che per gli studenti dell'Alta formazione professionale e per tesisti;
- supporto individualizzato, su appuntamento.

Abbiamo incontrato 20 classi, sia nei seminari di formazione strutturati, con oltre 50 ore di lezione, sia in modo più informale in biblioteca, collaborando al lavoro in sede delle classi accompagnate dai docenti, per ricerche a tema, l'elaborazione delle tesine o di relazioni di progetto. I materiali e le presentazioni utilizzate negli incontri sono disponibili per gli studenti sul portale interno della biblioteca.

Mostre bibliografiche e iniziative speciali

Per promuovere una maggior conoscenza della biblioteca e del suo patrimonio storico e moderno, oltre che per offrire occasioni di riflessione e approfondimento su tematiche

di attualità, nel corso dell'anno la biblioteca propone mostre bibliografiche a tema, con relative sitografie. Nell'anno scolastico 2015/2016, tra settembre e giugno, sono state organizzate **20 mostre** di libri moderni e documenti del fondo storico per ricordare, tra le altre, la Giornata mondiale dell'alimentazione, dei Diritti dell'infanzia e dell'adolescenza, della Memoria e del Ricordo, della Donna, la Giornata internazionale delle Foreste, della Poesia, delle Vittime di mafia, della Terra, della Biodiversità, le Esposizioni universali, il Cambiamento climatico e le migrazioni.

Nel mese di febbraio abbiamo aderito all'iniziativa "**Chiamata alle arti e alle scienze**" promossa dal Centro Ricerca e Innovazione organizzando in biblioteca la **settimana del pianoforte**, per indagare i legami tra musica e matematica con il docente Stefano Maragnoli e scoprire il talento e la passione per la musica di tanti studenti. Inoltre, un **laboratorio di origami** guidato da Roberto Gretter (ricercatore FBK) e l'esposizione dei lavori sulla Sezione aurea per il tema "**la matematica della natura**" realiz-



Alcuni studenti osservano la bacheca all'interno del CIF, bacheca che contiene volumi e materiale iconografico del fondo storico

.....

zata da Martina Facchinelli e Cristina Piva, docenti di matematica con la classe II E.

276 fiori origami sono poi stati costruiti in biblioteca da studenti e studentesse dell'Istituto e inviati a Amnesty International Italia per sostenere la campagna promossa in occasione dell'8 marzo **Mai più spose bambine**, in difesa e per la promozione dei diritti delle bambine in Burkina Faso.

In occasione della **Giornata mondiale della Biodiversità** (22 maggio) abbiamo allestito nell'atrio della Scuola la mostra "Ecosistemi alpini e cambiamento ambientale. Sensibilità e potenziale adattativo della biodiversità", prodotta nell'ambito del progetto ACE-SAP (2011), con visite guidate per classi e docenti condotte dal ricercatore Claudio Varotto.

Infine, hanno impegnato l'intero anno scolastico e proseguiranno nel prossimo **i laboratori di video-ripresa**, guidati da un professionista, Federico Maraner, e organizzati nell'ambito del Progetto Ambiente e Salute (co-finanziato dalla Fondazione CARITRO) cui Scuola e biblioteca hanno aderito come partner.

La proposta è stata accolta da al-

cuni docenti con 6 classi di tre indirizzi diversi. Il video partecipativo è uno strumento didattico e di azione sociale riconosciuto; attraverso tre progetti elaborati con gli insegnanti, gli studenti hanno fatto esperienza di utilizzo del linguaggio visivo quale strumento alternativo e innovativo per poter comunicare e documentare la realtà scolastica ed extra scolastica. Attraverso gli specifici progetti didattici realizzati, inoltre, hanno potuto avvicinarsi a un uso competente di strumentazione video amatoriale, realizzando in autonomia brevi filmati per documentare i progetti di classe. Tutte le iniziative e le attività sono documentate sul sito web della biblioteca nella sezione *News*, con approfondimenti e materiali nella sezione *I progetti della biblioteca*.

La biblioteca è aperta a tutti. E aderisce al Sistema bibliotecario Trentino. L'intero patrimonio è consultabile in CBT. Tra settembre e giugno è aperta 6 giorni su 7, da lunedì a sabato per complessive 40 ore settimanali. In luglio e agosto solo al mattino.

Info: www.fmach.it/biblioteca, sulle pagine facebook, instagram e anoobi per *Biblioteca Fondazione Mach*



Ancora la bacheca



L'agricoltura ai tempi del ferro e dell'oro

Un dono del professor Corrà

ALESSANDRA LUCIANER
 Responsabile Ufficio Biblioteca,
 Servizio Sistemi Informativi,
 Organizzazione e Comunicazione

Sabato 16 gennaio 2016 nel corso dell'Assemblea generale ordinaria dell'U-DIAS è stato presentato un prezioso volumetto del 1608 donato alla Biblioteca dal prof. Sergio Corrà, già docente dell'Istituto agrario.

Si tratta di: *Della agricoltura di M. Africo Clemente padouano accommodata all'vso de' nostri tempi & al seruitio d'ogni paese con molte aggiunte di ricordi vtili & curiosi in quest'ultima impressione libri sei, Nelli quali si contiene il uero & utilissimo modo di coltiuare le cose di villa: con l'aggiunta ancora del settimo libro intorno alle pescagioni et la tavola di tutte le cose notabili per ordine d'al-fabeto.* - In Venetia : appresso Tomaso Baglioni, 1608.

Nel suo intervento il prof. Corrà ha presentato brevemente l'opera, il suo ritrovamento nel patrimonio di famiglia e la decisione di donarla alla Biblioteca della Fondazione Mach in ricordo della sua lunga attività di insegnante di Economia aziendale e Estimo all'Istituto agrario dal 1960 al 1994.

Successivamente Antonella Conte, funzionaria provinciale, ha illustrato il progetto di restauro dell'opera, da lei

redatto e gentilmente curato dall'Ufficio beni archivistici, librari e Archivio provinciale della Soprintendenza per i Beni culturali della Provincia di Trento, su richiesta della biblioteca. L'intervento è stato presentato con un'interessante serie di diapositive che hanno documentato l'importante lavoro eseguito a partire dalle precarie condizioni originali del volume. L'autore dell'opera, Africo Clemente,

Il volume donato dal prof. Corrà risalente agli inizi del secolo XVII

fu un notaio e agronomo padovano. Figlio di Francesco, nacque a Padova dove esercitò come notaio pubblico. I suoi rogiti sono documentati a partire dal 3 maggio 1550 sino al 9 marzo 1602. Non si conosce l'anno della sua morte, ma alcuni documenti attestano che fosse ancora vivo nel 1606. La sua era una famiglia di condizioni modeste, di piccoli proprietari terrieri che risiedevano in città ma gravitavano verso la campagna dove tornavano volentieri, per alcuni possedimenti a Bastia di Rovolon del fratello prima, in seguito anche di sua proprietà in altri paesi, all'incirca in un raggio di 20 km intorno a Padova, fino ai Colli Euganei. Non scrive dove, quanti e di che estensione fossero i campi, ma si può dedurre che non dovessero essere né molti né troppo grandi e dati in affitto semplice, ovvero con canone pagato in moneta, senza indicazioni su eventuali obblighi del contadino. Come notaio seguiva soprattutto una clientela del contado di cui rogava le procure, curava i compromessi di vendita, anche recandosi presso le loro dimore per atti che non potevano essere fatti in città, come i contratti di accettazione dei corredi dotali. È noto per aver pubblicato nel 1572 a Venezia la prima edizione del trattato di agricoltura, nella cui introduzione ricorda, appunto, la familiarità con l'ambiente rurale veneto: "essendomi ritrovato spesse fiate in ragionamento coi molti contadini...".

Della prima edizione del *Trattato dell'agricoltura di m. Africo Clemente padouano: nel quale si contiene il uero & utilissimo modo di coltiuare le cose di villa / accomodato all'vso de nostri tempi...; con la tauola di tutte le cose notabili per ordine d'alfabeto.* - In *Venetia: ad instantia di m. Africo Clemente Padoano: Giacomo Simbeni, 1572*, una copia è conservata nella Biblioteca comunale di Trento.

L'opera è dedicata ai *Clarissimi signori venetiani, padroni della maggior parte di questi terreni e anco ai magnifici gentiluomini padovani* per i quali Africo raccoglie le informazioni più rilevanti per la coltivazione delle terre,

ispirandosi esplicitamente alla tradizione erudita e compilativa della Geoponica bizantina, una collezione di venti libri del X secolo scritta in greco e basata sui grandi autori dell'antichità, tra cui Columella, il grande autore romano del primo secolo (artefice del *De re rustica* in 12 volumi) e Palladio (IV sec., autore dell'*Opus agriculturae* in 15 libri). Africo ha certamente letto anche Pietro de Crescenzi (Bologna, 1233-1320, scrittore di agronomia e botanica) e Agostino Gallo, bresciano (1499-1570), agronomo del Cinquecento, protagonista del rinnovamento degli studi agrari e autore de *Le dieci giornate della vera agricoltura, e piaceri della villa* (1564) e delle varie edizioni successive fino alla definitiva *Vinti giornate della agricoltura et de piaceri della villa* del 1569.

Sul finire del 1500, invece, la pubblicistica agraria italiana anticipa i segni del profondo decadimento che caratterizzerà la società e l'economia nel secolo successivo, con il ristagno delle attività agricole, produttive e manifatturiere. Non compaiono più pubblicazioni originali o innovative sulle produzioni agricole e zootecniche, ma solo opere di precettistica per la cura dei giardini, della casa e della dispensa.

Anche Clemente Africo, nel proemio del suo trattato, ricorda di aver letto i "discorsi di molti antichi e moderni autori". Tra i suoi rogiti, infatti, si trovano decine di pagine ricoperte di fitti appunti in latino presi dai testi degli antichi georgici romani, quasi una schedatura in vista della loro rielaborazione avviata, presumibilmente, a partire dal 1567, data riportata sul primo foglio di appunti. Similmente, in quel periodo, in Italia sono pubblicate una serie di opere agronomiche compilative, di modesto valore tecnico-scientifico, in cui sono presentati i lavori e le produzioni agrarie degli ambienti rurali più caratteristici della Penisola. Clemente Africo scrive raccogliendo le pratiche in uso nel Veneto centrale, inserendo alcuni elementi di originalità nell'illustrazione delle

pratiche di coltivazione caratteristiche della pianura veneta del tempo. La copia donata alla Biblioteca della Fondazione è una seconda edizione: rispetto alla prima è arricchita di capitolo conclusivo dedicato alla pesca e alle specie ittiche tipiche delle acque dolci del Nord Italia.

Il contenuto è suddiviso in sette libri di cui si riporta in sintesi il contenuto:

libro 1: elenca le qualità del terreno e i metodi di lavorazione del suolo e coltivazione cereali;

libro 2: illustra la costruzione e manutenzione dei fabbricati rurali, la cura delle piante da frutto, di salici e olmi;

libro 3: dedicato a orticoltura in generale, con alcune curiosità, per esempio relative alla zucca, in ripresa grazie alle nuove varietà americane;

libro 4: dedicato alla vite e al vino, ampiamente basata sul lavoro di Agostino Gallo, le *Vinti giornate*;

libro 5: sommariamente dedicato all'allevamento bovino;

libro 6: elenca mese per mese i lavori agricoli, ispirandosi all'opera del Palladio. Sono interessanti le variazioni tra le due opere, Antonio Saltini ipotizza che siano dovute alle diverse regioni in cui operano i due autori o,

forse, già a variazioni climatiche intercorse tra il IV secolo e il Cinquecento; **libro 7:** dedicato alla pesca di cui Africo rivela essere diretto conoscitore della pratica e dei trucchi per pescare i pesci più comuni delle acque dolci della Pianura padana.

L'opera ebbe molte edizioni nel Seicento e qualcuna nel Settecento. Dopo la prima del 1572, si ricordano le ristampe in Venezia nel 1573 e 1577, quindi una traduzione tedesca *Sieben Bücher vom Feldbau und Ackerwerk* di Hieremiau Martium, Strassburg 1580.

Seguono la seconda edizione, ancora in Venezia nel 1608, poi a Treviso (Treviso) nel 1623, 1677, 1692, 1696; infine l'ultima, di nuovo a Venezia nel 1772, che ricevette una durissima recensione da parte di Filippo Re in quanto superata e piena di errori.

Nel Catalogo bibliografico trentino (CBT), oltre alle prime due edizioni citate, sono presenti le edizioni del 1677 e del 1696

Sul sito della biblioteca, nella *sezione Progetti*, tutte le informazioni e le immagini del restauro.



Il primo libro del trattato di Africo Clemente



Tutti in palestra... di vita!

Ma quante esperienze si possono vivere attraverso lo sport a scuola? Si impara a conoscersi e sfidare i propri limiti, si scopre la gioia di condividere una vittoria sofferta con la propria squadra, si impara che anche dopo una brutta caduta ci si rialza per migliorare e crescere, ci si confronta con i compagni e le compagne condividendo con loro sforzi e difficoltà per raggiungere un obiettivo comune, si apprende che anche il più forte non è nessuno senza il supporto della sua squadra, si capisce inoltre l'importanza di mettersi in gioco vincendo le proprie paure e inibizioni. La scuola deve fare tesoro dello sport, affrontando però le attività sportive non come un fine ma come un mezzo per formare persone consapevoli della propria unicità, delle proprie capacità e dei propri limiti, persone autonome in grado di formulare obiettivi di vita e scegliere i mezzi opportuni per raggiungerli. Così cimentarsi in una pratica spor-

tiva diventa un'occasione in cui ogni studente, a prescindere dalle proprie caratteristiche e abilità, può vivere delle esperienze significative, che gli permettano di sviluppare adeguatamente le proprie potenzialità integrando mente e corpo.

Durante l'ora di Scienze Motorie e Sportive si possono acquisire insomma competenze, abilità e valori di cui gli studenti faranno tesoro per la vita intera.

Noi insegnanti di Scienze Motorie dell'Istituto siamo pronti a investire tempo e risorse per offrire, in tal senso, molteplici opportunità ai nostri studenti. Anche quest'anno sono state proposte varie attività curricolari ed extracurricolari di gruppo sportivo tra cui pallatamburello, calcio a cinque, pallavolo, arrampicata sportiva, orienteering... e i nostri studenti ci hanno ripagato dimostrandosi pronti ad accettare la sfida e raggiungendo buoni risultati, portando all'Istituto diversi podi.



FEDERICO DELLESIDE
Docente di Scienze Motorie e Sportive

Fase provinciale Orienteering



CAMPIONATI STUDENTESCHI

TAMBURELLO		ARRAMPICATA	ORIENTEERING
SQUADRA MASCHILE 2^ CLASSIFICATA: FIORINI SAMUELE 1 ALI MANFIOLETTI ANDREA 3VE PEDEGANI MIRCO 3VE FRAPPORTI GABRIELE 3VE FONTANA SIMONE 3B PT CRAMEROTTI CRISTIAN 2A ITA CALOVI THOMAS 1B AGRI FRANZOI GIANLUCA 3A PT	SQUADRA FEMMINILE 2^ CLASSIFICATA: OMEZZOLI GIORGIA 1B ITA * RIZZI ELISABETTA 2E ITA MARZARI VALERIA 3B PT BATTISTI ELISA 3B PT DELLAI STEFANIA 3B PT ZAMBIASI CORINNE 2D ITA MANICA ELISA 2E ITA BERTOLINI CAMILLA 1A ITA	CATEGORIA ALLIEVI MASCHILE 1^ CLASSIFICATO DORIGATTI CRISTIAN 2B ITA CATEGORIA JUNIORES MASCHILE 2^ CLASSIFICATO CENTURIONI SIMONE 5 VE	CATEGORIA JUNIORES FEMMINILE 1^ CLASSIFICATA RIZZI ERICA 5B PT SQUADRA ALLIEVI MASCHILE 3^ CLASSIFICATA VOLTOLINI GABRIELE 1A ITA VALENTI LEONARDO 1B ITA PICCINELLI NICOLÒ 1B ITA GASPERINI TOBIAS 3A GAT



Fase Provinciale Tamburello Maschile

GIOCHI PIANAUNIA

PALLAVOLO

SQUADRA FEMMINILE 1^A CLASSIFICATA

ZENI ERICA 3B PT
 BONN ARIANNA 5B PT
 ANDREOLLI CHIARA 3B GAT
 PATERNO ELISABETH 2A ITA
 GARZETTI MATILDE 2D ITA
 CARPI MARTINA 1C ITA
 PEDROTTI MONICA 4A PT
 DEGASPERI STEFANIA 4A PT

CALCIO

SQUADRA FEMMINILE 1^A CLASSIFICATA

SCALMAZZI FRANCESCA 2D ITA
 CORRADI CHIARA 3A TIA
 CALLIARI SOFIA 3 VE
 VALENTINELLI MARTINA 2B ITA *
 DALRÌ AGATA 4 VE
 PENASA CARLOTTA 4 VE
 CHIOCCHETTI ROBERTA 5A GAT
 OMEZZOLI GIORGIA 1B ITA
 MALFATTI FRANCESCA 2E ITA

WINTERSPORTTAG

SCI NORDICO

1° CLASSIFICATO

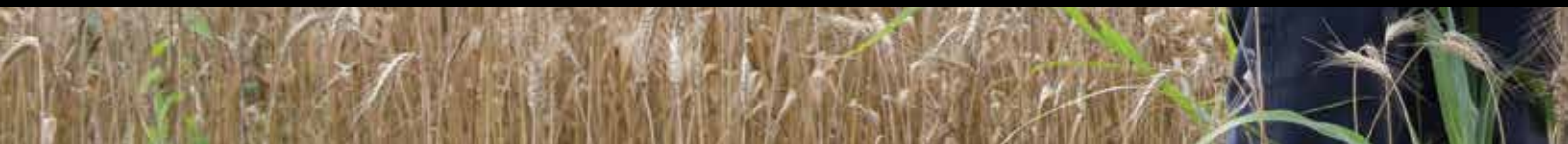
NICOLODI ANDREA 3 ALI



Fase Provinciale Calcio a 5 Femminile



Quando la tradizione incontra l'innovazione





IL MONDO DEL LAVORO



AAA Giornalisti agricoli cercasi



SERGIO FERRARI
già Docente di Fitopatologia
presso l'Istituto Agrario

Faccio il giornalista agricolo dal 1966 e posso dire che questa attività svolta in contemporanea con l'insegnamento all'ITA di S. Michele (1961-1994) non solo non mi ha distolto dal lavoro di docente, ma anzi mi ha giovato culturalmente e professionalmente. I continui contatti con tecnici agricoli e soprattutto agricoltori mi hanno fornito una fonte continua di aggiornamento che potevo trasferire nella docenza, ma anche insegnato ad affrontare i problemi con realismo e senso della misura.

Ho avuto inoltre la fortuna di collaborare anche per lunghi periodi con giornalisti professionisti importanti e di successo che prima di scrivere o parlare di agricoltura si documentavano, anche mio tramite, e avevano l'umiltà di attingere informazioni da fonti competenti anche se talora poco acculturate quali

potevano essere certi agricoltori. Dal confronto con altri (non pochi) operatori della comunicazione che affrontavano e affrontano anche oggi gli stessi problemi, ma con superficialità, traggio il convincimento che c'è bisogno, oggi ancora più di ieri, di giornalisti agricoli preparati. Su questo presupposto si basa la mia proposta di attivare all'interno della Fondazione Edmund Mach un cenacolo tra studenti dell'Istruzione secondaria tecnica e/o dell'Istruzione e formazione professionale che ritengono di avere attitudini di divulgatori, e giovani inseriti da poco nella professione giornalistica desiderosi di occuparsi di agricoltura e di problemi ad essa connessi.

Si può pensare ad incontri periodici a cadenza mensile e prevedere che la serie possa concludersi nell'arco di un biennio. Il tema da affrontare

Giornalista agricolo ideale all'opera
.....

di volta in volta dovrà essere attuale per motivi stagionali o contingenti. L'illustrazione sarà affidata a persona tecnicamente preparata, scelta all'interno della Fondazione Mach o anche al di fuori di FEM, capace di rendere attraente l'argomento.

Alla fase espositiva farà seguito il lavoro sinergico, cioè la discussione e lo scambio di considerazioni, commenti ed apporti personali dei partecipanti al cenacolo.

Ritengo molto importante che agli incontri sia presente un coordinatore da scegliere tra giornalisti professionisti. La prima parte della mia proposta riguarda quindi la fase di preparazione, attraverso la rilevazione – specie all'interno della scuola – di studenti talentuosi e motivati al fine di renderli partecipanti al cenacolo vero e proprio, non più di una decina.

Rimane la seconda parte, molto più impegnativa, che dovrebbe far acquisire ai giovani studenti e aspiranti giornalisti una seppur minima capacità di esercitare l'attività di giornalista agricolo operativo attraverso tutti gli strumenti e le modalità esecutive oggi disponibili. Spetta alla dirigenza del Centro Istruzione e Formazione decidere quale dimensione dare all'iniziativa. Si tratta di prevedere all'interno del biennio finale una serie di semi-

nari pratici da affidare a giornalisti di consolidata esperienza. Si potrebbero coinvolgere i direttori dei quotidiani locali, delle reti Rai, delle Tv del Trentino Alto Adige.

Un preventivo di spesa si potrà fare solo dopo aver scelto e definito la dimensione da dare al progetto. Una cosa è certa: la Fondazione Mach può coprire solo una parte degli investimenti in termini di personale e finanziari. Il resto dovrebbe essere supportato da tutti i soggetti pubblici e privati, singoli e collettivi (cooperazione agricola in particolare) che potrebbero trarre vantaggio dall'apporto che i giovani giornalisti agricoli potranno dare.

Concludo con due annotazioni di complemento: è determinante per la buona riuscita del progetto il contributo che gli insegnanti, non necessariamente di materie umanistiche, potranno dare nell'individuare gli studenti ritenuti in possesso di attitudini al giornalismo; non è detto che dopo la partecipazione al biennio formativo i diplomati debbano scegliere come professione l'attività di giornalisti agricoli. Si può fare della buona comunicazione anche operando in un posto di lavoro pertinente al corso di studi seguito nel quinquennio trascorso a San Michele.

Presupposti personali per fare del buon giornalismo agricolo

- Buone doti di comunicazione
- Buona preparazione di base un po' su tutte le materie che interessano l'agricoltura
- Sensibilità ai problemi umani e socio-economici
- Curiosità, voglia di sapere e di approfondire
- Disponibilità al lavoro di gruppo o comunque alla collaborazione
- Continuo aggiornamento, almeno su determinati settori in evoluzione o di particolare rilevanza
- Costanza e disponibilità a rimanere a tavolino o al personal computer per parecchie ore al giorno



EXPO e TERRITORI Viaggio alla scoperta dei tesori nascosti e delle eccellenze agroalimentari d'Italia

(Iniziativa n. 24 di Agenda Italia 2015)



IVANO ARTUSO
Coordinatore Dipartimento DiSDO

Per EXPO 2015, l'esposizione Universale di Milano, il Governo italiano ha promosso il Progetto EXPO e TERRITORI che ha visto coinvolti gli Istituti Agrari di tutte le Regioni d'Italia e la "Rete Nazionale degli Istituti Agrari". Scopo dell'iniziativa era di accogliere i visitatori e guidarli alla scoperta delle eccellenze agroalimentari del territorio.

Guide d'eccezione, ma soprattutto *ambassador* per il Trentino, sono stati gli STUDENTI delle classi IV e V dell'Istituto Tecnico Agrario di San Michele.

Straordinaria cornice dell'evento il

MUSE (Museo delle Scienze di Trento) che per l'occasione aveva curato due importanti allestimenti:

- L'ORTO e le COLTURE di PREGIO (attuali e passate), inserite in variegate e colorate aiuole e in piccoli campi antistanti l'edificio del Museo;
- LA MOSTRA "COLTIVIAMO IL GUSTO" e il "CONCEPT STORE EXPO TRENTO", creati nell'antico Palazzo delle Albere.

Gli alunni hanno saputo coinvolgere i visitatori e spiegare i temi legati a: "Cibo e Cultura", "Alimentazione e

Gli studenti partecipanti all'evento
"Il Trentino saluta EXPO Milano 2015"

.....



Gli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele a/A nel ruolo di *ambassador*: spetta loro spiegare le peculiarità delle colture tipiche del territorio trentino

.....

Stili di Vita”, “Biodiversità e “Rispetto per l’Ambiente”, “Ricerca, Tecnica e Innovazione”, “Sicurezza e Qualità Alimentare”, “Filiera Agroalimentare” e “Valorizzazione dei Prodotti”. Temi importanti, alla base delle discipline studiate a scuola, divulgati a un pubblico curioso ed interessato.

I ragazzi hanno dovuto seguire un percorso di preparazione molto impegnativo con visite agli allestimenti del MUSE, incontri con gli esperti, studio collettivo e individuale, momenti di esposizione verbale e simulazione. Si sono addentrati nei meandri delle tradizioni, delle conoscenze e delle tecniche innovative di coltivazione, trasformazione e valorizzazione di molte colture e prodotti tipici del nostro territorio.

Viticoltura, uva, vino, grappa, mele, piccoli frutti, latte e formaggi, carne e insaccati, castagne, mais da polenta, ortaggi, ma anche vecchie coltivazioni come il tabacco e il gelso, quest’ultimo per l’allevamento del

baco da seta, tutto inserito nel contesto geografico e storico.

Alcuni studenti hanno poi partecipato come volontari all’evento conclusivo “Il Trentino saluta EXPO Milano 2015”, organizzato dal MUSE nei giorni 7 e 8 novembre 2015.

Anche lo staff di coordinamento e gli studenti del Corso per Tecnico Superiore del Verde sono stati coinvolti nella progettazione e negli allestimenti degli “orti” del MUSE.

Gli studenti hanno poi avuto l’opportunità di visitare a Milano i padiglioni espositivi dei vari Stati e di vedere la suggestiva scenografia serale dell’*Albero della Vita*.

Esperienza unica, *universale*, che ha saputo coinvolgere e far interagire Soggetti diversi: Scuola, Enti provinciali, Ministero (MIUR), Produttori, Territorio.

Studenti "AMBASCIATORI" per Expo

GAIA DIAN

Studentessa VB GAT

Il progetto Studenti "Ambasciatori" per Expo è stata una collaborazione tra la Fondazione Mach, i suoi studenti ed il Muse, in particolare per la mostra temporanea "Coltiviamo il gusto". L'esposizione è stata completamente dedicata alla tipicità ed eccellenza dei prodotti trentini, alle pratiche agricole e alla caratteristica sfera sociale della produzione agricola e trasformazione alimentare.

L'esposizione ha occupato l'antico Palazzo delle Albere, dal 27 maggio al 31 ottobre 2015, con una stretta connessione ai temi toccati ed approfonditi dall'Expo 2015.

Venti tipologie di orti sono stati allestiti all'esterno dell'edificio e nel primo e secondo piano sono state trattate tematiche riguardo all'alimentazione di oggi e di ieri in Trentino. Il progetto consisteva nella formazione degli studenti che hanno praticato l'accoglienza dei turisti e gli degli interessati alla mostra, con un incontro introduttivo in Aula Magna presso la Fondazione e due giornate di breve simulazione al Palazzo delle Albere.

Ogni sala era dedicata ad un prodotto trentino, come il formaggio di malga, assegnata ad una coppia di studenti che completavano la formazione con lo studio individuale.

Sono state scelte 10 giornate in cui lo studente di San Michele ha presentato al visitatore (in alcuni casi scolaresche), la tipicità e l'eccellenza di uno specifico prodotto, la sua produzione, le modalità con cui ha valorizzato il territorio e la sua evoluzione nel tempo. La mia personale esperienza riguarda l'olivicultura. In Trentino è valorizzata nella zona gardenese, dove arriva il "dolce" vento Ora che mantiene un ambiente adatto alla sopravvivenza della coltura; infatti è il luogo più a Nord del mondo dove esso viene coltivato. L'olio Garda Trentino DOP è particolare per una presenza di una nota fruttata ed un gusto delicato dato dalla varietà Casaliva che, insieme alla Pendolino, Leccino e Frantoio devono andare a costituire come minimo l'80% per essere certificato olio Garda Trentino DOP.

L'esperienza di studenti "ambasciatori" è stata costruttiva a livello personale. Ci ha permesso di approfondire argomenti già trattati a scuola e di arricchire il nostro bagaglio di conoscenze sulle colture presenti in Trentino e su quanto quest'ultime influenzino il territorio e il paesaggio, con conseguente gestione mirata a risolvere le problematiche di un'agricoltura e trasformazione dei prodotti sempre più globalizzata.

Il Palazzo delle Albere a Trento, accanto al MUSE, sede della mostra "Coltiviamo il gusto" e del "Concept store EXPO Trento"



STEFANIA ODORIZZI

Studentessa VA PT

Siamo stati ambasciatori presso il Palazzo delle Albere del progetto EXPO E TERRITORI. Abbiamo ricevuto la for-

mazione a scuola in un'attività preparatoria, mentre la parte concreta del progetto si è svolta presso la sede

espositiva del Palazzo delle Albere a Trento. Pur sottovalutando la portata della preparazione, ci siamo immersi in questa nuova sfida: imparare per dover poi insegnare. Abbiamo dovuto acquisire nuove conoscenze, che abbiamo aggiunto a quelle che già avevamo, per poter spiegare ad un pubblico di non addetti ai lavori la realtà agricola del territorio trentino, mettendo in risalto la produzione e trasformazione dei prodotti.

Ci siamo occupati dei processi che partono dall'uva fino ad arrivare al vino, dalle olive all'olio, dal lavoro delle api al miele, dal latte al formaggio, fino all'evoluzione dei sesti d'impianto, di quelli passati, presenti e futuri. L'esperienza al palazzo delle Albere è

stata la prima di successive occasioni di parlare in pubblico. Le difficoltà nell'esprimersi davanti ad altre persone sono state numerose, ma vedere lo sguardo della gente interessata e attenta al nostro progetto, curiosa di sapere sempre qualcosa in più per ampliare la loro conoscenza ci ha facilitato il compito e ha permesso anche a noi di arricchire il nostro bagaglio personale.

Ci è piaciuto vedere questo progetto non come un compito, ma come un'occasione, un'esperienza di vita e di crescita utile per il nostro percorso di vita. Condividere gratifica chi ascolta, dà importanza a quello che stai facendo e non c'è ricompensa più grande della soddisfazione personale.

Un Trentino da gustare

La mostra *Coltiviamo il gusto. Tutto il buono della terra trentina* allestita da maggio 2015 a gennaio 2016 presso il Palazzo Albere di Trento è la rappresentazione del panorama trentino da un punto di vista agricolo e ambientale. Iniziativa fondamentale per conoscere e far conoscere un territorio ricco di opportunità produttive e paesaggistiche che non vengono valorizzate anzi, secondo me, sono poste in secondo piano o addirittura oscurate da ormai famose e ampie produzioni di mele e vite che hanno fatto del Trentino il loro marchio.

Gli studenti sono stati formati e informati sulle varie stanze espositive con un'attenta spiegazione di tutto ciò che bisognava illustrare, ogni sala (e l'orto esterno) era allestita in modo da far comprendere in modo chiaro il collegamento tra territorio e prodotto (che sia lavorato come il formaggio o mantenuto senza trasformazione come il latte). Ogni classe ha avuto a disposizione una o due giornate in cui ha dovuto mettersi in gioco dal

punto di vista didattico-culturale ma anche da quello comunicativo e relazionale. Quest'ultimo forse molto più complicato per noi! Noi, ragazzi abituati a vivere solamente tra la gente di piccoli paesi nascosti in enormi valli, con caratteri educati e pieni di sogni ma comunque poco socievoli e poco propensi ad utilizzare l'italiano preferendo di gran lunga il dialetto. Abbiamo compreso che la nostra regione ha una varietà paesaggistica enorme che si estende dal Lago di Garda, con i rinomati ulivi, passando per la valle che permette coltivazioni estensive di frutteti e vigneti, fino a giungere lì dove l'uomo non può fare altro che sottostarsi alla natura, dove i prati non necessitano di aiuti e allora la persona ci arriva tramite il turismo di malghe e rifugi. L'uomo non sa fare a meno di sfruttare il terreno, di possedere tutto, ma ha trovato nella natura il nemico peggiore, quello che non si può controllare, o forse il miglior alleato con cui valorizzare un luogo così diverso: il nostro amato Trentino!

.....

ANDREA CATTONI
Studente VA GAT



"Ed è in certi sguardi che s'intravede l'infinito"
Franco Battiato, *Tutto l'universo obbedisce all'amore*



UNO SGUARDO SUL MONDO



Traininghaolic in the US

.....
STEFANIA ODORIZZI
Studentessa VA PT

Completely in love with Arizona state.
Un viaggio alla scoperta di una realtà
totalmente diversa, un solo obiettivo,
grandi aspettative, immense soddisfazioni,
molto di più di un tirocinio
.....

Quella che seguirà è soltanto un'esperienza di tirocinio, la mia esperienza: non migliore di altre, non superiore ma diversa, e per questo ho pensato di condividerla.

Premetto che i miei avvisi in campo scolastico non sono stati dei migliori, infatti sono arrivata alla bocciatura in classe terza che inizialmente mi aveva demoralizzata in maniera inconcepibile; però poi ho deciso che era venuto il momento di riscattarsi veramente e che non serviva farsi abbattere quanto imparare da quell'esperienza; e da allora ho iniziato a prendere la mia bocciatura come un'opportunità, e così è stato. Avevo il grande sogno di visitare l'America, o comunque una parte, e volevo appunto portare a compimento tale obiettivo al termine della classe terza ma, parlando con la prof.ssa Barbara Centis (docente CLIL

di Scienze Naturali, ndr), abbiamo capito che probabilmente sarebbe stata una scelta migliore unire il mio "sogno" all'esperienza di tirocinio dell'anno scolastico seguente. Ammetto e premetto che non è stato affatto semplice, essendo la prima volta che qualcuno all'interno dell'Istituto eseguiva il periodo di stage in uno stato come l'America del Nord. Tutto è partito già da settembre, dopo la mia costante ricerca in internet di strutture disposte ad ospitarmi: il mio obiettivo era eseguire il tirocinio in un tipico ranch americano, data la mia indefessa passione per gli equini. Ho passato parecchi giorni e ore a cercare possibili strutture in rete a me adatte, in tutta l'America, senza fare differenza; ne ho trovate una trentina circa, poi contattate tramite una lettera in cui spiegavo le motivazioni personali e professionali



So easy to get to, but so hard to leave: descrizione che troviamo sulla pagina web del White Stallion ranch; e infatti, risulta impossibile non innamorarsi di questo posto!

.....

per cui avrei avuto piacere di recarmi proprio da loro.

Non è stato facile perché inizialmente non ricevevo replica da alcun ranch e questo mi stava un pochino demoralizzando, poi cominciarono ad arrivare ma erano negative perlopiù: soltanto 8 ranch su 30 infatti hanno risposto alla mia email e soltanto 2 hanno detto sì. A quel punto la mia felicità era immensa e, dopo aver scelto quale dei due fosse il più adatto a me, ho cercato di capire se fosse realmente possibile realizzare questa "grande cosa". La prof.ssa Centis mi fornì in quel periodo un enorme aiuto, parlando con professori e dirigente: grazie a lei il mio sogno si stava concretizzando.

Come sempre accade, e forse com'è giusto che sia, sono arrivate voci maligne ed invidiose che mi tacciavano di godere di particolari privilegi per via dell'articolazione cui sono iscritta che avrebbe "agevolato" tale particolare forma di stage. L'unico vero mo-

tivo per cui io sono stata autorizzata in realtà è stato il fatto che da sola ho trovato il ranch, autonomamente l'ho contattato e spiegato le mie ragioni e soltanto successivamente si è parlato della mia proposta in Consiglio di Classe; in buona sostanza, ho fatto tutto da me, senza aspettare o pretendere che qualcuno a quel punto si sostituisse a me. Questa la chiave del mio successo, l'autonomia! Piano piano ho ricevuto il permesso da parte della scuola di eseguire il tirocinio a Tucson, nello stato dell'Arizona, ho deciso poi di estendere il periodo a due mesi, ed eseguire il secondo come volontaria nel ranch dal momento che la durata dello stage sarebbe stata di 4 settimane. Prenotato biglietto aereo e assicurazione, sono partita il 7 giugno verso questa nuova esperienza; fin da subito sono stata accolta dai membri dello White Stallion Ranch in modo egregio, molto solare; assieme a me c'erano sempre altri ragazzi e ragazze che copri-

The end of the day, una delle tante soddisfazioni nel vedere il tramonto che il cielo ci regalava alla fine di ogni giornata lavorativa

.....



vano il ruolo di volontari, o che, come me, stavano eseguendo un tirocinio. Vivevamo tutti assieme: inutile dire quanto feeling si è instaurato tra di noi e gli altri colleghi che, seppur in una casa diversa, vivevano anch'essi nel ranch. Ho incontrato persone di qualsiasi nazionalità (fuorché italiana) e questo mi ha permesso un miglioramento nella lingua inglese, non eccelso ma significativo dal momento che era l'unica lingua che potevamo parlare per capirci a vicenda. Non è stato facile all'inizio: orari pesanti, la mattina si iniziava alle 5 e si lavorava fino alle 11 e il pomeriggio dalle 4.30 alle 7.30, eccetto per alcuni giorni in cui il programma cambiava.

WSR è un guest ranch, un villaggio-vacanza con *horseback riding* come attività integrativa giornaliera. Lo scopo principale è la felicità del cliente e noi ci adoperavamo

per questo. Nelle ore lavorative si passava dal prendere i cavalli, allo spazzolarli, sellarli, nutrirli... ci occupavamo anche della pulizia della selleria, degli abbeveratoi, delle selle, delle copertine e dei paddok. Il ranch è in possesso inoltre di 75/100 bovini utilizzati per *Team cattle penning* e rodeo e per l'intrattenimento degli ospiti: ci occupavamo dunque anche della nutrizione giornaliera di tali capi. La difficoltà iniziale, oltre alla lingua chiaramente, è stata ricordare i nomi dei 165 cavalli di cui il ranch è in possesso, e la posizione di ognuno di essi all'interno del maneggio. Al termine dei miei due mesi previsti ho prolungato il periodo di permanenza di un altro mese perché... non c'è 2 senza 3, ed io non volevo abbandonare quel paradiso così in fretta!

Inutile dire quanto il ritorno a casa



The magics of horses, una delle tante cavalcate tra volontari nel ranch, diventati amici oltre che colleghi, accomunati dalla stessa passione

.....

sia stato traumatico. In quei tre mesi (11 settimane circa) ho imparato moltissimo, conosciuto una realtà completamente diversa dalla nostra, mi sono confrontata con persone che non parlavano la mia lingua ma con cui comunque dovevo farmi capire, mi sono messa alla prova e adesso, a conclusione di tutto, non c'è soddisfazione che io provi più grande, non c'è nulla che potrebbe ripagare i miei sacrifici più di ciò che mi rimane di quell'esperienza così forte.

Non voglio dispensare consigli solo nel nome della mia attuale felicità, frutto dei tre bellissimi mesi che ho cercato di raccontare in queste poche righe, ma una cosa la voglio dire: chiunque abbia un piccolo, grande sogno che lo insegua! Se qualche studente desidera ampliare i suoi orizzonti partendo dall'opportunità dello stage, lo faccia: la scuola lo

supporterà perché il suo scopo è proprio quello di formare, in primis, un cittadino felice. Importante è avere iniziativa e dimostrarsi in grado di arrangiarsi, propensi a trovare da soli quello che si cerca.

Io consiglio fortemente un'esperienza di tirocinio all'estero, o comunque lontana da casa, per il semplice fatto che confrontare la nostra realtà agricola o zootecnica con quella di altre parti del mondo è estremamente formativo: la realtà vicino a casa potremo sempre visitarla, anche più in là. In più, l'esperienza all'estero permette di approfondire una lingua straniera o di impararne una nuova: il che non è mai male!

Ringrazio infine la scuola ed il Dirigente per avermi permesso tutto questo e ancora una volta la prof.ssa Barbara Centis senza la quale nulla avrebbe trovato concretizzazione.



La grande scommessa... belga Europe for us



BARBARA CENTIS
Docente di Scienze CLIL



ROBERTA BERNARDI
Docente di Materie letterarie

Il Centro Scolastico della Fondazione Edmund Mach è da sempre attento ad includere attività che possano aiutare lo studente a comprendere la finalità e la partecipazione del cittadino all'Europa.

A tale proposito, nel corso degli anni, la scuola è stata coinvolta in numerosi progetti di gemellaggio europei (ex Comenius) che hanno portato i nostri studenti ad interagire con dei loro "fratelli europei" su progetti che riguardano l'ambiente e l'agricoltura. Nello specifico:

- A.S. 2013/14 e 2014/15: progetto "Your culture, my culture Europe's future (in) agriculture", progetto che coinvolgeva cinque paesi europei (Polonia, Germania, Turchia, Bulgaria ed Italia) con il relativo

studio della loro agricoltura ed elaborazione di linee guida per un futuro agricolo comune;

- A.S. 2012/13: progetto "Our agriculture, our Europe" che coinvolgeva quattro paesi (Austria, Francia, Ungheria ed Italia) con la creazione di materiale multimediale da parte delle scuole nelle quattro rispettive lingue, su tematiche agricole.

Una ulteriore esperienza europea che ha coinvolto la nostra scuola, assieme all'Istituto Tecnico Agrario Zanelli di Reggio Emilia, nell'A.S. 2011/12 ha permesso ai nostri studenti di partecipare ad un progetto proposto da Europe Direct Trentino denominato "Europa in campo". Il progetto prevedeva la creazione di una presentazio-

ne multimediale sull'Europa e la successiva visita al Parlamento Europeo a Bruxelles.

La nostra scuola ha anche ospitato, nell'anno scolastico 2014/15, l'euro-parlamentare Dr. H. Dorfmann (membro della Commissione Agricoltura e Sviluppo Sociale) che ha illustrato l'evoluzione della PAC (Politica Agricola Comunitaria) in Trentino e il suo segretario, Dr. G. Enghelmaier, (A.S. 2013/14) che ha parlato della novità e dell'evoluzione della nuova PAC (quest'ultimo è stato anche studente della nostra scuola). Tutti i punti trattati in questi due interventi, che hanno visto la partecipazione attiva della classe per cui si è richiesto il finanziamento, ovvero la VA PT (il cui resoconto di viaggio è alle pp. 128-137 del presente Annuario, ndr), sono stati poi ripresi e trattati durante le lezioni di Economia Marketing Legislazione ed Estimo e Produzioni Animali.

DENOMINAZIONE INIZIATIVA: Europe for us

Al Centro Scolastico della Fondazione E. Mach sappiamo da tempo che la vera innovazione è quella che sa coniugarsi con la tradizione: ne siamo così convinti che vogliamo sia parte della nostra mission (estratto: *La Fondazione realizza attività di istruzione e formazione volte alla diffusione della cultura rurale, ambientale, agroalimentare, di assistenza tecnica e consulenza alle imprese e agli enti di ricerca e sperimentazione, a favore della cre-*

scita socio-economica e culturale degli addetti all'agricoltura. La Formazione disegna percorsi curricolari diversi e li integra con viaggi di istruzione ed attività di tirocinio). Crediamo anche che l'insegnamento efficace sia quello che unisce questi due capisaldi antitetici in maniera univoca. L'educazione dei nostri studenti tiene pertanto conto di questa convinzione che si rispetta nella progettazione dei nostri piani di studio in un'ottica che cerca di inserirsi appieno in questo momento storico in cui innovazione e tradizione sono i principali drivers.

Nei cinque anni di istruzione tecnica, i nostri studenti hanno la possibilità di sviluppare le loro competenze nei quattro assi della scuola riformata (Asse dei Linguaggi, Storico-Sociale, Matematico e Scientifico-Tecnologico) in maniera da costruire esperienze, aumentare le conoscenze e sviluppare il pensiero critico (anche in altre lingue, visto che alcune discipline vengono svolte in inglese, con metodologia CLIL).

Il fine ultimo è quello di creare un tecnico del settore che:

- possa essere innovativo e dinamico;
- sappia interpretare e applicare le politiche comunitarie del settore nei diversi contesti;
- sia in grado di spendere la propria professionalità sia in ambiti locali che internazionali;
- possa trasmettere ad altri operatori del settore una visione positiva e partecipe delle istituzioni europee.

A sinistra:

Il "Caprice des dieux", sede dell'UE

.....



Parte del complesso degli edifici in vetro e acciaio che ospitano il Parlamento europeo

.....

Altra angolazione

.....



L'entrata, blindata (aprile 2016),
della sede del Parlamento europeo

.....



Abbiamo concentrato queste intenzioni tramite numerosi progetti ed interazioni europee ed alcuni progetti internazionali (un gemellaggio con una scuola ed università in California, USA), unitamente a delle immersioni in casi di studio reali, con interventi di stakeholders ed esperti. Queste occasioni hanno una valenza spendibile nel contesto nazionale ed internazionale e sono state tese a sviluppare il lateral thinking ed il pensiero critico che, soprattutto in un adolescente, è la chiave per il futuro.

Abbiamo proseguito in questo progetto, dando la possibilità alla nostra classe quinta A PT di concludere il proprio percorso di studio in modo funzionale: tale finalità è stata perseguita raccogliendo le skills che gli

studenti hanno potuto esercitare durante il corso ed è culminata in una uscita formativa e didattica che ha mirato ad essere una occasione per farle convergere.

Facendo il punto su quanto appreso dalle esperienze precedenti, riviste dalle discipline di Economia Marketing Estimo e Legislazione, Produzioni Animali, Storia, Produzioni Vegetali e Gestione Ambiente e Territorio, e sulle possibilità e finalità delle Istituzioni e Politiche Europee grazie alle sei ore di lezione con un docente esterno esperto (Dr. G. Orsingher del Servizio Europa della Provincia Autonoma di Trento), la classe ha potuto riflettere sul supporto e contesto forniti dall'Europa.

È seguito poi un viaggio di sei giorni

GANTT DIAGRAM	LECTURES	CREAZIONE VIDEO	REVISIONE	ESPERTO	USCITA	SUM UP
MESI PRECEDENTI	X					
NOV 15		X	X			
DIC 15		X	X			
GEN 16		X	X	X		
FEB 16		X	X	X		
MAR 16		X			X	
APR 16						X

tra il Belgio e l’Olanda teso a visitare le aziende agricole del territorio belga e le loro innovazioni agricole ma, soprattutto, a comprendere il funzionamento delle istituzioni europee a Bruxelles. Nello specifico, gli uffici dell’Euregio hanno ospitato la classe presso la loro sede del Parlamento Europeo per comprendere le nuove priorità della PAC, le motivazioni sottese alla nuova proposta di accordo del TTIP (Trattato Transatlantico sul Commercio e gli Investimenti) e su come il cittadino possa partecipare all’Europa. Questo è servito a collegare tra loro gli eventi del percorso quinquennale degli studenti, a costruire nuove competenze sia nel contesto accademico che professionale e ad introiettare una immagine positiva

ed efficace delle istituzioni stesse. Il percorso è stato poi documentato nella sua articolazione su supporto video in modo da creare una testimonianza multimediale dell’intera esperienza: tale documento potrà essere utilizzato per una positiva ricaduta del progetto da tutti gli studenti della scuola in modo che l’esperienza non si limiti solo alla classe coinvolta direttamente. Crediamo che tale percorso abbia determinato un valore aggiunto spendibile nella futura ricerca di occupazione dei nostri studenti e abbia dato la possibilità di fare “una scuola più reale”, che prepara lo studente al futuro esercitandone le doti creative e riflessive... una scuola più viva e progettata come un laboratorio per offrire allo studente maggiori opportunità.

Il diagramma di Gantt che riassume quanto svolto dalla classe 5APT funzionalmente al progetto

.....



Vent'anni dei corsi universitari in Viticoltura ed Enologia con frequenza a Geisenheim (Rheingau-Germania) 1996-2016



MASSIMO BERTAMINI
Coordinatore Dipartimento
istruzione post-secondaria
e universitaria FEM

Il gruppo dei dieci studenti frequentanti a Geisenheim il terzo anno del corso di laurea in Viticoltura ed Enologia nell'anno a.a. 2015/2016

.....

Premessa

Correva l'anno 1996; nel gennaio, dopo un periodo d'incontri, si firmava il primo accordo di collaborazione fra l'allora Istituto Agrario di San Michele all'Adige e la Fachhochschule di Wiesbaden (sede di Geisenheim). Per comprendere la valenza di tale accordo va ricordato che nel 1991 la legge italiana aveva alzato l'asticella richiedendo almeno due anni di frequenza di corsi universitari per ottenere il titolo di Enologo. La mancanza a San Michele di competenze accademiche richiedeva la stipula di collaborazioni con l'università. Inizialmente era nato un corso di Diploma Universitario in collaborazione

con l'Università di Milano. Corso che fu tra i primi a livello nazionale. L'accordo con Geisenheim voleva aprire una collaborazione con il mondo tedesco e, nello stesso tempo, permettere a San Michele di valorizzare le proprie competenze e la propria storia nella formazione vitienologica.

L'inizio dei corsi a San Michele

Così nel tardo inverno 1996 uscì il primo bando per l'iscrizione a quello che fu chiamato il *Corso di studi, a livello universitario, in viticoltura ed enologia per il conseguimento del titolo Diplom-Ingenieur (FH) Weinbau und Oenologie della Fachhochschule Wiesbaden sede staccata di Geisenheim.*

Un nome lunghissimo e molto complicato che non rese facile far capire al primo gruppo di nove studenti gli intenti del progetto e soprattutto le modalità della sua realizzazione. L'idea iniziale era che il corso di sei semestri (tre anni) si sarebbe svolto interamente a San Michele, applicando il piano di studi tedesco nonché l'ordinamento didattico, il regolamento per gli esami e il "diplom arbeit". Il primo semestre di studi iniziò in maniera sfasata e cioè nella primavera del 1996 anziché in autunno. Così nell'anno accademico 1996/97, in autunno si proseguì con il secondo semestre per il primo gruppo di studenti in concomitanza con l'inizio del primo anno per il secondo gruppo di otto studenti.

Il primo gruppo a Geisenheim

Il 4 e 5 dicembre 1996 si svolsero i primi incontri della Commissione Paritetica incaricata di trovare le modalità operative per mettere in pratica quanto l'accordo di collaborazione aveva prospettato. Fu subito chiaro che i partner di Geisenheim ritenevano fondamentale la frequenza di almeno due semestri di corsi in Germania per rendere possibile il rilascio del titolo di studio finale. L'accordo definitivo fu trovato il 23 gennaio 1997 in una riunione svoltasi a Geisenheim. Così a settembre 1997 il primo gruppo di nove studenti iniziò l'avventura a Geisenheim. Per loro, in via del tutto eccezionale, si trattò di frequentare un solo semestre e non un intero anno accademico. Erano Avanzi Giuseppe, Battelini Furio, Bertani Marco, Clauser Emma, Longo Turri, Giuseppe, Martello Alessandro, Mocchiutti Raffaele, Stenico Daniele e Zangelmi Daniele. Non fu facile per loro aprire la strada che poi altri 126 hanno seguito nei venti anni di attività didattica. Il 1997 è stato anche l'anno di nascita del progetto Erasmus (*European Region Action Scheme for the Mobility of University Students*, programma di mobilità studentesca dell'Unione europea) che tanto successo ha poi avuto negli anni. Ma a San Michele si sono sem-

pre voluti anticipare i tempi e quella prima esperienza non aveva tracce segnate da seguire, andava inventata sul momento risolvendo i problemi e le difficoltà che via via nascevano. La grande disponibilità e collaborazione dei colleghi di Geisenheim, ma soprattutto la motivazione e l'impegno del primo gruppo di studenti, hanno permesso che l'obiettivo fosse raggiunto. Non si è trattato, infatti, di un classico Erasmus con esami sostenuti all'estero e poi riconosciuti nel percorso nazionale, quello con Geisenheim è sempre stato (fin dall'inizio) un vero percorso di doppio titolo con il rilascio sia del *Diplom-Ingenieur* (ora *Beachelor*) che del Diploma di Laure in viticoltura ed enologia.

Negli anni la collaborazione si è allargata all'Università di Udine (1998) e poi ha coinvolto anche l'Università di Trento (2001). Con il tempo il progetto ha assunto una sua caratterizzazione, chi lo frequenta è consapevole che a fronte di un grosso impegno si ha l'opportunità di fare un'esperienza importante sul piano culturale, professionale ed umano.

La parola agli studenti

In occasione del ventennale della collaborazione con la Hochschule Geisenheim University ci fa piacere riportare il parere di chi ha fatto in prima persona quest'esperienza di studio in Germania. Abbiamo sentito uno studente del primo gruppo e uno che è appena tornato dall'esperienza in Germania.

Furio Battelini fa parte del primo gruppo di nove studenti, iscritti nel 1996 e che hanno frequentato a Geisenheim nel 1997. Per lui le motivazioni che lo avevano spinto a fare quell'esperienza riguardavano la possibilità di frequentare una delle istituzioni più importanti nel settore vitivinicolo a livello europeo e il potersi confrontare con docenti di grandissima esperienza. Non secondario, l'aspetto linguistico e l'opportunità di un'esperienza di vita. Furio chiarisce: "Siamo stati molto aiutati



Vigneto di Riesling sulle colline
sopra Geisenheim

.....

con la lingua e con la logistica. Avevo una buona base di tedesco (sono cresciuto a Bolzano) ma i miei amici che avevano un livello molto inferiore sono stati comunque messi nelle condizioni di affrontare in maniera positiva l'esperienza. Sinceramente ho trovato un ambiente ancora più interessante di quanto mi aspettassi: da buon italiano ero convinto che il meglio dell'enologia fosse da noi, la Germania non è la Francia e mi aspettavo un contesto meno interessante; mi sono ricreduto. Quello che ho appreso in quel periodo mi è stato molto utile per la mia successiva professione di enologo, sia per quello che ho avuto modo di apprendere, sia per i contatti che ho stabilito e per le persone che ho conosciuto". Riguardo al quesito che sorge naturale, se si sentirebbe di consigliare di trascorrere un anno in Germania a chi ora frequenta i primi anni del corso di laurea in viticoltura ed enologia, Furio risponde che oggi

è sicuramente più "normale" di 20 anni fa pensare ad un periodo di studio all'estero, ma ritiene importante che un giovane sia consapevole che il periodo degli studi è il più indicato per fare questo tipo di esperienze, imparare le lingue e conoscere realtà e culture diverse dalla propria. Quando s'inizia a lavorare, oggi, diventa quasi impossibile avere ancora occasioni simili. Furio chiude la sua chiacchierata sui ricordi di quel periodo dicendo: *"Ho trovato molta bella l'esperienza e le attività pratiche svolte a Geisenheim, aspetto quello delle attività pratiche che, a mio parere, in Italia è carente; inoltre ho incontrato professori molto preparati, alcuni anche innovativi. Fortunatamente non è mancata nemmeno qualche bella festa tra studenti..."*.

Fabio Boni ha fatto invece parte del gruppo di dieci studenti che hanno frequentato Geisenheim lo scorso



Geisenheim: i vigneti con in primo piano il fiume Reno

.....

anno accademico 2015/2016. Anche per lui la motivazione principale che lo ha spinto a intraprendere tale percorso è stata l'opportunità di imparare una nuova lingua e conoscere i metodi di lavoro delle cantine tedesche.

Riguardo al quesito (se effettivamente a Geisenheim abbia trovato quello che ci si aspettava o se gli impegni e i problemi connessi con la lingua, la distanza, la cultura diversa abbiano prevalso sui vantaggi), Fabio risponde: *"Il mio percorso ha rispettato le attese, sia a livello di studio sia per gli aspetti logistico-organizzativi. Ho avuto la possibilità di crescere e maturare. Lo studente ha infatti modo di provare e vedere l'ambiente lavorativo con esperienze concrete grazie alle molteplici attività proposte dall'università. Certamente rimangono delle problematicità a livello di comunicazione tra le sedi universitarie, e lo studente*

deve darsi personalmente da fare per raccogliere tutte le informazioni necessarie e potersi organizzare al meglio. Sicuramente consiglierei l'esperienza ai futuri studenti, facendo loro presente che devono conoscere bene la lingua ed essere disposti a rimanere fuori casa e lontano dal proprio ambiente per lunghi periodi: sembra tutto scontato ma non è così facile come si può pensare!".

Fabio termina affermando: *"In questo momento sto molto apprezzando il tirocinio in cantina, sono positivamente colpito dall'accoglienza e dalla disponibilità che mi è stata data e che ogni giorno mi viene rinnovata. È un periodo impegnativo in cui sto lavorando e studiando per preparare gli ultimi esami, ma sto apprezzando tutte le opportunità che mi vengono offerte, certo che un giorno tutto questo sarà un valore aggiunto per la mia formazione sia umana che professionale"*.



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

Archivio storico FEM



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



Italo Roncador: un solco incisivo nel campo dell'agricoltura



ANGELO ROSSI
Vicepresidente UDIAS

Autoscatto Italo Roncador:
grappolo di vite Gosen (autunno 2000)

.....

Pensare a Italo Roncador e associarlo al Teroldego può sembrare una banalità che non gli rende merito perché l'orizzonte del suo impegno in agricoltura è stato ben più ampio e consistente. Eppure non è sbagliato annoverarlo subito tra i padri nobili di questo vitigno e di questo vino assieme a personaggi come lo storiografo del Concilio Tridentino Michelangelo Mariani che, già nel 1679, ebbe a indicarlo fra i "vini muti trentini che fan parlare"; come il geografo e ambientalista Cesare Battisti - martire irredentista proprio un secolo fa - che ne definì il sito di elezione, la Piana Rotaliana, come "il più bel giardino vitato d'Europa"; come Rebo Rigotti (1891-1971), insigne genetista e sperimentatore agrario che a San Michele fu in

parte ispiratore proprio di Roncador; fino a Guido Gallo (1896-1996) che pose il Teroldego (non più Teroldico, 1937) a pilastro dei nostri prodotti di qualità definendolo "vino principe del Trentino".

Ecco, Italo Roncador ha un posto nella storia anche per il Teroldego - non tanto perché il padre Marco fu direttore della Cantina sociale di Mezzocorona dal 1948 al 1971 - quanto perché l'ha onorato ai massimi livelli della ricerca storica, risalendo dalla riscoperta del toponimo fino alla più completa caratterizzazione viti-enologica, promuovendone sperimentazioni e relazionando in convegni e congressi anche internazionali, fino a diventare uno dei più importanti studiosi in campo viticolo del Trentino.

Con l'incarico di responsabile della sezione viticoltura alla Stazione sperimentale agraria e forestale, a San Michele ha lasciato un'ampia serie di studi e ricerche non solo su vitigni locali ed internazionali, condensando l'interesse e l'impegno anche per altre (allora nuove) coltivazioni: un esempio fra tutti quello sull'Actinidia (kiwi) descritta in Trentino nel 1978.

Certamente era un esponente della scuola di pensiero classica appresa all'Istituto Cerletti di Conegliano, dove si era diplomato enotecnico nel 1963 (i primi a San Michele si diplomeranno nel '64), applicando il metodo scientifico sperimentale con l'obiettivo di rispondere ad esigenze pratiche (come la selezione di tipi varietali, praticata innanzitutto nel rispetto dei dettami biologici e agronomici, contrariamente al sempre più prevalente approccio per via genomica odierno). Esperienze svolte in prima persona, le sue, con meticolosità e caparbia in campagna o laboratorio, sorrette da una chiara valutazione dei risultati ottenuti, prima della divulgazione agli interessati con il corredo fotografico a supporto dei testi. Ci rimane così anche un

prezioso lascito di materiali genetici (incroci Rigotti e cloni di vitigni tradizionali) che testimonia ancor oggi il valore assoluto del personaggio per il vivaismo, la viticoltura e l'enologia nazionali, nel solco tracciato da Rigotti e dagli studiosi dell'epoca, soprattutto in materia di selezione di materiali e certificazione vivaistica. Sul substrato culturale del pur solitario Rigotti si era, infatti, sviluppato un team di sperimentatori che all'epoca annoverava con Roncador anche gli indimenticati Olimpio Gosen e Claudio Nicolli che, a loro volta, hanno passato il testimone a ricercatori ancor oggi impegnati in FEM. Goldtraminer, Sennen e Gosen, oltre al noto Rebo sono ad esempio le varietà di vite "autoctone" ottenute da incrocio e oggi inserite nel Catalogo Nazionale dove l'iscrizione - anche di cloni delle stesse varietà - non è scontata, ma che, accanto alla necessaria documentazione, abbisogna di una volontà caparbia: quella che Italo Roncador (e collaboratori) non hanno mai fatto mancare e che a decenni dall'ottenimento costituiscono sicuri riferimenti produttivi per viticoltori ed enologi.



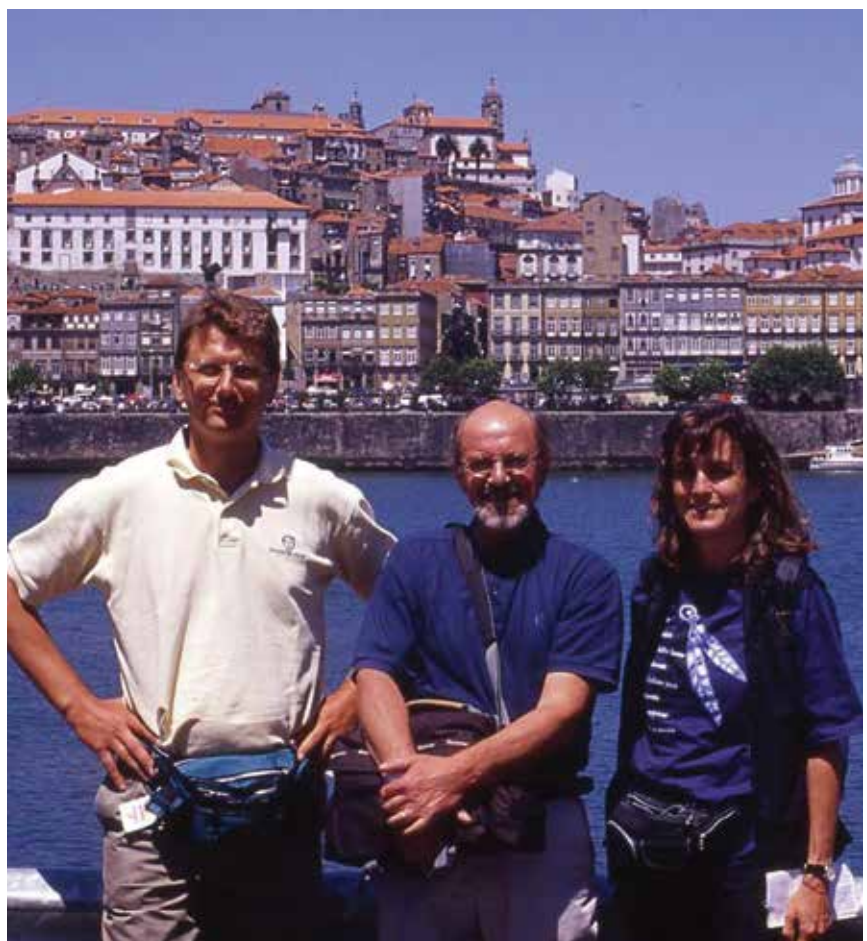
Italo Roncador
(dal necrologio: Mezzocorona,
21 ottobre 2009)



Italo aveva una sua "visione" delle cose, con quel suo fare suadente e determinato al contempo. Per carattere era "affine" al pragmatico mondo tedesco, dove si era recato all'indomani del diploma e in seguito per approfondire lo studio del vivaismo viticolo in funzione delle esigenze tecniche di un settore in continua evoluzione. Esperienze e competenze che ha portato alla Scuola di San Michele dove ha operato per oltre trent'anni dal 1968, dapprima nel ruolo speciale di esperto sperimentatore presso la Stazione regionale, poi dal 1979 quale responsabile nell'impostazione e realizzazione dei programmi della PAT. Ha curato i rapporti con analoghe istituzioni in Italia e all'estero nell'ambito delle applicazioni pubbliche della ricerca e sperimentazione (fu ad esempio, ispiratore, dal 1999, e primo segretario tecnico dal 2001, dell'Associazione dei Costitutori di materiali viticoli selezionati, ACOVIT, con sede a San Michele ed ancor oggi nel 2016

sicuro riferimento ministeriale nazionale); rapporti, quindi, puntualmente curati come quelli mantenuti con singoli produttori, coinvolti sui temi del vivaismo e della selezione clonale, per la conduzione di prove sperimentali o vinificazioni o per migliorare la difesa antiparassitaria (oidio, peronospora, botrite). Le Istituzioni e i colleghi hanno riconosciuto il suo lavoro segnalandolo all'Accademia Italiana della Vite e del Vino dove fu socio dal 1989 e conferendogli la medaglia di Cangrande riservata ai "Benemeriti della vitivinicoltura italiana" nel corso del Vinality del 1996.

Dopo l'inquadramento nel ruolo unico di ricercatore nel 1994 a San Michele, andò in pensione nel 2004 lasciando oltre 150 pubblicazioni, per studi e sperimentazioni fra i quali, oltre al citato Teroldego, piace ricordare quelli per il recupero e rilancio del Gropello di Revò non meno del fondamentale riconoscimento



Italo Roncador Lisbona 2002,
viaggio di studio (al centro tra i colleghi
A.Fabbro e M.Elisabetta Vindimian)

ufficiale in Italia dello Chardonnay (1978), del Meunier (1980), del Rebo e degli altri tre incroci Rigotti (1978 e 2002). A San Michele all'Adige circa una quarantina di apprezzati cloni di vite europea da 12 vitigni tradizionali e da 6 vitigni ibridi portainnesto portano il suo sicuro "stampo", tracciando quel solco - riguardo a "materiali e metodi" perseguiti - che è ancora conservato nelle successive attività di sperimentazione e selezione, tuttora in corso, cui se ne aggiungono, tra cloni già riconosciuti o in via di registrazione ufficiale, una ventina. La locuzione latina "Nomen omen" per cui è spesso credibile il destino di una persona per il nome che porta, anche in questo caso trova conferma. Se è vero, infatti, che i "roncadori" storici disboscavano i terreni per renderli idonei alla coltivazione, ha ragione Umberto Malossini - erede professionale dell'amico Italo - nel sintetizzarne l'operare come quello di chi "apriva un solco", ed è perciò naturale mutuare il pensiero

rievocativo di Malossini, espresso al Convegno degli ex allievi di Conegliano due anni fa: "Italo Roncador è stato elemento catalizzante per svariate attività durante quasi un quarantennio di esperienze; ciò ha portato a un sicuro e tangibile miglioramento qualitativo nei materiali di moltiplicazione della vite, non solo in Trentino, con indubbia ripercussione sulla coltivazione dei vigneti e sull'ottenimento dei relativi prodotti enoici. Competenze e capacità fuori dal comune, associate a una caparbia e orgoglio, anche nei momenti difficili del lavoro e della vita: una malattia che non perdona ci ha privati (il 21 ottobre 2009) di un grande uomo, lasciando in noi colleghi (italiani e stranieri) il ricordo delle Sue qualità. Tra queste, personalmente ritengo sia dote molto rara, Italo riusciva spesso a trovare la soluzione più semplice e praticabile a problematiche complesse, con "estro" e competenza davvero eccellenti".



Vista del CIF (Centro Istruzione e Formazione) dai vigneti che circondano il complesso della FEM



Ri-specchiarsi. Lago di Tovel (Trentino)

foto di Mauro Bragagna



OLTRE LA SCUOLA



Sbarco enoico in Sicilia



ROBERTA VALENTINI
Docente di Economia, Estimo, Marketing
e Legislazione

Vigneti alle pendici dell'Etna
.....

La classe quinta VE e il Corso enotecnico hanno fatto il viaggio di fine corso in Sicilia dal 15 al 19 marzo 2016, accompagnati dagli insegnanti Salvatore Maule e Roberta Valentini.

Nel corso di questo viaggio i ragazzi hanno avuto modo di vedere delle realtà produttive molto interessanti, sia dal punto di vista viticolo che enologico.

Durante ogni visita il tecnico che ci ha accompagnati ha presentato la struttura in tutte le sue componenti: quella del territorio in cui si trova l'azienda, quella dell'ambiente pedoclimatico in cui è ubicata, quella produttiva (vigneto, difesa, avversità atmosferiche), quella della gestione della cantina, quella relativa ai prodotti enologici realizzati e ai mercati di riferimento, quella della degustazione. Gli studenti hanno approfondito con domande e osservazioni,

hanno effettuato la degustazione dei vini che venivano proposti e hanno sempre espresso a chi ci ospitava il loro ringraziamento e apprezzamento per quanto veniva loro presentato. Dobbiamo essere particolarmente grati al nostro ex studente Calogero Statella che ci ha organizzato le prime due giornate e ha fatto il lavoro di presentazione della realtà dell'Etna; a Vittorio Merlo, anche lui diplomato presso la nostra scuola, il quale con molta emozione ci ha accompagnato nella sua azienda; al signor Giuseppe Milazzo che, con i suoi energici ottant'anni, ha lasciato nei ragazzi un incisivo ricordo. Possiamo sicuramente affermare che il viaggio è stato fortemente formativo e orientativo sia per i ragazzi della quinta che si accingono a terminare il corso di



Bottaia delle cantine Nicosia
a Trecastragni (CT)

.....

studi presso l'Istituto tecnico, sia per i ragazzi del Corso enotecnico. Di seguito un breve diario dei cinque giorni in Sicilia.

Martedì 15 marzo 2016, dopo l'arrivo alle 8.45 in aeroporto a Catania, abbiamo dedicato la mattinata del primo giorno all'escursione sull'Etna durante una abbondante nevicata. Dal pomeriggio abbiamo iniziato le visite alle aziende vitivinicole etnee. Abbiamo visitato le cantine Nicosia e Benanti e nel tardo pomeriggio eravamo presso la cantina Gambino dove l'enologo, nostro ex studente, Calogero Statella ci ha presentato la realtà vitivinicola dell'Etna e dove abbiamo incontrato tre piccoli produttori che ci hanno fatto degustare i loro vini.

Mercoledì abbiamo visitato le aziende del versante nord dell'Etna. Abbiamo avuto modo di veder i vigneti e la cantina dell'azienda Passopisciaro e della tenuta delle Terre nere, presso cui lavora l'enologo Statella. In seguito ci siamo trasferiti a Ragusa per il pernottamento.

Nella mattinata di giovedì siamo stati

ospitati dall'azienda Villa Albius del gruppo Mezzocorona ad Acate (Ra); abbiamo visitato i vigneti e gli impianti presenti. In seguito abbiamo fatto visita all'azienda Feudo Principi di Butera del gruppo Zonin, dove siamo stati accolti da un altro ex studente Vittorio Merlo. Questo incontro è stato una sorpresa, che ha fatto molto piacere sia a noi che a lui. Ci siamo poi diretti verso Agrigento per il pernottamento.

La giornata di venerdì l'abbiamo passata in compagnia del signor Giuseppe Milazzo che ci ha organizzato la visita alla miniera di sali potassici del gruppo Italkali e la visita alla sua cantina e ai suoi vigneti. Il signor Milazzo ha offerto il pranzo a tutto il gruppo con degustazione dei suoi vini e si è commosso fino alle lacrime quando i ragazzi hanno espresso i loro sentiti ringraziamenti per la sua ospitalità.

La mattinata di sabato è stata infine dedicata alla visita guidata della valle dei Templi ad Agrigento e in seguito ci siamo diretti all'aeroporto di Catania per il rientro. Rientro a San Michele alle ore 21.



London Food: real passion! London Art: what a bore!

.....
SAMUELE BRUGNONI
CARLO MILANI
Studenti V CAPES

1^A GIORNATA Mercoledì 2 marzo

V CAPES, partenza dal piazzale FEM verso le 3.30 del mattino; dopo svariate ore di viaggio in aereo e in bus, arrivo all'aeroporto di Stansted nei pressi di Londra e, successivamente, al "meraviglioso" hotel (La Reserve hotel, London) situato nella zona di Chelsea, con vista mozzafiato sull'omonimo stadio! Preso possesso delle camere e lasciati i bagagli, partenza per il Free Tour (<http://www.freetourofondon.com/free-old-city-tour/>) che prevedeva la visita delle principali zone e monumenti caratterizzanti la città d'oltremania con una guida turistica molto particolare che, con il classico accento inglese e doti recitative notevoli, ci

ha narrato la storia della città e dei suoi nobili come se fossimo all'interno di un grande teatro urbano. Alla fine del giro turistico, rientro in hotel. Quindi, dopo aver vagato nel quartiere circostante l'*accomodation* per qualche ora, si è optato per una cena a base di prodotti tipici della zona: principalmente panini e kebab, dato l'alto tasso di Kebabari e catene di fast food presenti!

2^A GIORNATA Giovedì 3 marzo

Il giorno successivo, dopo un risveglio traumatico dato dal fuso orario e dai postumi derivanti dalla sera precedente, ci siamo avviati verso il Natural History Museum in zona South Kensington ove abbiamo avu-

National Gallery: what a bore!
.....

to la possibilità di visitare uno dei più belli e ricchi musei di scienze del mondo, situato su 4 piani e con numerose aree tematiche: qui abbiamo svolto un lavoro di approfondimento su un argomento "commissionato" dalla professoressa di Scienze. Quindi abbiamo pranzato in città e nel pomeriggio abbiamo intrapreso un percorso relativo alla Londra multietnica che prevedeva una passeggiata da Aldgate East a Dalston Kingsland, ove abbiamo visitato diversi mercati e rioni cosmopoliti ricchi di pietanze e oggetti provenienti da numerose parti del mondo. Qui abbiamo avuto la possibilità di "toccare con mano" realtà e culture diverse da quelle che viviamo ogni giorno nelle nostre zone di origine. La sera ci siamo cimentati nell'assaggio di diversi piatti etnici nel mercato di Camden Town.

3^ GIORNATA Venerdì 4 marzo

La terza giornata è stata interamente dedicata alla visita di due importanti musei di Londra: la National Gallery, dove è stato possibile osservare numerose opere d'arte di alto pregio culturale, artistico e storico ed il Tate Museum, dove l'immaginazione e il senso artistico sono stati fondamentali per apprendere al meglio i significati di alcune opere, non da tutti però apprezzate appieno. I due musei sono apparsi, a noi non avvezzi all'arte, totalmente antitetici e, una volta analizzati alcuni quadri e relativi significati, si poteva notare ancor più il grosso divario tra i due musei le cui opere sono state al contempo apprezzate e odiate perché oggetto di approfondimento coercitivo (la prof.ssa di Italiano ci aveva costretto all'analisi di ben 5 opere attinenti al programma di letteratura dell'anno scolastico!). Una volta tornati in hotel, e dopo un meritato riposo dato il dispendio intellettuale richiesto dall'arte e per via dei quasi 30mila passi fatti in poco più di due giorni, siamo usciti a mangiare optando però per un Macdonald invece che per il "tradizionale" Subway.

4^ GIORNATA

Sabato 5 marzo

Dopo aver fatto la classica colazione all'inglese: pasta e fagioli, roastbeef, uova, pancetta, pane, marmellata, burro e un po' di salame, ma di quello inglese - che forse è più leggero? -, ci siamo avviati verso il centro della città per visitare la Tower of London e il London Bridge, due dei simboli della città londinese; successivamente ci siamo recati al mercato di Borough, uno spettacolo di colori, odori e soprattutto sapori poiché tra tutti i market disseminati per la capitale questo è il mercato dedicato al cibo tra i più antichi di Londra. Successivamente abbiamo fatto un salto lungo la Southbank, per dare un'occhiata al Globe Theater, più noto come il "Teatro di Shakespeare". Alla fine della visita ci siamo recati in hotel per il check out e ci siamo avviati verso l'aeroporto di Stansted per tornare alla nostra amata patria.

Questo viaggio, malgrado la fredda primavera inglese e qualche disagio "artistico", è stato molto interessante poiché abbiamo avuto la possibilità di visitare una delle città europee più famose ed importanti nonché la cultura che essa racchiude, nondimeno di osservare da vicino un mondo totalmente diverso da quello a cui siamo abituati... eppoi, assaggiare tanto buon cibo!



Junk food: real passion!

.....



Belgio & Olanda non “classic”

.....
A cura della ex Classe VA PT

1^ GIORNATA Domenica 17 aprile

Il primo giorno in programma per un'uscita scolastica è sempre quello più particolare. Tale giorno viene e verrà ricordato da molti di noi per due motivi in particolare; il primo: per diversi di noi era la prima volta di un viaggio in aereo, mentre il secondo motivo, che a parere nostro è il più significativo, è stato l'orario di partenza: le 4.00 del mattino!

Il viaggio da San Michele all'aeroporto di Bergamo è stato effettuato a bordo di un pulmino fatto su misura per noi (nel vero senso dell'espressione!).

Arrivati all'aeroporto, abbiamo svolto le solite pratiche di routine, quindi, dopo il check-in e il metal detector, abbiamo potuto fare colazione. Imbarcati in perfetto orario, nonostante l'agitazione, il ripensamento e la son-

nolenza che caratterizzavano il gruppo, alla fine abbiamo “preso” il volo e il viaggio è andato come da programma: bene!

Sbarcati a Bruxelles, una navetta ci ha condotti verso la città che si trova a circa 45 minuti di distanza. Arrivati alla stazione della metro, abbiamo depositato lì le nostre valigie e, liberi da ogni peso, ci siamo recati in centro città.

Dopo un'iniziale difficoltà nell'orientamento (forse perché tutti con la testa al tour beer del pomeriggio?) siamo arrivati alla Grand Place o Grote Markt e subito si è potuto percepire un clima di festa sia nella piazza che nella città intera, nonostante gli attentati terroristici avvenuti alcune settimane prima. Qui i docenti ci hanno lasciato liberi per il pranzo. Ci siamo ritrovati nella stessa piazza (erano in

L'azienda vitivinicola Wijnkasteel Genoels Elderen, lungo le antiche strade romane, nel comune di Riemst

corso dei festeggiamenti organizzati da varie etnie) verso le 15.00 per una breve lezione sulla piazza, sui palazzi che la circondavano e sui vari stili che la contraddistinguevano. In questa piazza (considerata una delle più belle al mondo e patrimonio dell'UNESCO) si trovano le case delle corporazioni, l'Hotel de Ville, ovvero il municipio, e infine la Maison du Roi.

Abbiamo poi visitato la cattedrale di San Michele e Santa Gudula, costruita intorno al 1200 in stile gotico. Una cosa che ci ha molto colpito, oltre al maestoso organo che sembrava fosse sospeso nell'aria, sono state le imponenti vetrate dipinte e il pulpito scolpito in un unico pezzo di legno.

Aspettando che arrivassero le 17.30, ora del tanto atteso tour delle birrerie, abbiamo fatto un giretto per la città visitando alcune vie e luoghi più importanti. Finalmente verso le 17.45 ci siamo recati nella prima birreria per dare inizio al tour, fatto esclusivamente in inglese. Il tutto è iniziato alla grande, con la degustazione di due birre artigianali che ci hanno subito fatto capire perché il Belgio è la nazione delle birre. La birra di cui il Belgio si fa vanto maggiormente è quella di tipo trappista, cioè una birra prodotta da monaci trappisti; degli undici produttori riconosciuti a livello mondiale, sei monasteri sono in Belgio. Il tour prevedeva la degustazione, supportata dalla spiegazione del prodotto nel suo contesto più ampio, ma allo stesso tempo anche dettagliato.

Abbiamo girato per 3 differenti birre-

rie, dove in ognuna abbiamo bevuto delle birre con la B maiuscola.

Completato il tour, siamo andati a cenare tutti assieme in una pizzeria, prima di intraprendere il viaggio per Anversa, dove ci aspettava l'hotel per il pernottamento.

2^ GIORNATA Lunedì 18 aprile

Dopo aver pernottato e fatto colazione all'hotel Ibis di Anversa siamo partiti alla volta di Bruxelles. Dopo un lungo e travagliato viaggio siamo arrivati all'ufficio dell'Euregio.

La creazione dell'Euregio è avvenuta nel 1995 per la rappresentanza a livello europeo delle regioni Trentino-Alto Adige e Sud Tirolo. Questa istituzione è stata la prima nel suo genere ed ha assunto la forma di una cooperazione interregionale con lo scopo di presentare a livello europeo gli interessi delle tre aree. La coordinatrice dell'ufficio ci ha illustrato l'attività ivi svolta e come avvengono i contatti con la Provincia, che gioca un ruolo fondamentale affinché le richieste locali vengano accolte e prese in considerazione. Tra le altre attività svolte in questa sede troviamo il monitoraggio della legislazione europea e il trasferimento sul nostro territorio di tutte le informazioni utili. L'Euregio è poi responsabile del mantenimento dei rapporti con le altre regioni e istituzioni europee.

Dopo la visita all'Euregio, abbiamo avuto del tempo libero per andare a pranzare in uno dei tanti locali vicini al Parlamento europeo.



L'entrata del castello ad Anversa

La fontana, nella piazza Grote Markt di Anversa, che sorregge l'eroe locale Silvius Brabo, leggendario soldato romano

.....



Una volta ritrovati, siamo entrati nel Parlamentarium, un edificio dedicato ai turisti che vogliono approfondire le proprie conoscenze sull'Unione Europea o sul nostro continente in generale in tutta la sua storia. All'entrata ci è stato fornito un dispositivo magnetico al quale era collegato un auricolare: appoggiando questo oggetto sulle varie attrazioni multimediali che c'erano all'interno dell'edificio era infatti possibile ascoltare le informazioni che ci venivano fornite direttamente nella cuffia. La mostra era sviluppata su tre piani e il percorso prevedeva di partire dall'alto per poi scendere man mano che si proseguiva.

La cosa che più ci ha stupito è stato il fatto che non si tratta di una elementare mostra nella quale si entra e si acquisiscono informazioni semplicemente leggendo le classiche locandine, bensì si interagisce con le varie stazioni (usando tra l'altro tecnologie molto sviluppate e divertenti) e il turista svolge un ruolo attivo nella visita. Al termine, abbiamo preso il treno in direzione Anversa dove abbiamo visitato per due ore la città seguendo ed

ascoltando la professoressa Bernardi che, per l'occasione, ci ha fatto da guida turistica. Durante questo lasso di tempo siamo passati in tutti i luoghi più importanti e famosi, ponendo particolare attenzione al castello che dava sul mare e soprattutto alla piazza principale, dove si erge la fontana che rappresenta l'eroe locale mentre taglia la mano al gigante che terrorizzava il luogo, secondo quanto narrato dalla leggenda. Tutto attorno erano stati costruiti i palazzi delle varie gilde che si erano instaurate nella città (l'attività principale nel passato era infatti il commercio) e una grande chiesa.

Al termine della visita abbiamo cenato per conto nostro e abbiamo avuto la serata in città libera, alla condizione di rientrare prima di mezzanotte e mezza, ahinoi!.

3^A GIORNATA

Martedì 19 aprile

Visite culturali arriviamoooooo!

Bruges è una città a Nord del Belgio che fa da capoluogo alla regione delle Fiandre occidentali.

La sua fama è dovuta essenzialmen-

te a due motivi, ovvero si tratta della città medievale meglio sopravvissuta e conservata di tutto il Nord Europa, ed è inoltre famosa per la produzione locale di cioccolato.

In passato, a cavallo tra il XII e i primi anni del XIV, ha svolto un ruolo pressoché fondamentale nell'economia belga: essendo situata sul Mare del Nord, infatti, grazie al suo porto ha costituito una tappa imprescindibile delle rotte commerciali nord-europee. Inizialmente dall'Inghilterra arrivava la lana, la quale veniva lavorata dagli artigiani belgi e rivenduta in Belgio e negli stati adiacenti.

In seguito, grazie ai profitti ricavati da questa rotta commerciale, il porto venne ampliato via via sempre più, raggiungendo il suo massimo splendore nei primi anni del XIV secolo, nei quali fecero tappa in questo porto addirittura navi genovesi e veneziane, facendo sì che Bruges divenisse il principale centro dei commerci tra l'Europa Settentrionale ed il Mediterraneo.

Successivamente a causa di numerose battaglie e guerre, tra cui la guerra dei cent'anni, l'economia locale andò un po' in declino e con essa anche la fama e l'importanza commerciale di Bruges. Grazie alla sua posizione che si potrebbe definire "un po' in disparte" rispetto ai teatri delle grandi battaglie che avvennero in Europa tra il XV e il XX secolo, le strutture medievali di questa cittadina sono tuttora pressoché intatte; ed è per questo che nel 2000 il centro storico venne proclamato patrimonio dell'umanità dall'UNESCO e nel 2002 tutta la città venne proclamata capitale europea della cultura.

Attualmente i canali che attraversano la città, un tempo creati per fini commerciali, sono utilizzati a scopi turistici. I due edifici più importanti sono senz'altro la chiesa di Nostra Signoria e la cattedrale di San Salvatore.

Dopo la visita alla pittoresca città di Bruges, ci siamo spostati ad ovest in direzione Gend, città situata nella zona nord-occidentale del Belgio.

Storicamente capitale delle Fiandre orientali, questa città prende il nome dalla sua posizione alla confluenza dei

fiumi Leie e Shelda: Gend significa infatti confluenza.

Durante il nostro tour a passeggio per le vie della città abbiamo potuto ammirare un'innumerabile quantità di edifici storici tra i quali il Municipio di Gend costituito da due parti differenti, una metà edificata attorno ai primi del 1500 in stile gotico mentre l'altra metà costruita durante la fine del secolo in stile neoclassico. Poi il Castello dei Conti di Fiandra, un castello medievale eretto nel 1180 in posizione strategica alla confluenza dei due fiumi della città con uno stile riconducibile a quello dei castelli crociati in Siria. Quindi, la Beffroi di Gand, ovvero la torre della città che risale al XIV secolo, un tempo utilizzata come torre di guardia per il corpo dei vigili del fuoco della città che, grazie alla posizione sopraelevata, potevano individuare eventuali incendi e lanciare l'allarme suonando la campana custodita nella torre (la campana è chiamata Roland).

Oltre agli edifici di interesse storico, abbiamo visitato anche diversi luoghi caratteristici come la via dei graffiti (Werregarentsraat) che ospita numerose opere di artisti internazionali ma lascia a chiunque la possibilità di esprimersi come preferisce evitando così di rovinare gli edifici della città, la piazza "Ai Nati Oggi", opera di Garutti che consiste in alcuni lampioni collocati nel centro che si illuminano ogni volta che nasce un bambino nell'ospedale della città.

Un'altra struttura interessante è il teatro all'aperto della città che ospita uno dei palchi principali della festa della musica e del teatro di Gend, manifestazione che si svolge ogni anno per le vie della città a partire dal venerdì precedente al 21 luglio e continua per 10 giorni sin dal 1843.

L'ultimo simbolo della città che abbiamo potuto ammirare è il 'dulle griet' (donna malvagia), un enorme cannone che però, proprio a causa delle sue dimensioni non è mai stato funzionante; si è trasformato poi in una tappa per quegli studenti della città che volevano entrare a far parte di una particolare confraternita i quali dovevano passare una notte all'interno del cannone

per esservi ammessi: tale tradizione è stata interrotta dalle autorità locali a causa dei frequenti casi di ipotermia.

4^A GIORNATA Mercoledì 20 aprile

Dopo la sveglia ed un'abbondante colazione ecco la prima giornata di visite tecniche del nostro viaggio d'istruzione...

Abbiamo cominciato con la visita ad un vivaio di piante di melo e pero, tra i più grandi della zona, chiamato Carlus Fruit Tree. Siamo stati accolti da uno dei titolari che, dopo un'introduzione generale sull'azienda, si è addentrato nello specifico per rispondere a quelle che erano le nostre curiosità in merito alle varietà coltivate, i cloni, i portainnesti, le tipologie di piante, il processo di produzione di un astone ramificato pronto per essere messo a dimora e alle indicazioni in merito alla difesa delle piante dalle diverse patologie.

L'azienda produce circa 2 milioni di piante ogni anno e le commercializza in tutta Europa, partendo dalla Spagna fino alla Polonia, Italia compresa. Nel nostro paese ci sono dei vivaisti che collaborano con questa ditta e importano le piante per il mercato italiano. Le varietà principalmente prodotte sono quelle classiche, come Golden D., Gala, Fuji, Granny, Red D., per i mercati come l'Italia o varietà specifiche per la zona belga-olandese che in Italia non trovano interesse come Elstar, Zari, Jonaprince.

È stato fatto un accenno anche alle nuove varietà che verranno introdotti

te a breve anche in Italia come Kizuri e Gradiflora.

Il titolare ci ha mostrato poi il centro aziendale che era molto ben organizzato dal punto di vista logistico e abbiamo potuto vedere come le piante vengono innestate a banco, paraffinate, trattate, idratate e conservate nelle celle frigorifere a seguito della sterratura dal vivaio in novembre. Per motivi di tempo non è stato possibile ispezionare il vivaio vero e proprio e la sua produzione.

Durante questa visita abbiamo ampliato le nostre conoscenze riguardo alla produzione vivaistica delle piante di melo ed acquisito informazioni difficilmente reperibili altrove sulle nuove varietà che presto saranno introdotte anche nel nostro territorio. Nel pomeriggio, dopo il pranzo, ci siamo spostati in un'azienda vitivinicola tra Tongeren e Maastricht, denominata Wijnkasteel Genoels Ederen. L'azienda si trova lungo le antiche strade romane, nel comune di Riemst, dove sorge l'unico castello del vino del Belgio.

In questo luogo vengono coltivati i vigneti da 2000 anni ed anche al giorno d'oggi risulta essere il posto migliore per la viticoltura in Belgio. Il castello di Genoels Ederen vanta una lunghissima storia che ebbe inizio ancora prima dell'arrivo dei romani. Furono proprio i romani i primi a piantare qui la vite per ricavarne il vino e da allora le varie generazioni che abitarono il castello non abbandonarono mai la coltivazione di tale pianta. Ci fu soltanto un breve periodo chiamato "gli



Il centro aziendale di Carlus Fruit Tree:
le celle frigo per il mantenimento
delle piante innestate



Uno degli affascinanti canali di Amsterdam

.....

anni di ghiaccio” durante il quale, a causa delle basse temperature, la viticoltura subì una grave perdita per la morte delle piante.

L'azienda coltiva circa 22 ettari divisi in due appezzamenti ciascuno da 11 ettari ed interamente allevati a guyot. Essendo ad una latitudine piuttosto elevata soprattutto per la viticoltura, si riscontrano alcuni problemi direttamente collegati alle piante.

Siccome la temperatura media annua non è molto alta, e non è raro avere delle gelate notturne durante i mesi di aprile - maggio, talvolta è possibile che si ghiacci il terreno causando la morte di alcuni ceppi di vite. Altro problema riguarda le condizioni meteorologiche stagionali. L'uva per arrivare a completa maturazione e per sviluppare un elevato grado zuccherino che si tradurrà poi in grado alcolico, deve sottostare ad un periodo di giornate soleggiate ed in leggero stress idrico. In questa zona purtroppo il clima non aiuta assolutamente; per la maggior parte dei giorni durante l'anno infatti il cielo è nuvoloso e la temperatura è piuttosto bassa.

I vini che vengono prodotti hanno infatti un'acidità più elevata rispetto a quelli provenienti dalle nostre latitudini. Le varietà che vengono coltivate negli appezzamenti sono principalmente Chardonnay, Pinot nero e Pinot grigio. Il vino che si ricava viene

venduto per il 60% come Chardonnay bianco, il 25% come spumante a base Chardonnay e il restante 15% come spumante rosè derivante da uve di Pinot nero.

La vendemmia viene effettuata in parte a mano e in parte a macchina. Si comincia verso la metà di settembre e si termina talvolta anche in novembre per permettere all'uva di arrivare a maturazione. Il vino viene lasciato maturare nelle barrique in una cantina a temperatura ed umidità controllate. Infine, viene imbottigliato e venduto.

In azienda è presente anche un piccolo impianto di distillazione dove vengono distillate le vinacce provenienti dalla pressatura degli acini.

La visita a questa realtà è stata molto interessante perché abbiamo potuto vedere un esempio concreto di “agricoltura che si sposa bene con il turismo”, tematica che anche nelle nostre realtà assumerà nel tempo sempre maggior importanza.

Dopo la visita all'azienda vitivinicola siamo giunti in un'attività veramente unica nel suo genere: un'azienda produttrice di ciliegie in serra.

Quest'ultima produce su una superficie di circa due ettari interamente coperti da serre in vetro che permettono all'imprenditore di anticipare di almeno un mese la raccolta e quindi di immettere frutta sul mercato (che si rivolge direttamente alla G.D.O.) in

un momento in cui l'offerta generale di ciliegie è molto bassa.

Proprio per questo motivo i prezzi al kg che l'agricoltore riesce a spuntare sono ben sopra la media (circa 14 € al kg per le prime ciliegie raccolte e circa 9 € per le ultime). Ovviamente anche i costi di produzione sono molto alti e si aggirano sui 7 € al kg. Parlando con il titolare abbiamo capito che, nonostante il diverso ambiente (inteso come microclima) creato dalle serre, il metodo di coltivazione non è molto diverso da quello utilizzato anche da noi in Trentino, tant'è che si impiegano le stesse varietà e gli stessi portainnesto (Kordia e Regina su Gisela 5 o 6). In serra si deve però avere l'accortezza di potare le piante in modo che esse rimangano più basse.

Gli elementi nutritivi vengono apportati principalmente tramite fertirrigazione distribuendo azoto e ferro all'inizio della stagione vegetativa e fosforo e potassio in estate.

L'imprenditore, grazie al sistema di copertura composto dai vetri, riesce ad ovviare al sistema del freddo tramite fornelli a gas che aziona quando le temperature si avvicinano agli 0 °C. La gestione dei trattamenti fitosanitari è invece alquanto diversa visto che in serra si riscontrano meno malattie fungine (a causa dei vetri di copertura che evitano bagnature), ma più problemi causati da insetti come ad esempio coleotteri e rincoti che trovano in serra il loro habitat ideale.

Nel complesso, in serra, si riescono ad evitare molti trattamenti.

A causa della coperture gli insetti pronubi non riescono ad entrare in contatto con i fiori al momento della fioritura, per questo motivo l'agricoltore inserisce all'interno delle serre alcune arnie di bombi, che preferisce alle api perché riescono a volare anche in presenza di basse temperature e quindi sono generalmente più efficienti nel processo di impollinazione. L'imprenditore ci ha confidenzialmente rivelato che in realtà le rese, calcolando l'ingente investimento iniziale, non sono di molto superiori alla coltivazione fuori serra, in ogni caso per lui il lavoro equivale ad una passione perciò l'aspetto economico non è l'unico che conta.

Abbiamo apprezzato molto questa visita, non solo per l'ospitalità e disponibilità dimostrata dalla famiglia del titolare, ma anche perché abbiamo potuto espandere la nostra conoscenza in campo agricolo e prendere spunto (anche per il nostro futuro professionale) da una realtà assolutamente innovativa.

Dopo la visita abbiamo cenato ad Amsterdam e siamo ritornati in ostello.

Questa giornata, come del resto l'esperienza in generale, è stata veramente molto produttiva.

Infatti, siamo riusciti a cogliere aspetti ed informazioni spendibili in sede di Esame di Stato, ma soprattutto utili in quella che sarà la nostra vita professionale futura.



La classe SAPT in visita al centro sperimentale dell'Università di Wageningen in Olanda



Macchinari agricoli presso
l'azienda Carlus Fruit Tree

.....

5^ GIORNATA

Giovedì 21 aprile

Nella mattinata del quinto giorno abbiamo fatto visita al centro sperimentale e di ricerca dell'Università di Wageningen in Olanda.

Durante lo spostamento in pullman abbiamo dovuto affrontare qualche disagio tecnico, ovvero l'impossibilità di usufruire del traghetto (previsto nella tabella di marcia) accumulando così un piccolo ritardo.

Arrivati a destinazione, siamo stati ricevuti dal ricercatore dell'Università Jan van de Zande e da alcuni studenti che stavano svolgendo lì il loro dottorato. Gentilissimi, ci hanno esposto alcuni dei progetti di studio riguardanti principalmente l'impiego di prodotti fitosanitari in agricoltura e le modalità per la loro distribuzione.

Grazie all'impiego della tecnologia (telecamere a infrarossi, sensori di vario genere...) si sta cercando di limitare l'utilizzo dei fitosanitari andando a distribuire il prodotto in maniera localizzata e in quantità ottimale, cercando inoltre di diminuire l'effetto-deriva grazie all'utilizzo di appositi ugelli e idonee macchine irroratrici.

La visita è continuata nel centro dedicato alla sperimentazione in campo con il ricercatore Marcel dove vengono testate le nuove tecnologie ed innovazioni: dalle macchine per i trattamenti scavallanti a sistemi per lo smaltimento del prodotto fitosanitario non utilizzato per il trattamento o derivante dal lavaggio della trattrice e delle attrezzature.

Vengono testate nuove forme di allevamento, varietà, cloni, attrezzature per l'effettuazione meccanica delle pratiche colturali...

L'innovazione che sicuramente ha catturato maggiormente il nostro interesse è quella relativa alla macchina in grado di effettuare i trattamenti in maniera completamente autonoma grazie alla tecnologia GPS, senza quindi dover essere condotta nell'appezzamento dall'agricoltore. All'operatore non resta altro che impostare il macchinario a inizio giornata e rifornirlo della miscela quando questa è esaurita.

Nel primo pomeriggio abbiamo fatto visita ad una realtà frutticola della zona: l'azienda agricola Theo Vernooij. Appena scesi dal pullman, ci siamo trovati di fronte ad un paesaggio alquanto inaspettato: infatti siamo stati veramente fortunati poiché la totalità dei ciliegi era in piena fioritura. Theo Vernooij è il conduttore di un'azienda agricola che ben rappresenta la realtà frutticola olandese; egli infatti coltiva 38 ettari a ciliegio, melo e pero, ha un proprio punto vendita aziendale e propone ai turisti diverse attività didattiche. Inoltre, nel mese di luglio per vendere gran parte della sua produzione organizza una festa folcloristica a cui partecipano ben 20.000 persone.

Insomma, un imprenditore a tutto tondo che, in quanto a innovazione, la sapeva lunga: nel 2008 la sua azienda è stata premiata come migliore del settore!

Abbiamo avuto la possibilità di confrontarci con un gran impresario, magari chissà, in futuro, qualcuno di noi prenderà spunto da ciò che abbiamo appreso, soprattutto per quanto riguarda il settore cerasicolo, e porterà uno spirito di innovazione anche a casa perché, si sa, è “copiando” che si migliora!

E “copiando” anche dal centro sperimentale di Wageningen sicuramente il livello dell’imprenditorialità trentina non può far altro che aumentare, portando maggiore sensibilizzazione tra gli agricoltori sull’assai discusso tema dell’utilizzo dei prodotti fitosanitari.

Questo tipo di esperienze sono veramente importanti per noi studenti e molto costruttive. La possibilità di analizzare nuovi territori e nuove realtà produttive ci ha permesso di ampliare innanzitutto il nostro bagaglio di conoscenze, molto importante visto che in futuro molti di noi lavoreranno probabilmente nel settore agricolo. Ci ha permesso inoltre di maturare e incrementare la nostra capacità critica, ovvero il saper cogliere i punti di forza, di debolezza delle realtà visitate, le criticità e le opportunità che esse presentano.

Sicuramente questa giornata può essere stata uno stimolo per coloro che proseguiranno gli studi e che vorranno passare un periodo di specializzazione o semplicemente di studio all’estero, visti l’ampio grado di ospitalità da parte dell’università di Wageningen e le grandi occasioni che questa offre.

6^ GIORNATA

Venerdì 23 aprile

La mattina del sesto giorno ci siamo svegliati di primo mattino e partendo dal nostro ostello ci siamo diretti verso Aalsmeer dove ha sede la Flora Holland, cioè l’asta di fiori più grande al mondo!

Siamo arrivati piuttosto presto all’asta e dopo una breve attesa siamo entrati in quello che dall’esterno poteva sembrare semplicemente un grande capannone industriale... ma, una volta entrati, ci siamo trovati a camminare su una lunghissima passerella sospesa sullo stabilimento e sotto i nostri piedi sfrecciavano centinaia di carrelli carichi di fiori provenienti da tutto il globo. Di questa visita ci ha stupito soprattutto la dimensione dell’asta: lo stabilimento copriva la “modesta” superficie di 130 ha. Poco più di un frutteto trentino insomma!

Come già citato, questa è la più grande asta di fiori recisi del mondo, con compratori e rivenditori di varie nazionalità per cui la movimentazione dei lotti avveniva in maniera efficiente e rapida mediante carrelli da traino guidati da un operatore e in modo da garantire il carico del prodotto nel camion dell’acquirente nel tempo di un’ora.

Il loro viavai da una zona all’altra del capannone ci ha dato l’impressione di sbirciare in un formicaio dove si affaccendavano tante formichine operose (d’altronde gli operai sono più di 3000!). A un certo punto ci siamo ac-



Le serre in cui vengono coltivate le ciliegie



L'azienda agricola Theo Vernooij in Olanda

.....

corti di non essere i soli interessati alla fiera dato che il percorso per i turisti si era velocemente riempito di visitatori! Una volta terminata questa interessante visita, abbiamo fatto ritorno ad Amsterdam e, dopo aver pranzato e girato un po' per le sue suggestive viuzze, ci siamo ritrovati per fare una visita guidata della città.

La nostra simpatica guida sudafricana ci ha dunque guidato per le strade della città mostrandoci gli elementi principali e più suggestivi che la caratterizzano nonché la sua storia.

In merito ad Amsterdam sono molte le cose che ci hanno colpito (non solo le più eclatanti e trasgressive quali i coffee shops ogni tre passi e stradine a luci rosse): la città è abbastanza grande (per i nostri standard) ma, nonostante questo, in qualunque posto ci trovassimo, non potevamo fare a meno di notare tanti piccoli particolari interessanti; ad esempio le facciate di alcune case che pendevano verso la strada: ciò è dovuto al fatto che gli spazi interni sono molto piccoli e quin-

di, quando, specie nel passato, si volevano portare degli oggetti di grandi dimensioni sui piani più alti, bisognava issarli dall'esterno mediante una corda collegata ad una carrucola. Una volta in cima, grazie all'inclinazione della facciata, si facilitava il recupero del carico, come ci ha spiegato la guida.

Siamo rimasti molto affascinati da questa città e la visita guidata è stata, a nostro parere, molto funzionale perché abbiamo potuto cogliere e apprendere aspetti della sua storia che altrimenti ci sarebbero sfuggiti.

Una volta terminata la visita nei pressi della casa di Anna Frank abbiamo continuato per un po' il nostro tour approfittandone per fare shopping e acquistare dei deliziosi formaggi locali. In seguito abbiamo cenato in un ristorante tipico e ci siamo diretti all'ostello.

7^ GIORNATA **Sabato 24 aprile**

Sigh...solo il ritorno a casa, e null'altro da raccontare!



Andalusia, che passione!



VALERIA PEDROTTI
Docente di Inglese

Panorama di Guadix

.....

I ragazzi della V B PT non si sono fatti certo spaventare dai tristi episodi di violenza che attraversano l'Europa di questi tempi e al momento di decidere la meta del viaggio di istruzione hanno proposto a gran voce l'Andalusia, con entusiasmo, senza alcuna intenzione di lasciarsi convincere a cambiare idea e con la meravigliosa incoscienza tipica della loro età.

Cosa abbia poi convinto le accompagnatrici ad affiancarli in questa avventura, rimarrà invece per sempre avvolto nel mistero.

Imbastire e cucire un viaggio di istruzione su misura per una classe terminale non è mai facile, soprattutto non lo è per insegnanti delle cosiddette materie dell'area comune, che la maggior parte delle volte si trovano imbarcati in queste missioni probabilmente solo per non aver saputo resistere al

contagioso entusiasmo di cui sopra. Nonostante infatti la credenza popolare voglia che i docenti vadano in gita semplicemente per fare un viaggio gratis, la realtà delle cose è ben diversa. Nella mente del docente giudizioso non si può trattare di un affare meramente ludico e ricreativo, anche se è ben consapevole del fatto che di questo in realtà si tratti principalmente nella mente dei ragazzi; la sfida quindi è stata studiare un programma che potesse essere stimolante ed educativo, soprattutto da un punto di vista didattico e in cui le visite tecniche e culturali si alternassero e permettessero ai ragazzi di non viaggiare solo per il puro piacere di farlo (anche se questa non sarebbe certo poca cosa), ma anche per il gusto di sperimentare e conoscere realtà nuove e diverse dalla loro.

La Spagna è un Paese davvero molto bello e l'Andalusia in particolare offre una tale diversità di aspetti che è molto difficile correre il rischio di non sapere cosa fare. Dopo molti mesi di contatti telefonici e telematici, non sempre fortunatissimi, data la tendenza dei cugini mediterranei a confermare una cosa salvo poi cancellarla all'ultimo minuto senza alcuna spiegazione plausibile, il programma del viaggio è stato completato, risultando davvero allettante e variegato.

Non tutti i ragazzi hanno lasciato intendere grandi e genuini entusiasmi nel corso delle visite didattiche, ma una cosa è certa: non possono non aver colpito le incredibili ed estesissime coltivazioni di piccoli frutti che vengono esportati in tutto il mondo, le curiose aziende di orticoltura in cui prosperosi ortaggi vengono lucidati ed impacchettati per essere esportati fino negli Stati Uniti e gli allevamenti dei potenti tori da corrida, che pascolano maestosi in oliveti centenari. Solo nella zona di Almeria il panorama assume l'aspetto di un immenso campo di plastica, a causa della miriade di serre che ricopre la terra e solo nell'Andalusia occidentale si trovano distese di oliveti a perdita d'occhio, che ricoprono ettari ed ettari di campagna di un verde lussureggiante che sembra non aver mai fine.

La grandiosità della cattedrale di Siviglia e la luce delle spiagge mediterranee, le curiose abitazioni scavate nella terra di Guadix, l'imponenza regale della città di Granada e della sua leggendaria Alhambra, la preziosa cantina con le botti istoriate di Tio Pepe, l'allegria della vita notturna e il caldo sole dell'Atlantico, rappresentano solo alcuni dei preziosi ricordi di



Selfie di gruppo sulla spiaggia di Caleta de Velez



Le accompagnatrici, professoressa Daniela Zanetti e Valeria Pedrotti

questo viaggio, valido dal punto di vista tecnico, ma soprattutto dal punto di vista della maturazione personale. L'incontro con realtà diverse, con una nuova cultura e una nuova lingua, ha rappresentato infatti un momento di crescita umana per tutti gli studenti, che hanno avuto, tra il resto, anche l'opportunità di riflettere e migliorare le dinamiche relazionali tra loro e con gli insegnanti.

Vorrei menzionare infine con gratitudine il nostro mitico autista José. Sembra una banalità, ma mai come in questa occasione mi sono resa conto dell'importanza di lavorare con un professionista preparato, generoso, comprensivo e paziente, che ci ha aiutato non poco a far di questo viaggio un autentico successo.



Visita all'azienda Sureport-Almonte-Huelva



Ireland over and over again 5 B GAT: End school trip (14-18 April 2016)



DAVIDE BAZZANELLA
Plant Science and Environmental
Management teacher



ALESSIA FAILLA
English teacher

Yes, we did it again. We went to Ireland... and if you are wondering why, my friends, we will try to explain.

I can resist everything except temptation. Oscar Wilde

Ireland is a temptation in itself. Dublin's architecture and city life offered our students the opportunity to see with their own eyes the beauty of St. Patrick's Cathedral and the solemnity of Dublin Trinity College. For one day we walked the streets of the Vikings and the Normans, now the capital of the Republic of Ireland.

Not all those who wander are lost. J.R.R.Tolkien

Traveling is a privileged form of wandering, especially when it takes you around the wonders of nature.

The Emerald Island is at its best when nature claims attention. The west coast of the island claimed the attention of the group of GAT students, who visited the famous of Moher Cliffs and Connemara Natural Park.

Connemara hosts the Killary Sheep Farm, where visitors can admire skilled

sheepdogs at work on this perfect example of mountain farm in Leenane, with a spectacular view of the Killary Fjord.

One day was dedicated to visiting the Aran Islands, only a short distance from Galway. The Islands preserve the true spirit of the Irish people, loyal to their land and simple way of life. Leprechauns have their own little homes in every garden, a tribute to the old fairy tradition.

Ireland is also famous for the remains of ancient and important monasteries, like the Monastery of Clonmacnoise, on the River Shannon, founded in 544.

It's a beautiful day, don't let it get away. U2

At the end of the day,
when the students come to you and say
Can we stay?
well, that makes it a beautiful day.

A sinistra:

Killary fjord

.....



Group photo Galway

.....



Killary sheep farm

.....



L'Olanda che non ti aspetti



MANUEL PENASA
Docente di Zootecnica
e di Trasformazione dei prodotti
lattiero-caseari



BARBARA CENTIS
Docente di Scienze CLIL

La prima settimana di maggio la classe 5A GAT è partita per il tanto ambito viaggio di fine corso con destinazione l'Olanda. L'idea progettuale del viaggio ha avuto come focus la sostenibilità e la valorizzazione delle risorse del territorio sotto molteplici aspetti. A tal proposito la scelta della località dove la classe ha soggiornato maggiormente ha appunto tenuto conto di questa idea iniziale in quanto adatta alle visite previste nei giorni successivi. Haarlem è stata una vera sorpresa. Definita anche come Bloemenstad (la città dei fiori) è capoluogo della provincia di Noord-Holland. Pur essendo solo a 20 minuti di treno da Amsterdam, si tratta di una cittadina che offre tranquillità, posti bellissimi e particolari in quanto, essendo quattro metri sotto il livello del mare, è caratterizzata da canali, mulini e distese di campi di fiori. Dopo un primo veloce tour della città,

la prima visita non poteva che essere ad uno dei tanti mulini che caratterizzano il paesaggio locale. In passato nei Paesi Bassi c'erano più di 10.000 mulini e venivano spesso usati sia per la macinazione industriale del mais, che per drenare l'acqua in eccesso. Il Mulino de Adriaan è un mulino esagonale sulla sponda del fiume Spaarne. Originario del 1778, è stato ricostruito di recente dopo l'incendio che lo ha distrutto nel 1932. Utilizzato per produrre cemento, vernice e catrame, in seguito è stato trasformato in mulino per tabacchi da un nuovo proprietario. I ragazzi sono stati accolti da due dinamiche guide che hanno offerto informazioni su come funzionano i mulini in generale e spiegato, tramite modelli e presentazioni, come molte macchine operino con l'energia eolica. Come testimoniato dalla storia di questa

struttura, molti sono stati i cambiamenti d'uso di questo tipo di edifici, il che dimostra la grandissima versatilità dei mulini e l'importanza rivestita per le comunità che li possedevano.

Per arrivare alla meta del secondo giorno si è scelto volutamente un mezzo di trasporto sostenibile: la bicicletta. Il trasporto in bici è stato incoraggiato in Olanda sin dagli anni Settanta dato che il paesaggio si presta ottimamente. Molte strade hanno piste ciclabili separate, con i propri segnali e semafori. Ponti e tunnel proteggono i ciclisti dal caos delle aree molto trafficate, per garantire la massima sicurezza attraverso segnaletiche ad hoc ed indicazioni per terra che si trovano su tutte le piste ciclabili ed agli incroci; a volte suggeriscono anche percorsi alternativi. Questo ha permesso ai ragazzi di fare alcune considerazioni sulla gestione ambientale e sulla sostenibilità di alcune proposte turistiche come quella a cui abbiamo aderito noi, ovvero la visita del parco nazionale Zuid Kennemerlaand. Il parco offre centinaia di chilometri di sentieri per escursioni, mountain bike ed equitazione e spettacolari paesaggi. Uno degli ambienti più suggestivi ed a rischio sono le dune che una volta erano ricoperte da prati fioriti che ne garantivano la stabilità, mentre ora la scarsa vegetazione non vi riesce più. Per preservarle il parco ha attuato un piano di recupero estremamente interessante grazie a finanziamenti europei; del resto, è un ecosistema fondamentale sia a protezione dell'entroterra sia come habitat per molti animali.

Altra iniziativa interessante è l'immissione di animali rustici in grado di mantenere gli spazi aperti attraverso il pascolamento. Tuttavia per evitare un eccessivo impatto da parte di questi animali, la fauna è gestita in modo rigoroso ed in particolare per i grandi mammiferi, che non hanno nemici naturali, i numeri sono regolati con diversi metodi come la castrazione (come per gli Highland scozzesi), a volte rimuovendo i maschi dal branco (come nel caso dei pony) o spostando gli animali in altri luoghi (come nel caso del bisonte).

Il giorno seguente è stata la volta di Zaanse Schans che, con le sue case tradizionali, i mulini a vento, i magazzini e le botteghe, dà bene l'idea di come doveva essere vivere nella zona nei secoli XVIII e XIX. A quel tempo, l'area di Zaandam era un'importante zona industriale e centinaia di mulini a vento erano usati per la produzione di olio di lino, vernici, tabacco da fiuto, senape, carta e molto altro ancora. Gli studenti hanno potuto visitare diverse piccole realtà come mulini, caseifici, laboratori per la produzione dei famosi zoccoli in un bellissimo contesto.

Nel tragitto verso la successiva meta abbiamo poi visitato alcune aziende locali tra cui caseifici ed attività zootecniche. È stato interessante poter interagire con i responsabili aziendali, conoscere le strutture, assistere alla fase di mungitura e constatare come i problemi che affliggono la nostra zootecnia non siano poi così diversi da quelli degli altri paesi.

Gli ultimi due giorni sono stati dedicati alla visita di Amsterdam. Ovviamente il fascino di questa città è completamente diverso. Si tratta di una città caotica ed organizzata a misura di turista. Il poco tempo a disposizione ci ha fatto optare per un tour organizzato e la visita di alcune realtà locali come l'Heineken experience e la casa di Anne Frank.



A sinistra:

Parco nazionale Zuid Kennemerlaand:
il "bagno" nel freddo Mare del Nord

.....

Parco nazionale Zuid Kennemerlaand:
Highland scozzesi all'interno del parco

.....



1911. Fine del "Corso 9 mesi"
foto Archivio storico FEM



ALBUM FOTOGRAFICO



Classe 5A PT

.....

BACCEGA SAMUELE
 BATTISTOTTI ETTORE
 BELLI FRANCESCO
 BERTUZZI NICOLA
 BRENDOLISE MATTEO
 CETTO FEDERICO
 DALPIAZ SIMONE
 GHESLA TOMAS
 GOTTARDI GABRIELE





.....

IORI FRANCESCO
 LARGHER MATTEO
 MIORI DAVIDE
 NICOLETTI PATRICK
 PANIZZA LUCA
 PEDERGNANA TOMMASO
 PINAMONTI FEDELE
 RIGOTTI ANDREA
 ROBOL FRANCESCO
 SALVETTI COSTANZA
 SITTONI LUCA
 ZANCANELLA STEFANO





Classe 5B PT

.....
BAZZANELLA ELENA
BONN ARIANNA
CESAREO VALENTINA
CONCI MIRCO
DALDON GIULIA
DAMAGGIO ALICE
DEBIASI MARTINA
GASPERI VITTORIO
GIORI MATTIA





.....
 IORI VITTORIO
 MALPAGA SARA
 MARTINI KARIN



MELCHIORI CRISTINA
 PEDRI DANIEL
 PELLEGRINI ANTONY
 PERGHER SIMONE



RIZZI ERICA
 TORRESANI LUCA
 VALLE MATTIA
 VERSACI DAVIDE





Classe 5A GAT

BERTOLINI DAVIDE
 BIESTI NICOLA
 CHIOCCHETTI ROBERTA
 COLLINI ALESSIO
 DEANESI ALESSANDRO
 DOSSI GLORIA
 FRANCESCHINI NOEMI
 GIACOMUZZI DANIEL
 GUARNIERI FILIPPO





.....
 LUISE LARA
 MOLTRER ROBERTO
 MEDICI NOEMI
 MENESTRINA JESSICA
 PASSERINI RICCARDO
 SEGATA NICOLÒ
 SLOMP LORENZO
 TINELLI MATTIA
 VERONESI ALESSIO
 ZAMBELLI DAVIDE





Classe 5B GAT

ANDERLE FRANCO
 BATTISTI MATTIA
 BERGAMO DAMIANO
 CAPPELLETI MATTEO
 CETTO RUGGERO
 COSER SIMONE
 FACCHINI PIETRO
 GIANERA ALTHEA
 LONGO MICHELE





.....
MASSARO AMEDEO
NICOLINI DANIELE
NICOLINI IVAN
ONDERTOLLER SIMONE
SANI NORA
TAVERNINI ANGELA
TESSARI FRANCESCO
TONOLLI LINDA



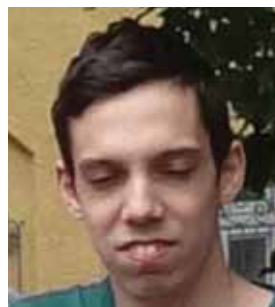


Classe 5 VE

.....

BONVICIN IVAN
 CENTURIONI SIMONE
 CERISARA ISAIA
 CIVETTINI DANIEL
 CORRADINI BARBARA
 DALLONA NICHOLAS
 FATTORINI ROBERTO
 FRANZOI SAMUELE
 GALVAGNI STEFANO





.....

GIOVANNINI MARTIN
 ITALIANO LORENZO
 MOSER ALESSIO
 MOSER MICHAEL
 MUTINELLI MICHELE
 NARDELLI MIRKO
 PEDROTTI VALENTINO
 ROSSI ALESSANDRO
 SCARPARO ALESSANDRO
 SCARPARO GIANMARIA
 SCRINZI ANDREA
 ZANONI STEFANO



Classe 5 CAPES

.....
Da sinistra in basso:
BRUGNONI SAMUELE
GRANELLO ANDREA
MILANI CARLO
AVI MATTIA

In seconda fila da sinistra:
FRANCISCI LUCA
IORIATTI LORIS
MICHELON MATTEO
GRISENTI DAMIANO
PIFFER SAMUELE

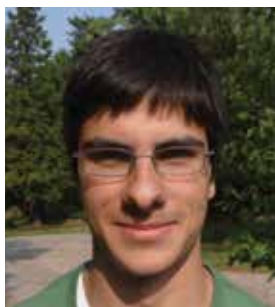


Classe 4 ALI



.....

APOLLONI ALESSANDRO
BONAVIDA DANIELE
CUSINI NICOLAS
MAFFEI DAVIDE
PICCO MATTIA
POLETTI ANDREA
POVOLI MATTIA





Classe 3 ALI

.....
Accovacciati, da sinistra verso destra:

PAVANA DANIELE
FEDRIZZI EMILI
CORAZZOLLA LORENZO
LEONARDELLI FEDERICO
TELCH STEFANO
COLLINI SIMONE
PATERNOSTER MORENO

In piedi, da sinistra verso destra:

ROLDAN SANCHEZ FABIAN CAMILO
GIUS GIACOMO
FORADORI VASCO
DEBIASI NICOLA
CRISTOFORETTI DAVIDE
RIGACCI MORENO
FAILONI DENNI
NICOLODI ANDREA
PAOLAZZI FEDERICO
STENICO MATTEO
NATTIVI EMIL
PIFFER MATTEO



Classe 4 OTA



.....

BASSETTI SIRIA
 BONAZZA ALESSANDRO
 CASAGRANDA FABIAN
 COSTANZI MICHAEL
 DALLAGO ILENIA
 DALRÌ MATTEO
 FAILO LORENZO
 GHERSALLI KARIM
 IORIATTI PEMA



.....
PRANDI GIORGIO
RECH ALESSIO
SOINI RUTH
TABARELLI DE FATIS MATTIA





Classe 3 OTA

.....

In piedi da sinistra
MARCO BALDO
NICOLA GENTILINI
LUCA UEZ
FEDERICO CRISTAN
SEBASTIANO CHISTÉ
GIORDANO VALENTINI
LUCIANO VANZO
RICCARDO MARZADRO
ANDREA GAIGHER
NICOLA CONTIERO
MARTINO GASPEROTTI
FABIO RUDARI

Accovacciati da sinistra
LEONARDO PASSERINI
PAOLO CASAGRANDA
LUDOVICA VADAGNINI
GIOVANNI CHIZZOLA
ALESSIO PASTORELLI
TOMAS DALPEZ
SAMUEL BELTRAMI
PIETRO CHIAMENTI
SAMUELE CRISTOFORETTI



Classe 4A TIA

.....
Accovacciati da sinistra verso destra

DAVIDE RESS
DANIEL MANICA
DAVIDE GIOVANNINI
GABRIELE DALPIAZ
GIOVANNI BOTT
RICCARDO PALLAORO
MATTIAS ZADRA
ELIA ERLER
MANUEL FAES
GIACOMO LEVER

In alto da sinistra verso destra

LUCA PELLEGRINI
GIACOMO FRIZZERA
MARCO PANCHERI
ALESSIO SECCHI
GIULIO LEITA
LUCA FRASNELLI
LUCA DALLONA
MIRCO PANCHERI
DAVIDE BERTOLDI
MICHELE GROSSELLI
MATTEO FERRARI
DANIELE BONINI
GIOELE CESCHI
FAUTO DATRES
SAMUELE GRAZIADEI



Classe 4B TIA



-
- ANGELINI LORENZO
 - BERTOLUZZA SEBASTIANO
 - BORGOGNO LORENZO
 - CANEPELE LUCA
 - CAREZIA FRANCESCO
 - CINCELLI ANTONIO
 - DALPEZ MANUEL
 - FRONER MICHELE
 - GELIMINI ELIA



.....
GRASSI SIMONE
MARTINELLI SILVIO
ORADINI MICHELE
PATERNOSTER VALENTINO
RETI ANNEMARIE
SARTORI CLAUDIO
TRENTINI FRANCESCO
VACCARI LISA
WEISS NICOLE
ZANON GIANNI





Helianthus annuus. Allegria, solarità, vivacità
foto di Mauro Bragagna



STAFF



IL PERSONALE DEL CIF

Area di Biologia

LUCA RUSSO

CINZIA ROAT

DAMIANO EMER

PIETRO RUSSO MASTROIANNI

PIERLUIGI FAURI

DAVIDE BAZZANELLA

CRISTINA BORDIN

BARBARA CENTIS

FRANCO FRISANCO

VIOLETTA VACCHINI

STEFANIA PEGORETTI

ALESSANDRO DI MARTINO

ANDREA PANICHI

MICHELE CRISTELLON

IVANO ARTUSO

Direzione

Dal Rì Marco *Dirigente scolastico*

Responsabili di dipartimento

Artuso Ivano *Responsabile Disdo*

Bertamini Massimo *Responsabile Dipsu*

Bianchini Alberto *Responsabile Dist*

Covi Michele *Responsabile Dqpa*

Convitto

Lupi Anna Maria *Direttrice Convitto*

Antonelli Paolo, Arginelli Silvana, Candotti Michele, Degasperì Paolo,

Ferrari Laura, Rossi Lorenzo

Insegnanti

Alagna Alessandra, Baldo Damiana, Bazzanella Davide
Bernardi Roberta, Bertè Raffaele, Bettini Serena, Bianchi Adriana,
Biasiotto Diego, Bisognin Claudia, Bordin Cristina, Brentari Franco,
Brun Flavia, Budano Luana, Capozzi Alessia, Cappelletti Maria Beatrice,
Celestini Francesca, Centis Barbara, Cetto Elena, Coltri Paolo,
Cova Giovanna, Crespi Maria, Cristan Denises, Cristellon Michele,
Dalpiaz Ferruccio, Dalpiaz Giorgio, De Nisco Piero, Decristan Mara,
Dellantonio Simonetta, Delle Side Federico, Di Martino Alessandro,
Duchetta Emanuela, Eccel Stefano, Emer Damiano, Facchinelli Giuliana,
Facchinelli Martina, Facchini Maria Luisa, Facchini Paolo, Failla Alessia,
Faraguna Alessandro, Fauri Pierluigi, Frisanco Franco, Fuchs Gertraud,
Galvagnini Marco, Ghirardini Salvatore, Gilli Marialuisa, Grillo Claudia,
Gruber Eliana, Leonardelli Flora, Liuzzi Flavia, Maffei Eva Lavinia,
Maines Fernando, Maines Milena, Maistri Mauro, Maragnoli Stefano,
Marchi Roberto, Marchi Silvana, Mastroianni Russo Pietro, Matuella Paola,
Maule Salvatore, Menapace Romina, Micheli Carlo, Minutolo Rino,
Moser Valentina, Osti Roberto, Panichi Andrea, Paris Alessandro,
Pedrotti Valeria, Pegoretti Stefania, Penasa Alessandro, Penasa Manuel,
Perghem Franca, Piotto Martina, Pisetta Massimiliana, Piva Cristina,
Roat Cinzia, Rosa Roberto, Russo Luca, Sandri Rossano, Sansone Anna,
Schgraffer Manuela, Segnana Andrea, Sicher Elisa, Sicher Martina,
Sottit Maria Luisa, Taller Marco, Tarter Luigi, Tavonatti Nicola,
Tomasi Anna, Tonidandel Mario, Tonon Anna, Torresani Dino,
Valentini Roberta, Veronesi Susan, Vitagliano Ausilia,
Voltolini Francesca, Widmann Luigino, Zadra Gianluca,
Zandonai Sara, Zanetti Daniela

Personale di supporto alla didattica

Banetta Alessia, Gaiarin Gianpaolo, Ventura Walter

Personale Ausiliario

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

Personale Tecnico

Adami Lorenzo, Andreaus Paolo, Bellini Daniele, Berti Paolo, Conforti Francesco,
Dalla Valle Paolo, Dorigoni Sabrina, Miccoli Beatrice, Scommegna Melissa, Stringari Paola

Personale Amministrativo

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

Accademia Ambiente Foreste e Fauna

Menapace Stefano, Zanon Ettore

Biblioteca

Lucianer Alessandra *Responsabile*

Tegazzini Maria Grazia, Zadra Lucia, Chistè Patrizia, Niccolini Sabrina, Caldonazzi Chiara

