

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2022/2023

«L'istruzione è il nostro passaporto
per il futuro, perché il domani appartiene
alle persone che lo preparano oggi»

Malcolm X



14

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO

2022/2023



FONDAZIONE
EDMUND MACH

CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Annuario n. 14

Fondazione Edmund Mach

T. 0461 615213 - www.cif.fmach.it - Email info.cif@fmach.it

CURA DEL PROGETTO

Martina Facchinelli

TESTI

Ivano Artuso, Siria Bassetti, Camilla Bertolini, Claudia Bisognin, Paola Bridi, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Luca Costa, Federica Dallagiacomina, Martina Facchinelli, Fabiana Flori, Franco Frisanco, Gerti Fuchs, Davide Gabardi, Alice Gelmini, Mariele Giori, Luciano Groff, Flora Leonardelli, Alessandra Lucianer, Valentina Masé, Andrea Panichi, Anna Paoli, Stefania Pedrotti, Manuel Penasa, Caterina Peterlongo, Cinzia Roat, Francesco Spagnolli, Marco Stefanini, Marco Taller, Anna Tomasi, Roberta Valentini, Greta Vanzo, Federico Varotto, Tiziano Verber, Gianluca Zadra, Ettore Zanon

REVISIONE TESTI

Martina Facchinelli

FOTOGRAFIE

Archivi personali:

Siria Bassetti (pag. 82), Camilla Bertolini (pag. 7, 13), Claudia Bisognin (pag. 38, 39, 40, 41), Mauro Bragagna (pag. 118-119, 140-141), Paola Bridi (pag. 99), Luca Costa (pag. 79), Federica Dallagiacomina (pag. 69, 70), Martina Facchinelli (pag. 34, 36, 37, 64, 68, 74, 75), Franco Frisanco (pag. 16, 17, 18, 19, 20, 120), Mariele Giori (pag. 95, 96, 97, 112, 113), Luciano Groff (pag. 25), Anna Paoli (pag. 104), Stefania Pedrotti (pag. 116, 117), Manuel Penasa (pag. 55), Caterina Peterlongo (pag. 93, 94), Cinzia Roat (pag. 65, 66), Daniele Sighel (pag. 10, 11), Nicola Tavonatti (pag. 100, 101), Gianluca Zadra (pag. 42, 43, 44, 45), Ettore Zanon (pag. 84, 85, 86, 87)

"Vino al vino" di Mario Soldati, ed. Bompiani, 2023 (pag. 21, 22)

Archivio fotografico FEM (pag. 14-15, 23, 24, 26, 32-33, 34, 36, 37, 46, 47, 48-49, 50, 56, 60, 61, 62-63, 76, 77, 80-81, 88-89, 91, 106-107, 108, 110, 111, 114, 121, 122-123, 124 -139, 142, 144)

Archivio fotografico Biblioteca (pag. 29, 30)

Shutterstock (copertina, pag. 90, 92, 98)

PROGETTO GRAFICO E REALIZZAZIONE ESECUTIVA

IDESIA - www.idesia.it

STAMPA

Pixartprinting S.p.A. stabilimento di Lavis

ISSN 20-38-551X

© 2024, Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1, 38098 San Michele all'Adige (TN), Italia

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma

Si ringraziano tutti coloro che hanno collaborato alla stesura di questo Annuario.

Un ringraziamento speciale va riservato al sig. Mauro Bragagna per la gentilezza e la professionalità con le quali ha dato un contributo essenziale alla realizzazione delle numerose immagini – in particolare le foto di gruppo delle classi –, che arricchiscono questo volume.

INDICE

ANNUARIO CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE 2022/2023

Presentazione	7
Prefazione	10
■ DA STUDENTE A STUDENTE	13
Cosa vuol dire "San Michele"	14
■ LA STORIA	17
La scuola di caseificio di San Michele	18
Quando Mario Soldati visitò S. Michele	23
La formazione in ambito viticolo-enologico: dalle origini ad oggi, contestualizzando finalità e attività didattiche	25
La Biblioteca, un vero tesoro	28
■ LA REALTÀ	35
Conoscere e farsi conoscere	36
La scuola in vetrina agli eventi agricoli sul territorio	40
Una nuova serra a servizio della didattica	44
Verso il 150esimo	48
■ IL CANTUCCIO CORSO ENOTECNICO	51
Vini ottenuti da varietà resistenti alle principali malattie fungine (PIWI): 2^ rassegna	52
Idea Marketing: il contributo digitale del corso Enotecnico al Vinitaly	56
Vinitaly: un'occasione anche per incontrare le istituzioni politiche	57
Concorso "Valorizzazione Vini e Territorio", grande successo per la 6^ edizione	58
■ I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA	65
Attività di orientamento in itinere	66
Specie aliene: impariamo a conoscerle	67
Michele Grieco, lo sport come rivincita	70
Un anno a tutto sport!	71
Il cinghiale: novità o vecchia conoscenza del Trentino?	73
La finestra di alternanza scuola-lavoro del PT come laboratorio di idee e soluzioni innovative	75
Le assemblee d'istituto, opportunità da condividere	76
"Com'è fare il rappresentante d'istituto?"	80
L'albero dei Giusti	81

■ IL MONDO DEL LAVORO	83
Corso “Maestro Artigiano Birraio”, una interessante opportunità	84
Accademia Ambiente Foreste e Fauna: la nostra formazione per le aree protette	86
■ UNO SGUARDO SUL MONDO	91
Scambio di buone pratiche nell’insegnamento della viticoltura ed enologia.	
La Fondazione Mach (Italia) incontra l’Avize Viticampus (Francia)	92
Mein Schuljahr in Klosterneuburg	94
Tirocini estivi in Germania: esperienze e tradizioni	97
L’inglese che fa crescere, diverte e qualifica	100
40 anni di gemellaggio	102
■ L’ANGOLO U.D.I.A.S.	105
Il nuovo direttivo di UDIAS per il triennio 2023-2026	106
I venerdì di UDIAS	107
■ OLTRE LA SCUOLA	109
Il convitto, la nostra FEM	110
Agricoltura, una fantastica avventura	114
...ed è ancora “DIRKO”	116
La scuola come laboratorio e volano di buone pratiche	118
■ IN RICORDO	121
Quattro insegnanti che hanno lasciato una traccia	122
■ ALBUM FOTOGRAFICO	125
Classi anno scolastico 2022-2023	126
■ STAFF	143
Il personale del CIF	144

*Ai diplomati nell'anno
scolastico-formativo 2022-23,
affinché tra queste pagine
trovino ricordi e ispirazioni*

PRESENTAZIONE

Questo annuario edito nel 2024, si presenta ai lettori nell'anno in cui ricorre il centocinquantenario della fondazione dell'Istituto Agrario, le cui attività furono riordinate con le leggi provinciali n. 28 del 1990 e n. 14 del 2005. Il 12 gennaio del 1874 la Dieta tirolese di Innsbruck ne deliberò la fondazione, accogliendo il programma redatto dal dott. Edmund Mach, al tempo operativo presso la Stazione sperimentale di Klosterneuburg.

L'idea di Mach si incentrava sulla necessità che il nuovo istituto non dovesse limitarsi a svolgere la propria attività entro le mura scolastiche, ma che esso divenisse "Il punto centrico di irradiazione dell'insegnamento agrario per tutta la provincia e il consulente imparziale in tutte le questioni riguardanti l'agricoltura"¹. Oggi come allora, dopo la trasformazione in Fondazione e la riscrittura del 2020 del nuovo statuto, le attività svolte sono le medesime, seppure proattive rispetto alle mutate condizioni del settore agricolo ed agli scenari che l'Istituzione stessa contribuisce a delineare con la propria attività di ricerca scientifica, in concorso con molti altri enti di primario livello in ambito nazionale e internazionale.

Si tratta quindi non solo di istruzione, formazione, trasferimento tecnologico e ricerca focalizzata nel settore primario, ma di una funzione che si innesta nel territorio che la ospita, traendo da esso spunti ed elementi di riflessione scientifica che, elaborati dal gruppo di ricercatori, tecnologi e docenti sono irradiati nel sociale a beneficio di una ulteriore conoscenza generale, che produce crescita e quindi benessere.

Da anni, le indagini svolte da prestigiosi enti evidenziano che il livello di prima occupazione dei diplomati dell'Istituto è elevato, attestandone la preparazione tecnica, ma anche culturale constatando i ruoli professionali raggiunti nel corso degli anni da molti degli ex allievi.

L'impegno per il futuro è di proseguire decisamente nel solco tracciato da chi ci ha preceduti, corroborati dall'esperienza tramandata, sensibili ai mutamenti che la naturale evoluzione di una comunità attiva e lungimirante richiedono, per individuare sempre migliori prospettive di vita.

Buona lettura.



MIRCO MARIA FRANCO CATTANI
Presidente Fondazione Edmund Mach

¹ Istituto agrario provinciale e Stazione sperimentale, San Michele all'Adige, *Il primo cinquantenario: 1874-1924*, Trento, Tipografia nazionale, 1924

In ricordo di Matteo

Caro Matteo,

sinceramente non credo che qualcuno di noi avrebbe mai pensato di trovarsi a scrivere per te questa lettera di saluto, ma purtroppo dall'oggi al domani è cambiato tutto.

In un'uggiosa giornata di febbraio ti abbiamo salutato con il cuore in mano e ancora oggi ci sarebbero mille cose da dire, mille cose da fare, ma nessuna di queste sarà mai abbastanza per dare un senso alla perdita di una persona speciale come te.

Matteo ci manchi.

Ci manca il tuo sorriso bonario e la tua avversione per la tecnologia.

Ci mancano i tuoi discorsi filosofici tenuti in dialetto e le tue battute.

Ci manca il modo in cui parlavi delle tue passioni: la montagna, la caccia, la campagna, gli animali.

Ci mancano il modo in cui ci raccontavi della tua famiglia e il sorriso bonario che ti spuntava sul viso quando lo facevi.

Ci manca il tuo essere te stesso.

Per noi sei stato un compagno, un amico vero, per alcuni quasi un fratello.

Ecco, sappi che non smetterai mai di esserlo.

Sarai sempre il nostro Matteo con cui battibeccavamo per segnare le verifiche e con cui parlavamo di trattori.

Sarai sempre il ragazzo che sognava la stalla di capre e che era fiero di tutti i suoi progetti e prototipi.

Sarai sempre il testardo che lottava per i suoi sogni e non si tirava mai indietro.

Sarai sempre il compagno di banco disponibile ad aiutarci, con cui ridere e scherzare.

Per noi, Matteo, sarai sempre il nostro Zadra.

Accompagnaci sempre, ovunque tu sia.



La nostra 5B PT, anno scolastico 2019-20

.....

I tuoi compagni di classe

PREFAZIONE



MANUEL PENASA
Dirigente Centro Istruzione e Formazione

Non è mai facile scegliere gli argomenti da inserire nella prefazione dell'Annuario affinché siano rappresentativi di un intero anno scolastico. Ritengo però che, tra le numerose attività del Centro di cui questa pubblicazione dà testimonianza, siano di particolare rilevanza le nuove opportunità introdotte all'interno del quadro dell'offerta formativa.

Il 4 settembre ha segnato l'avvio del percorso quadriennale per la maturità in Gestione Ambiente e Territorio, frutto di un iter articolato: il bando nazionale (D.M. 344/2021) prevedeva la presentazione di un progetto che, grazie all'impegno di molti, è stato redatto in tempi strettissimi e poi approvato dal collegio docenti e dal consiglio di amministrazione della FEM. L'obiettivo sotteso è stato quello di preparare gli studenti ad affrontare con successo l'Esame di Stato e, successivamente, un eventuale percorso accademico o di Alta Formazione, mantenendo la caratterizzazione tecnica del percorso. Non si è trattato, infatti, di creare una "via breve" per completare in quattro anni l'istruzione tecnica che di norma si sviluppa su un quinquennio, ma di riprogettare l'intero percorso avendo per la prima volta ampi margini di manovra sia rispetto ai quadri orari che rispetto ai contenuti di carattere disciplinare. Il risultato è un progetto ambizioso, che permetterà al nostro Istituto di sperimentare quello che sembra essere l'assetto ordinamentale verso cui il Ministero dell'Istruzione e del Merito tende attraverso la prevista riforma degli Istituti Tecnici.

Questa non è l'unica novità con la quale è stata arricchita la nostra offerta formativa.

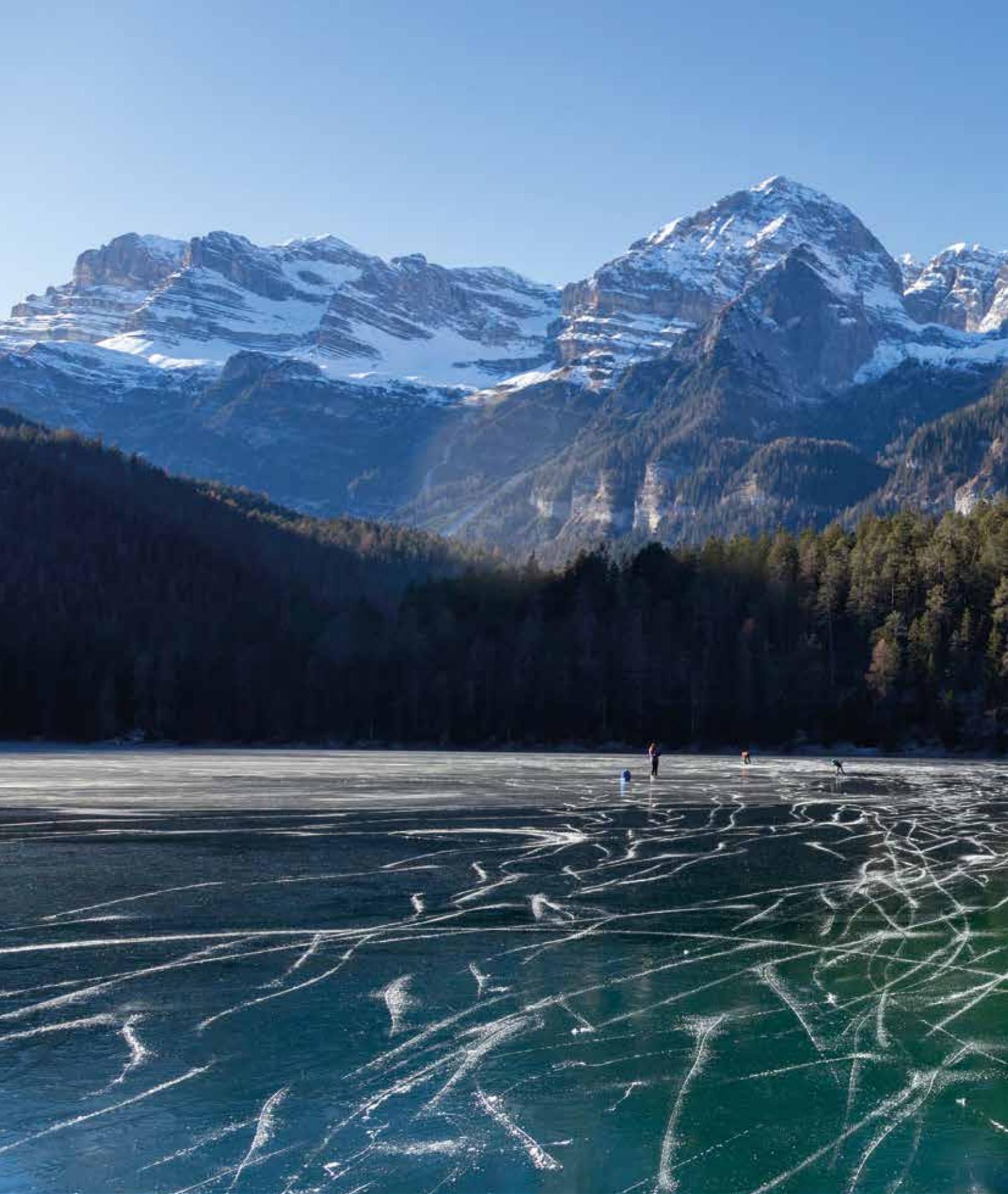
La modalità "duale", già sperimentata nella classe quarta del percorso per Tecnico Imprenditore Agricolo, è stata introdotta come opzione alternativa all'assetto ordinario anche nel terzo anno per Operatore Tecnico Agricolo. Si tratta di un modello mutuato dall'esperienza tedesca e diffuso anche in altri Paesi del Nord Europa, che prevede una formazione integrata tra la scuola e le imprese. Esse lavorano insieme per trasmettere ai giovani le competenze necessarie ad acquisire il titolo di studio prescelto e per sviluppare le professionalità richieste dal mondo del lavoro. Con questa modalità di apprendimento si potenzia la formazione in contesto lavorativo, realtà nella quale alcuni dei nostri studenti riescono ad esprimersi al meglio trovando anche le motivazioni per impegnarsi nello studio. Si favorisce inoltre, attraverso la sinergia tra scuola e aziende, l'accesso dei giovani al mercato del lavoro, in un'ottica di riduzione della disoccupazione giovanile e di risposta alle esigenze delle realtà agricole trentine.

Ed è proprio dal confronto con le aziende che è emersa la richiesta di fornire, dopo il terzo anno, un'ulteriore specializzazione nei diversi settori agricoli. Questo input ha portato a creare un gruppo di lavoro di docenti che si sono occupati della progettazione del quarto anno per il diploma di Tecnico Agricolo, da attivarsi esclusivamente in modalità duale, con il quale lo studente raggiunge gli obiettivi di specializzazione e perfezionamento professionale e, al contempo, attraverso dei moduli, ottiene abilitazioni e patentini necessari per entrare subito in azienda.

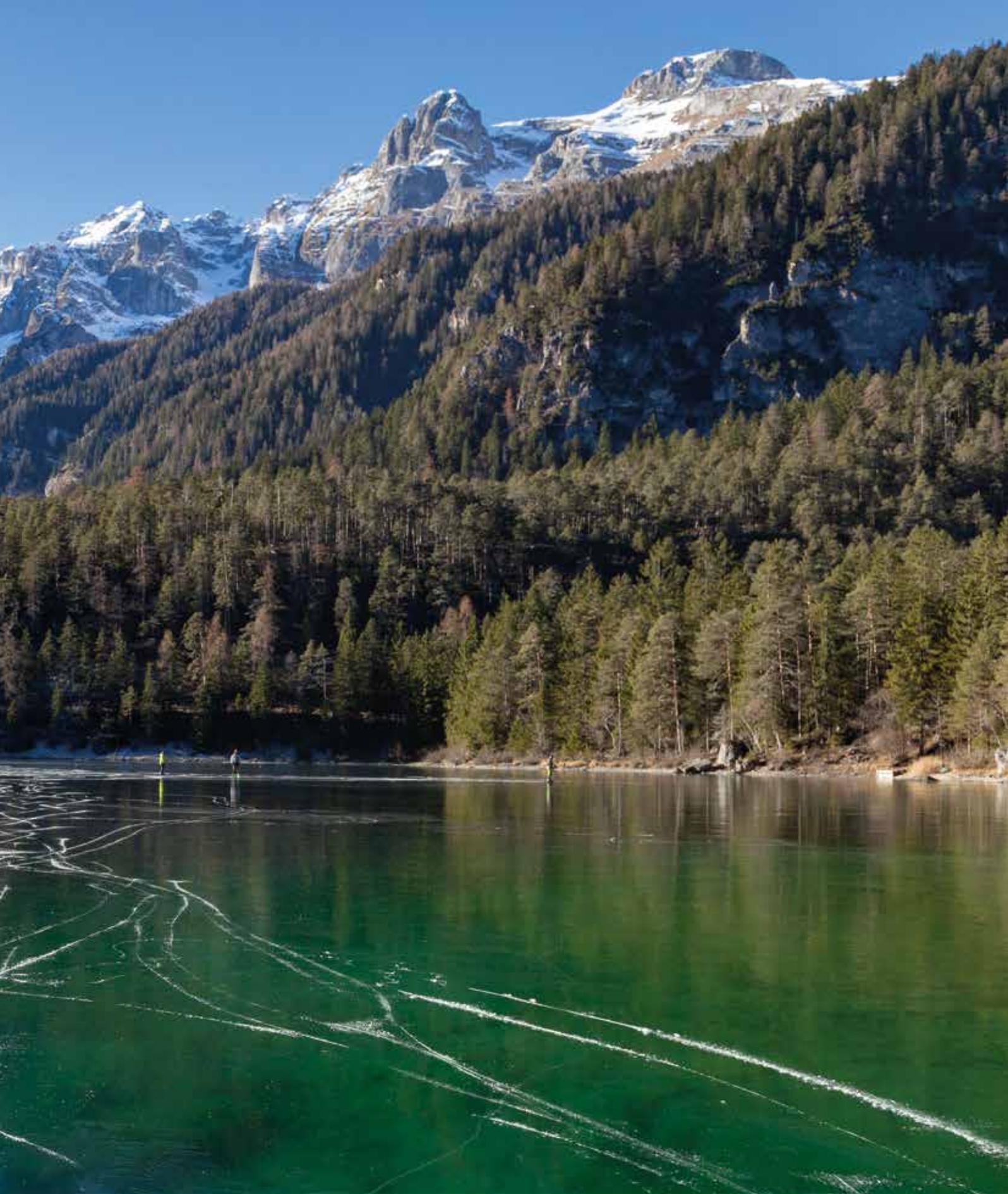
Ritengo che le recenti novità introdotte permettano di mettere in evidenza l'impostazione didattica o, nei termini che preferisco, l'anima della nostra scuola. Anima che mira a trovare le strategie migliori per il raggiungimento dei traguardi

educativi e formativi dello studente in quanto obiettivo preminente della scuola. Gioca un ruolo fondamentale in tal senso quel legame con il territorio e con le aziende che rappresenta un'eredità da mantenere e valorizzare, costruita nella lunga storia di questo Istituto e vero valore aggiunto che specializza e qualifica la formazione conseguita a San Michele.

Vorrei concludere ringraziando tutti coloro che, a vario titolo, hanno contribuito alla redazione di questa edizione dell'Annuario.



Lago di Tovel ghiacciato
Archivio personale Daniele Sighel



DA STUDENTE A STUDENTE

Cosa vuol dire “San Michele”



CAMILLA BERTOLINI
Diplomata all'Istituto Agrario
di San Michele nel 2020

Quasi due anni fa mi accingevo a scrivere quello che pensavo fosse il mio ultimo articolo per l'Annuario del Centro di Istruzione e Formazione della Fondazione Mach; ora, se mi state leggendo, capite da voi che mi sbagliavo. Una docente, che ormai più semplicemente considero quasi un'amica, mi ha chiesto di riportare in queste pagine una mia riflessione come ex studentessa.

Durante i cinque anni, quando ci si diploma, e anche per molto tempo dopo, il nome dell'Istituto Agrario di San Michele lo portiamo impresso sulla schiena. È un nome importante, che racchiude molte aspettative, che ci accompagna nella vita di tutti i giorni in qualsiasi contesto, da quello universitario a quello lavorativo.

Una riflessione a freddo, dopo tre “lunghi” anni passati fuori (più o meno) dall'ambiente scolastico, mi porta a credere che gli studenti di San Michele li riconosci subito.

Sono quelli che, quando chiedi loro che scuola hanno fatto, ti rispondono fieri “San Michele” e, finché si parla tra trentini, ci si capisce... anche a me è capitato spesso di ricevere un sorriso sghembo, un po' impacciato e la tipica affermazione “*Eh, complicato San Michele...mi hanno detto che prepara bene, ma che non è proprio una passeggiata*”, con l'aggiunta del “*Ci son tante ragazze che lo frequentano?*”. Se poi anche l'interlocutore ha frequentato questa scuola, chiede, puntualmente, “*Ma c'è ancora il professor....?*”.

Le persone che, invece, provengono da altre zone geografiche, giustamente non sanno cosa sia “San Michele” e quindi ci si trova un po' in imbarazzo, perché è difficile, in breve, spiegare questa scuola.

Effettivamente, cosa vuol dire aver frequentato quella che è un po' la pietra miliare degli istituti trentini e italiani? Io credo che, come in ogni esperienza, ci siano lati positivi e negativi. Sulle materie d'indirizzo, la preparazione è oggettivamente una delle più complete; io, al momento, sto

frequentando la facoltà di Agraria e Acquacoltura del Delta di Ferrara e dire che non ho vissuto di rendita sarebbe una bugia. A San Michele, le materie agronomiche mi sono state proposte in maniera talmente pratica che nemmeno mi sono resa conto del livello di specializzazione che in realtà ho raggiunto con il diploma.

Una critica che, tuttavia, è doveroso fare a noi studenti è che talvolta tendiamo a prendere sottogamba le materie comuni, dando per scontato che non ci serviranno mai e sentendoci forti solo della nostra preparazione nelle materie tecnico-pratiche.

Non credo che le mie parole creino stupore quando dico che materie culturali – come quelle umanistiche, linguistiche e matematiche – vengano, per la stragrande maggioranza dei casi, prese molto alla leggera, se non addirittura ignorate.

Peccato però che, dopo aver reputato inutili e trascurato per cinque anni queste discipline, ci si trovi ad affrontare un test d'ingresso universitario in cui non ci sono domande su vino, mele e vacche... e, a quel punto, casca il palco! Da persona “sposata con il debito di Matematica” per più anni e convinta al 100% che non mi sarebbe mai servita a nulla, devo ammettere che è brutto rendersi conto di aver torto e dover ripetere in pochi mesi gli argomenti di un intero quinquennio, per poi comunque non raggiungere il punteggio richiesto ed essere esclusa dal corso di laurea che avrei voluto frequentare. Con questo, se posso darvi un consiglio, vi suggerisco di sfruttare al massimo ogni opportunità: impegnatevi in tutte le materie, anche in quelle che magari adesso vi sembrano inutili, ma che poi, quando dovrete fare delle scelte per il vostro futuro, si riveleranno indispensabili.

Un'altra cosa che mi è rimasta impressa è che questo Istituto e tutti coloro che vi lavorano hanno un ruolo che va oltre l'insegnamento scolastico. A lezione apprendiamo nozioni e concetti, certo, ma, anche attraverso le numero-



se visite e i progetti che talvolta possono sembrare poco attinenti al percorso scolastico, l'Istituto ci fornisce delle armi ben più importanti della pura conoscenza, ci dona consapevolezza. Se alla me di Terza qualcuno avesse detto che sarei andata all'Università, probabilmente, per il mio carattere e le mie convinzioni, gli avrei riso in faccia; ora, a meno di un anno dalla fine del mio percorso triennale, sono felice di aver ascoltato i consigli ricevuti e ringrazio le esperienze fatte in Alternanza Scuola-Lavoro per avermi un po' illuminato la via.

Detto ciò, non ho l'arroganza di pensare che la mia scelta sia la migliore, ognuno è artefice del proprio destino e credo che la nostra scuola ci insegni a capire quale esso sia.

Lasciatevi ispirare dalla vita di tutti i giorni e non fissatevi su una singola idea; nei percorsi che una persona compie, infatti, non sempre la prima scelta è per forza quella giusta... si cambia e questo non ci rende né meno speciali, né incapaci.

Se in Quarta pensavate di iscrivervi a Viticoltura e poi invece scegliete Medicina, sarà comunque una scelta valida. Se in Quinta sognate le Biotecnologie ma poi vi iscrivete ad Agraria ed arrivati lì cambiate ancora idea, sarà comunque una scelta valida.

Se avete sempre sognato un solo percorso e poi non lo realizzate, sarà comunque una scelta valida.

Se non volete più studiare e poi cambiate idea, sarà comunque una scelta valida.

Se avete sempre pensato di continuare a studiare ma poi capite che non

vi piace più, anche questa sarà una scelta valida.

Siamo tutti in grado di farcela, con tempi diversi, nonostante le nostre difficoltà personali e il nostro percorso pregresso, l'importante è non farci limitare dalle nostre paure.

Una volta una persona a me cara, che risulta essere anche una delle professoresse che ha ispirato il mio percorso universitario, mi ha detto: *"Credici sempre fino in fondo e con tutta te stessa; ostacoli ce ne saranno, ma fa parte anche questo del gioco, vanno affrontati e superati e anche gli errori e le delusioni ci aiutano a crescere"*.

Torno quindi a pensare a quando qualcuno che non conosce la nostra realtà mi chiede cosa si fa all'Istituto Agrario di San Michele. Senza dubbio, potrei rispondere che è una scuola che prepara in ambito agronomico con vari percorsi specifici, orientati nei diversi settori di questa realtà così ampia che è l'agricoltura.

Ma la verità, secondo me, è che "San Michele" è qualcosa di simile a una grande famiglia, con i suoi pro e i suoi contro.

Il solo fatto di essere inserito in un contesto diverso da una scuola normale lo rende un posto un po' magico, talvolta anche burbero...un posto che offre una miriade di opportunità e ci prepara sì sotto il profilo scolastico, ma ci dà anche l'autonomia e la grinta necessaria per capire noi stessi e costruirci un futuro in questo mondo così complesso.

Ecco cosa vuol dire "San Michele", anche se magari per molti resteremo sempre quelli un po' strani che vanno a scuola con la forbice da potare.



Scena di vita familiare a Maso Togn
Archivio fotografico FEM



LA STORIA

La scuola di caseificio di San Michele



FRANCO FRISANCO

Già insegnante tecnico-pratico di Gestione Ecosistemi Montani e Gestione Ambiente e Territorio

In Trentino fino a tutto lo scorso secolo l'allevamento degli animali era molto diffuso sia nelle zone di montagna, sia nei fondovalle. Prima della Grande Guerra si contavano in Trentino più di 100.000 bovini, oltre a 40.000 ovicaprini (oggi siamo a circa 1/5 di quei numeri). Gran parte delle famiglie era dedita all'agricoltura e la maggior parte possedeva capi di bestiame. Il latte era utilizzato per l'autoconsumo e solo la parte eccedente poteva essere trasformata in prodotti derivati, spesso in casa. La trasformazione casearia era invece da molto tempo una realtà sulle malghe. Il possesso degli animali era limitato a pochi capi per famiglia e il loro mantenimento dipendeva dalla possibilità di organizzare su base comunitaria il pascolo degli alpeggi. Sulle malghe c'era una buona disponibilità di latte, anche grazie alla disponibilità di foraggio fresco.

La figura del casaro è sempre stata essenziale nella trasformazione del latte, in particolare sulle malghe, dove aveva responsabilità anche sul bestiame. Solo in tempi successivi questa figura diventava essenziale nei caseifici sociali. Qualche iniziativa di trasformazione del latte fatta nei caselli di paese c'era ancora nella prima metà del secolo; la prima esperienza fu quella di Rumo in alta Val

di Non: *"sul principio si radunarono quattro famiglie e convennero di mettere insieme il loro latte, acciò fosse bastevole per farsi una pezzetta di formaggio. Si fece venire ... una persona abile e onesta, e così ebbe principio il sistema dei caselli"*.¹ Solo nella seconda metà dell'800, conseguentemente all'aumento del patrimonio bovino e al miglioramento della cura dell'alimentazione e della salute animale, c'è stato uno stimolo all'attività di trasformazione casearia anche in molte zone di fondovalle. Quindi, nonostante l'arretratezza della zootecnia, la maggior produzione ha dato stimolo alla nascita di piccoli caseifici, iniziative private di associazioni spontanee di produttori: *"... furono attivate delle associazioni pel tempo invernale chiamate volgarmente 'Caselli' allo scopo di riunire il latte spettante a varie famiglie, confezionare burro o formaggio che viene ripartito proporzionalmente al peso del latte da ciascuno fornito."*² Certamente molti erano gli aspetti positivi di queste forme associative: *"L'economia privata del latte ove specialmente gli animali son pochi, è troppo costosa, consuma gran tempo manca spesso di località e nettezza, e quindi poco ed imperfetto il prodotto. Le società di casello si ristituiscono allo scopo di portare il proprio latte in una*



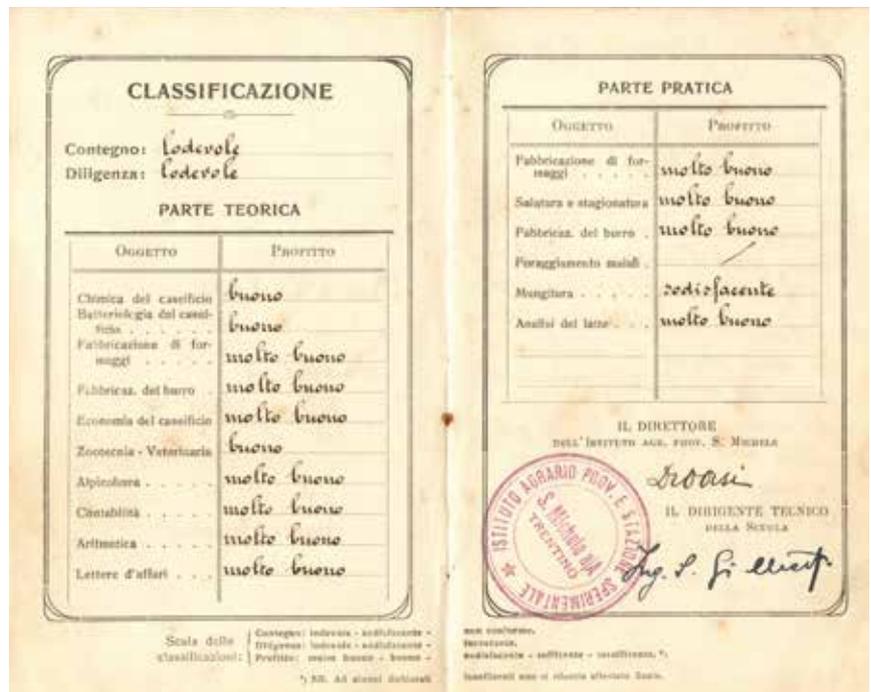
Avviso di apertura del corso, 1881



Locale formaggi del caseificio scolastico
(Archivio storico FEM)

latteria comune, e confezionarlo per mezzo di una persona salariata. ...” scriveva nel 1874 il periodico “L’Agricoltore”.³ Purtuttavia per molto tempo “l’industria del latte esercitata sulle malghe assume da noi un’importanza molto maggiore di quella che può attribuirsi al caseificio delle nostre vallate, anzitutto per la buona qualità del latte e per conseguenza per l’alto credito, hanno i prodotto caseari fabbricati sulle alpi, ed in secondo luogo perché il latte in montagna non trova altro modo di sfruttamento che la sua lavorazione”. Così scriveva l’ing. Socrate Gilberti, esperto del settore, instancabile nella formazione e nella consulenza sia con l’Impero, sia poi con il Regno d’Italia. La disponibilità di foraggio, la qualità delle erbe dei

pascoli e l’ambiente salubre erano condizioni di cui gli animali potevano godere nel periodo estivo e che non trovavano nei paesi durante i mesi da settembre a giugno. Le condizioni igieniche erano poi sicuramente migliori rispetto a quelle delle piccole stalle in valle. Oltre a ciò, le malghe avevano maggiori produzioni di latticini e “il rifornimento degli spacci di rivendita delle città e borgate vien fatto quasi sempre, oltre che coi latticini importati dall’estero, coi prodotti delle nostre malghe”⁴. Le malghe erano numerose, ben 580 in tutta la Provincia, in buona parte caricate con vacche. E verso la fine del secolo un po’ in tutte le località del Trentino si era diffusa la forma organizzata di lavorazione del latte in comune: il caseificio



Attestato di frequenza rilasciato a Paolo Rozza, 1923 (propr. Lorenza Rozza)

turnario. Erano latterie sociali, in cui i soci caseificavano a turno il latte, trattenendosi formaggio e burro in proporzione al latte conferito. Cesare Battisti scriveva che "... il casello, che è pel paese nei mesi dal settembre al giugno, quel che è la malga dal giugno al settembre: Il Trentino contava all'inizio dell'anno corrente 324 caselli o latterie sociali; si aggiungano a queste varie latterie private e comunali. ...".⁵ E aggiungeva: "Perché tali società fioriscano, importa assai la scelta del casaro ...". Ma non sempre questa fi-

gura si dimostrò adeguata, tanto da far scrivere queste severe considerazioni: "I cascinaj lavorano secondo norme tradizionali più o meno empiriche, ... Quasi invincibile la contrarietà a fare cambiamenti ...".⁵ "... non è il latte, ..., che manca ai più dei casari, ma l'arte di casare bene". Di qui la necessità di formazione, di una scuola, da cui escludere i casari vecchi "giacché non vi è certo una casta più restia alle novità".⁶ Oltre a competenze tecniche "Il casaro sia tal uomo che abbia dato prove di onestà ed abilità ...".⁷

Nella seconda metà dell'800 presero il via corsi di formazione per casari in varie località del Trentino, sulle malghe e presso i caseifici sociali. Il Consiglio provinciale d'Agricoltura aveva proposto di *"continuare i corsi teorico-pratici di caseificio, prolungandone la durata a 4 o eventualmente 5 mesi... Per la tenuta di questi corsi si sceglieranno quelle latterie che saranno fornite di tutti gli attrezzi occorrenti per la razionale confezione dei latticini e che presentano in genere il complesso di condizioni per l'impartizione dell'istruzione pratica. Oltre a ciò, verrà data la preferenza per la tenuta di tali corsi a quelle località, che metteranno a disposizione del docente un locale per l'alloggio ed altro ad uso scuola"*⁹.

Presso l'Istituto Agrario di San Michele, ancora nel 1887, venne attivato un Corso teorico-pratico di Caseificio nella latteria che lavorava il latte prodotto nella propria stalla e quello raccolto nel paese. Qualche anno dopo la durata dei corsi speciali di caseificio a San Michele fu portata a 8 settimane, durante le quali *"i frequentatori vengono istruiti anche nel governo, sulla tenuta e sul foraggiamento degli animali, come pure sulle prime cure da usare agli stessi in caso di malattia"*. Era previsto di assegnare *"stipendi accordati a frequentatori poveri per coprire le spese di vitto e alloggio"*; e si precisava che *"le istanze per l'ammissione dovranno*

*essere corredate dalla fede di battesimo, dall'attestato scolastico e da quello di buona condotta religioso-morale."*⁹

Dopo la Grande Guerra ci sono state varie iniziative volte alla ripresa e il settore zootecnico ha avuto un veloce incremento anche grazie al sostegno pubblico, particolarmente importante nelle zone interessate dai combattimenti e dall'esodo forzato della popolazione. All'allevamento in forte ripresa si riproponeva una spinta alla trasformazione del latte e alla formazione nel settore caseario, considerando che *"Il caseificio ... occupa decisamente un posto primario nell'economia agricola della regione, ciò che risulta non solo dal numero delle latterie 380, ma altresì da quello delle nostre malghe 650, nelle quali si lavora annualmente in non meno di 80 milioni di litri di latte. La pastoreccia ha un sicuro avvenire ed è necessario dare impulso alla lavorazione del latte."*¹⁰ Il Consiglio Provinciale dell'agricoltura decideva di far rinascere *"presso l'Istituto Agrario di San Michele una moderna Scuola di Caseificio con lo scopo di preparare in un corso invernale di sei mesi dei casari provetti che sappiano lavorare razionalmente il latte, che conoscano a fondo la fabbricazione dei diversi tipi di formaggi e che siano in grado di amministrare abilmente un'azienda casearia. ... Alla Scuola vengono assunti solo giovani dai 22 ai 35 anni ...*



Foto di gruppo del corso casari, 1959
(propr. Franca Prandel)

Attestato di casaro qualificato, rilasciato a Marco Prandel, 1959 (propr. Franca Prandel)



perché appena usciti possano trovare subito occupazione ... senza il pericolo di interruzione per il servizio militare, ed in secondo luogo perché l'uomo sui 25-30 anni è più serio ed ispira maggiore fiducia nei contadini, nei presidenti dalla barba grigia, che non il giovinotto da 16 o 18 anni".

Nel 1921 aveva inizio il 1° corso.¹¹ La Scuola di caseificio si avvaleva di una latteria di nuova costruzione, attrezzata in modo moderno. Vi si fabbricava principalmente il Vezzena, il formaggio più rinomato in provincia ancora nell'800, "che ha il pregio di essere un ottimo formaggio da tavola quando è fresco ed è uno squisito formaggio da grattugiare sui due anni"; inoltre il Grana tipo Reggiano, il

Gruyère, il Caciocavallo, il Gorgonzola, il Quartirolo, poi il burro, il mascarpone e la ricotta.

A San Michele si sono formate generazioni di casari, ben preparati, sia dal punto di vista tecnico, sia negli aspetti contabili-amministrativi, che hanno contribuito allo sviluppo della zootecnia e della casearia della provincia. Fino alla chiusura del caseificio all'inizio degli anni sessanta. La realtà stava velocemente cambiando: i caseifici turnari di paese chiudevano, aumentava la produzione industriale di latte alimentare, molti caseifici cooperativi si specializzavano sul grana e trovavano opportuno attingere al sapere di casari delle regioni di pianura.

Note

- 1 Il regolamento dei caselli, o associazioni nelle Valli di Non e di Sole per la fabbricazione del butirro e del formaggio, in G.a.d.t.r, 1842
- 2 D. Fogaroli, Associazioni di caseificio (caselli), in "Saggio di statistica agraria del Trentino dell'anno 1870", 1871
- 3 Dei Caselli, "L'Agricoltore", n° 6/ 1874
- 4 S. Gilberti, Programma per l'incremento del caseificio trentino, 1913
- 5 E. Menestrina, Prodotti chimico-tecnici per l'industria del latte, 1882
- 6 L'Agricoltore, n°10, 1875
- 7 Istruzioni pel buono regolamento delle cascine, 1843
- 8 Almanacco Agrario, 1888
- 9 Almanacco Agrario, 1889
- 10 L'Istituto Agrario Provinciale e Stazione sperimentale di San Michele a/A- Trento nel quadriennio 1918-1922, 1923
- 11 S. Gilberti, La Scuola di Caseificio di San Michele a/A, Almanacco Agrario, 1935

Quando Mario Soldati visitò S. Michele

Ci sono molte analogie tra i viaggi apostolici effettuati da San Paolo di Tarso, agli albori del Cristianesimo, e quelli, per la verità più eno che gastronomici, che Mario Soldati (1906-1999) ebbe modo di effettuare proprio quando, nello scenario dell'Italia del vino, si stava profilando come unica strada percorribile quella di un prodotto di altissima qualità.

San Paolo (ma allora non era ancora "santo" e portava il nome greco di Saulo), prima di partire (e lo fece ben quattro volte) da Gerusalemme, programmava minuziosamente sia il percorso sia le tappe sia, infine, gli accompagnatori.

Soldati ha affrontato l'Italia del vino e del cibo studiando a tavolino itinerari, visite e accompagnatori; non solo, ma tutte e tre le uscite vennero effettuate immancabilmente in autunno, subito dopo la vendemmia, proprio per cogliere ancora gli "umori" del prodotto appena nato, cioè quel "l'aspro odor dei vini" che "va l'anime a rallegrar" di carducciana memoria.

E, a proposito di Carducci, non poteva mancare, nell'introduzione al viaggio in Valtellina, quel famoso aneddoto dell'ode "Ad una bottiglia di Sassella del 1848", allorquando gli amici di vacanza a Mendrisio gli fecero credere scherzosamente di aver assaggiato un vino di quell'annata, che immancabilmente gli suscitò rimembranze patriottiche, mentre in realtà si trattava di una vendemmia ben più recente (1884): tenendo presente che l'evento si verificò nell'estate del 1888, il buon Giosuè non doveva proprio essere un grande enologo, perché scambiare un vino di quattro anni (non ancora compiuti) per uno di quaranta...

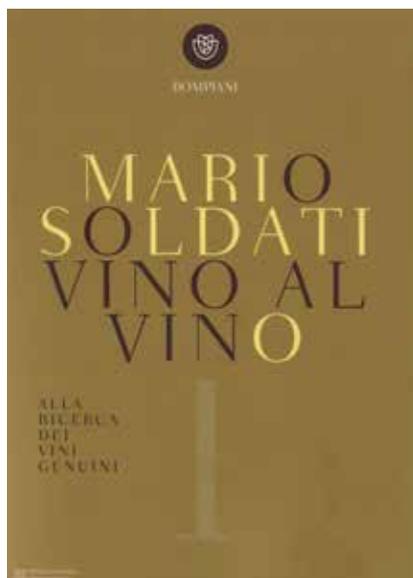
Gli amici burloni, tuttavia, gli svelarono l'arcano soltanto nell'estate successiva quando ormai quella bottiglia era stata per sempre immortalata nella raccolta di poesie "Odi barbare". Ma torniamo alla nostra storia: tra le mete del suo primo viaggio (autunno 1968) Mario Soldati aveva inserito il veronese per, come scrisse lui, "fa-

miliarizzare" con il Valpolicella, e poi Trento con il suo ormai mitico "Ferrari" ed infine la Piana Rotaliana, culla del Teroldego. Per accogliere degnamente l'illustre ospite e come "scrigno" di preziose, quanto aggiornate informazioni scientifiche in materia spumantistica, Bruno Lunelli (che aveva acquistato, ancora sul finire del 1952, la cantina ed il "marchio" dal "sior" Giulio), invitò in via Belenzani quel grande personaggio dell'enochimica che rispondeva al nome di Franco De Francesco. Quest'ultimo si tirò tutt'altro che indietro dall'inziappare di preziosissime informazioni scientifiche l'ospite, il quale, dopo averle ascoltate, le trascrisse, almeno in parte, sul suo diario di bordo per poi farle confluire in quella che possiamo ritenere la prima grande guida (romanzata) enogastronomica d'Italia dal titolo quanto mai esplicito: *Vino al vino*.

Al termine dei colloqui, tuttavia, e dal momento che Soldati aveva manifestato l'intenzione di recarsi in Piana Rotaliana a far visita a Dorigati e Donati, De Francesco non perse l'occasione per invitarlo a San Michele a visitare quel complesso "Scuola-Ricerca" che si stava profilando come "eccellenza" in ambito europeo. Fu così che la mattina seguente, l'ospite arrivò a San Michele, accolto dalla ter-



FRANCESCO SPAGNOLLI
Già Preside dell'Istituto Agrario di S. Michele.



Copertina del testo di M. Soldati



Ritratto dello scrittore e giornalista
M. Soldati

na De Francesco, Manzoni e Zanetti: la prima impressione che annota sul suo taccuino e che successivamente trascrive nel libro è emblematica. "L'Istituto Agrario Provinciale è un modello, altra manifestazione ed altra prova dell'efficienza tecnica dei trentini". Ma poi, quando arriva alla descrizione dei suoi interlocutori, appare di una precisione più che efficace e soprattutto raffinata per tutti coloro che li hanno conosciuti. Così Egli, infatti, scrive: "De Francesco mi spiega tutto quanto posso capire, fino al punto in cui posso capire. E' gaio anche lui: appassionato della sua professione: e non soltanto intenditore, ma anche amatore del vino: una vera eccezione, un marinaio che adora il mare! Però è un alpino, anzi: altissimo, robusto, nodoso, volto di rame sotto i riccioli bruni, direi che è un artigliere di montagna, un trentino di quelli scuri, di ascendenza ladina più che longobarda. Il preside dell'Istituto è Giovanni Manzoni di Agordo; altro tipo: mite, almeno nell'aspetto, raffinato, gentile, un umanista. Bruno Zanetti, l'enologo che soppesiede alla lavorazione sperimentale dei vini, è piccolo, massiccio, biondo. Con

questo trio, armonicamente assortito, facciamo colazione in una sala circolare, alla base di una delle torri del castello. Ogni pietanza è squisita. Alla cucina sovrintendono le suore, che, con pragmatismo, i dirigenti della provincia non hanno esitato ad "integrare" nel sistema. Assaggiamo, al pasto, tutta una gamma di vini, non commerciabili e non commerciati data l'esigua quantità della produzione. Non dimenticherò quello servito per ultimo: un taglio di tipo borolesse tra Cabernet e Merlot. Bottiglie del 1961, ma l'invecchiamento, per i primi cinque anni è avvenuto in piccole botti di rovere di Slavonia nuove, che hanno così trasmesso al vino un profumo inebriante di quercia, di sottobosco, di felce, di muschio". Commentare questa "fotografia" è superfluo ma anche impossibile: lo stile, l'arguzia, la profonda competenza con cui Soldati illustra i luoghi visitati e i personaggi incontrati, sono talmente precisi ed efficaci da esonerare da qualsiasi commento. Chi, come il sottoscritto e quanti altri, ha avuto la fortuna di conoscere tutti e tre i personaggi, non può far altro che inchinarsi alla fervida penna e all'arguzia intuitiva del grande Mario.

Itinerari dei viaggi di M. Soldati
alla scoperta delle eccellenze
enogastronomiche italiane



La formazione in ambito viticolo-enologico: dalle origini ad oggi, contestualizzando finalità e attività didattiche

La grave crisi produttiva della seconda metà dell'Ottocento, provocata dall'arrivo delle malattie della vite (malattie fungine e fillossera) e la contemporanea esigenza di rinnovare l'arcaica industria enologica fecero crescere la necessità di affidarsi alla scienza e alla conoscenza, e così nacque l'Istituto Agrario di San Michele a/A, prossimo a festeggiare il 150° anniversario dalla fondazione.

L'obiettivo primario era la formazione di tecnici specializzati, che fossero in grado, grazie alle loro conoscenze scientifiche, di seguire e far prosperare il settore vitivinicolo.

Strategica poi fu la scelta di legare la scuola alle attività di ricerca e sperimentazione, data la consapevolezza che queste attività fossero il modo migliore per far apprendere ai giovani le competenze necessarie al loro futuro ruolo di tecnici agrari.

Nel 1874 la Dieta di Innsbruck decideva di istituire a San Michele a/A la Scuola Agraria biennale (in lingua tedesca e italiana) per aiutare l'agricoltura trentina. Dopo la Grande Guerra, con l'avvento del Regno d'Italia, la

scuola passerà sotto il controllo della Provincia ed il percorso scolastico si articolerà in tre anni.

Dal secondo dopoguerra è stata introdotta la possibilità di conseguire il diploma di maturità agraria con specializzazione in viticoltura ed enologia attraverso il "corso sessennale" (D.P.R. n°967 del 19 febbraio 1956). Corso che venne istituito a San Michele qualche anno dopo (1964) allineandosi con le altre Scuole enologiche storiche (Conegliano, Alba, Siena, Locorotondo, Marsala).

Il titolo di enotecnico si proponeva di formare gli studenti sulle attività inerenti:

- coltivazione della vite
- trasformazione dell'uva
- conservazione e l'affinamento del vino
- imbottigliamento
- commercializzazione del vino.

Gli enotecnici formati dalle scuole enologiche italiane furono il fattore determinante per il successo della viticoltura italiana, che ha potuto contare su dei professionisti altamente qualificati.



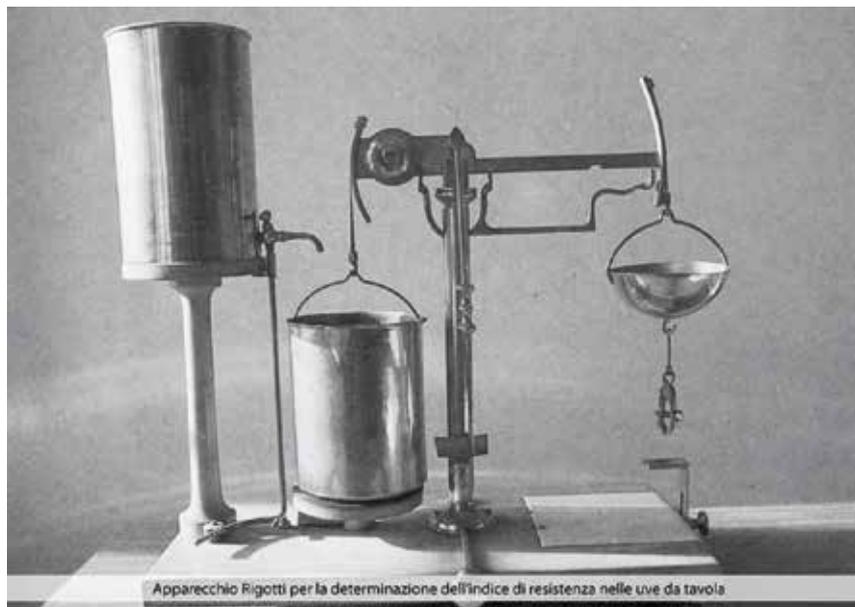
LUCIANO GROFF

Già enologo presso la Fondazione Mach e docente al Corso Enotecnico



1887. Corso per cantinieri. Direttore Mach, docenti e allievi

Storia antica



Le scuole enologiche hanno permesso agli allievi di acquisire molte competenze e conoscenze grazie alla particolarità del percorso formativo basato sul corso sessennale, organizzato alternando lezioni e tirocini, una didattica di alto livello e strutture e laboratori disponibili presso gli istituti. Formare gli studenti non è facile in generale, ma si complica ancora di più qualora ci si approcci nel settore delle industrie agrarie a quello vitivinicolo, rigorosamente legato al ciclo annuale della vite e alla singola vendemmia annuale, che rende complesso l'apprendimento delle tecniche enologiche, visto che l'insegnamento deve essere modulato in base alla variabilità della materia prima e agli obiettivi enologici desiderati.

Solo con la conoscenza approfondita e l'esperienza si possono valorizzare e meglio interpretare produzioni e territori, evitando di applicare un'enologia pensata per una produzione massificata e non rispettosa della territorialità.

La figura professionale dell'enotecnico è strategica e funzionale all'ottenimento di alti livelli qualitativi e produttivi. Infatti, l'enotecnico è dotato di competenze specialistiche nei vari aspetti che intervengono nelle fasi di produzione dell'uva e del vino e controlla direttamente le attività inerenti le operazioni di campagna e di cantina.

Con la legge n° 129/1991 viene istituita ufficialmente la professione di enologo e conseguentemente il percorso formativo basato sulla formazione universitaria, ritenuta adeguata all'evoluzione dei tempi e alla stregua di quanto già previsto negli altri Paesi viticoli della Comunità Europea.

L'accesso al percorso formativo universitario aperto a tutti coloro che sono in possesso di un diploma di maturità, ha comportato inevitabilmente il superamento del corso sessennale, così per come lo avevamo conosciuto. Le Scuole Enologiche storiche quindi si sono attivate chiedendo ed ottenendo l'autorizzazione ad istituire il "Corso Enotecnico" aperto a tutti coloro che sono in possesso del diploma di maturità agraria con specializzazione in viticoltura ed enologia (art 8 co. 1 Reg. DPR n°88/2010). Il nuovo percorso formativo è ben delineato nel suo obiettivo: formare degli enotecnici con un sufficiente bagaglio di competenze che consenta loro di operare con autonomia nel settore vitivinicolo.

Alla luce delle precedenti considerazioni, il Corso Enotecnico rappresenta una valida opportunità per acquisire le competenze richieste al tecnico viticolo o di cantina e non viene meno la potenziale efficacia formativa del corso anche per coloro che intendono proseguire con la formazione universitaria e conseguire il titolo di enologo.

Il Corso Enotecnico gode di un'impostazione prettamente tecnica ed offre importanti occasioni per accrescere le proprie conoscenze e competenze tramite lo svolgimento di tirocini in aziende esterne, attività di laboratorio, lavori nel vigneto, incontri con gli esperti, visite tecniche a cantine ed aziende specializzate nei prodotti e servizi per la viticoltura, fiere di settore e attività diretta di cantina con gli studenti impegnati nell'elaborazione di un vino spumante metodo classico all'interno della cantina didattica inaugurata nel 2018. Si punta inoltre a offrire molteplici occasioni di assaggio dei vini, consapevoli del fatto che sia una competenza, sì difficile da acquisire, ma determinante per il controllo della qualità del prodotto e da cui dipendono le decisioni operative e molte scelte strategiche della cantina. L'esperienza dell'assaggio del vino è per ciascuno diversa e personale, attraverso l'allenamento all'assaggio e il confronto con degustatori esperti

si punta a far crescere nello studente una valutazione critica del vino, che sia in grado di scindere la risposta soggettiva dalla valutazione obiettiva. Le occasioni di assaggio sono state intensificate ampliando la degustazione a prodotti diversi tra di loro, vini sia imbottigliati che di botte, con l'opportunità di partecipare a due concorsi enologici (Concorso nazionale dei vini PIWI; Concorso dei vini di Territorio) durante i quali gli studenti affiancano i commissari impegnati nella valutazione dei vini in concorso. Durante le lezioni di degustazione ci si affida ad una tecnica descrittiva ancorata alla scheda di valutazione O.I.V. dando più ordine possibile alle sensazioni percepite e stimolando lo sforzo di tradurle nei descrittori utili alla valutazione del vino. Un lavoro lento e graduale, finalizzato a creare la base di una costruzione mentale rivolta alla degustazione. Indispensabile per chi si avvicina al mondo del vino.



Storia contemporanea



La Biblioteca, un vero tesoro



ALESSANDRA LUCIANER
Già Responsabile della Biblioteca

Ringrazio la direzione del Centro Istruzione e Formazione per l'invito a scrivere un contributo per questo numero dell'Annuario scolastico.

Ho colto volentieri l'opportunità, considerato che nell'a.s. 2022/23 ho concluso il mio rapporto di lavoro in Fondazione dopo più di 37 anni di attività, gran parte dei quali come responsabile della Biblioteca. Questo saluto diventa, dunque, l'occasione per ripercorrere brevemente le tappe più significative di questa "avventura". Ricordo bene l'autunno 1985 quando, in previsione del mio rientro in Trentino dopo gli studi universitari e un paio d'anni di lavoro presso l'Istituto di agronomia della facoltà di Agraria dell'UCSC di Piacenza, arrivai all'Istituto agrario di S. Michele per un colloquio informativo. La prospettiva di un lavoro in ambito tecnico venne accompagnata dalla richiesta dell'allora direttore prof. Scienza di una iniziale disponibilità ad avviare la riorganizzazione della Biblioteca,

forte della fresca esperienza di studio e ricerca in Università.

Quella che doveva essere una collaborazione a termine è diventata poi una passione e un lavoro a tempo pieno, che ha richiesto un ulteriore percorso di studio e di formazione in ambito biblioteconomico e l'inserimento in una nuova comunità professionale.

L'Istituto era allora impegnato in una importante fase di riorganizzazione e potenziamento, la prima di una serie di profondi cambiamenti istituzionali che la Biblioteca avrebbe accompagnato negli anni successivi.

La Biblioteca era una realtà molto piccola, distribuita in diverse sedi (laboratorio, studi di docenti, uffici), da un'organizzazione molto semplice ad esclusivo uso interno ed era priva di un catalogo unico. La sede centrale (l'attuale sala Kessler) ospitava le collezioni storiche, ovvero alcune migliaia di volumi acquisiti dall'Istituto agrario a partire dal 1874 insieme al fondo dell'ex Consiglio provinciale di

agricoltura, sezione di Trento (1881) e affidato, negli anni Ottanta del secolo scorso, dalle Aziende agrarie all'Istituto per la conservazione e la valorizzazione, cui si erano via via aggiunti qualche centinaio di libri moderni e una serie di riviste tecniche di settore.

L'esistenza della Biblioteca è attestata dai Resoconti delle attività dell'Istituto agrario redatti dal direttore Edmund Mach fin dai primi anni di attività dell'ente.

Nella prima edizione "*Relazione sull'attività spiegata dall'Istituto agrario provinciale in S. Michele a A., Tirolo, dall'anno della sua fondazione 1874 al 1886*" la Biblioteca è citata tra i "mezzi didattici dell'Istituto" insieme al "vasto podere, l'orto botanico, la raccolta dendrologica, il vigneto sperimentale, il pometo artificiale e quello delle piante madri."

Già nel 1886 la raccolta bibliografica comprende 1291 opere "recenti e pregevoli", suddivise nelle varie discipline oggetto di insegnamento e attività. A queste si aggiungevano "un numero copioso di periodici" (58 nella Relazione, di editori austriaci, tedeschi, francesi e italiani) ricevuti sia in abbonamento, sia in cambio del giornale *Tiroler Landwirtschaftliche Blätter*, pubblicato dall'Istituto.

L'utilizzo della Biblioteca era riservato ai docenti, agli impiegati e ad alunni meritevoli autorizzati; gli studenti interni, invece, utilizzavano la "biblioteca della scuola" dotata di opere tecnico-scientifiche e ricevevano copie del *Tiroler Landw. Blätter* e dell'*Almanacco agrario* per la lettura personale.

Il patrimonio della Biblioteca si arricchì negli anni successivi, sia attraverso nuove acquisizioni e scambi con molte istituzioni scientifiche e agrarie anche straniere, sia grazie alla crescente produzione scientifica dei docenti dell'Istituto, che collaboravano con il *Bollettino di agricoltura* e l'*Almanacco agrario* del Consiglio d'agricoltura in Trento. Intanto, gli sperimentatori della Stazione sperimentale pubblicavano i risultati delle ricerche sia a Trento sia su riviste specializzate di altri editori, contributi

che spesso meritavano di essere "ri-prodotte da diversi giornali tecnici italiani ed esteri".

I decenni successivi con le due guerre mondiali provocarono danni gravissimi, inclusa la dispersione del patrimonio storico della Biblioteca, che non venne recuperato per intero. Dagli anni Sessanta del secolo scorso, con l'Istituzione dei nuovi corsi di istruzione tecnica e professionale, la Biblioteca riprese in qualche misura gli acquisti delle pubblicazioni scolastiche e delle riviste specialistiche per il Laboratorio di analisi e di ricerca. La biblioteca La Stazione sperimentale, distaccatasi dalla Scuola e divenuta negli anni Sessanta del Novecento ente regionale, ebbe una propria biblioteca autonoma.

La riorganizzazione della Biblioteca dell'Istituto avviata nel 1986 ha beneficiato di un flusso di nuove risorse e del forte sostegno dell'allora direttore prof. Attilio Scienza che considerava il miglioramento dei servizi bibliotecari una condizione essenziale per lo sviluppo delle attività didattiche e della ricerca.

I primi obiettivi furono l'unificazione dei diversi fondi librari, l'incremento e l'aggiornamento del patrimonio bibliografico, la centralizzazione e l'automazione dei servizi.

Furono anni di lavoro intenso, da un lato per unificare e riordinare le raccolte, effettuare la revisione del patrimonio e aggiornare la dotazione di monografie e periodici tecnico-scientifici, dall'altro per rinnovare e ampliare i servizi secondo le necessità dell'Istituto in rapida crescita. Anche la sede venne parzialmente ampliata e dotata di arredi più moderni e funzionali.

Fondamentale fu nel 1987 l'adesione al Catalogo bibliografico trentino (CBT) e alla rete delle biblioteche provinciali che si stava consolidando in quegli anni come una delle realtà più innovative a livello nazionale. Tra le prime biblioteche specialistiche del Trentino a sottoscrivere la convenzione di adesione, la Biblioteca dell'Istituto poté avviare - anche con finanziamenti provinciali e personale esterno grazie alla rilevanza dei fondi

bibliografici - la catalogazione dell'intero patrimonio bibliografico, oltre al restauro e rilegatura delle opere del fondo storico. L'assunzione di un secondo bibliotecario e la condivisione in rete dell'unico catalogo bibliografico provinciale consentirono, poi, di gestire in autonomia la catalogazione dei nuovi acquisti e l'automazione dei servizi di prestito, prestito interbibliotecario, la gestione condivisa degli utenti e il coordinamento degli acquisti. In parallelo l'apertura alla più ampia comunità delle biblioteche accademiche e di ricerca e l'adesione alle reti nazionali di cooperazione interbibliotecaria, permise di creare una rete di scambio documentale a favore di docenti, tecnici e ricercatori. L'apertura della Biblioteca al territorio e a tutte le comunità di stakeholder, che con l'avvento della rete e del word wide web hanno dilatato i loro confini, è una delle caratteristiche costitutive di una biblioteca. In ambito bibliotecario sono note le 5 leggi fondamentali della biblioteconomia (1931) di Ranganathan, matematico e bibliotecario indiano (1892-1972):

- *I libri sono fatti per essere usati*
- *Per ogni lettore c'è un libro*
- *Per ogni libro c'è un lettore*
- *Risparmia tempo al lettore*
- *La biblioteca è un organismo che cresce*

Oggi il termine "libro" va inteso anche come ebook, articolo, rivista, video, multimedia... qualunque documento analogico o digitale necessario per il "lettore" (docente, studente, ricercatore, cittadino...).

Il senso delle cinque leggi descrive la filosofia che ha ispirato il lavoro della Biblioteca, impegnata da un lato ad acquisire le nuove risorse bibliografiche (libri, riviste, banche dati, ecc.) necessarie alle accresciute esigenze dell'Ente, dall'altra ad organizzare i servizi affinché ogni utente-lettore potesse trovare efficacemente le informazioni e i documenti richiesti. Inoltre, il fare rete con altre biblioteche e attori dell'ecosistema informativo, in uno scambio continuo di input e output, proprio come un organismo vivente in crescita, diventava vitale

per assicurare risposte rapide ai bisogni informativi della comunità didattica e scientifica in rapida crescita. In quegli anni la Scuola aveva quasi raddoppiato il numero di iscritti, mentre anche il personale delle area ricerca e consulenza tecnica era aumentato in modo significativo; l'ente si stava avviando a diventare la Fondazione Edmund Mach, istituita formalmente nel 2008.

Nel frattempo la Biblioteca aveva curato l'acquisizione e l'integrazione delle biblioteche della Stazione sperimentale agraria, poi Stazione sperimentale provinciale agraria e forestale (1874-1991), dell'ESAT, Ente per lo sviluppo dell'agricoltura trentina (1972-2002) e del Centro di ecologia alpina delle Viote di Trento (1993-2007).

Negli stessi anni la Biblioteca ha vissuto il passaggio epocale dall'analogico al digitale che ha rivoluzionato tanto il modo di lavorare e l'erogazione dei servizi, quanto le risorse bibliografiche disponibili, con la crescita esponenziale della documentazione scientifica in formato elettronico distribuita dai grandi editori e provider internazionali. Decine di banche dati specialistiche, oltre diecimila riviste elettroniche e migliaia di ebooks accademici sono stati messi a disposizione degli utenti FEM, così come l'archivio delle pubblicazioni scientifiche del personale è stato pubblicato in rete su piattaforma IRIS, la stessa utilizzata dalla gran parte degli atenei italiani.

Ancora, in ottica di conservazione e valorizzazione del patrimonio storico, tra il 2012 e il 2015 la biblioteca ha realizzato due progetti di digitalizzazione con la supervisione della Soprintendenza dei beni librari e archivistici della Provincia: il primo relativo alla digitalizzazione della serie delle Relazioni storiche sull'attività dell'Istituto dalla sua fondazione alla metà del Novecento e delle principali riviste storiche di agricoltura pubblicate dall'Istituto agrario e Stazione sperimentale tra il 1883 e il 1991; il secondo, la digitalizzazione dell'intero archivio della Carta viticola del Trenti-



no (1950-1962) in collaborazione con il Consorzio tutela vini del Trentino. Le informazioni su tutte queste risorse bibliografiche e documentali, storiche e moderne, sono accessibili online e in parte direttamente consultabili a testo pieno attraverso il nuovo catalogo, il *discovery* della Biblioteca integrato nel CBT, a partire dal sito web della Fondazione Mach/ sezione Biblioteca. <https://fmach.it/Servizi/Biblioteca>

Si tratta di un patrimonio specialistico assai rilevante, disponibile non solo per il personale della Fondazione impegnato nelle attività di ricerca e di trasferimento tecnologico, ma per tutti gli interessati, a cominciare da studenti e docenti della Scuola che in biblioteca trovano un luogo di formazione aperto, inclusivo e integrato nei percorsi di istruzione e formazione curricolari.

Infatti, in continuità con le scelte iniziali di Edmund Mach, la Biblioteca FEM ha mantenuto la doppia natura di biblioteca scolastica e di biblioteca di ricerca, sviluppando servizi destinati alle due tipologie distinte di utenti. La decisione di mantenere la sede della Biblioteca nell'edificio scolastico ha facilitato una più stretta e quotidiana collaborazione con i docenti ed una maggior facilità di accesso per gli studenti e studentesse, pur nella

difficoltà di ampliamenti e ristrutturazioni avvenute gradualmente negli anni, l'ultima conclusa nel 2022. Un ambiente vicino alle aule, confortevole, informale ma anche ricco di stimoli e opportunità proprio grazie all'integrazione con la biblioteca della ricerca, allo scopo di costruire/ accrescere la familiarità con la lettura, per sollecitare la curiosità, porsi domande, cercare soluzioni creative lavorando insieme ad altri... E tutto questo con studenti e studentesse talvolta poco abituati a questo tipo di attività perché più orientati al fare e alle tecnologie.

Con sempre maggior convinzione nel tempo, abbiamo cercato di realizzare le indicazioni delle *Linee guida IFLA* internazionali che definiscono la biblioteca scolastica "*parte integrante del processo educativo, essenziale per lo sviluppo dell'alfabetismo, della competenza informativa, dell'insegnamento, dell'apprendimento e della cultura.*" Essa è "*uno spazio fisico e digitale di apprendimento della scuola, nel quale la lettura, l'indagine, la ricerca, il pensiero, l'immaginazione e la creatività sono fondamentali per il viaggio dall'informazione verso la conoscenza da parte degli studenti e per la loro crescita personale e sociale e culturale.*"

Moltissime sono state le iniziative, realizzate in stretta collaborazione con

Dal fondo storico: catalogo alfabetico

.....

L'ISTITUTO AGRARIO PROVINCIALE IN S. MICHELE.



Dal fondo storico: almanacco agrario (1886)

..... i docenti, nei due ambiti principali di attività della biblioteca scolastica: la promozione della lettura e la formazione delle competenze informative, di educazione civica e cittadinanza, riconosciute nella Carta dei servizi dell'Istituzione scolastica nel Piano dell'Offerta Formativa.

A partire da un'offerta ricca e aggiornata di libri di ogni genere letterario e formato, di riviste tecniche, divulgative e di attualità, di film, fumetti, ebooks e giornali digitali sulla piattaforma MLOL, abbiamo organizzato presentazioni di libri e incontri con gli autori nell'appuntamento fisso di ottobre o in altre occasioni legate all'attualità o a ricorrenze civili, maratone di lettura, letture ad alta voce, concorsi e giochi a premi e il supporto ad ogni attività con i docenti che prevedesse parte del lavoro in biblioteca; l'obiettivo è leggere in ogni formato e supporto per il piacere di leggere e per consolidare una competenza di base necessaria non solo per gli ap-

prendimenti scolastici, ma anche per la vita sociale e professionale dopo la scuola, quali cittadini informati e responsabili.

Le competenze trasversali legate alla gestione consapevole delle informazioni in rete e della propria identità digitale rientrano tra le competenze chiave per l'apprendimento permanente individuate dalle Commissioni Europee; per questo motivo sono state incluse nel curricolo di Educazione civica e alla cittadinanza dell'Istituto agrario, alle cui attività anche la biblioteca offre collaborazione.

Dalle ricerche per le tesine di diploma di vecchia memoria a quelle per i progetti interdisciplinari e multimediali, agli approfondimenti assegnati dai docenti di qualunque disciplina, alla preparazione dei debate o dei viaggi-studio come nella vita personale, la capacità di valutare e scegliere fonti autorevoli, di riconoscere le fake news (dagli scherzi e quelle prodotte dall'intelligenza artificiale), di rispet-

tare il diritto d'autore e le licenze di utilizzo di documenti e informazioni su carta o online, oltre che essere in grado di interagire con la rete (pubblicare testi o foto, mettere like, ecc.) senza commettere reati o esporsi a rischi, non sono conoscenze e abilità spontanee ma da acquisire e allenare in contesti e ambienti di apprendimento sicuri, come la scuola e la biblioteca scolastica.

Da qui i laboratori e seminari co-progettati ogni anno con i docenti, le esperienze di ricerca di informazioni guidata in biblioteca e in rete, la verifica delle fonti trovate (testi, video o fotografie), il confronto e la valutazione condivisa circa la loro attendibilità, pertinenza, riusabilità...

Tra le attività più impegnative ma gratificanti per gli studenti e docenti mi piace ricordare alcuni progetti sui diritti umani accompagnati da testimoni autorevoli, i percorsi sull'educazione alla relazione di genere con la ricerca di dati e documentazione, e i progetti di scrittura su Wikipedia. Questi ultimi hanno annualmente coinvolto diverse classi tra il 2014 e il 2022, accompagnate da esperti dei vari argomenti oggetto di ricerca e da tutor wikipediani. La produzione di voci nuove, originali o migliorate e ora disponibili per tutti nell'enciclopedia libera più consultata al mondo,

talvolta all'interno di una gara tra istituti scolastici diversi o nell'ambito di un concorso a premi dedicato, hanno costituito un forte stimolo e una gratificazione. L'orgoglio di sentirsi autori e di aver contribuito alla diffusione della conoscenza è sempre stato un grande riconoscimento e motivo di crescita anche personale. Tutte le info sul sito web della Biblioteca.

Un grande, doveroso ringraziamento va alle colleghe che proseguono il lavoro in Biblioteca e alle colleghe che mi hanno affiancato negli anni passati. Nella foto dello staff di Biblioteca pubblicata su questo Annuario, in particolare, mancano Chiara Caldonazzi e Maria Grazia Tegazzini, oltre ad alcune collaboratrici esterne che si sono avvicendate negli anni. Le ricordo tutte con affetto, senza il loro contributo la Biblioteca non sarebbe la realtà che è diventata. Un grazie speciale ai colleghi del Consiglio di biblioteca, che negli anni hanno dato un apporto rilevante nel definire priorità e indirizzi di sviluppo, secondo i bisogni delle diverse strutture, e a tutti coloro che nei vari ruoli istituzionali hanno consentito lo sviluppo e la crescita del servizio. Infine un grazie a tutti i nostri utenti: sono sempre stati uno stimolo a migliorarci e a crescere.

Buona vita alla Biblioteca!



Preparare il terreno
Archivio fotografico FEM



LA REALTÀ



Conoscere e farsi conoscere



MARTINA FACCHINELLI
Responsabile del Dipartimento di
Comunicazione, Sviluppo e Orientamento

Curare la rete di scambi e collaborazioni è una priorità per ogni istituzione scolastica che voglia stare al passo coi tempi e mantenere alta la qualità della propria offerta, nonché la propria visibilità.

In quest'ottica, il Dipartimento di Comunicazione, Sviluppo e Orientamento, ha potenziato le attività di orientamento in ingresso e le visite guidate presso la Fondazione Mach.

Nel corso di questo anno scolastico è accresciuto anche il ruolo del nostro Istituto all'interno di reti di cui già era membro e sono stati stipulati nuovi accordi.

Orientamento in ingresso

Il periodo di transizione dalla scuola secondaria di primo grado alle "Superiori" rappresenta oggi, forse ancor più che in passato, un momento estremamente delicato per le giovani generazioni. I motivi sono molteplici ma sicuramente due aspetti specificamente riferiti a que-

sti ultimi anni meritano particolare attenzione: un crescente aumento del numero di nuovi percorsi formativi da una parte e, dall'altra, un progressivo ritardo nell'acquisizione di competenze auto-orientative da parte degli alunni.

La riforma dei Centri di Istruzione e Formazione Professionale ha introdotto nuovi indirizzi e ridefinito traguardi di competenze, profili in uscita, curricula e durata di quelli già esistenti.

Anche nell'Istruzione Tecnica, il panorama nazionale e provinciale ha visto recentemente significative novità -i percorsi quadriennali- e si preannunciano futuri sviluppi.

A fronte di questa varietà di offerte formative in continua evoluzione, però, la popolazione scolastica appare sempre meno pronta ad affrontare i processi di scelta, forse anche a causa del deficit di "esperienze di vita" dovuto al lockdown che inevitabilmente ha portato ad una incompleta consapevolezza di sé, dei propri

Delegazione del Mozambico in visita
alle serre didattiche con la prof.ssa Piotta

Orientamento in ingresso 2022-23	
11 ottobre	Presentazione del percorso quadriennale GAT4+ (Iprase Rovereto)
4 novembre	Presentazione del percorso quadriennale GAT4+ (Palazzo dell'Istruzione Trento)
15 novembre	Partecipazione all'evento "Progetto Orientamento" (I.C. di Vigolo Vattaro)
18 novembre	Open day
25-26 novembre	Partecipazione all'evento "Trentinorienta" (Trento Expo)
29 novembre	Diretta streaming con le famiglie
2 dicembre	Open day
19 maggio	Partecipazione all'evento "Impara l'arte" (Predazzo)

Visite guidate 2022-23	
16 settembre	Delegazione del Mozambico (Cons. Associaz. con il Mozambico onlus)
26 ottobre	Delegazione della Borgogna (Cons.Turistico Piana Rotaliana Königsberg)
8 novembre	Scuola Media Lavela (Rovereto)
24 febbraio	Istituto di Istruzione Superiore Stefani-Bentegodi (Verona)
27 febbraio	Istituto Tecnico Agrario M. Rigoni Stern (Bergamo)
28 marzo	Istituto Tecnico Agrario G.B. Cerletti (Conegliano)
30 marzo	Istituto di Istruzione Superiore Garfagnana (Lucca)
30 marzo	Delegazione dei Periti Agrari della Regione Marche
14 aprile	Istituto Professionale Persolino-Strocchi (Faenza)
17 aprile	Istituto Tecnico Agrario Scarabelli Ghini (Imola)
20 aprile	Istituto Tecnico Agrario Santoni (Pisa)
3 maggio	Istituto Superiore Umberto I (Alba)

talenti e delle proprie aspettative. Il Servizio Istruzione provinciale e numerosi Istituti Comprensivi si sono adoperati per far fronte a questa nuova problematica, attivando iniziative volte a fornire un supporto alle famiglie e agli alunni e chiedendo la collaborazione delle Scuole Secondarie Superiori.

Anche la Fondazione Mach ha risposto a questo invito e nell'anno scolastico 2022-23 ha realizzato un programma di orientamento in ingresso che ha aperto al pubblico le porte della scuola e ha portato la scuola sul territorio. Ogni evento è stato un'occasione importante per farci conoscere ma, al contempo, anche per conoscere di persona gli alunni e le famiglie e dialogare con i referenti dell'orientamento delle scuole medie e con i colleghi delle altre istituzioni scolastiche di secondo grado.

Visite guidate

A partire dall'autunno 2022, si è registrato un notevole aumento di richieste, da parte di gruppi e scolaresche di diversa provenienza e tipologia, di visitare la Fondazione Mach e, in particolare, i laboratori didattici.

Se da un lato questi incontri rappresentano il modo migliore per farci conoscere e interagire con professionisti e con insegnanti di altre scuole, è anche vero che richiedono un note-

vole impiego di risorse umane: sono infatti i nostri docenti esperti dei vari laboratori che accolgono nei propri ambiti i visitatori e illustrano le attività che vi svolgono.

In accordo con la Presidenza e l'Ufficio Comunicazione e Relazioni Esterne, sono stati pertanto definiti dei criteri di preferenza e fattibilità.

È importante ricordare che queste visite, quando riguardano studenti delle classi terminali di altri Istituti Tecnici, hanno anche una valenza orientativa verso i nostri percorsi di istruzione post secondaria.

Reti nazionali e nuovi accordi

9-10 novembre 2022

La Fondazione Edmund Mach ha ospitato l'assemblea annuale della **Rete delle Scuole Enologiche Italiane**. Vi fanno parte gli istituti scolastici agrari con speciale ordinamento in Viticoltura ed Enologia, che hanno attivo il corso per il conseguimento della qualifica di "Enotecnico" e possiedono specifici requisiti a garanzia della solidità e della serietà dell'offerta formativa come, ad esempio, la disponibilità di vigneti con relativo parco macchine, la disponibilità della cantina per la trasformazione dell'uva in vino e la disponibilità di laboratori enochimici.

L'incontro ha visto la partecipazione di 11 delle 15 scuole iscritte, prove-

nienti da tutta Italia. L'occasione ha permesso il confronto rispetto ad alcune problematiche del percorso di studi e la rielezione degli organi collegiali e l'Istituto Agrario di San Michele è stato nominato scuola capofila.

La Rete delle Scuole Enologiche Italiane è nata nel 2009 allo scopo di favorire il confronto e lo scambio su tematiche di natura didattica, tecnica e programmatica e di salvaguardare la specificità del percorso formativo riservato ai futuri esperti di settore e si pone come importante interlocutore con i ministeri di riferimento.

27-29 aprile 2023

Durante il 13° Congresso Nazionale degli Istituti Agrari a Grosseto è stato firmato un **accordo di collaborazione tra la Rete delle Scuole Enologiche Italiane con la Rete degli Istituti Agrari (RENISA) e la Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi).**

Si tratta di un significativo risultato per il rafforzamento del raccordo tra scuola e mondo delle professioni. In tal modo gli istituti agrari, le scuole enologiche e l'associazione di categoria si impegnano a definire e mettere in atto forme di collaborazione sul piano scientifico, didattico e della valorizzazione dei profili in uscita, allo scopo di realizzare insieme dei percorsi formativi che combinino lo studio teorico d'aula con forme di apprendimento svolte nel contesto pro-

fessionale permettendo agli studenti di acquisire competenze utili nel mercato del lavoro. La collaborazione, per la prima volta, interessa anche il triennio di "Viticoltura ed Enologia" con il chiaro intento di dare solidità, concretezza e spessore scientifico ad un percorso altamente specialistico.

3-5 maggio 2023

Le più prestigiose scuole agrarie d'Italia si sono incontrate a Locorotondo, per partecipare al concorso **"Bacco e Minerva"**, dedicato ai prodotti dell'uva e dell'oliva, e confrontarsi sul futuro di questi due settori. La Fondazione Edmund Mach si è aggiudicata in questa edizione il secondo posto nella categoria vini bianchi doc e docg, con il vino moscato giallo 2021, prodotto dalla cantina dell'azienda agricola.

Promossa dal Ministero dell'Istruzione e del Merito, questa edizione del concorso è stata ospitata dall'IISS "Basile Caramia - Gigante" di Locorotondo e Alberobello e patrocinata dalla Regione Puglia, attraverso il Dipartimento Agricoltura Sviluppo Rurale e Ambiente, dalla Camera di Commercio di Bari, dal Comune di Locorotondo, dal Comune di Alberobello, dalla Fondazione ITS, Istituto Tecnico Superiore Agroalimentare Puglia, e dal Centro di Ricerca Sperimentazione e Formazione in Agricoltura Basile Caramia.

Il concorso, al quale quest'anno hanno partecipato trentacinque scuole, è strutturato in tre sezioni: la prima

A sinistra: "Trentinorienta"

A destra: "Impara l'arte"

.....



è riservata ai progetti presentati dalle classi, riguardanti temi di analisi e sviluppo in ambito viticolo-enologico o olivicolo, la seconda è dedicata

agli oli prodotti dagli istituti agrari e la terza vede protagonisti i vini prodotti dagli istituti agrari suddivisi per categorie.



Assemblea della Rete delle Scuole Enologiche Italiane

.....



Concorso Bacco e Minerva

.....



Firma dell'accordo tra Assoenologi – Riccardo Cotarella – , Renisa – Patrizia Marini – e Rete delle Scuole Enologiche Italiane – Manuel Penasa

.....

La scuola in vetrina agli eventi agricoli sul territorio



CLAUDIA BISOGNIN
Responsabile del Dipartimento
di Qualificazione Professionale Agricola

Gli eventi di festa e di socialità del mondo contadino, che scandiscono l'inizio della bella stagione e la fine dei raccolti, hanno visto anche in questo anno scolastico 2022-23 la partecipazione di studenti e insegnanti.

I ragazzi della Formazione Professionale e alcuni studenti del triennio dell'Istituto Tecnico Agrario, accompagnati dai loro docenti, si sono resi disponibili, con entusiasmo e passione, desiderosi di contribuire alla visibilità della Fondazione presente agli eventi più significativi del settore.

In ogni tipologia di attività proposta, usando la creatività e le modalità smart che li contraddistinguono, gli studenti hanno saputo catturare l'attenzione del pubblico dimostrando di aver acquisito con successo le competenze tecnico-professionali. Inconsapevolmente hanno anche svolto un'efficace azione di orientamento e di promozione della nostra scuola. Gli eventi autunnali ai quali il CIF ha partecipato sono stati:

- 1° edizione di **Autumnus**, che si è svolta sabato 10 e domenica 11 settembre 2022, tra le piazze del centro storico di Trento, e ha coinvolto studenti delle classi seconde del biennio "Allevamento, coltivazioni e gestione del verde" e del quarto anno dell'indirizzo "Ortoflorovivaismo e verde", percorso per Tecnico Imprenditore Agricolo, dell'Istruzione e Formazione Professionale, seguiti dai loro docenti della disciplina di ortofloricoltura e gestione del verde. Gli studenti sono stati impegnati nell'allestimento dell'orto didattico - per presentare alcune consociazioni tra specie vegetali al fine di far conoscere al pubblico la sinergia tra le varie specie erbacee, non solo orticole, ma anche aromatiche e floricole - e nella predisposizione di giochi per bambini con piantine aromatiche riuscendo a costruire il gioco "memory" con piante vere;



Autumnus, 10 e 11 settembre 2022



Pomaria, 15 e 16 ottobre 2022

- 16.ma edizione di **Pomaria**, svoltasi a Casez sabato 15 e domenica 16 ottobre, alla quale ha partecipato la classe quarta del percorso agroalimentare dell'Istruzione e Formazione Professionale, coinvolgendo il pubblico "in piazza" nella produzione di ricotta, tosellata, succo di mela e mortandela. mentre la classe terza si è occupata dell'allestimento degli spazi. Tra le due impegnative giornate la cena insieme è stata l'occasione per sviluppare le competenze trasversali del lavorare e fare gruppo, intrecciando relazioni anche in contesti non scolastici con compagni e docenti. Il momento conviviale è stato preparato a "quattro mani": tra un piatto di pasta "coordinato" dalla professoressa di trasformazioni vegetali e servito con un ragù "magistrale" ottenuto da tagli di carne scelti e trasformati dagli studenti si sono susseguite degustazioni di confetture, focacce e formaggi prodotti durante le lezioni pratiche, ma anche strudel e tiramisù preparati per l'occasione dai docenti di italiano e di diritto, che non hanno voluto mancare;
 - 13.ma rassegna **Formai da Mont**, tenutasi a Tassullo, il 22 e il 23 ottobre, che ha visto protagonisti gli studenti delle classi terza e quarta dell'indirizzo "lavorazione e produzione di prodotti lattiero e caseario" del percorso agroalimentare, i quali hanno presentato i migliori formaggi ottenuti nei laboratori didattici al contempo operando praticamente e spiegando al pubblico le varie fasi di produzione del formaggio. Inoltre da esperti del settore hanno supervisionato i piccoli "casari" nelle attività-laboratorio di produzione di mini forme di formaggi.
- In primavera sono ripresi gli eventi sul territorio, nello specifico:
- 75.ma **Mostra dell'Agricoltura** a Trento, che si è svolta domenica 18 marzo, e nella quale, seguiti dai docenti, alcuni studenti delle classi terze sia dell'Istruzione Tecnica -articolazione Gestione Ambiente e Territorio- che dell'Istruzione e Formazione Professionale -Operatore Tecnico Agricolo e Tecnico Imprenditore Agricolo, indirizzo lavorazioni zootecniche- con grande maestria hanno intrattenuto la cittadinanza con spiegazioni dettagliate sull'apparato digerente del bovino e sulla fisiologia degli animali allevati in un'azienda zootecnica proponendo una serie di giochi a tema molto apprezzati dai piccoli visitatori;
 - **"Festa di Primavera"**, celebrata il 22 e il 23 aprile, presso la Federazione degli allevatori trentini a Trento, in cui le classi seconda e terza del percorso agroalimentare dell'Istruzione e Formazione Professionale hanno proposto dei laboratori didattici per i più piccoli e la produzione di hamburger;
 - **1° maggio a Cles**, tradizionale manifestazione nonesa che ha riservato anche quest'anno uno stand agli studenti del percorso agroalimentare per dare dimostrazione di come sapientemente sanno impiattare taglieri

colmi di salumi, formaggi e confetture abbinandoli a vini autoctoni, descritti dagli studenti del corso di Viticoltura ed Enologia. L'impegno è stato ripagato da una grande affluenza di pubblico che ha esaurito tutti i prodotti in mostra.

In tutte queste manifestazioni un ruolo essenziale lo rivestono i docenti accompagnatori che, dietro le quinte, vigilano affinché tutto avvenga nelle condizioni di massima sicurezza e professionalità. Gli insegnanti presenti, ma anche i colleghi passati per un saluto, hanno potuto verificare con somma soddisfazione

il raggiungimento delle competenze professionali dei loro allievi e cogliere idealmente i primi frutti di un lavoro quotidiano costruito con grande impegno e dedizione, svolto sui banchi di scuola, che coinvolge tutto il corpo docente del Centro Istruzione e Formazione.

Un ringraziamento sincero va a tutti gli studenti e ai docenti impegnati in questi eventi che hanno investito pomeriggi "non scolastici", sabati e domeniche per rappresentare la nostra scuola con professionalità, passione e creatività, contribuendo a mantenere viva e giovane l'immagine della Fondazione Mach.



Formai dal Mont, 22 e 23 ottobre 2022



Mostra dell'Agricoltura, 18 marzo 2023

.....



Festa di Primavera, 22 e 23 aprile 2023

.....



1° maggio a Cles, 1 e 2 maggio 2023

.....



Una nuova serra a servizio della didattica



GIANLUCA ZADRA
ITP Ortoflorovivaismo e Produzioni Vegetali

Con l'anno scolastico 2023 - 2024 il Centro Istruzione e Formazione potrà contare su una nuova serra tecnologica, realizzata all'interno del Campus della Fondazione Edmund Mach. Una struttura di cui la scuola sentiva forte il bisogno, in particolare a seguito dell'introduzione dell'indirizzo *Ortoflorovivaismo e Verde ornamentale* nell'Istruzione e Formazione Professionale. La struttura si aggiunge al tunnel (250 mq) e all'orto didattico (2700 mq), completando così gli spazi utilizzati per le esercitazioni di orticoltura, floricoltura e vivaismo.

L'iter per la realizzazione della serra è stato particolarmente lungo e laborioso: sono stati raccolti tutti i pareri e le indicazioni da parte dei tre dei tre centri della Fondazione Mach, con le necessità utili alla definizione delle caratteristiche tecniche e di dimensionamento della struttura. Un lavoro di estrema collaborazione con

Direzione Generale, Ufficio Tecnico, Dirigenti di Centro e referenti di progetti/attività direttamente coinvolti. Fondamentale per la scuola è stato il ruolo degli ex Dirigenti, prof. Marco Dal Rì e prof. Ivano Artuso, che vogliamo ringraziare, in quanto hanno saputo raccogliere con attenzione e sensibilità le istanze degli insegnanti tecnici direttamente coinvolti nel progetto "nuova serra".

La serra è stata inaugurata il 22 giugno 2023 alla presenza di diverse autorità: dott. Mirco Maria Franco Cattani (*Presidente FEM*), ing. Mario Del Grosso Destreri (*Direttore Generale FEM*), dott.ssa Giulia Zanotelli (*Assessore Agricoltura, foreste, caccia e pesca*), dott. Claudio Ioriatti (*Responsabile dei Progetti FEM*), prof. Manuel Penasa (*Dirigente del Centro Istruzione e Formazione*), prof. Mario Pezzotti (*Dirigente del Centro Ricerca e Innovazione*), dott. Maurizio Bottura (*Dirigente*

del Centro Trasferimento Tecnologico). Dopo la benedizione della struttura da parte di don Daniele Armani, finalmente si è tenuto il taglio del nastro con la consegna ufficiale della serra. Di seguito sono riportate alcune caratteristiche costruttive e tecniche della struttura.

Tipologia di struttura

Il modello di serra in acciaio e vetro temperato è a campata unica, con trave orizzontale e copertura a piccoli spioventi con ordini di falde simmetriche.

Le finestre laterali sono a ghigliottina, mentre quelle di colmo a ventaglio. La loro apertura permette un corretto effetto camino, con l'entrata dell'aria fresca dall'esterno e la fuoriuscita di quella viziata, ottenendo una corretta ventilazione e sostituzione del clima serra.

Superficie

La struttura è stata dimensionata tenendo conto del numero di utenti e quindi delle classi coinvolte dell'Istruzione e Formazione Professionale e dell'Istituto Tecnico. La superficie è pari a circa 190 mq e comprensiva degli ingombri dei bancali, dei materiali e delle piante.

Suddivisione degli spazi

La scelta di creare un'unica struttura di protezione è importante per la razionalizzazione degli impianti e l'abbattimento dei costi.

Pur essendo divisa in tre blocchi indipendenti, i vani hanno in comune due locali tecnici per la gestione degli impianti di condizionamento (per la modificazione di luce, temperatura e umidità) e l'impianto di fertirrigazione contenente i tank delle soluzioni nutritive madri, i dosatori, il PC di gestione del pH - EC - ricette nutritive.

Ombraio

Esternamente è presente un luogo coperto, largo 3,20 m e coperto da ombreggio, in cui gli studenti possono lavorare su bancali da lavoro fissi in totale ergonomia e sicurezza.

Sistemi di ombreggio e coibentazione

La struttura presenta esternamente uno schermo mobile ombreggiante, da aprire in situazioni di eccessiva insolazione e con lo scopo principale di ridurre l'entrata in serra delle radiazioni infrarosse, responsabili del riscaldamento interno. Internamente vi è uno schermo mobile coibentante per il mantenimento durante la notte del calore accumulato nelle giornate della stagione fredda.

Bancali flusso e riflusso

All'interno sono presenti 11 bancali a flusso e riflusso, i quali permettono l'irrigazione e fertirrigazione delle piante propagate e coltivate in fuori suolo attraverso la tecnica della subirrigazione. La soluzione in eccesso e rimanente (drenato) viene raccolta

Bancali flusso e riflusso

.....



in una cisterna di accumulo per il successivo riutilizzo. Si tratta a tutti gli effetti di un *ciclo chiuso*.

Comincia così un nuovo corso, ricco di novità per le attività tecnico - pratiche dell'intera comunità scolastica (Istruzione e Formazione Professionale, Istituto Tecnico e Corso post diploma di Alta Formazione del Verde). Tra gli obiettivi didattico - formativi vi è quello di permettere agli studenti di svolgere esercitazioni in un contesto che simuli le realtà produttive del settore vivaistico orticolo, floricolo, frutti - viticolo e forestale, oltre le attività specifiche di Floricoltura e Verde ornamentale.

Una struttura aperta, disponibile in ogni momento e stagione, con qualsiasi condizione meteorologica.

La serra è anche luogo di osservazione delle fasi fenologiche, delle sintomatologie, di agenti patogeni (come i funghi) e agenti di danno (come gli

insetti). È spazio per il monitoraggio dei fitofagi, per la sperimentazione di nuovi substrati quali possibili surrogati della torba e di nuove miscele fertirrigue.

Tali attività proseguiranno anche nel periodo estivo (come già si sta facendo da anni per la gestione dell'orto didattico), coinvolgendo su base volontaria gli studenti delle classi seconde, terze e quarte. In questo senso si intendono perseguire due obiettivi fondamentali: l'acquisizione di competenze ed abilità manuali nel settore ortoflorovivaistico e del verde in una stagione importante per le coltivazioni e le produzioni e la gestione vera e propria di quella che di fatto, assieme ad altre aree, sta diventando una piccola azienda didattica.

Un'aula trasparente, un vero laboratorio interdisciplinare affacciato sul mondo esterno e con il desiderio di includere tutti.



Messa a dimora delle giovani piante



Colture floricole in serra

.....



Studente in fase di osservazione

.....



Verso il 150esimo



SILVIA CESCHINI

Resp. Ufficio Comunicazione e Relazioni
Esterne della Fondazione Mach

Nel 2024 saranno celebrati i 150 anni di vita della Fondazione Mach. La storia di questo ente, che rappresenta una delle principali istituzioni italiane attive nel campo dell'istruzione, della ricerca e del trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare e ambientale, inizia infatti il 12 gennaio 1874 quando la Dieta regionale tirolese di Innsbruck delibera di attivare a San Michele all'Adige una scuola agraria con annessa stazione sperimentale, ognuna delle quali con il compito di cooperare congiuntamente alla rinascita dell'agricoltura nel Tirolo. Un binomio indissolubile, quello tra ricerca e didattica, che dai tempi del fondatore e primo direttore Edmund Mach è stato sviluppato ininterrottamente in specifiche attività tecniche-scientifiche-formative dai suoi successori. Per celebrare l'importante traguardo del secolo e mezzo di vita il comitato organizzatore, presieduto dal prof. Attilio Scienza, sta promuovendo una serie di eventi, iniziative e con-

vegna di carattere tecnico-scientifico che culmineranno in una cerimonia in programma il 28 settembre 2024.

Il primo di questi eventi dedicato al tema della lotta biologica contro le specie aliene si è svolto il 20 aprile scorso. Patrocinato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, dal CREA e dalla Provincia autonoma di Trento, realizzato da FEM in collaborazione con il Servizio Fitosanitario Nazionale, è stato preceduto da un tavolo tecnico con esponenti del mondo accademico e degli enti di ricerca che hanno discusso delle strategie comuni da adottare per la gestione, anche preventiva, delle specie aliene a rischio di introduzione nel prossimo futuro e delle modifiche normative necessarie per accelerare i processi di autorizzazione al rilascio di antagonisti naturali.

Il secondo evento "verso il 150esimo" si è svolto nell'ambito del Festival Trentodoc il 22 settembre scorso, a Palazzo Geremia con il convegno

“Fondazione Edmund Mach e Trentodoc: storie intrecciate di ricerca e innovazione”.

A Palazzo Geremia con la moderazione di Luciano Ferraro, direttore scientifico del Festival e vicedirettore del Corriere della Sera, i ricercatori hanno evidenziato i molteplici aspetti da cui dipende la qualità e l'unicità del prodotto Trentodoc e che vedono impegnata la FEM con i suoi ricercatori e tecnologi sul fronte ricerca e sperimentazione.

“150 anni - spiega il presidente FEM, Mirco Maria Franco Cattani- sono un traguardo importante per un ente che è considerato una delle principali istituzioni italiane attive nel campo dell'istruzione, della ricerca, della tecnologia, della sperimentazione, dell'assistenza in agricoltura e del

trasferimento tecnologico nel settore agroalimentare. Per celebrare questo importante avvenimento il comitato organizzatore ha deciso di promuovere una serie di eventi e di iniziative che si concretizzeranno in particolare in convegni di carattere scientifico su temi di attuale interesse attinenti al settore primario.

Il filo conduttore delle iniziative legate al 150° sarà la valorizzazione della storia dell'Istituto, il suo rapporto con il territorio e la comunità trentina, nell'ambito di un percorso che in questi decenni è stato accompagnato da un incessante processo di crescita e di internazionalizzazione. Allo stesso tempo le celebrazioni rappresenteranno anche l'occasione per una opportuna riflessione sulle traiettorie future della Fondazione”.



Il logo creato per i festeggiamenti del 150esimo anniversario

.....



Il “Goldenes Buch”, opera dedicata al “nostro pregiatissimo direttore signor Edmund Mach, in ricordo amichevole dei 20 anni di attività finora svolti a S. Michele” dai colleghi e collaboratori, quale espressione di riconoscenza per l'importante contributo al “progresso di tutta l'agricoltura tirolese”

.....

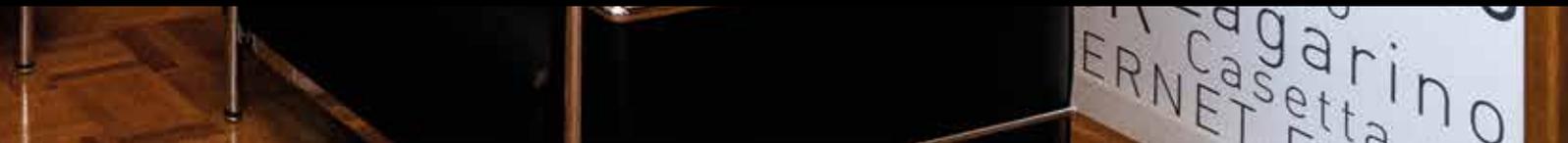


TRENTODOC

Sala degustazioni enologiche
Archivio fotografico FEM



IL CANTUCCIO CORSO ENOTECNICO



Vini ottenuti da varietà resistenti alle principali malattie fungine (PIWI): 2^a rassegna



MARCO STEFANINI
Unità di Genetica e Miglioramento
Genetico della Vite, Centro di Ricerca
ed Innovazione

La Fondazione Mach ha intrapreso dal 2021 l'iniziativa di realizzare presso le proprie strutture la rassegna dei vini italiani ottenuti da uve PIWI, cioè vitigni che presentano delle diverse forme di resistenza alle principali malattie fungine della vite come peronospora e oidio. Questi vitigni sono stati inseriti nell'elenco dei vitigni coltivabili in alcune regioni Italiane da alcuni anni e ad oggi come stima si calcola che ci siano oltre 2000 ettari coltivati con queste varietà essenzialmente in 4 regioni, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Trentino Alto Adige e Lombardia, solo recentemente le Regioni: Abruzzo, Emilia Romagna, Marche Piemonte e Lazio hanno autorizzato la coltivazione sul proprio territorio di alcune varietà PIWI.

Lo scopo della rassegna è quella di mettere in evidenza la qualità delle diverse interpretazioni di questi prodotti nelle categorie previste: Vini bianchi, Vini rossi, Vini bianchi con macerazioni pellicolari prolungate, vini frizzanti, vini con rifermentazioni in bottiglia o con il metodo Martinotti e i vini ottenuti con uve surmature o appassite e quindi con livelli di zucchero elevato nel vino.

Per questa Rassegna si sono coinvolte tutti i Centri della FEM in quanto hanno dato disponibilità alla realizzazione dell'iniziativa sia il Centro di Istruzione e Formazione, CTT e CRI da cui è nata l'idea. La struttura dell'evento prevedeva due momenti, il primo di degustazione e compilazione delle schede per singolo vino con relativa classifica dei prodotti e la premiazione, il 2 dicembre con un momento formativo dove erano presenti il prof. Ulrich Fischer dell'Università di Neustadt (Germania) che ha presentato un'inchiesta di gradevolezza del mercato dei prodotti ottenuti da uve di varietà PIWI e Geraldine Uriel ricercatrice del "Commissariat Champagne" che nella sua relazione ha illustrato il grande lavoro di breeding per ottenere varietà PIWI partendo da genotipi con genitore lo Chardonnay, Pinot Nero e Gouais blanc.

Il coinvolgimento degli studenti nella preparazione e realizzazione dell'iniziativa ha permesso da parte dei futuri enotecnici di conoscere in maniera approfondita un mondo vitivinicolo relativamente nuovo, con lezioni frontali sia di viticoltura, sia di enolo-



Le fasi delle degustazioni

Seminario e premiazione della II^a rassegna dei vini da uve PIWI



Diretta streaming
/fondazionemach

PROGRAMMA

08:30 Registrazione dei partecipanti

09:00 Saluti delle Autorità

09:30 Lecture prof. Ulrich Fischer
(Weinampus Neustadt)

The use of PIWI varieties in increasingly sustainable wine-making*

10:15 Lecture prof. Geraldine Uriel
(CIVC Champagne)

The use of PIWI varieties in a leading denomination like Champagne*

10:45 Lecture dr. Gabriele di Gaspero
(Istituto Genomica Applicata Udine)

Il miglioramento genetico per le resistenze della vite: un contributo fondamentale per la viticoltura del futuro

moderatore prof. Mario Pezzotti,
dirigente Centro Ricerca e Innovazione FEM

11:30 Cerimonia di premiazione

12:30 Assaggi dei vini in rassegna

15:00 Chiusura evento

* evento con traduzione simultanea

Informazioni



02 DICEMBRE
08:30-15.00



AULA MAGNA
FONDAZIONE
E. MACH

Evento organizzato con il supporto di



La locandina della premiazione

gia e analisi sensoriale dei vini Piwi nonché sotto la guida dei docenti: Panichi, Minutolo e Groff di imparare le modalità di servizio dei vini in una rassegna nonché a turno affiancare i degustatori per poter confrontarsi sui giudizi dei prodotti.

Il giorno della premiazione della rassegna gli studenti del percorso agroalimentare dell'Istruzione e Formazio-

ne Professionale hanno realizzato un banco di assaggio di tutti i vini presenti alla rassegna, permettendo agli avventori al banco di essere eruditi dagli studenti stessi delle principali caratteristiche dei vini in assaggio, come i vitigni, annata e caratteristiche delle varietà PIWI.

Di seguito la classifica finale per ogni categoria e i diplomi di menzione.

CLASSIFICA E DIPLOMI DI MENZIONE

Categoria Vini Bianchi

1. Az. Agr. Terre di Ger - Feltro Bianco 2021
2. Weingut Plonerhof - Solaris 2021
3. Az. Agri. Mussino Federico - Bronner 2021

Diploma di Menzione d'onore:

Az. Agr. Terre di Ger – Arconi Bianco 2021
Soc. Agri. Albafiorita – M'Ama 2021
Le Carline – Sauvignon Resiliens 2021
Cantina di La-Vis e Valle di Cembra – Bronner 2021
Az. Vitivinicola Parco del Venda – Cigno Bianco 2021
Az. Agri. Clementi Silvano – Aromatta 2020
Werner Morandell LieseleHof – Julian 2019
Azienda Agricola Gentili – Sauvignier Gris 2020
Terre Alte d'Alpago S.s. - Soratesa 2021
Pravis – Naran Solaris 2021

Categoria Vini Frizzanti

1. La cantina Pizzolato S.r.l. - Hurrà 2021
2. Az. Agr. Sartori Michele - Diadema 2021
3. Az. Agri. Pojer e Sandri - Zero Infinito 2021

Diploma di Menzione d'onore:

La cantina Pizzolato - Hoopa 2021

Categoria Vini Spumanti Metodo Charmat

1. Le Carezze - Iris 2021
2. Le Carline - Resiliens 2021
3. Cantina Colli del Soligo – Johanniter 2021

Diploma di Menzione d'onore:

Az. Agr. Terre di Ger – Rufini 2021

Categoria Vini Spumanti Metodo Classico

1. Pravis - Naran Pravis 2018
2. Cantina Sociale di Trento - Santacolomba Brut 2020
3. Villa Persani - /càn-di-do/ 2019

Categoria Vini Orange

1. LieseleHof - Julian Orange 2020
2. Nove Lune - Rukh 2020
3. Gianni Tessari Soc. Agri. - Rebellis 2020

Diploma di Menzione d'onore:

Az. Agri. Pojer e Sandri - Zero Infinito perpetuo 2021

Categoria Vini Rossi

1. Az. Agr. Terre di Ger - Caliere Rosso 2020
2. Le Carezze - Urano 2019
3. Il Brolo Società Agricola - Dama Selvaggia 2021

Diploma di Menzione d'onore:

Az. Agr. Terre di Ger - El Masut 2020

Az. Agr. Bondaion - El Losc 2020

Le Carline - Resiliens 2021

Vincitore Assoluto (il vino che ha ottenuto il punteggio più alto della Rassegna)

Az. Agr. Terre di Ger - Feltro Bianco 2021

Idea Marketing: il contributo digitale del corso Enotecnico al Vinality



BARBARA CENTIS
Docente di Scienze in Lingua Inglese (CLIL)

È prassi consolidata che il Corso Enotecnico sia presente in forma attiva al Vinality: quest'anno anche grazie ad un contributo preparato nell'ambito il concorso "Idea Marketing" il quale prevede l'acquisizione e l'esercizio di specifiche competenze nel campo del commercio vitivinicolo. Nello specifico, gli studenti sono stati chiamati a creare due video (uno ufficiale ed uno di backstage) per presentare i vini portati al concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia prendendo, di fatto, parte ad una competizione tra pari a giudizio insindacabile di CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria). Gli studenti hanno fin da subito accolto con entusiasmo questa opportunità e tutta la classe ha collaborato in maniera attiva alla progettazione e alla realizzazione. Vista la novità, la prima sfida è stata l'ideazione di un metodo di lavoro per realizzare un video promozionale: ad una prima fase di brainstorming in cui, in classe, abbiamo ipotizzato quali fossero gli shot adatti alla valorizzazione dei vini, è seguita la fase di realizzazione cooperativa del canva e dello screenplot dei video. In seguito, abbiamo lavorato all'effettiva creazione del video girando le scene (con gli smartphone) in cantina, in vigneto ed entro i muri

scolastici. In seguito, ci siamo dedicati alla realizzazione del video di backstage che, in maniera più smart, documentava le scene di creazione del video promozionale dei vini. Entrambi i video hanno partecipato alla competizione e hanno ricevuto una menzione d'onore per l'alta qualità del materiale presentato.

Avendo personalmente accompagnato i ragazzi in questo percorso, vista la loro totale dimestichezza iniziale nel settore, ho potuto constatare la serietà con cui hanno intrapreso questa sfida e la voglia di mettersi in gioco che, di questi tempi, non è affatto scontata. Tutta la classe ha collaborato alle varie fasi dimostrando una expertise quasi da professionisti ed è stato per me un piacere vedere come i ragazzi hanno usato tutta la loro creatività ed entusiasmo creando un ottimo gioco di squadra. Occasioni come queste rappresentano davvero una grande opportunità di sinergia tra competenze hard e soft della quale la scuola si nutre per creare davvero cittadini professionisti. Da parte mia un ringraziamento ai ragazzi del corso Enotecnico edizione 2022/23: mi avete dimostrato che, come dice W. Yeats, "La scuola non è riempire un secchio ma accendere un incendio".

Vinality: un'occasione anche per incontrare le istituzioni politiche

Per gli studenti del corso Enotecnico, partecipare quest'anno alla manifestazione Vinality (2-5 aprile 2023) non ha significato soltanto visitare i vari stand per conoscere le realtà produttive del territorio nazionale.

Il momento più emozionante è stato infatti ricevere, direttamente dal Ministro Lollobrigida, il premio per aver partecipato al 7° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia 2023 con due vini -Trentino DOC Riesling Monastero 2021 e Trentino DOC Pinot Nero 2021- che hanno brillantemente superato la valutazione della commissione tecnica.

Il concorso, organizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste in collaborazione con il CREA Viticoltura ed Enologia,

il Ministero dell'Istruzione e del Merito e con RENISA (Rete Nazionale Istituti Agrari), seleziona e premia le migliori produzioni vinicole realizzate dagli studenti e dalle scuole agrarie di tutto il Belpaese.

I vini, distinti in 5 categorie (vini tranquilli DOC e DOCG, vini tranquilli IGT, vini spumanti DOC, vini spumanti VSQ e vini passiti IGT) sono stati valutati da due diverse commissioni esaminatrici. Sono state premiate le bottiglie che hanno ricevuto un punteggio superiore a 80/100.

Sempre durante la manifestazione in territorio scaligero, il prof. Manuel Penasa ha consegnato alla Presidente del Consiglio, Giorgia Meloni, un omaggio della Rete delle Scuole Enologiche Italiane di cui FEM è capofila.



MARTINA FACCHINELLI
Responsabile del Dipartimento di Comunicazione, Sviluppo e Orientamento



Gli studenti del corso Enotecnico premiati dal Ministro Lollobrigida

.....



A sinistra: il Dirigente Penasa e l'Assessore Zanotelli con i riconoscimenti ai due vini premiati.

A destra: il Dirigente Penasa consegna alla Presidente Meloni l'omaggio della Rete delle Scuole Enologiche Italiane

.....



Concorso “Valorizzazione Vini e Territorio”, grande successo per la 6^a edizione



ANDREA PANICHI
Docente di Enologia, Coordinatore
del Dipartimento di Istruzione Post Diploma

“Stavolta l’avete organizzato quasi perfetto”. È uno dei complimenti più belli ricevuti in sei edizioni. Le parole sono state pronunciate da Giacomo Mauro Bertolli, giornalista del mondo viticolo enologico e commissario per questa sesta edizione. Badate bene, non ha detto perfetto, ha detto quasi perfetto, ed è quanto ogni responsabile di un’organizzazione vorrebbe sentirsi dire, lo vedremo alla fine di questo piccolo resoconto il perché, quel “quasi”, è motivo di tanta felicità.

Ma mettiamo ordine. Migliorarsi è sempre difficile e farlo a San Michele lo è di più. Qui il livello è alto, ci sono 150 anni di storia da rispettare e da valorizzare. La frase *“Si sente che hai fatto San Michele”*, che a volte si ode durante la fiera del Vinitaly, rende l’idea della tradizione e dell’importanza del livello alto da mantenere

in ogni attività istituzionale che coinvolge la Fondazione Mach.

Partendo dunque da questa considerazione si è deciso di cercare di valorizzare il territorio andando a scegliere varietà fortemente legate al Territorio Trentino. Assieme al comitato tecnico sono state scelte le varietà autoctone: Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola a cui sono state aggiunte due varietà più internazionali che esprimono finezza ed eleganza grazie ai microclimi locali: Riesling e Pinot bianco. Infine l’ultima categoria in concorso, vini dolci (residuo zuccherino > 45g/l) ha cercato di far emergere le unicità del Trentino-Alto Adige mettendo in competizione moscato rosa, moscato giallo, traminer aromatico, nosiola (vinificata dopo appassimento sulle arelle per la produzione del celebre Vino Santo Trentino) e altre varietà vinificate come vini speciali.

Le tipologie in concorso autorizzate dal MISAF sono state:

- Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2020
- Trentino DOP Marzemino
- Trentino DOP Pinot bianco
- Trentino DOP Riesling
- Trentino DOP, Vigneti delle Dolomiti IGP, Vallagarina IGP con indicazione vitigno Nosiola
- Alto Adige – Südtirol DOP Pinot bianco
- Alto Adige – Südtirol DOP Riesling
- Vini dolci (con residuo zuccherino superiore a 45 g/l), appartenenti alle seguenti DOP o IGP del territorio Trentino Alto Adige/ Südtirol: DOP Alto Adige, DOP Trentino, DOP Trento, IGP Vigneti delle Dolomiti, ISP Vallagarina.

Il comitato tecnico ha deciso di valutare come sottocategoria il Vino Santo Trentino in quanto è arrivato un numero di prodotti congruo per poter istituire una categoria a sé stante.

Definite dunque le categorie e ottenuta l'autorizzazione ministeriale si è proceduto all'organizzazione. Grazie al supporto dei tre comuni della Piana Rotaliana – San Michele all'Adige, Mezzocorona e Mezzolombardo – e con la disponibilità del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, del Consorzio turistico Piana Rotaliana Königsberg e della pro loco di Mezzocorona, è stata organizzata l'ospitalità dei trenta commissari selezionati aventi i requisiti e le competenze per la valutazione dei vini. Agli enologi e agli enotecnici indicati dalle due sezioni Assoenologi Trentino e Alto Adige si sono aggiunti giornalisti, sommelier, comunicatori del mondo del vino. In particolare mi preme ringraziare i commissari provenienti da fuori regione e che con il consueto entusiasmo arricchiscono la nostra manifestazione e portano fuori dai confini territoriali le eccellenze del territorio – Sara Misaglia, Costanza Fregoni, Simona Geri, Monia Zanette, Giacomo Mauro Bertoldi, Ivano Asperti, Umberto Rosanelli, Rocco Lettieri, Priscilla Grippa, Se-

rena Leo, Cristina Mercuri – e i tecnici – Gabriele Pazzaglia e Casimiro Maule. Ufficialmente l'evento si è tenuto in maggio, ma in realtà è iniziato molto prima con l'arrivo e l'archiviazione di 102 vini in gara, fasi queste gestite da Sergio Valgoi assieme a Siria Bassetti. A guidare le degustazioni Luciano Groff, alle gestione dei vini anonimizzati (ringrazio il notaio Luigi Riviaccio per il consueto supporto) gli efficienti Daniele Bellini e il collega Minutolo Rino, che hanno condotto gli studenti del Corso Enotecnico, citati per ultimi, ma vero cuore dell'attività in quanto coinvolti in tutte le fasi, dall'organizzazione e gestione dei vini fino all'elaborazione dei dati reperiti (sotto la supervisione del prof. Maines Fernando). Il Concorso dunque si è svolto nelle due giornate del 18 e 19 maggio ed è iniziato con la consegna, alla presenza della moglie e della figlia, del premio alla memoria del prof. Sergio Ferrari, che è stato conferito allo studente Riccardo Tebaldi dal Presidente della Fondazione Mach, dott. Mirco Maria Franco Cattani, con le seguenti motivazioni: *“Per la serietà e i valori etici dimostrati nell'apprendimento dei principi teorico-pratici della viticoltura ed enologia, distinguendosi in particolare modo per la costanza di impegno e per la crescita personale durante tutto il percorso di studio. Valori etici e impegno personale che il prof. Ferrari avrebbe sicuramente apprezzato”*.

Terminata la cerimonia, si è proceduto come da programma con le degustazioni e la valutazione dei vini. Gli studenti hanno curato la degustazione e a loro volta hanno degustato a fianco dei commissari esperti (oltre a quelli già citati erano presenti membri Assoenologi delle due sezioni, Trentino e Alto Adige), per apprendere la metodica e imparare a valutare i vini al fine di assegnare poi il premio a quello che, secondo le loro valutazioni, era il migliore tra i 102 in competizione.

Di seguito i risultati del concorso con i vincitori e con i vini menzionati con diploma di qualità.

RISULTATI DEL CONCORSO

1 - Trentino DOP Pinot bianco

1. Gaierhof SRL Trentino DOC Pinot bianco 2021
2. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo SCA Pinot bianco Cortuta DOC Trentino 2018
3. Cantina sociale di Avio Trentino Pinot bianco 2022
3. Azienda agricola Salizzoni Pinot bianco "Trentino doc" riserva 2021

Menzioni

- Az. agri. maso Salengo Trentino DOC Pinot bianco 2022

2 - Alto Adige – Südtirol DOP Pinot bianco

1. Cantina Laimburg Alto Adige Pinot bianco "Musis" 2021
2. Cantina Colterenzio Pinot bianco Berg 2020
3. Cantina Ritterhof Alto Adige DOC Pinot bianco 2022

Menzioni

- cantina Tramin Alto Adige Pinot bianco DOC Moriz 2022
- Weingut Niklas Alto Adige Pinot bianco riserva 2020
- Castel Sallegg Alto Adige Leopoldine Pinot bianco DOC 2021
- Kellerie Kalter Vial 2021
- Kellerie St.Pauls Plötzner Pinot bianco 2022

3 - Trentino DOP Riesling

1. Az. agri. Bellaveder Trentino DOC Riesling selezione Faedi 2022
2. Maso Poli SS Trentino DOC Riesling 2022
3. Cantina sociale di Avio Trentino Riesling 2020

4 - Alto Adige – Südtirol DOP Riesling

1. Cantina Bozen Alto Adige DOC Riesling Hochkofler 2022
2. Elena Walch Riesling Vigna "Castel Ringberg" 2021
3. Cantina produttori San Michele Appiano Alto Adige DOC Riesling Fallwind 2022

Menzioni

- Cantina Laimburg Alto Adige Riesling 2021
- Kellerie St.Pauls Bergspiel Riesling 2022
- Abazia di Novacella Alto Adige valle Isarco Riesling 2021

5 - Trentino DOP, Vigneti delle Dolomiti IGP, Vallagarina IGP con indicazione vitigno Nosiola

1. Maso Poli SS Trentino DOC Nosiola 2021
2. Az. agri. maso Grener Nosiola Maso Grener IGT vigneti Dolomiti 2021
3. Madonna delle vittorie Nosiola 2022

Menzioni

- Cantine Monfort Corylus Nosiola vigneti delle Dolomiti IGT 2019

6 - Trentino DOP Marzemino

1. Cavit Marzemino Trentino superiore DOC Maso Romani 2020
2. Mezzacorona Trentino DOC Marzemino superiore castel Firmian 2019
3. Cantina d'Isera Trentino Marzemino DOC 2021
3. Az. agri. Grigoletti Bruno Vincenzo Trentino DOC Marzemino 2022

Menzioni

- Vivallis Trentino DOC superiore Marzemino dei Ziresi 2020

7 - Teroldego Rotaliano DOP vendemmia 2020

1. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Clesurae DOC Teroldego Rotaliano
2. Az. agri. Endrizzi elio e f.lli Teroldego Rotaliano DOC
3. Mezzacorona Teroldego Rotaliano DOC Castel Firmian

Menzioni

- Az. agri. De Vescovi Ulzbach Teroldego Rotaliano Doc "Vigilius"
- Az. agri. Fedrizzi Cipriano Teroldego Rotaliano "Teroldigo"
- Az. vin. f.lli Dorigati Diedri Teroldego Rotaliano
- Az. agri Zeni Roberto "Lealbere"

8 - Vini dolci

(con residuo zuccherino superiore a 45 g/l), appartenenti alle seguenti DOP o IGP del territorio Trentino Alto Adige/Südtirol: DOP Alto Adige, DOP Trentino, DOP Trento, IGP Vigneti delle Dolomiti, ISP Vallagarina

1. Cantina Tramin Alto Adige Gewürztraminer vendemmia tardiva DOC Roen 2021
2. Cantina Colterenzio soc. agri. coop. Canthus Passito IGT vigneti delle Dolomiti Bianco 2019
3. Endrizzi Masetto Dulcis 2020

Menzioni

- Cantina Bozen Alto Adige DOC Moscato giallo Passito Vinalia 2021

9 - Vino Santo Trentino DOC

1. Az. Agri. Gino Pedrotti Vino santo Trentino 2005
2. Distilleria Francesco Poli Vino Santo Trento DOC Nobles 2006
3. Azienda agricola Giovanni Poli Vino santo Trentino 2008

Menzioni

- Azienda agricola fratelli Pisoni Vino santo Trentino 2007
- Cantina Toblino Vino santo Trentino 2005
- Azienda agricola Pravis Vino santo Trentino 2008

Premio unico studenti enotecnico

- Castel Toblino Vino santo Trentino 2005



Foto di gruppo dei premiati

.....

La premiazione si è svolta il primo di giugno e ha visto salire sul palco oltre al Direttore Generale della Fondazione Mach, ing. Mario Del Grosso Destre-ri, e al Dirigente Scolastico, prof. Manuel Penasa (ringrazio entrambi per la fiducia accordatami nella gestione dell'evento e del concorso), due eminenti autorità del mondo della ricerca: il prof. Fulvio Mattivi (FEM) con una conferenza dal titolo "Osservazioni sul ruolo di temperatura ed ossigeno nell'affinamento dei vini in bottiglia" e il dott. Peter Robatscher (Centro di Sperimentazione Laimburg) con lo "Studio del cambio climatico sulla qualità del Pinot Bianco". A seguito delle due relazioni sono stati consegnati i premi ai vincitori di ogni singola categoria e i diplomi di menzione a coloro che hanno raggiunto un punteggio leggermente vicino a quello dei vincitori (< di 1 punto di differenza). Siamo giunti, dunque, al termine di questa doverosa rendicontazione dei

fatti ed è il momento di riprendere quella meravigliosa frase: *"Stavolta l'avete organizzato quasi perfetto"* e come anticipato è proprio quel "quasi" che mi rende felice. Quasi non è perfetto, se fosse perfetto non ci sarebbe più niente altro da fare, ci si potrebbe sedere e osservare. Tutto qua. Ma quel quasi, quel simbolico millimetro che manca, spinge tutti noi a cercare di migliorarsi. La scuola è un mondo meraviglioso, un luogo di apprendimento e chi crede di essere arrivato è già fermo. Vale per i docenti e vale per gli studenti ... Quindi ben venga il "quasi" perfetto e, con l'augurio di migliorare tutti assieme, ci diamo l'appuntamento alla VII edizione.

PS: Ho chiesto a Mauro Giacomo Bertolli il motivo del "quasi" lui mi ha risposto che lo troverete il prossimo anno nell'annuario se riesco a risolverlo ...



Le fasi della degustazione

.....



La premiazione dello studente
Riccardo Tebaldi

.....





I PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

Attività di orientamento in itinere

FLORA LEONARDELLI, CINZIA ROAT
E ROBERTA VALENTINI
Referenti di orientamento delle classi
terze IT

Fra le tante attività integrative, l'orientamento si sviluppa a partire dalla classe prima fino alla conclusione del quinquennio.

Se nel biennio l'orientamento si dedica al miglioramento del metodo di studio affinché sia adeguato ad una scuola media superiore, nel triennio si concentra sulle scelte post diploma. Prima di dare informazioni inerenti alle attività lavorative, ai corsi universitari o post diploma è molto importante guidare i ragazzi in un percorso di conoscenza di sé, preparandoli così ad affrontare le future scelte con consapevolezza.

L'attività si sviluppa sui tre anni ed è raccolta in un quaderno personale che ciascun ragazzo custodisce nel tempo.

L'insegnante invita ciascun alunno a riflettere sui tratti del proprio carattere che maggiormente lo contraddistinguono, rispondendo a delle domande relative ai punti di forza e di debolezza sia inerenti alle conoscenze e competenze acquisite sul metodo di studio e di organizzazione del lavoro, sia sulle capacità di adattamento a situazioni nuove e di mediazione in particolari contesti. Questo momento introspettivo rappresenta

un'occasione per riconoscere nuove doti ma anche difficoltà latenti.

Dopo essersi guardato allo specchio, lo studente annota sul proprio quaderno una o più esperienze che ha vissuto e che ritiene significative, nelle quali riconosce i propri tratti caratteriali su cui precedentemente ha riflettuto. In questo senso acquisiscono una fondamentale importanza tutte le attività di tirocinio e integrative previste dal percorso formativo incluso il valore orientante delle singole discipline.

Prima di accompagnare i ragazzi all'individuazione di alcuni obiettivi da raggiungere alla conclusione del quinto anno, si ritiene importante fornire loro una sintesi dei possibili percorsi lavorativi, post diploma e universitari, sia in Italia che all'estero. Per fare questo un gruppo di insegnanti collabora per presentare le opportunità di studio e di lavoro e per organizzare incontri con ex studenti dell'Istituto. Il dialogo con gli ex studenti ha sempre riscosso un grande successo ed ha entusiasmato i ragazzi in quanto mette in relazione il percorso scolastico con le esperienze di studio e di lavoro.

Rientrano nelle attività di orientamento anche dei veri e propri colloqui di lavoro con alcuni responsabili di aziende ed enti operanti in ambito agricolo ambientale.

Particolarmente importanti risultano anche i corsi in ambito scientifico, tenuti da alcuni insegnanti dell'Istituto, in preparazione ai test d'ingresso universitari, accompagnati da una simulazione completa relativa ad un Tolc AV (Agraria e Veterinaria).

Al termine di questo lungo percorso orientativo i ragazzi individuano almeno tre strade post diploma, dando a queste un ordine di priorità ma tenendo presente che tutte sono percorribili.

Preme a noi insegnanti che coloro che non riescono a raggiungere il primo obiettivo prefissato, abbiano già riflettuto su almeno altri due percorsi che, nel lungo periodo, potrebbero anche soddisfarli più del primo.

Gli ex studenti intervenuti per raccontare
le loro esperienze di vita e professionali,
17 dicembre 2022



Specie aliene: impariamo a conoscerle

Giovedì 24 novembre 2022 il triennio dell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio ha partecipato ad una interessante giornata ambientale, quest'anno dedicata al tema "Specie aliene: esempi di monitoraggio e gestione".

"Gli alieni sono fra noi" sembra il tema di un romanzo o di un film di fantascienza, invece è un problema di grande attualità che interessa studiosi, istituzioni, cittadini. E ormai tutti ne sono coscienti, complice Covid Sars 2, cimice asiatica, zanzara tigre.

Nella giornata, Maria Cristina Bruno, biologa del CRI, ha introdotto la tematica facendo chiarezza sui termini: specie esotiche, alloctone, non indigene, non native, tutti sinonimi per indicare specie introdotte nell'ambiente naturale, fuori dall'area di distribuzione originaria, ad opera dell'uomo. Gli organismi viventi si sono sempre spostati verso nuove aree geografiche, innescando quindi alcune dinamiche evolutive. Ma certo, l'uomo è sempre stato un "vettore", inconsapevolmente o intenzionalmente: gli organismi hanno seguito le migrazioni, la diffusione delle colture, i commerci; e spesso sono stati volutamente portati in ambienti diversi rispetto al loro areale naturale, oppure sono fuggiti in altre zone. Le specie alloctone sono un problema quando diventa-

no invasive, si stima che ogni cento specie che arrivano in un nuovo ambiente, solo una riesca ad insediarsi con successo, a diffondersi in modo rapido e a creare problemi ecologici, economici o sanitari. I nuovi arrivati devono infatti superare dei "filtri" che ne ostacolano il processo di invasione: l'ambiente non è sempre adatto, molti sono i competitori. Ma alcune specie riescono appunto a diventare invasive, adattandosi alle nuove condizioni ambientali e resistendo a parassiti e malattie. Altre caratteristiche sono comuni agli organismi invasivi: la superiorità competitiva, la crescita veloce, l'alta capacità di propagazione e diffusione. E spesso gli organismi invasivi hanno la capacità di approfittare di ambienti "disturbati", in qualche modo alterati o semplificati. Gli impatti negativi possono essere di tipo ecologico, con alterazione degli equilibri ecosistemici, competizione con specie locali, predazioni, trasmissione di patologie, inquinamento genetico; in generale con perturbazione della biodiversità. In molti casi, importanti sono i danni economici sulle colture agrarie, sugli allevamenti e sulle infrastrutture, oltre ai costi per le azioni di mitigazione e di controllo. Spesso rilevanti sono i problemi sanitari sull'uomo e sulle specie allevate o coltivate. Gli altri relatori della giornata hanno



CINZIA ROAT
Docente di Biologia, Ecologia
e Biotecnologie Agrarie



La dott.ssa M.C. Bruno con gli studenti

ulteriormente approfondito la tematica. Mario Baldessari, entomologo del CTT, ha affrontato le problematiche delle specie invasive che interessano le colture agrarie. Ha richiamato le conseguenze storiche della diffusione della dorifora della patata e della fillossera della vite, che con patologie fungine come la peronospora hanno avuto effetti disastrosi sulle colture, sull'economia e sulla sopravvivenza umana. Il ricercatore ha evidenziato che gran parte delle specie invasive arrivate in Europa sono insetti e fra questi di grande attualità sono la cimice asiatica, la drosfila e molte altre. Su queste specie l'attività di ricerca è volta allo studio della biologia e dell'ecologia e alla conoscenza delle modalità di controllo, in particolare con antagonisti naturali. Cristina Salvadori e Giorgio Maresi, forestali rispettivamente entomologa e patologo, hanno approfondito le problematiche di predatori e parassiti degli alberi del bosco e del verde urbano. In particolare il cinipide galligeno del castagno è un esempio di come, dopo il fallimento dei tentativi di eradicazione, la diffusione di un imenottero parassitoide ha consentito di arrivare ad un soddisfacente contenimento. Non così si può dire di altri parassiti come il tarlo asiatico. La ricercatrice si è poi soffermata sulle azioni di prevenzione da attuarsi con i controlli fitosanitari, volti a prevenire o a controllare tempestivamente l'arrivo di nuove specie;

di attualità è lo scarabeo giapponese. Maresi ha approfondito il mondo dei parassiti fungini e batterici invasivi, dall'ormai classico agente del cancro del castagno, a quelli di più recente arrivo come l'agente di deperimento del frassino. Anche qua interessanti e complesse le interazioni con l'ospite e con i meccanismi di difesa e con le condizioni ambientali predisponenti. Valerio Rossi Sacconi, ricercatore del CRI, ha portato un contributo su "Specie invasive e controllo biologico con l'introduzione di antagonisti naturali esotici", richiamando le caratteristiche degli insetti alieni come la cimice asiatica: estrema polifagia, alti tassi riproduttivi e tolleranza climatica. Allo studio di parassitoidi locali è stato affiancato quello di organismi esotici. Questi sono spesso delle stesse aree di origine degli alieni e il loro studio va fatto nelle condizioni di nuovo arrivo con l'attenzione agli equilibri ecosistemici e con un lungo iter sperimentale e autorizzatorio. Daniele Arnoldi, sempre del CRI, ha incentrato il suo intervento sulle zanzare aliene, argomento di grande attualità per la salute umana, come disturbo diretto e come vettori di malattie esotiche. Alla ormai nota zanzara tigre si sono aggiunte la zanzara coreana e quella giapponese, per le quali notevoli sforzi vengono messi come monitoraggio e gestione. Ancora Maria Cristina Bruno ha messo all'attenzione dell'uditorio il caso emblematico del



Monitoraggio del gambero al Lago Costa

gambero di fiume e dell'alieno gambero della Louisiana. Irene Lopresti, del suo Gruppo di ricerca ha portato alcuni spunti sulle nuove tecniche molecolari per il monitoraggio degli alieni delle nostre acque. Francesca Ciutti, biologa del CTT, ha presentato una relazione dal titolo "Il Lago di Garda: un hotspot di diversità aliena". Fiumi e laghi sono infatti popolati da moltissime specie di organismi esotici: microrganismi, alghe e macrofite, invertebrati (meduse, cozze, gamberetti), tartarughe, pesci. L'introduzione è intenzionale, si pensi alle semine ittiche e alla liberazione di animali in cattività, oltreché accidentale: qua il richiamo è alle imbarcazioni da diporto e alle attrezzature da pesca e subacquee. L'argomento delle piante alloctone invasive è stato presentato da Alessio Bertolli della Fondazione Museo Civico di Rovereto. Le piante esotiche sono l'otto per cento delle più di duemila specie presenti in Trentino, molte sono ormai naturalizzate come la robinia. Altre, di arrivo più recente, hanno carattere invasivo e comportano problemi ecologici (si pensi alla balsamina e all'albero delle farfalle), di danni a strutture e manufatti (l'ailanto), di salute umana perché causa di allergie (ambrosia e erba di Mantegazza). Il relatore ha messo in evidenza che gli ambienti disturbati (campi abbandonati, discariche, bordi stradali e ferroviari, alvei di corsi d'acqua) sono terreno facile per la diffusione delle invasive. Paolo Pedrini, curatore della sezione zoologia del Museo, ha parlato di animali relazionando su "Specie aliene della fauna vertebrata e nuovi arrivi". Scoiattolo grigio, sciacallo dorato, visone americano, tartarughe, pappagallini sono alcune specie esotiche arrivate di recente in Italia. Arrivi spontanei, introduzioni casuali o intenzionali, si tratta sempre di presenze problematiche. Il relatore ha invitato a distinguere gli arrivi di specie in precedenza scomparse, si pensi al lupo. Ha poi messo all'attenzione le opportunità di collaborare alla ricerca scientifica contribuendo alle banche dati tramite Citizen Science; ognuno può diventare rilevatore!

Interessante e ricco il dibattito nato dalle domande degli studenti che hanno evidenziato curiosità diverse, in particolare in ambito entomologico e in quello dei vertebrati.

Maria Cristina Bruno, a conclusione della giornata, ha ricordato come gli arrivi di nuovi organismi ci sono sempre stati, ma è vero che sono aumentati enormemente con la globalizzazione. Molte specie si sono naturalizzate, altre diventano invasive andando a creare problemi. I cambiamenti climatici poi certamente favoriscono la diffusione di specie alloctone che trovano la porta aperta dovuta al clima più favorevole delle zone temperate. La problematica è quindi parte del Global Change. Infine ha richiamato che, se compito della Scienza è quello di ampliare le conoscenze e proporre soluzioni, alla Politica spetta quello di creare normative di controllo e attivare azioni di contrasto alle specie invasive. I cittadini devono acquisire consapevolezza della problematica, avere comportamenti corretti e collaborare con azioni di segnalazione.

Questa giornata ha dato il via al progetto di articolazione GAT per il triennio 2022-25: in collaborazione con alcuni degli esperti coinvolti, le classi sono state suddivise in gruppi tematici (zanzare, cicaline, gambero, piante invasive, tartarughe) che si occuperanno di monitoraggio delle specie invasive individuate sui territori di provenienza. Ciascun gruppo seguirà il monitoraggio, lo studio e la stesura di un piano di gestione di uno o più esempi di specie invasive nella zona di studio. In terza si sono studiati alcuni metodi di indagine anche attraverso un sopralluogo in Valsugana in primavera; in quarta si analizzeranno le situazioni nelle diverse aree di studio, con sopralluoghi e interventi di esperti mirati a ciascun microprogetto, realizzando una relazione e una bozza di piano di gestione. In quinta si concluderà il progetto, con relativa presentazione, a gennaio, dei lavori dei gruppi agli insegnanti, agli esperti e ad eventuali amministratori.

Michele Grieco, lo sport come rivincita



ANNA TOMASI
Docente di Scienze Motorie

L'incontro di Michele con le classi

.....

Nell'anno scolastico 2022-23 abbiamo invitato a parlare, con i ragazzi delle classi quarte e quinte, Michele Grieco, un ex alunno del nostro Istituto.

L'incontro rientrava nel progetto "Sport e disabilità" programmato per l'attività di ECC (Educazione Civica e Cittadinanza), proposto come lavoro interdisciplinare dalle insegnanti di Scienze Motorie e dai docenti di Italiano.

La collaborazione con la nostra bibliotecaria, Lucia Zadra, si è rivelata come al solito preziosa nella fase di preparazione, attraverso la proposta di lettura in classe di testi riguardanti la disabilità, i cui protagonisti erano

disabili alla nascita o divenuti tali, come Michele, a causa di una malattia o in seguito a un incidente.

Michele, la cui storia sintetizziamo nel riquadro che accompagna l'articolo, oggi è un atleta paraolimpico, ed ha raccontato ai ragazzi la sua esperienza con una malattia che ha affrontato sin dall'adolescenza e che è riuscito a sconfiggere grazie alla sua forza di volontà, a una famiglia meravigliosa e al suo grande amore per la vita.

Michele non ha però sconfitto solo la malattia, ma anche tanti pregiudizi incontrati sulla propria strada, i più dolorosi dei quali sono stati affrontati nella fase della sua adolescenza, a causa della scarsa empatia dei propri coetanei, allora privi di adeguati "strumenti" per relazionarsi con la disabilità e la diversità.

Una testimonianza appassionata, ricca di forza, fiducia e resilienza, i cui esempi e valori hanno colpito e ispirato tutti i ragazzi presenti all'incontro, molti dei quali, ancora provati dall'esperienza pandemica, hanno potuto riflettere sulla loro condizione "privilegiata" e comprendere come la felicità dipende dalla fiducia nel futuro ma anche dalla voglia di mettersi in gioco nelle difficoltà e scoprire così nuovi punti di forza del proprio carattere.



Michele Grieco, classe 1990, è il rappresentante trentino di Obiettivo3 (fondata da Alex Zanardi ex campione di automobilismo e adesso atleta paraolimpico).

A 12 anni un osteosarcoma lo costrinse a un lungo periodo di cure, culminato con l'installazione di una protesi interna alla gamba sinistra. Una malattia che ne segna l'adolescenza, senza interrompere un percorso di studi che lo porta al diploma di tec-

nico superiore del verde qui a San Michele. Da lì inizia la sua carriera lavorativa, fino all'attuale impiego come giardiniere al Parco di Levico. Parallelamente sviluppa pian piano la passione per lo sport, inizialmente per il nuoto. Con gli anni coltiva il sogno di poter prendere parte a un "Ironman" e inizia ad allenarsi anche a piedi e in bicicletta. Lo sport riveste un ruolo decisivo anche nella percezione della sua vita e della sua disabilità.

Un anno a tutto sport!

L'anno scolastico 2022-2023 è stato ricco di proposte sportive per i nostri ragazzi che hanno potuto cimentarsi in attività individuali, a squadre, indoor e outdoor.

In primis, riportiamo la grande partecipazione che è stata riscontrata nella gara d'Istituto di Corsa Campestre ed Orienteering che ha visto coinvolti quasi 200 alunni, è stato un bell'esempio di sport e comunità. Inoltre, grazie al gruppo sportivo che si è ritrovato ad allenarsi in orario extrascolastico, gli alunni hanno potuto praticare attività motorie e sportive durante tutto l'anno con l'obiettivo finale di partecipare a gare e Campionati studenteschi. Il gruppo sportivo rappresenta quindi non solo un

percorso di avviamento alla pratica sportiva, ma anche un percorso di crescita psico-fisica ed un momento di aggregazione ed inclusione.

Quest'anno il gruppo sportivo ha fatto davvero un ottimo lavoro portando "a casa" risultati nei Campionati Studenteschi Provinciali di Corsa Campestre, Arrampicata Sportiva, Duathlon e Orienteering. Altro importante risultato è stato ottenuto nella gara di "Wintersporttag" tenutasi a St. Johann in Tirolo (Austria), una manifestazione che rientra nel programma delle attività di collaborazione della rete delle scuole agrarie professionali del Tirolo, di cui fa parte da anni San Michele.

Un grazie a tutti ragazzi ed ai docenti che hanno collaborato!



FEDERICA DALLAGIACOMÀ
Docente di Scienze Motorie



A sinistra: campionati studenteschi Corsa Campestre, 17 novembre 2022

In basso: Wintersporttag, 1 febbraio 2023



Campionati studenteschi arrampicata sportiva, 16 febbraio 2023

.....



A destra: campionati studenteschi Orienteering, 21 aprile 2023
In basso, a sinistra: campionati studenteschi Ultimate Frisbee, 26 aprile 2023
In basso, a destra: campionati studenteschi Duathlon, 2 maggio 2023

.....





Il cinghiale: novità o vecchia conoscenza del Trentino?

Mercoledì 24 maggio 2023 le sei classi dell'Articolazione Gestione Ambiente e Territorio hanno avuto l'occasione di partecipare alla seconda edizione dell'evento "Giornata Faunistica", evento organizzato dagli insegnanti dell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio. Il tema centrale dell'incontro è stato il cinghiale, specie che, a differenza di quanto molti credono, prima del XVII secolo era ben diffusa nel territorio della provincia di Trento. La scomparsa (praticamente totale) che la specie ha subito a partire dal '600 fino a pochi decenni fa, ha fatto supporre alla popolazione dei giorni nostri che il cinghiale sia quasi una specie aliena nel nostro contesto provinciale. Negli ultimi decenni, infatti, la ricomparsa di questo mammifero in provincia di Trento ha cominciato a suscitare interesse per diversi motivi. In particolare, questa specie in certe zone è un'importante causa di danni

alle colture agrarie e ai prati; inoltre, il cinghiale può essere infettato da un virus che causa una grave patologia che colpisce tutta la famiglia dei suidi, ovvero la peste suina africana.

Proprio per l'interesse che la specie ha assunto, gli insegnanti del corso Gestione Ambiente e Territorio hanno ritenuto interessante proporre un incontro su questo tema.

I relatori, che gentilmente si sono resi disponibili a offrire la loro conoscenza, sono esperti del settore e provenienti da Enti diversi: il tecnico faunistico Lucio Luchesa, esperto dell'Associazione Cacciatori Trentini, il dott. Davide Manzoni, Agente Forestale operante nel Servizio Faunistico della Provincia di Trento, e la dott.ssa Debora Dellamaria, medico veterinario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

La mattinata si è sviluppata andando a toccare diversi temi che potessero



DAVIDE GABARDI
Docente di Produzioni Animali

Opera di Emma Maraner, studentessa della classe 5B GAT

.....

dare un quadro generale relativo alla specie. In particolare, il primo intervento, tenuto dal tecnico Luchesa Lucio, ha sviluppato il tema relativo alla biologia della specie: conoscere l'habitat, l'alimentazione, gli aspetti legati alla riproduzione, l'etologia, risulta il primo passo da fare nel caso in cui si vogliono compiere degli interventi per gestire questa specie. Ad esempio, conoscere nel dettaglio la loro dieta prevalentemente vegetale e le loro abitudini notturne è importante per decidere come organizzare operazioni di controllo, qualora in certi contesti la presenza causi dei danni non accettabili all'agricoltura. Proprio riguardo la gestione della specie, il dott. Manzoni ha illustrato poi ai ragazzi le azioni che la provincia di Trento mette in atto al fine di tenere sotto controllo questo mammifero. Ha infatti descritto la complessità del sistema, il quale richiede la definizione delle modalità richieste per il controllo della specie, l'individuazione dei soggetti che possono essere coinvolti (la componente venatoria, ad esempio) e in che maniera, la destinazione dei capi abbattuti, la prevenzione dei danni, gli indennizzi dei danni, per citarne alcuni.

Il seminario si è concluso con l'intervento della dott.ssa Dellamaria, la quale ha esposto un tema di particolare rilevanza sanitaria ed economica, ovvero quello della peste suina africana. Quest'ultima è una patologia di origine virale che colpisce tutti i suidi (quindi sia i cinghiali che i ma-

iali) e causa nel giro di pochi giorni o settimane la morte degli animali. Considerando che questa patologia è altamente contagiosa, è evidente che i danni generati sia negli allevamenti che tra i suidi selvatici possono essere enormi.

Durante l'incontro i ragazzi hanno quindi avuto la fortuna di approfondire in maniera unica vari aspetti relativi al cinghiale, e di arricchirsi di numerose informazioni che potenzialmente potrebbero tornare loro utili in un futuro lavoro. Ecco quindi che il convegno, oltre ad avere la funzione di ampliare il bagaglio culturale degli studenti, si è rivelato anche uno strumento utile per il loro orientamento. Non accade infatti tutti i giorni di poter incontrare e conoscere esperti del settore faunistico, agenti forestali e medici veterinari.

Va infine sottolineato come, in ambito scientifico, la conoscenza approfondita di un certo tema (il cinghiale in questo caso), unita alla collaborazione tra diversi Enti, può rivelarsi uno strumento importante per gestire eventuali problemi (ad esempio, densità troppo alte del cinghiale in certe zone con possibile diffusione di alcune patologie). Questo aspetto può facilmente essere applicato anche a livello scolastico, ricordando agli studenti l'importanza dello studio delle diverse materie e l'integrazione delle diverse discipline fra loro, al fine di avere un quadro completo riguardo uno specifico tema e quindi avere la capacità di gestire più facilmente un problema.

La finestra di alternanza scuola-lavoro del PT come laboratorio di idee e soluzioni innovative

La mattina del 20 aprile, nell'aula conferenze del convitto scolastico della FEM, si è tenuta l'esposizione del progetto di articolazione da parte degli alunni delle classi quinte dell'indirizzo Produzioni e Trasformazioni. La realizzazione del lavoro è avvenuta all'interno della cosiddetta "finestra di alternanza scuola-lavoro", rappresentata da uno spazio didattico di quattro ore scolastiche all'interno del quale i ragazzi, suddivisi in gruppi, partendo da uno stimolo dato dagli insegnanti, hanno attivamente costruito la loro idea progettuale.

Tali progetti hanno toccato diverse tematiche nell'ottica della sostenibilità e dell'innovazione in campo agricolo. Nello specifico si sono approfonditi temi riguardanti il **mondo apistico**, con proposte innovative per la valorizzazione della propoli e la gestione della varroa, un acaro che parassitizza l'ape fino a causare la morte dell'intera arnia; il **mondo frutticolo**, dove sono state proposte delle soluzioni per l'efficientamento della risorsa idrica oltre alla razionalizzazione del conferimento della mela nei vari magazzini frutta con il 'multiconferimento'.

Per il **settore viticolo**, si è proposta una riduzione dell'impatto ambientale con trattamenti più 'sostenibili' uti-

lizzando specifici impianti irrigui che consentono una maggiore tempestività ed efficacia del trattamento stesso, risolvendo, in condizioni di forte pendenza, problemi di sicurezza ed accessibilità all'appezzamento per il viticoltore. Un gruppo di studenti ha anche proposto di valorizzare gli effluenti zootecnici con efficienti impianti a biogas, capaci di generare energia termica ed elettrica, ma anche di ottenere dei sottoprodotti a basso titolo in azoto da valorizzare soprattutto in zone vulnerabili ai nitrati.

All'esposizione, oltre agli insegnanti delle discipline tecniche coinvolte nel progetto e agli studenti delle classi terze e quarte del corso PT, hanno partecipato, in veste di giurati, quattro esperti di settore: Simone Dalpiaz (responsabile Qualità Melinda), Ilario Bazzoli (esperto in genetica e dipendente presso la Federazione Allevatori), Paolo Fontana (naturalista, entomologo e ricercatore presso la FEM) e Claudio Rizzi (dipendente FEM presso il centro di trasferimento tecnologico nell'unità di protezione delle piante). Gli esperti oltre a complimentarsi per i progetti creati dai ragazzi, hanno saputo con la loro competenza, porre osservazioni e stimoli che hanno valorizzato ulteriormente le idee progettuali degli alunni.



MARCO TALLER
Referente dell'Articolazione Produzioni
e Trasformazioni

Le assemblee d'istituto, opportunità da condividere



MARTINA FACCHINELLI
Responsabile del Dipartimento di
Comunicazione, Sviluppo e Orientamento

Con lo scopo di creare un'occasione di approfondimento, confronto e scambio per tutti, sono state realizzate nel corso di questo anno scolastico le seguenti assemblee d'istituto:

- 22 dicembre 2022 LAVORI DI UN TEMPO E TRADIZIONI NATALIZIE per tutte le classi
- 19 gennaio 2023 ORIENTADAY per le classi 4^a e 5^a IT e la 5^a CAPES
- 28 febbraio 2023 ESPOSIZIONE MEZZI AGRICOLI per le classi 3^a, 4^a e 5^a sia dell'Istruzione Tecnica

che dell'Istruzione e Formazione Professionale

- 5 aprile 2023 INCONTRIAMO L'AQUILA BASKET e ORIENTAMENTO VERSO IL TRIENNIO per le classi 2^a sia dell'Istruzione Tecnica che dell'Istruzione e Formazione Professionale
- 9 giugno 2023 ULTIMO GIORNO DI SCUOLA per tutte le classi

La Dirigenza ringrazia i docenti e gli studenti che hanno contribuito alla buona riuscita di questi eventi.



Lavori di un tempo e tradizioni natalizie

DAL PUNTO DI VISTA DEGLI STUDENTI

Nel corso dell'anno scolastico, le assemblee di istituto rappresentano un momento cruciale per la partecipazione attiva degli studenti alla vita della scuola, la sicurezza di tutti i partecipanti è una priorità assoluta in queste occasioni.

Per garantire un ambiente sicuro, ci impegniamo ad adottare tutte le misure preventive.

In primo luogo, rispettiamo rigorosamente le linee guida di sicurezza; tutti i partecipanti sono incoraggiati a seguire queste direttive per il benessere collettivo.

Inoltre, escludiamo fin da subito attività che potrebbero risultare pericolose per la salute degli studenti, oppure ci assicuriamo che essi siano preparati a svolgere attività che richiedono esperienza e capacità.

La sicurezza nelle assemblee di istituto è una responsabilità condivisa da tutti gli studenti e ci aspettiamo che ciascuno faccia la sua parte per garantire un'esperienza positiva e costruttiva per tutti. La collaborazione e il rispetto reciproco sono le chiavi per il successo di queste attività.

Federico Varotto, classe 4 VE, rappresentante d'istituto



Orientaday

.....



In alto e a destra: esposizione mezzi agricoli

.....



In basso: incontriamo l'Aquila Basket,
con Marco Crespi, coach,
e Drew Crawford, giocatore

.....





Ultimo giorno di scuola, la Santa Messa
con don Renato Scoz e don Daniele Armani

.....



Ultimo giorno di scuola, giochi

.....



Ultimo giorno di scuola, la tradizionale
sfilata dei trattori

.....

“Com'è fare il rappresentante d'istituto?”



ALICE GELMINI
Rappresentante d'istituto

È la domanda che ci hanno posto molti ragazzi in questo anno scolastico... Per ognuno di noi la candidatura è stata una sfida personale, un obiettivo da raggiungere; a qualcuno è servita per affrontare le proprie insicurezze e a qualcuno invece per mettere in pratica la propria audacia. Indubbiamente la nostra elezione come rappresentanti è stata gratificante, ma dietro l'angolo, come già potevamo immaginare, ci aspettavano da subito molte responsabilità. Il ruolo da rappresentante d'istituto, infatti, è un impegno che chi si propone deve assumersi già nel momento in cui presenta la propria candidatura. Durante il nostro anno da rappresentanti abbiamo potuto individuare quali sono i pro e i contro di questa carica. Sicuramente riconosciamo che ci sono degli aspetti positivi, quali, ad esempio, la soddisfazione di vedere i ragazzi interessati e partecipi alle assemblee d'istituto e la buona riuscita

di queste ultime, così come la partecipazione dei rappresentanti di classe nelle consulte con le loro idee per il miglioramento della scuola. Ma “non è tutto oro ciò che luccica” e, come in tutte le cose, ci sono anche lati negativi: spesso anche dietro il buon esito di un'assemblea, ci sono difficoltà e discussioni sull'organizzazione e sulla scelta delle attività, tra di noi o con la dirigenza, perché, a volte, è difficile dover rinunciare a mettere in pratica certe idee che possono sembrare anche belle e interessanti ma poi si rivelano irrealizzabili. C'è poi la responsabilità, che tutti i giorni i rappresentanti d'istituto devono prendersi, di farsi carico delle problematiche sollevate dagli altri ragazzi: contando su di noi, vengono a chiederci una mano ma a volte dobbiamo dire che non siamo riusciti a trovare una soluzione al loro problema e questo è sicuramente l'aspetto negativo principale.

L'albero dei Giusti

Le classi 3A TIA e 3B TIA hanno svolto un'attività integrativa comune, nel corso dell'anno scolastico-formativo 2022-23, intitolata "L'albero dei Giusti". In sei ore, con i professori Andrea Segnana e Luca Costa e con l'aiuto delle bibliotecarie dott.ssa Lucia Zadra e dott.ssa Grazia Barberi, i ragazzi hanno approfondito la vita e le azioni di sei persone di religione non ebraica, appunto i Giusti fra le Nazioni, come li chiama il Talmud, definizione poi ripresa dal Memoriale Yad Vashem a Gerusalemme. Costoro hanno messo a repentaglio la propria vita per salvare persone di religione ebraica durante le persecuzioni nazifasciste. Tra i Giusti, i docenti e le bibliotecarie hanno selezionato Gino Bartali, Etty Hillesum, Giorgio Perlasca, Sophie Scholl, Susanna Aimo e Attilio Francesetti. Le due classi, quindi, divise in gruppi misti, hanno approfondito in due interventi da due ore ciascuno la loro vita, il contesto storico in cui hanno scelto di agire e che cosa hanno fatto per essere scelti tra i "Giusti". Hanno quindi compilato una "Carta d'identità" per ognuno di questi im-

portanti personaggi storici, al cui interno erano inoltre richiesti il luogo di nascita e morte, il periodo storico, la mappa dei luoghi dove hanno agito e una riflessione finale. Nelle ultime due ore dell'attività, ciascuno dei sei gruppi ha esposto agli altri i risultati delle proprie ricerche, effettuate con l'ausilio degli strumenti multimediali. L'attività integrativa proposta, dunque, è stata formativa perché ha permesso ai ragazzi di sviluppare le loro competenze di comunicazione e di ricerca e vaglio delle fonti. Il giorno 28 dicembre 2023 le due classi, accompagnate dai proff. Zadra e Costa, si sono riunite nei pressi dell'orto didattico dell'Istituto per la cerimonia finale. Dopo i ringraziamenti alla dott.ssa Zadra per il supporto nel lavoro di raccolta e cernita delle fonti e al prof. Zadra e alle sue classi per l'aiuto nella logistica, il prof. Costa e i portavoce dei gruppi di lavoro hanno presentato in breve l'attività svolta. Infine, la prof.ssa Bisognin, coordinatrice del Dipartimento di Qualificazione Professionale Agricola, ha svelato la targa posta accanto ad un *Salix Babilonica*.



LUCA COSTA
Docente di Italiano

Messa a dimora del nostro "albero dei Giusti"





Apprendere la tecnica
Archivio fotografico FEM





IL MONDO DEL LAVORO

Corso “Maestro Artigiano Birraio”, una interessante opportunità



SIRIA BASSETTI
Tutor d'aula

Il corso “Maestro Artigiano Birraio” (area tecnico-professionale), svolto dal 10 gennaio al 15 luglio 2023, è stato composto da lezioni frontali, lezioni pratiche, uscite didattiche e dal viaggio didattico in Belgio.

Il percorso dei “Maestri Artigiani” nasce con il decreto del Presidente della Repubblica 31 agosto 1972, n. 670 “Approvazione del testo unico delle leggi costituzionali concernenti lo statuto speciale per il Trentino Alto Adige” – art. 8 comma 1, punto 9 - “competenza primaria in materia di artigianato”. Con questo decreto viene dato il via all'iter che porterà alla formazione dei vari percorsi per diventare “Maestri Artigiani”.

In Trentino troviamo 24 categorie di “Maestri Artigiani” e con la fine del percorso “Maestro Artigiano Birraio” verrà aggiunta una nuova categoria di “Maestri Artigiani”.

Il percorso si sviluppa in tre diverse macro aree: area gestione d'impresa, area insegnamento del mestiere e area tecnico-professionale.

Qui alla Fondazione Edmund Mach

si è svolta la parte del corso che riguarda l'area tecnico-professionale, sviluppata in:

- lezioni teoriche di chimica applicata, microbiologia applicata, legislazione, storia e stili della birra, sostenibilità energetica e ottimizzazione delle risorse, coltivazione e conservazione del luppolo e del malto, tecniche di produzione, difetti della birra e delle materie prime;
- attività pratiche, quali esercitazioni in laboratorio di chimica e microbiologia, esperienze di microbirrificazione, tecniche di spillatura, analisi sensoriale e tecniche di degustazione.

Le lezioni teoriche sono state arricchite dal contributo di numerosi esperti del settore brassicolo e di birrifici artigianali italiani. Tra questi, Stefano Buiatti ha illustrato le tecniche di produzione; Paolo Passaghe, la produzione di malto e la maltazione; Mirco Marconi la storia e gli stili della birra; Stefano Ganino, la coltivazione e la conservazione del luppolo; Kitty



Viaggio d'istruzione in Belgio

Vitali, l'analisi sensoriale e le tecniche di degustazione; Camilla Rodella, le tecniche di spillatura, pregi e difetti della birra; Benedetta Gaglioppa, la sostenibilità energetica e l'ottimizzazione delle risorse. Infine, Agostino Arioli e Teo Musso hanno portato le proprie esperienze come pionieri nel mondo dei birrifici artigianali italiani. Durante il percorso formativo i corsisti hanno anche potuto partecipare anche ad un viaggio didattico in Belgio, utile per scoprire nuovi stili di birra, nuove tecniche di produzione, materie prime e modi diversi di produrre la birra.

Tra i luoghi visitati, alcuni birrifici storici che hanno deciso di ingrandirsi e ammodernarsi -come il birrificio trappista Orval, La Brasserie Dubuisson, la Brauerei Rodenbach- e altri che hanno invece preferito rimanere più piccoli e artigianali, tra i quali alcuni

che, addirittura, utilizzano ancora strumenti del 1785, come la Brasserie Vapeur e la Brasserie Cantillon.

I corsisti hanno visitato anche il Brewery Museum, dove hanno potuto assaggiare le birre Westvleteren biondo 6, Westvleteren 8 e la famosissima Westvleteren 12, tutte birre queste prodotte presso l'abbazia di Sint-Sixtus, non accessibile al pubblico.

L'uscita didattica è stata inoltre un'occasione importante per visitare la città di Bruxelles e, ovviamente, un interessante momento di confronto fra i corsisti.

Il 15 giugno 2023 il corso si è concluso con il test finale, la degustazione delle birre prodotte dai corsisti nel microbirrificio didattico e l'intervento, nel pomeriggio, di Teo Musso, che ha portato la propria esperienza di avanguardista nel mondo dei birrifici artigianali italiani.



Accademia Ambiente Foreste e Fauna: la nostra formazione per le aree protette



ETTORE ZANON

Responsabile Accademia Ambiente
Foreste e Fauna.

Ha collaborato alla stesura del testo
il dott. Stefano Menapace

Gran parte dell'attività didattica di Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino è dedicata alla gestione della fauna e alla formazione dei soggetti che operano nell'utilizzo, consapevole e sostenibile, di questa importante risorsa naturale rinnovabile. Di conseguenza, la maggioranza degli studenti che frequentano i nostri corsi sono cacciatori e pescatori impegnati a conseguire le rispettive "licenze" o le altre qualifiche specialistiche previste dalla normativa che, nel caso della caccia, sono numerose. In realtà l'Accademia fa diverse altre cose, per esempio divulgazione e informazione su questi temi particolarmente sensibili, rivolta a un pubblico più ampio.

Inoltre, organizza altri percorsi formativi abbastanza complessi dedicati a figure professionali oppure operatori particolarmente qualificati che, per i

loro peculiari contenuti, esulano in parte o proprio totalmente dal contesto venatorio.

È il caso del Master Master di I Livello "Fauna e Human Dimension" - *Professionisti della Comunicazione per la Fauna, l'Ambiente e il Paesaggio*, del quale AAFF, con tutto il Centro Istruzione e Formazione, è orgoglioso partner fondatore. Un percorso formativo di eccellenza dove collaboriamo con l'Università degli Studi dell'Insubria e altri prestigiosi partner.

In questa occasione, però, vorremmo mettere in luce alcune attività, particolarmente stimolanti e secondo noi anche interessanti, sviluppate lavorando con e per alcune Aree protette non solo nella nostra provincia.

Comunicazione ed educazione ambientale con il Parco Naturale Adamello Brenta

L'esperienza maturata nel Master che abbiamo appena citato ci ha fornito un'ottima piattaforma di partenza sulla quale costruire un percorso formativo rivolto a dipendenti e collaboratori del Parco Naturale Adamello Brenta che si occupano di ricerca scientifica, educazione ambientale ed attività al pubblico. Lo abbiamo chiamato "Interagire, comunicare ed educare all'ambiente nel Parco Naturale Adamello Brenta". L'obiettivo condiviso era che i diciotto partecipanti, al termine dell'esperienza, avessero:

1. consolidato la capacità di relazionarsi e comunicare con pubblici differenziati nelle modalità più efficaci;
2. sperimentato diversi strumenti, linguaggi e tecniche per la comunicazione e l'educazione ambientale;
3. innovato e potenziato la capacità di progettare attività di educazione e interpretazione ambientale;
4. aumentato le competenze digitali utili alla creazione di nuovi materiali e alla valorizzazione del racconto della natura;
5. rigenerato il loro approccio e migliorato la capacità di lavorare in gruppo;
6. approfondito la loro conoscenza del Parco.

Concentrati su questi ambiziosi traguardi, abbiamo organizzato e gestito un corso articolato in sette modu-

li tematici, finalizzati a esplorare gli aspetti chiave della comunicazione su temi ambientali con il supporto e la guida di docenti di alto livello. In oltre cento ore di attività, operando con un approccio orientato alla pratica e al lavoro di squadra, si sono esplorati numerosi ambiti di conoscenza e capacità professionali: le tecniche di comunicazione; il "public speaking"; le tecniche del racconto della natura attraverso foto, video e podcast; l'utilizzo efficace dei "social media"; il ruolo e l'applicazione della "citizen science". Molta energia è stata dedicata anche alle metodologie, tecniche e strumenti per l'educazione ambientale nonché ai principi dell'interpretazione ambientale. Un altro fondamentale spazio, finalizzato a rigenerare l'approccio degli operatori coinvolti e migliorare la loro capacità di lavoro in gruppo, è stato dedicato alle tecniche di "team working" e "team building". Questa fase si è espressa al massimo in una due giorni residenziale che i partecipanti hanno trascorso insieme presso il Centro visitatori dell'altro parco naturale trentino, quello di Paneveggio Pale di San Martino. Qui gli "studenti" hanno approfondito temi quali la leadership, i punti di forza, la motivazione, la resilienza, la gestione emotiva e dello stress, alternando insegnamenti teorici ad esercizi e attività pratiche.

Il percorso ha preso il via nel settembre 2022 e si è completato nel marzo 2023.

Lezioni in aula



I cervi del Parco Nazionale dello Stelvio trentino

Le alte densità dei cervi nel Parco Nazionale dello Stelvio producono un notevole impatto sugli ecosistemi, con effetti negativi a cascata su diverse altre specie animali e vegetali. La questione è stata oggetto di ampi studi nel corso degli ultimi decenni, con la realizzazione di progetti di gestione che prevedono, come uno degli strumenti prioritari di intervento, una significativa riduzione del numero di questi grandi ungulati. Su queste basi, già da molti anni è stata avviata un'attività di controllo della popolazione, attraverso prelievi, sia nella parte sudtirolese sia nella parte lombarda del Parco. Più recentemente, gli organi competenti hanno stabilito di attivare il controllo anche nella parte trentina della vasta Area protetta.

Così, come disposto da una deliberazione della Giunta provinciale dell'agosto 2022, l'Accademia ha provveduto all'organizzazione, realizzazione e supervisione scientifica della formazione e abilitazione degli operatori qualificati a collaborare con il personale del Parco nella realizzazione di questi interventi. È stato quindi creato e gestito il primo percorso formativo per "Coadiuvanti al Controllo del Cervo nel Parco Nazionale dello Stelvio Trentino". Il percorso formativo si è dipanato su due binari paralleli: un corso per la figura tecnica di "Coadiuvante alle attività di controllo del Cervo", a cura dell'Accademia; un corso per la figura tecnica di "Persona formata" in materia di patologie della selvaggina, produzione e trattamento della selvaggina e delle relative carni (ai sensi dell'allegato III sez. IV del Reg. (CE)



Esercitazione

.....



Team building

.....



Consegna dei diplomi

.....

853/2004), a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Il percorso ha coinvolto 129 partecipanti suddivisi in 3 classi e si è svolto fra settembre e dicembre 2022. La sua programmazione ed esecuzione hanno richiesto di interfacciare tutti i diversi soggetti coinvolti. Le attività sono state svolte in costante coordinamento e con il supporto del Servizio Sviluppo Sostenibile e Aree Protette della Provincia autonoma di Trento e anche in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie (IZSve). La formazione a cura di Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino, si è svolta in parte in modalità online e in parte in presenza. Anche il corso per "Persona formata" si è svolto in parte con formazione a distanza, integrate da esercitazioni pratiche autoptiche per ogni classe.

Al termine del percorso formativo, verificata la regolarità delle frequenze e il superamento delle previste prove di esame, sono risultati abilitati 94 "Coadiuvanti alle attività di controllo del cervo nel Parco nazionale dello Stelvio - Trentino".

Per l'Accademia si è trattato di un significativo impegno organizzativo e gestionale, ma ben controbilanciato da una punta di orgoglio, legato al fatto di essere riconosciuti come un riferimento in questo specifico ambito della formazione.

E ora per il Parco Regionale veneto dei Colli Euganei

Più recentemente l'Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino e quindi il Centro Istruzione e Formazione, sono stati interpellati dal Parco Regionale dei Colli Euganei.

La richiesta di collaborazione da parte di questo Ente della Regione del Veneto era focalizzata sull'organizzazione e gestione di un percorso formativo per l'abilitazione al controllo delle specie Cinghiale e Daino nel territorio del parco. Un compito simile a quello appena completato per lo Stelvio trentino, anche se su due specie animali diverse, in un territorio decisamente diverso e in una Regione limitrofa.

Dopo le necessarie valutazioni, la Dirigenza del CIF ha ritenuto opportuno lo svolgimento di questa nuova attività ed ha quindi sottoscritto gli accordi del caso con l'Ente parco, per dare poi il via al nostro lavoro. Che infatti è già a buon punto. Mentre scriviamo, il percorso formativo finalizzato ad abilitare cinquanta "Operatori abilitati al controllo delle specie *Sus scrofa* e *Dama dama* nel Parco Regionale dei Colli Euganei" sta muovendo i primi passi in aula.

Il suo completamento è previsto entro l'anno. Ve ne racconteremo meglio, magari, in una prossima edizione.



Guardare oltre

Archivio fotografico FEM



UNO SGUARDO SUL MONDO



Scambio di buone pratiche nell'insegnamento della viticoltura ed enologia. La Fondazione Mach (Italia) incontra l'Avize Viticampus (Francia)



BARBARA CENTIS
Referente dei progetti con finanziamento esterno

In questi tempi difficili e sfidanti, in molti si interrogano su dove stia il futuro. Quali strade percorrere e con chi. Eppure, le risposte si trovano sempre nel luogo che da sempre le genera: la speranza del futuro viene dalla scuola e dal confronto con chi ha intrapreso un percorso simile non per identificare il migliore o il peggiore ma bensì per crescere, entrambi e "alzare l'asticella".

Da questa filosofia nascono le opportunità di confronto e scambio del progetto Erasmus+ ed in particolare dall'Azione KA2 (Cooperazione tra istituzioni ed organizzazioni) che mira a creare partenariati per l'eccellenza e l'innovazione e generare sviluppo, trasferimento ed attuazione di pratiche innovative a livello organizzativo, locale, regionale, nazionale o europeo.

I progetti sostenuti nell'ambito di questa azione hanno come obiettivo la creazione di un approccio innovativo nei programmi di istruzione e formazione tramite l'uso di metodi partecipativi e di metodologie digitali ed il confronto tra le diverse realtà europee operanti nel settore. La creazione di un ambiente di apprendimento dinamico ed impegnato come per definizione è quello che nasce dalla cooperazione, permette di integrare le buone pratiche e i nuovi metodi nella routine scolastica e apre nuove sinergie tramite la pianificazione strategica dello sviluppo professionale.

A livello sistemico, i progetti KA2 Erasmus+, permettono uno scambio di docenti tra le istituzioni europee (jobshadowing) in modo tale da innescare un processo di moderniz-

zazione e rinforzare la risposta dei sistemi di istruzione e formazione e delle politiche giovanili alle sfide principali del mondo attuale: sostenibilità ambientale, trasformazione digitale, occupazione, stabilità e crescita economica, ma anche la necessità di promuovere competenze sociali, civiche e interculturali, il dialogo interculturale, i valori democratici e i diritti fondamentali, l'inclusione sociale, la salute mentale e il benessere, la non discriminazione e la cittadinanza attiva, il pensiero critico e l'alfabetizzazione mediatica.

A fine marzo 2023, l'ingegnere agronomo Marie Panigai, docente di scienze economiche e sociali al Lycee Viticole de la Champagne (Francia) ha deciso di visitare la Fondazione Mach per poter vedere da vicino l'istituzione, con particolare interesse alle dinamiche del Corso Enotecni-

co. La docente, tra le molte attività della settimana di scambio, ha partecipato alle lezioni di biologia e biotecnologia in lingua inglese (CLIL) e ha potuto collaborare con la classe durante le trasferte alla scuola di Cologniano e al Festival Vinifera. Forte è stato l'interesse per la Fondazione e le occasioni di collaborazione con l'istituzione dalla quale la docente proviene tanto che la Dr.ssa Panigai ha deciso di assistere anche alcune lezioni del corso Gestione Ambiente e Territorio. La docente francese è rimasta piacevolmente colpita dal "perfetto allineamento tra soft e hard skills" di un corso professionale come il Corso Enotecnico e, in generale, dalle possibilità che un centro come la Fondazione offre per l'esercizio delle competenze sia teoriche che tecniche in campo agricolo, ambientale e forestale.





Mein Schuljahr in Klosterneuburg



CATERINA PETERLONGO
Studentessa 4B GAT

Als ich noch in der 3. Klasse war und das Wahlpflichtfach Deutsch besuchte, ließ mich der Gedanke nicht los, die 4. Klasse an einer deutschsprachigen Schule in Österreich zu machen. Das war der Anfang meines außergewöhnlichen Abenteuers.

Ich hatte das Glück, dass mir die HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg bei Wien die Tore öffnete. Somit bin ich die erste Schülerin der Edmund-Mach-Stiftung, die das Auslandsjahr in Klosterneuburg absolviert hat. Die HBLA Klosterneuburg ist nicht nur bekannt für ihre Fachausbildung in Wein- und Obstbau, sondern sie ist auch die Herkunftsschule von Edmund Mach, dem ersten Schulleiter der Landwirtschaftsschule San Michele all'Adige.

Es war ein Jahr voller Emotionen. Als begeisterte Reiterin kann ich sagen, dass der Einstieg fast schwieriger war, als auf einem Pferd aufzustehen. Es war ein Sprung ins kalte Wasser. Die erste Hürde war die Unterkunft,

weil das Internat nämlich an den Wochenenden geschlossen war und ich eine Wohnung für die Samstags- und Sonntags finden musste. Nie hätte ich gedacht, dass der Leiter des Tourismusbüros in Klosterneuburg, bei dem ich am Tag meiner Ankunft Infos geholt habe, mein Rettungsanker werden würde. An dieser Stelle bedanke ich mich herzlich bei Stefan Gabritsch, der mich das ganze Schuljahr an den Wochenenden bei sich und seiner Familie aufgenommen hat. Nun begann der Schulbetrieb und das Leben im Internat. So viele neue Fächer zu belegen, war alles andere als einfach, auch weil ich über Wein oder Obst wenig Vorwissen besaß, und dazu kam noch die Mutprobe *full immersion* in die deutsche Sprache.

An der Schule wurden viele Labors angeboten, wobei mich die Produktverarbeitung am meisten faszinierte. Leider bin ich kein Jungsommelier geworden, da ich von den Weinverkostungen nicht so begeistert war.

Während meines Auslandsjahres hatte ich auch das Privileg, ein Praktikum bei der Caritas zu absolvieren. Jeden Mittwochnachmittag kümmerte ich mich um Kinder, die aus schwierigen Familienverhältnissen kamen. Dabei habe ich viele Soft Skills erworben, zum Beispiel wie man Empathie übt, wie man Resilienz erlernt und wie man es schafft, jemandem besser zuzuhören. Es waren für mich bedeutende und berührende Lebenslektionen. Ein herzliches Dankeschön den Caritas-Kindern, denn sie waren meine besten Lehrer. Heute kann ich sagen, dass es eine einzigartige und unvergessliche Er-

fahrung war, die mich definitiv erwachsen gemacht hat. Mein herzlicher Dank geht an meine neuen Freundinnen Viktoria und Sandra, die mich bei allen Höhen und Tiefen begleitet haben.

In conclusione ho capito che è quasi più difficile imparare una nuova lingua che non riuscire a stare in piedi su un cavallo, aber "wer wagt, gewinnt", cioè chi non rischia non rosica. Se avete il dubbio, fate le valigie e partite. Ve lo consiglio, ragazzi. Il mondo è bello e pieno di sorprese. Dal cavallo si cade, ma poi ci si rialza, come nella vita. Keine Angst, es lohnt sich!

Nuove amicizie e nuovi abiti

.....



In laboratorio

.....



Come stare in piedi su un cavallo:
difficile ma non impossibile

.....



Tirocini estivi in Germania: esperienze e tradizioni

È ormai una tradizione il tirocinio estivo in Germania che da 64 anni permette agli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige di partecipare ogni estate.

Quest'anno hanno aderito ben 49 studenti che sono stati collocati nei 3 centri affiliati: Forchheim, Kaufbeuren e Immenstadt.

Tante le famiglie storiche che si rendono ancora disponibili ad accogliere i nostri ragazzi come loro figli, ma tante anche le nuove famiglie che aprono le porte delle loro case per cercare nuove esperienze e contatti. Il tirocinio, della durata di 4 settimane, comprende: una parte svolta a scuola con insegnanti locali per ampliare le conoscenze linguistiche, diverse uscite didattiche con tematiche agricole e la maggior parte del tempo dedicato ai lavori quotidiani nelle famiglie ospitanti che alternano momenti di lavori manuali e momenti di condivisione familiare.

Gli studenti, accompagnati dagli insegnanti referenti: Mariele Giori, Laura Libardoni, Daniele Trapin, Luca Costa e Roberto Ducati, hanno potuto visitare assieme ad altri ragazzi delle scuole gemellate uno dei centri tori più all'avanguardia della Germania: BSG di Greifenberg; fatto visita a

uno dei centri che su scala mondiale trasforma il legname in prodotti che esporta in tutto il mondo e porta il nome di Ilim a Landsberg am Lech; la ormai visita d'obbligo alla fabbrica dei trattori Fendt di Marktoberdorf; visite culturali nei borghi medievali della franconia ed escursioni guidate sulle prealpi bavaresi.

Dal passato al futuro: grazie Pierluigi Fauri

L'accoglienza e l'ospitalità come sempre sono impeccabili, frutto di un rapporto che ha fissato delle buone fondamenta con il maggior promotore di questo progetto che l'anno scorso ha ceduto il testimone, a malincuore: il professore Pierluigi Fauri.

Per più di trent'anni ha gestito con autorità, spirito di iniziativa e orgoglio questo gemellaggio che ha sicuramente portato i suoi benefici per poter continuare ancora a lungo.

La conoscenza del territorio, delle persone, delle famiglie ospitanti e delle aziende di interesse agricolo ha permesso di instaurare un legame che va ben oltre le aspettative; quindi, ringraziandolo ancora una volta, ci auguriamo che negli anni a divenire si riesca a far tesoro di questo prezioso contributo.



MARIELE GIORI
Responsabile dei soggiorni in Germania



A sinistra: studentesse in abiti locali
A destra: studentesse in abiti da lavoro



Ragazzi di Kaufbeuren in visita alla fabbrica Fendt di Marktoberdorf

.....



A destra: visita guidata alle mura sotterranee di Forchheim
In basso: i ragazzi di Forchheim con il referente della scuola gemellata BSZ
Dir. Michael Muller-Weniger

.....





Esercitazione pratica



Ragazzi di Immenstadt in uscita didattica sul monte Oberberg



A sinistra: festa paesana
A destra: il nostro studente Lorenzo Mattivi, protagonista della copertina della rivista locale



L'inglese che fa crescere, diverte e qualifica



PAOLA BRIDI

Responsabile dei soggiorni in Irlanda e referente delle certificazioni linguistiche in inglese

Il soggiorno a Dublino

In accordo con il Dirigente Scolastico e con il parere positivo del Collegio Docenti, si è pensato di proporre ai nostri studenti un soggiorno linguistico della durata di due settimane. Tale soggiorno si è svolto dal 9 luglio con ritorno il giorno 22 luglio.

Hanno partecipato 20 studenti, sia dell'Istituto Tecnico che della Istruzione Professionale. Gli studenti accompagnatori sono stati due: Prof.ssa Paola Bridi e Prof. Stefano Eccel. Grazie al rapporto intercorso negli anni scorsi, abbiamo deciso di appoggiarci alla scuola IH International House di Dublino. È una scuola conosciuta a livello internazionale, che collabora con enti certificatori quali Cambridge Language Assessment e istituzioni come il British Council.

La scuola ha offerto ai ragazzi l'opportunità di frequentare un corso di lingua inglese di 25 ore settimanali

(in classi internazionali) oltre che fare un'esperienza immersiva nella storia e cultura irlandese.

Il programma è stato ricco di spunti. Sono state organizzate la visita all'Epic Museum, al GAA, al Trinity College, la visione di 'Oppenheimer' allo storico cinema IFI, una sessione di danze irlandesi, la visita al giardino botanico, la visita a Howth e il tour guidato della città con il Viking Splash Tour. Serbiamo ancora un vivido ricordo della giornata trascorsa sulla costa percorrendo la celebre 'Cliff Walk'.

Possiamo dire che l'esperienza è stata molto positiva, con una generale soddisfazione sia degli studenti partecipanti che dei docenti accompagnatori.

Le certificazioni Cambridge

Le certificazioni Cambridge sono parte di un dipartimento dell'Università di Cambridge, un'organizzazione ac-

cademica con una reputazione di eccellenza a livello globale.

Le esperienze educative targate Cambridge sono esclusive e altamente riconoscibili. Esse consentono a milioni di studenti in tutto il mondo di eccellere.

Le certificazioni Cambridge sono accettate da oltre 25.000 organizzazioni in tutto il mondo e forniscono le competenze in lingua inglese necessarie per comunicare e avere successo nel mondo reale. Gli esami di Cambridge English Language Assessment si dividono in cinque livelli. Per ogni livello, le quattro principali capacità che dimostrano la conoscenza della lingua - ascolto, comunicazione, scrittura e lettura - vengono testate in situazioni reali. La nostra scuola prepara gli studenti per i livelli B1, B2 e C1. Il successo in un esame di Cambridge English fornisce un attestato, riconosciuto a livello internazionale, che mostra il livello effettivo.

Sostenere un esame di Cambridge English è uno stimolo a studiare. È un percorso che comincia a scuola dando allo studente la possibilità di crescere, ponendosi un chiaro obiettivo da raggiungere. È una vera esperienza di crescita, considerando che i nostri studenti saranno testati da esaminatori

certificati e non dai loro insegnanti. È una prova di realtà che può dare una vera gratificazione. Spesso gli studenti trovano poi la motivazione per proseguire il percorso e prepararsi a sostenere gli esami dei livelli successivi.

La preparazione alle certificazioni non è solo un percorso di lavoro sulle abilità e competenze linguistiche, ma anche di consapevolezza e autostima.

Va tenuto conto che per raggiungere il livello desiderato serve costanza ed impegno. È un vero e proprio viaggio. In questo viaggio la scuola vuole accompagnare e sostenere i propri studenti.

Per questo dall'anno scolastico 2023-24 sarà attivato uno sportello denominato 'Speaking Booster' per i 3 livelli linguistici di riferimento: B1, B2 e C1. Lo sportello sarà prevalentemente online con qualche sessione anche face-to-face, in presenza, in prossimità delle sessioni di esame. Ciascuna insegnante incoraggia e accompagna i propri studenti per il raggiungimento del proprio obiettivo.

Si è pensato anche di organizzare due simulazioni in corso d'anno, per i 3 livelli. Le simulazioni si terranno a scuola, una nel primo quadrimestre e una nel secondo quadrimestre, in orario extrascolastico.



Foto di gruppo durante il soggiorno a Dublino

.....



40 anni di gemellaggio

Istituto Agrario di San Michele all'Adige - LLA Rotholz GEMEINSAM WACHSEN - CRESCERE INSIEME



GERTI FUCHS
Referente Rotholz ed Euregio

Siamo in un luogo speciale delle Alpi, a Nösslach nella zona austriaca del Brennero, nella Cappella di San Giacomo, per festeggiare i 40 anni di gemellaggio tra l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e la Landeslehranstalt di Rotholz in Tirolo.

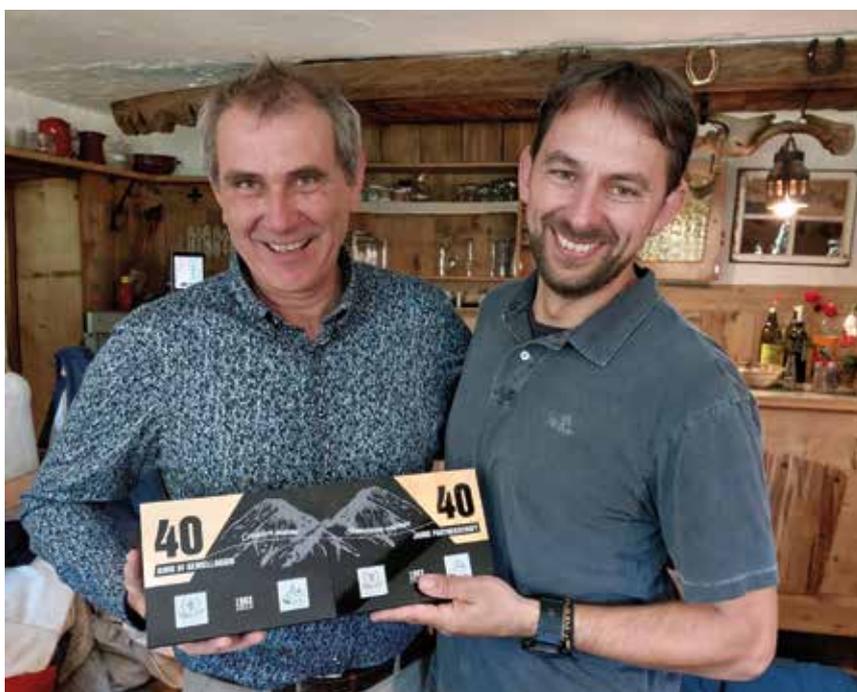
La scelta della sede dell'incontro non è stata casuale perché richiama l'importanza del camminare insieme per crescere insieme, gemeinsam wachsen. Così anche la conchiglia del Santo raffigurato nel trittico dell'altare rimanda al cammino del Pellegrino cioè a chiunque decida di intraprendere un cammino, fisico o spirituale. Come ci ha ricordato Don Renato Scoz, noi stessi, Istituto di San Michele e di Rotholz, siamo come pellegrini in cammino da quarant'anni per vivere pienamente un'esperienza di fraternità e amicizia sempre più vere e più piene.

Nel saluto di benvenuto, sia il Direttore di Rotholz, Josef Norz, sia il Dirigente di San Michele, Manuel Penasa, hanno ricordato le varie tappe di questo cammino iniziato nel 1983 con la firma di un protocollo d'intesa tra i due Istituti. Questo comune percorso è stato iniziato dal Direttore dell'Istituto Agrario di San Michele, Giovanni Manzoni, e dal Direttore della Scuola di Rotholz, Josef Pischl e poi portato avanti con passione dal Preside Vicario Tarcisio Corradini, dal Direttore di Rotholz, Franz Ebenbichler, dai Direttori e Presidi che nel tempo si sono succeduti: Francesco Spagnolli, Josef Norz, Marco Dal Rì, Ivano Artuso e l'attuale Preside Manuel Penasa. Erano presenti all'incontro anche Franz Ebenbichler e Ivano Artuso.

Josef Norz nel suo intervento ha sottolineato l'importanza di essere riusciti in 40 anni di cammino insieme

a perseguire progetti condotti secondo gli obiettivi **"SMART"**. I progetti realizzati infatti, sono stati **Specifici, Misurabili, Achievable (raggiungibili), Realistici e Definiti nel Tempo**. Ci si è impegnati a promuovere conoscenze reciproche riguardo alle realtà agricole e culturali, incontri annuali tra classi, approfondimenti tematici, visite tecniche sui territori, scambio di conoscenze tecnico-scientifiche su progetti mirati, corsi di formazione per docenti, escursioni in malga con conoscenza di prodotti tipici dei due territori attraverso la degustazione diretta. Inoltre, un ulteriore sviluppo positivo del gemellaggio, è stato il coinvolgimento dei due Istituti nelle iniziative della rete delle dodici scuole agrarie

facenti parte dell'Euregio: la settimana della mobilità, la giornata di sport invernali, la giornata della cultura, i giochi di agraria, con l'obiettivo di favorire l'apprendimento della lingua tedesca e di stimolare il contatto tra realtà culturali di un'area geografica limitrofa. La giornata si è conclusa con la visita all'azienda zootecnica, a conduzione familiare, "Pflerschhof" della famiglia Bacher, in Padaun, a 1700 metri di quota, seguita da un tipico e conviviale pranzo nel corso del quale i due Dirigenti si sono scambiati regali e le targhe commemorative del quarantesimo anniversario del gemellaggio con l'augurio reciproco di proseguire una proficua collaborazione anche nei prossimi anni.



I Dirigenti delle scuole gemellate,
Josef Norz e Manuel Penasa

.....

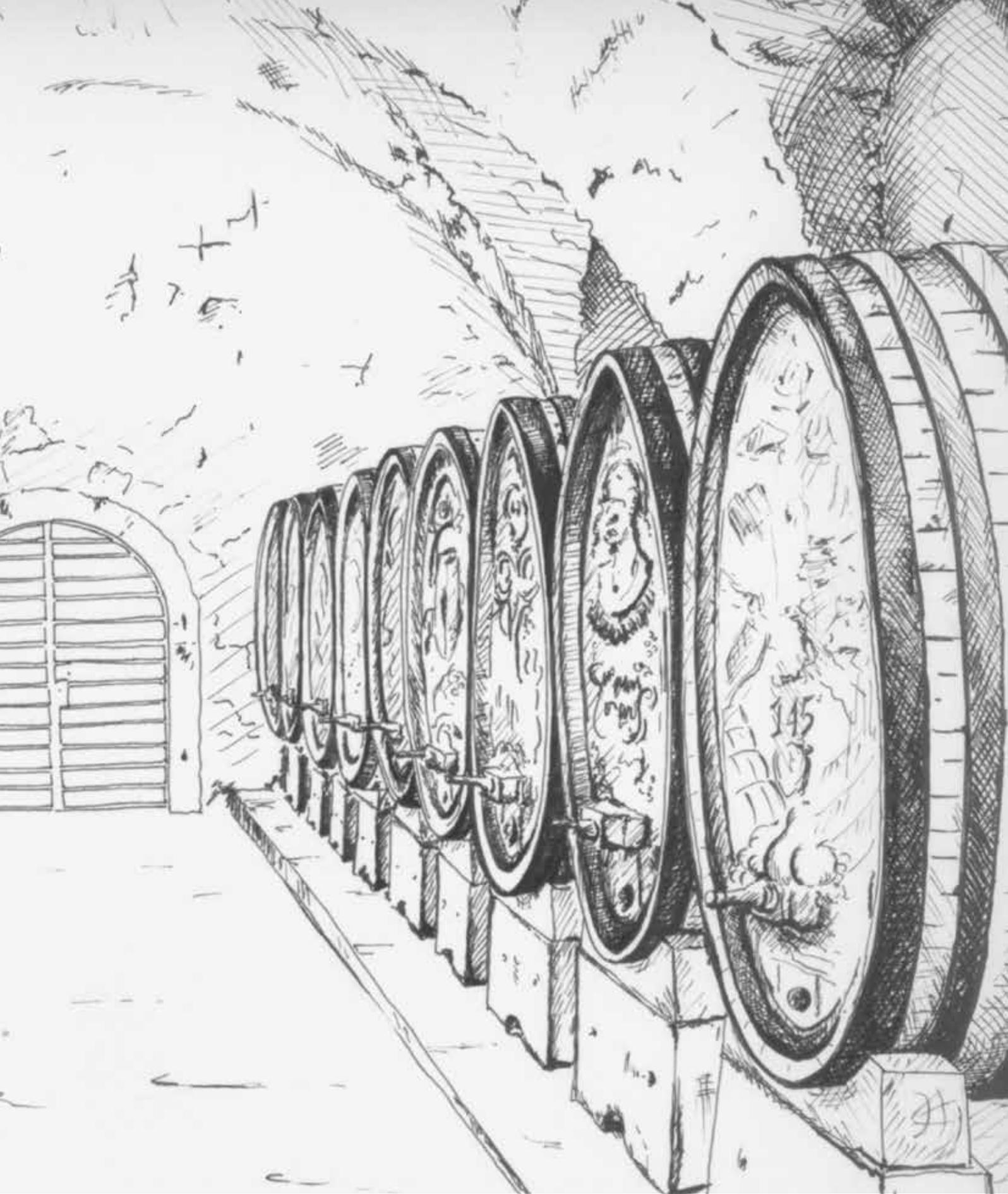


Foto di gruppo del personale delle due
scuole che ha partecipato alla festa

.....



En plein air
Opera di Chiara Cottardi



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

Il nuovo direttivo di UDIAS per il triennio 2023-2026



IVANO ARTUSO

Già Dirigente Scolastico del Centro di Istruzione e Formazione e membro del Direttivo UDIAS

La prima domanda che sorge spontanea è "Cos'è UDIAS?". È un acronimo che sta ad indicare l'Unione Diplomatici Istituto Agrario San Michele all'Adige, associazione attiva dal 1946 che riunisce tutti i diplomatici all'Istituto.

Il 24 marzo 2023 si sono svolte le votazioni per la nomina delle cariche all'interno del direttivo UDIAS, definito durante l'assemblea annuale svoltasi nella Sala Kessler dell'Istituto. Lino Lucchi, ex presidente, ed il precedente Direttivo passano il testimone di un lavoro svolto con grande determinazione e passione per l'Associazione, riuscendo negli anni ad adattare le proposte di UDIAS alle nuove esigenze espresse dai soci.

È stata eletta nuova presidente UDIAS Anna Paoli, acclamata all'unanimità dal nuovo direttivo, ex studentessa dell'Istituto (articolazione Gestione Ambiente e Territorio - GAT) diplomata nel 2015.

Lavora come custode forestale ed è laureata in Tecnologie Forestali e Ambientali, corso triennale all'Università di Padova.

Ha scoperto UDIAS grazie al nonno, Giovanni Casapiccola, che teneva nella sua vecchia scrivania ancora tutti i quaderni di chimica ed enologia di quando frequentava l'Istituto dal '45

al '48. Era iscritto all'associazione e tra i quaderni Anna ha ritrovato anche una tessera UDIAS degli anni '60. Sicuramente il compito non è semplice ma, serena di avere un appoggio senza riserve da parte del Direttivo e di alcuni giovani che recentemente si sono avvicinati ed hanno espresso interesse per l'Unione, ha accettato la carica. È supportata anche da un'importante Convenzione sottoscritta da FEM (Fondazione Edmund Mach) e UDIAS nel 2019. Tale accordo permette di sviluppare azioni sinergiche e reciproche finalizzate ai diplomatici e ai soci dell'associazione.

L'obiettivo principale dell'associazione è quello di mantenere attiva una rete tra "colleghi" e proporre attività insieme tecniche e conviviali per poter accrescere le conoscenze di un mondo agricolo che è sempre più vario e sfaccettato, sempre più preciso e di alto livello, senza però dimenticare lo spirito che caratterizza gli ex-studenti di San Michele e che li porta a riconoscersi tra di loro come appartenenti ad una stessa famiglia.

Direttivo

Anna Paoli (Presidente), Lino Lucchi (Vicepresidente), Federico Bebber (Segretario), Antonio Girardelli (Cassiere), Franco Franchini, Fabrizio Franzoi, Stefano Pisoni, Pierluigi Fauri, Ivano Artuso.

Denis Postinghel (affiancherà il Direttivo in qualità di Socio e di Presidente degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati del Trentino Alto Adige).

Revisori dei conti

Giuseppe Viola, Mauro Zamboni, Giorgio De Ros.

Probiviri

Arrigo Pisoni, Flavio Salvetti, don Renato Scoz.



Il passaggio di testimone da Lino Lucchi a Anna Paoli

I venerdì di UDIAS

Nell'arco dell'anno UDIAS si impegna ad organizzare delle attività tecnico-sociali rivolte a ex-studenti e simpatizzanti, che puntano a mantenere i partecipanti attivi ed informati nei più svariati campi di competenza dell'agricoltura, dell'enologia e della gestione ambientale.

Queste iniziative nascono infatti per il coinvolgimento dei soci, ma sono aperte a chiunque voglia partecipare! Vi presentiamo le attività svolte in questi anni tramite le nostre locandine.



ANNA PAOLI
Presidente UDIAS

Le locandine degli eventi recenti

I VENERDÌ DI UDIAS
Castagnata
Visita guidata al nuovo stabilimento di S.Orsola

PROGRAMMA DELLA GIORNATA
ore 14.30: Ritrovo e visita guidata allo stabilimento
ore 17.00: Confronto tecnico-economico presso il ristorante
ore 17.30: Castagnata
ore 19.00: Cena tipica

Per PRENOTARE:
Lino Lucchi - 347 0663089
Anna Paoli - 349 3180908

VENERDÌ 25 NOVEMBRE 2022

I GIARDINI DI CASTEL Trauttmansdorff
I VENERDÌ DI UDIAS
PRENOTAZIONI:
Anna Paoli - 349 3180908
Ivano Artuso - 339 7822125

Gita a Malga Fratte Val di Rabbi
VENERDÌ 4 AGOSTO 2023

13:45 - Ritrovo
15:00 - Secondo ritrovo
15:30 - 17:30 - Visita
18:00 - Assemblea e confronto con il dirigente Manuel Pranzo
19:00 - Cena

PRENOTAZIONI
ENTRO MARTEDÌ 25 LUGLIO
Giornata aperta anche ad amici e parenti e gratuita per i soci e i loro familiari.

Contatti: ANNA - 349 3180908
IVANO - 339 7822125



En plein air

Archivo fotografico FEM



OLTRE LA SCUOLA



Il convitto, la nostra FEM

Siete incerti se venire in convitto l'anno prossimo? O volete finalmente capire, dopo 5 anni all'istituto, cosa diavolo succede in quella misteriosa struttura? Bene, leggendo queste righe chiarirete i vostri dubbi.

Allora cominciamo dalla base: il convitto è una grande casa in cui noi ragazzi viviamo dal lunedì al venerdì, dato che abitiamo lontano e il teletrasporto non l'hanno ancora inventato.

Ma cosa si fa in convitto dalla mattina alla sera?

La nostra giornata comincia facendo tutti appassionatamente colazione per poi avviarci a scuola. Non sottovalutate la comodità della vicinanza: per un anno intero mi sono svegliato alle 7:48 e non sono mai arrivato in classe in ritardo.

Dopo la scuola e il pranzo in mensa, possiamo uscire fino alle 15.00... e cosa si fa a San Michele nel tempo libero? Un bel giro per il paese o... fotosintesi sotto il sole, tempo permettendo!

Dalle 15 alle 16:45 c'è la prima parte di studio, tutti in camera o in aula studio, dove gli assistenti aiutano i ragazzi di prima.

Poi abbiamo nuovamente del tempo libero... ma, oltre all'opzione "a spasso per il paese", possiamo partecipare alle attività che ci vengono proposte, come tornei di calcio o pallavolo, oppure ci possiamo organizzare tra di noi per giocare a carte o con qualche gioco da tavolo. La cosa più importante però è che passiamo sempre questi momenti liberi in compagnia, e, statene certi, anche i ragazzi più timidi e riservati, entro la fine dell'anno, si ritrovano dentro un grande gruppo di amici provenienti da tutta la provincia e non solo, spesso anche di età diverse.

Ma è la cena il momento più aspettato da tutti noi convittori: il cibo è sicuramente molto più buono di quello di tante altre mense scolastiche, e, a questo appuntamento, nessuno è mai in ritardo, anzi! Infine, rimane solo il momento perfetto per l'ultima passeggiata o per una serata coi giochi da tavolo o un film.

Se questa è la nostra giornata tipo, non possiamo però non ricordare anche le uscite, le tante attività "speciali" - come Escape Room - o le immancabili feste di Natale, Carnevale e fine anno.

Riassumendo, tra divertimento con gli amici e pomeriggi di studio (ogni tanto ci tocca fare pure quello), i nostri cinque anni in convitto (e per qualcuno sei) sono volati, anche grazie agli assistenti, tutti sempre pronti a darci una mano e ad organizzare attività!

Greta Vanzo e Tiziano Verber

Molti di noi provengono da piccoli paesi, incastonati tra le valli più belle del nostro amato Trentino e spesso per noi la scuola comporta il sacrificio di lasciare casa, amici e famiglia.

Nella vita di noi ragazzi non c'è cosa più importante delle amicizie, con cui viviamo le esperienze migliori degli anni più belli della nostra vita, che come spesso ci ripetono, nessuno ci ridarà più.

Per noi studenti pendolari il Convitto della Fondazione Edmund Mach rappresenta non solo una seconda casa, bensì un insieme di opportunità.

Da anni questa struttura ospita ragazzi e ragazze dando loro la possibilità di impegnarsi nello studio e coltivare passioni ed amicizie.

Ma sono all'ordine del giorno anche le opportunità di praticare sport e fare attività extrascolastiche: cinema, pattinaggio, escape room, bowling sono solo alcune delle attività organizzate dallo staff degli educatori.

Insomma il convitto è un'esperienza che riuscirà ad entrare nel cuore di ogni vero convittore.

E adesso che per noi sta per concludersi questo intenso nonché speciale percorso di studio, e soprattutto di crescita personale, vogliamo ringraziare gli educatori che, senza mai risparmiarsi, si sono presi cura di noi fin dai primi giorni in cui, disorientati, ci nascondevamo in camera impauriti.

Come da ogni avventura, ci portiamo nel cuore tante esperienze e soddisfazioni che ci ricorderanno sempre il tempo trascorso qui, tra queste mura che profumano di casa e di risate.

Fabiana Flori e Valentina Masé



Vita da convitto

.....



Agricoltura, una fantastica avventura



MARIELE GIORI
Referente FEM del progetto

Nell'anno scolastico 2022-23, su proposta del Dipartimento Agricoltura della Pat in collaborazione con il Dipartimento Istruzione e Cultura, la Fondazione Mach e il Muse hanno partecipato alla progettazione e alla realizzazione di un percorso didattico che ha coinvolto più di 750 bambini di 55 classi prime, seconde e terze delle scuole primarie del Trentino.

L'obiettivo generale era familiarizzare con il mondo agricolo; l'obiettivo più specifico era far comprendere ai bambini il ruolo dell'agricoltura nel territorio. A tal fine le questioni da affrontare spaziavano dalla conoscenza del territorio regionale e dei prodotti coltivati e trasformati, con riferimento alla vocazionalità e alla stagionalità, al concetto di filiera agroalimentare, di paesaggio e sua evoluzione, fino a parlare di ecosistema e, in particolare, dell'importanza delle api in agricoltura.

Operativamente, il progetto, che ha preso il via a marzo, si è articolato per ciascuna classe partecipante in due attività laboratoriali in aula e una visita a un'azienda agricola.

I bambini delle classi prime hanno affrontato il tema della trasformazione dei prodotti agricoli e dei cicli stagionali attraverso attività concrete e sensoriali; le classi seconde e terze invece hanno approfondito la conoscenza del suolo e del paesaggio.

Alla Fondazione Mach sono state assegnate 17 classi, seguite dalla dot.ssa Mariele Giori, che ha collaborato con la referente provinciale anche nella fase di progettazione. Le scuole di appartenenza erano Mezzocorona, Roverè della luna, San Michele, Molina di Ledro, Concei e Tiarno. In particolare, le classi della Piana Rotaliana hanno anche potuto visitare, nell'uscita sul territorio, l'azienda agricola della Fondazione, guidate da Omar Rigotti. A supporto delle attività in aula, è stato realizzato un Quaderno Operativo e la Fondazione ha messo a disposizione altro materiale, particolarmente apprezzato.

L'entusiasmo delle maestre e dei bambini ha compiaciuto il Dipartimento Agricoltura, che ha richiesto la nostra partecipazione anche per una nuova edizione.

A sinistra: esercitazione di apicoltura alla scuola primaria di Grumo

A destra: attività di semina alla scuola primaria di Roverè della luna





Visita all'azienda agricola della FEM

.....

...ed è ancora "DIRKO"



GERTI FUCHS
Referente Rotholz ed Euregio

Nel corso degli anni, si sono instaurati molti proficui contatti transfrontalieri con le scuole professionali agrarie e di economia domestica dei tre Länder confinanti, Tirolo, Alto Adige e Trentino. Lo strumento di lavoro principale di questa iniziativa didattica è rappresentato dalla GESAMTTIROLER DIREKTOR*INNENKONFERENZ (abbreviato "DIRKO"), vale a dire l'annuale conferenza delle/dei Dirigenti e delle/dei coordinatrici/coordinatori che promuove la ricerca di nuovi progetti di collaborazione. Tale evento si tiene a rotazione presso la sede di una delle scuole aderenti. Gli istituti coinvolti

sono quelli di San Michele all'Adige, Dietenheim, Salern, Laimburg, Fürstentburg/Kortsch, Neumarkt/Haslach/Tisens, Landeck, Lienz, Imst, Weitau/St. Johann, Rotholz. Nel 2023 la conferenza è coincisa con la Presidenza Trentina dell'Euregio e pertanto l'incontro del 18 - 19 aprile si è tenuto all'Istituto Agrario di San Michele sotto il patrocinio dell'Euregio.

Il Direttore Generale della FEM, ing. Mario Del Grosso Destreri, ha aperto i lavori portando un cordiale saluto di benvenuto ai partecipanti ed esternando la soddisfazione della Fondazione per l'opportunità di essere sede di un evento transfron-



Foto di gruppo dei partecipanti
alla conferenza

.....



Intervento del Direttore Generale
Del Grosso Destreri

.....

taliero orientato al raggiungimento di una sempre più proficua collaborazione tra le tre Regioni confinanti dell'Euregio.

La dr.ssa Roberta Tomazzoni, project manager Euregio, nel suo intervento ha ribadito l'importanza della collaborazione transfrontaliera, presentando tutte le iniziative Euregio rivolte ai giovani e alle scuole.

Oltre alle tematiche riguardanti lo sviluppo della buona scuola sostenibile, tematica centrale scelta per i due giorni di confronto, di grande attualità è stato l'intervento dell'esperto Luca Pedrotti, coordinatore delle attività di ricerca scientifica e monitoraggi faunistici del Parco Nazionale dello Stelvio, sulla presenza del lupo nell'arco alpino ed in particolare in Trentino. L'argomento è stato trattato facendo riferimento alle evidenze scientifiche riguardo le origini e la diffusione dei branchi di lupo in Italia fino ad arrivare alle più recenti problematiche di convivenza emerse nel nostro territorio.

Gli altri relatori che si sono succeduti, hanno presentato esperienze diverse, ma tutte finalizzate al raggiungimento dell'obiettivo comune cioè quello di realizzare una buona scuola sostenibile. L'ispettore delle Scuole Agrarie del Land Tirolo, dr. Stefan Prantauer ha illustrato il loro progetto di un nuovo sistema di Management della qualità nelle scuole austriache basato sull'introduzione di una nuova figura professionale: il docente di fiducia. A tale scopo è stato destinato uno specifico corso di formazione.

La prof.ssa Gudrun Ladurner, Direttrice della scuola di Aslago, Egna e Tesimo, ha presentato il progetto di sostenibilità "Pensare globale, agire locale", realizzato dalla classe 2° della Scuola Professionale di Tesimo alla quale è stato conferito il primo

premio quale vincitrice del Concorso di Educazione Civica tenutosi a Bonn nel 2022.

Il prof. Martin Unterer, Direttore della Scuola Agraria di Salern, ha presentato il nuovo percorso professionale per pastore focalizzato sul benessere animale, la protezione del gregge e la gestione dei pascoli.

Oltre a questo progetto innovativo, è stato presentato dalla prof.ssa Claudia Bisognin, Coordinatrice della Formazione Professionale della Fondazione Mach, il percorso formativo riguardante il sistema duale nella Formazione Professionale. Il percorso duale, introdotto a partire dal 2017/18 consente di combinare in modo integrato l'apprendimento degli aspetti tecnico-pratici direttamente in azienda con l'apprendimento formale delle basi teoriche, culturali, scientifiche e tecnologiche a scuola.

La due giorni alla FEM ha incluso la visita al Duomo di Trento restaurato da poco e la visita tecnica al Villaggio dei Piccoli Frutti di Sant'Orsola nella nuova sede di Cirè di Pergine Valsugana. In conclusione, l'evento ha fatto conoscere le concrete e attuali progettualità che si portano avanti nell'ambito dell'Euregio ed ha dimostrato che l'obiettivo di promuovere la buona scuola sostenibile, ispirandosi alle *soft skills*, è possibile. Infatti la metodologia seguita dalle nostre scuole nella progettazione e nello sviluppo delle attività formative, ha tenuto conto del fatto che non basta promuovere la conoscenza e la competenza, ma che è necessario riscoprire ad esempio il valore delle persone, delle relazioni, della cooperazione, dell'autonomia e della capacità di problem solving per affrontare con intelligenza ed entusiasmo le esperienze di formazione e lavoro.

La scuola come laboratorio e volano di buone pratiche



STEFANIA BORTOLOTTI
Pedagogista, coordinatrice associazione
Progetto Prijedor

L'associazione Progetto Prijedor è promotrice di un'amicizia che da più di 25 anni lega il territorio trentino con Prijedor in Bosnia Herzegovina. L'approccio è quello della cooperazione di comunità coinvolgendo diversi attori trentini in un dialogo e supporto multisetoriale. La scuola e l'agricoltura, sono da sempre stati i motori centrali di questo scambio.

Nell'ambito del progetto "Promuovere Partenariati Territoriali e sviluppo socio economico a Prijedor" finanziato dalla Pat è stato firmato a giugno 2023 un accordo che ha consolidato i rapporti di scambio tra la Fondazione Edmund Mach e l'Istituto Agrario di Prijedor, esistenti da 20 anni. L'obiettivo è quello di diffondere buone pratiche per lo sviluppo economico, sociale locale e la pianificazione territoriale di Prijedor.

Una delle problematiche che la Bosnia Erzegovina, come altri paesi del sud-est Europa, sta vivendo è quella della migrazione massiccia di giovani, con la riduzione degli iscritti nella scuola agraria. Molti ragazzi e famiglie preferiscono affidarsi a corsi professionalizzanti sviluppati nel campo metallurgico, infermieristico in collaborazione con imprese e agenzie estere, in modo

da poter trasferirsi e lavorare altrove. L'idea di Progetto Prijedor, è quella di invertire questa rotta, valorizzando il territorio e creando delle opportunità di impresa e sviluppo locale.

La scuola agraria di Prijedor nell'ambito del progetto e dello scambio con la FEM, è stata quindi protagonista di diverse iniziative tra cui il miglioramento del proprio curriculum scolastico, scambi di esperienze sui temi della pianificazione territoriale e la collaborazione nell'apertura di un centro di vendita di prodotti locali "Potkozarska kuca" tradotto: Casa di Kozara, il monte che sovrasta la città di Prijedor. Sono stati organizzati diversi momenti di riflessione / lavoro tra i due istituti agrari, in primis la collaborazione tra docenti che è sfociata nell'integrazione di alcune materie di gestione ambiente e territorio nel curriculum della scuola bosniaca. Il 9 dicembre 2022, i ragazzi del corso GAT dell'Istituto Agrario San Michele hanno partecipato ad uno scambio virtuale con i coetanei bosniaci dove sono stati condivisi alcuni esempi di analisi ed interventi di pianificazione territoriale partecipata. Un'esperienza davvero interessante che ha ispira-



Inaugurazione del centro per i piccoli produttori di Prijedor

to le classi bosniache ad impegnarsi nella cura del fiume Sana, che scorre nella città di Prijedor. Chiudo con le parole della professoressa Jovanka dell'Istituto Agrario di Prijedor "i giovani e le scuole hanno un ruolo ben

preciso nella promozione del proprio territorio, la scuola non è più un luogo dove imparare un mestiere, ma soprattutto un luogo dove crescere ed imparare i valori della sostenibilità e rispetto del proprio territorio".



Degustazione dei ragazzi della scuola agricola di Prijedor



A sinistra: incontro di lavoro con la scuola agricola di Prijedor

In basso: studenti della FEM e studenti bosniaci durante l'incontro virtuale





Solchi ben tracciati

Archivio personale di Mauro Bragagna





IN RICORDO



Quattro insegnanti che hanno lasciato una traccia



FRANCO FRISANCO

Già insegnante tecnico-pratico di Gestione Ecosistemi Montani e Gestione Ambiente e Territorio

Recentemente ci hanno lasciato quattro nostri insegnanti la cui traccia è rimasta all'Istituto di San Michele.



A luglio 2023 se n'è andato Fabio Bonisolli, dopo un lungo periodo di malattia che ne aveva fiaccato il fisico, ma di certo non la volontà di vivere e di condividere le gioie della sua bella famiglia, con la sua preziosa Lina. In molti, colleghi e studenti, lo ricordano con stima. Laureato in Agraria, ha insegnato per tanti anni al Corso di specializzazione in frutticoltura della prima Formazione Professionale; poi all'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente. Le sue materie di insegnamento sono state: Principi di agricoltura nelle prime classi e Agronomia e Coltivazioni nelle classi più alte. In tutti gli insegnamenti e in tutte le classi Fabio ha lasciato un forte segno. Importante il periodo di insegnamento alla Scuola di floricoltura di Arco e nei Corsi per agricoltori e hobbisti. Costantemente impegnato nello studio per approfondire ed essere aggiornato, ha sempre messo le mani nella terra, sapendo dare concretezza a quanto insegnava. E con gli studenti ha sempre avuto fermezza, ma nello stesso tempo sapeva avere comprensione per le difficoltà e le debolezze che alcuni ragazzi avevano. Gli ultimi anni di lavoro li ha svolti a Riva, alla Sezione del Servizio Agricoltura, per essere più vicino alla sua Val di Ledro, ma portando con sé la nostalgia per la scuola. Impegnato, generoso, di grande compagnia è stato un riferimento per molti. I colleghi che l'hanno conosciuto e stimato, così come tanti studenti, ricordano la sua sagacia, la sua allegria e la sua capacità di sdrammatizzare le situazioni difficili con poche battute sempre molto intelligenti e pertinenti. Resterà il suo esempio.

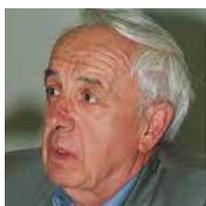


Qualche settimana dopo ci ha lasciato Armida Oss, all'età di 93 anni. La sua carriera scolastica era cominciata presto: dopo la laurea in Matematica aveva ottenuto l'incarico di insegnamento all'Istituto Tecnico Agrario di San Michele, avviandosi in una lunga carriera, all'inizio unica insegnante donna, fino al meritato riposo. In occasione di una cena tra insegnanti raccontava che, neolaureata, fu contattata dall'allora presidente dell'Istituto Agrario di S. Michele e presidente della Provincia, Bruno Kessler, il quale le proponeva la docenza presso l'Istituto. Lei rispose che nemmeno era a conoscenza di quella scuola e che avrebbe preferito avere la cattedra presso un liceo della città o almeno situato in una località più vicina a Tione, dove lei abitava. Kessler insistette e le propose, prima di prendere una decisione, di venire a vedere la nuova sede dell'Istituto Tecnico da poco inaugurata; la mandò quindi a prendere dal suo autista e quando la giovane Armida vide la nuova sede decise immediatamente di accettare la cattedra di docenza presso l'Istituto. Tanti giovani sono passati formandosi sotto la sua guida e la ricordano con stima e affetto. Sempre impegnata ad aggiornarsi anche con le tecnologie informatiche, ha messo a disposizione il suo sapere e la sua umanità a molti ragazzi della sua Tione e del circondario, bisognosi del suo insegnamento. Con un gruppo di amici aveva dato vita ad un gruppo di enigmistica e questa sua passione la portava a partecipare a concorsi in tutta Italia. Era inoltre impegnata nel volontariato. In molti ricordano Armida Oss con stima e affetto.



Ad agosto, a causa di un male incurabile, è scomparso Franco Spagnolli. Docente di Lingua tedesca, ha insegnato alla Formazione Professionale e poi all'Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente. Insegnante preparato, a volte soffriva per non riuscire a far apprezzare il suo insegnamento ai ragazzi. Sempre disponibile ad accompagnare gli studenti nei soggiorni

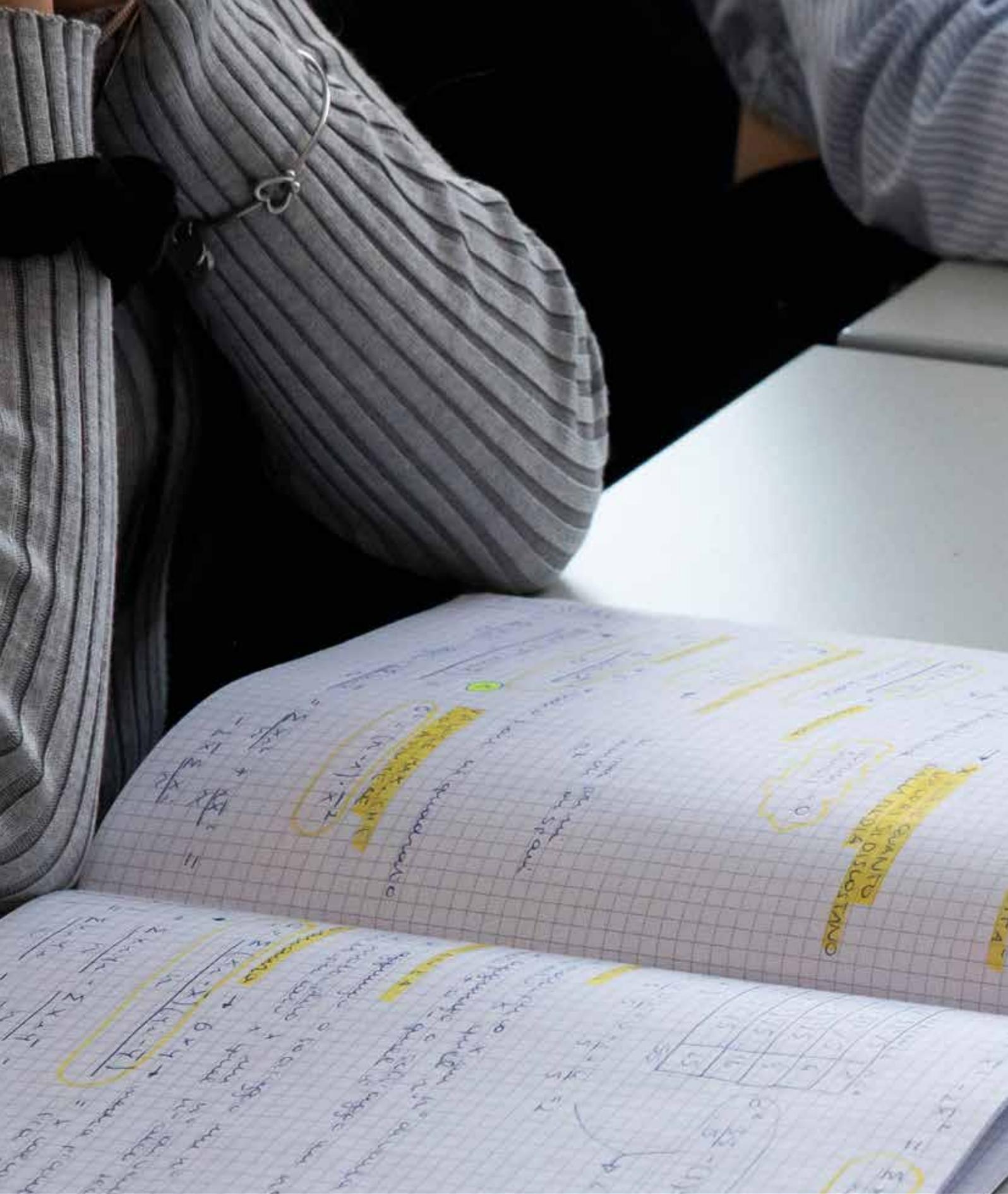
estivi in Germania, negli scambi con la Scuola di Rotholz in Tirolo, nei viaggi di istruzione nelle regioni di lingua tedesca. Vasta era la sua cultura storica e artistica. Franco Spagnolli aveva una grande fede e un forte impegno in campo religioso, oltre ad essere attivo nel volontariato. Questo sempre insieme alla moglie Rosetta e ai suoi figli. Ci sembra bello ricordare come anche da pensionato ha sempre partecipato alla messa di inizio e fine anno scolastico organizzata dalla scuola per i suoi allievi e i suoi docenti. La folta partecipazione al funerale testimonia il segno che Franco ha lasciato in molti.



Ad ottobre si è spento Pietro Nervi, dopo una lunga vita sempre attiva fino all'ultimo. Di recente aveva ricevuto il riconoscimento dell'Aquila di San Venceslao per i suoi meriti di studioso. Di origini liguri, laureato in Agraria a Milano, per tanti anni ha tenuto la cattedra di Economia e di Politica montana e territoriale all'Università di Trento.

Aveva poi dato vita al Centro studi e documentazione sui

demani civici e le proprietà collettive, un vero e proprio punto di riferimento a livello nazionale, che ha consentito di difendere queste istituzioni così importanti per la montagna. Ma Pietro Nervi fino agli anni '80 è stato docente a San Michele, dove ha insegnato Economia ed Estimo all'Istituto Tecnico Agrario. Molto colto e preparato, poteva talvolta apparire distaccato e freddo, ma in realtà chi ha avuto modo di conoscerlo un po' più da vicino ha apprezzato la sua umanità e la sua nobiltà d'animo. Severo e rigoroso, ha sicuramente lasciato un segno nella preparazione di molti periti agrari. All'inizio degli anni '90 era stato nominato Presidente dell'ente Istituto Agrario di S. Michele all'Adige, ma alcune divergenze nell'ambito del Consiglio di Amministrazione lo avevano portato alle dimissioni molto in anticipo rispetto alla scadenza naturale del mandato. Era tornato quindi alla sua attività di studioso e docente dell'Università di Trento che ha portato avanti con passione fino al pensionamento.



Istruzione, antidoto contro i pregiudizi

Archivio fotografico FEM



ALBUM FOTOGRAFICO

Istruzione Tecnica, biennio orientativo

PRIMA FILA DA SINISTRA:

Costanza Zucal, Ludovica Fracchetti,
Martina Alberti, Nicole Della Putta,
Marta Toffoli, Caterina Bruni,
Sofia Paternoster

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Thomas Bertoldi, Christian Cavagna,
Adam Loner, Diego Brugnara,
Daniele Giovanazzi, Damiano Rorato,
Damiano Paternoster, Tommaso Caneppele

TERZA FILA DA SINISTRA:

Federico Andreello, francesco Degasperi,
Federico Marcolla, Francesco Pancher,
Marco Zanotti, Davide Mengon,
Teodoro Chini, Michele Zanardi

ASSENTI:

Federico Viola



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Giacomo Luzzani, Aurora Cappelletti,
Claudia Chietтини, Arianna Metope,
Rachele Potrich, Isabel Zanetti,
Noemi Broch, Azzurra Lucchi

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Ruiz Emanuel Seratta, Ireneo Turri,
Francesco Maturi, Iacopo Micheli,
Nicola Benedetti, Fabiano Butti

TERZA FILA DA SINISTRA:

Valentino Dellai, Michele Zott, Federico
Faes, Davide Paoli, Alessio Giovanelli,
Mattia Baitella, Gianluca Archetti

ASSENTI:

Martino Leonardi



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Nicol Marisa, Sofia Giovannini,
Matilda Viliotti, Noemi Odorizzi,
Deborah Dell'Eva, Gianluca Campolongo,
Roberto Dalcolmo

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Cristian Cerguta, Valentina Zambelli,
Emiliano Avi, Nicola Dellantonio,
Mattia Giovanelli, Fabiano Lorenzo Bugna

TERZA FILA DA SINISTRA:

Lorenzo Pilze, Samuele Martini,
Michele Bertolini, Gabriele Morelli,
Gabriele Verber

ASSENTI:

Ottorino Renato Rossino





PRIMA FILA DA SINISTRA:
 Davide Vicentini, Dorotea Iania,
 Alessia Paparella, Sara Dolzan, Asia Casassa,
 Noemi Gabardi, Asya Pizzini, Simone Gius

SECONDA FILA DA SINISTRA:
 Sebastiano Fracchetti, Francesco Pedernana,
 Gabriele Bort, Michele Battisti,
 Emiliano Mattei, Francesco Giuliani

TERZA FILA DA SINISTRA:
 Christopher Stenico, Martino Molinari,
 Alessandro Travaglia, Giovanni Zeni,
 Mattia Debiasi, Jacopo Valentinotti,
 Alessandro Fugatti, Filippo Galli



PRIMA FILA DA SINISTRA:
 Andrea Donati, Lorenzo Lucianer,
 Davide Castelletti, Simone Valler,
 Enrico Franzoni, Christian Maffei

SECONDA FILA DA SINISTRA:
 Mattia Coser, Riccardo Tait, Davide Libera,
 Davide Carrara, Francesco Recupero,
 Paolo Damaggio

TERZA FILA DA SINISTRA:
 Mattia Bebbber, Silvia Gomberti,
 Arianna Busarello, Anna Sartori,
 Nadia Zucal, Alison Tavonatti, Giada Ciola,
 Nicolò Berlanda

ASSENTI:
 Emiliano Gasperi, Chiara Pisoni

PRIMA FILA DA SINISTRA:
Giovanni Michele Chini, Elisa Gumina,
Elena Andreis, Linda Crosina,
Giada Canestrini, Aline Rossi,
Martina Beltrami, Viola Scalet,
Franca Cattani

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Loris Billama, Simone Oliari,
Campagna Daniele, Fausto Holzer,
Tommaso Rosani, Andreas Scalet,
Leonardo Cleofe De Franceschi,
Riccardo Patton, Isacco Vicentini



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Sabrina Dalmaso, Jennifer Diener,
Sofia Parisi, Filippo Bolzon,
Giacomo Chisté, Nathan Battisti

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Alex Eccel, Giacomo Decarli, Alex Cova,
Camilla Stenico, Matteo Sandri

TERZA FILA DA SINISTRA:
Loris Piffer, Tommaso D'Alessio,
Stefano Goller, Antonio Corradini

ASSENTI:
Gabriele Chiusole



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Mattia Corradini, Ines Luciani,
Letizia Girardi, Anna Debertolis,
Filippo Mazzucchi, Anna Garzetti,
Mattia Emanuelli, Ruben Vuerich

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Pietro Odorizzi, Gabriele Menghini,
Mattia Mascotti, Tommaso Erlicher,
Leonardo Mattana, Matteo Lazzari,
Gabriel Robusti, Alessandro Zucal





PRIMA FILA DA SINISTRA:
 Sophie Ottaviani, Elisa Dalla Porta,
 Sofia Nardin, Anna Martinelli, Martina Gerola,
 Emma Fortarel, Beatrice Mandolfi,
 Davide Ropelato, Samuele Pisetta

SECONDA FILA DA SINISTRA:
 Guido Dandrea, Tiziano Maria Rizzi,
 Samuele Paissan, Thomas Cotter,
 Andrea Moser, Matteo Rosso, Mattia Loss,
 Lorenzo Montibeller, Sebastiano Cazzanelli



PRIMA FILA DA SINISTRA:
 Era Bresciani, Manuela Tomaselli,
 Agnese Simoncelli, Maddalena Chini,
 Beatrice Conti, Arianna Zomer,
 Nicola Rubes, Luigi Carli, Alberto Scarpari

SECONDA FILA DA SINISTRA:
 Davide Barbi, Nicholas Colla,
 Filippo Vialardi, Nicolò Uliana,
 Mattia Barbieri, Gabriele Casari,
 Damiano Weber, Sebastiano Tondini

Istruzione Tecnica, articolazione Gestione Ambiente e Territorio

PRIMA FILA DA SINISTRA:

Mirco Nicolini, Allyson Marchi,
Valentina Vicentini, Enrica Borghetto,
Emma Stablum, Mayra Ianes

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Gabriele Saccardo, Mattia Pedrini,
Stefano Gilli, Daniele Iuliano, Mattia Ricci,
Santiago Cofler

TERZA FILA DA SINISTRA:

Gabriele Zini, Nicolò Capuano,
Mattia Alessandrini, Sebastiano Martini



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Elettra Copertino, Edoardo Lupatini,
Valentina Masè, Emily Salvetti,
Giorgia Furlani, Serena Polla, Vittoria Fronza

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Francesco Giovannini, Matteo Torresani,
Martin Poggiali, Pietro Simone Antonioli,
Christian Franzoso, Gabriel Giuriato,
Simone Stanchina, Daniele Torresani,
Damiano Zeni

ASSENTI:

Anita Partel



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Francesco Ferrazza, Elia Saracino,
Giulia Avi, Chiara Cavallari,
Anna Dai campi, Alessandro Rocca,
Simone Pizzolli

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Alessandro Corradini, Samuele Franchini,
Samuele Vian, Stefano Pretti,
Francesco Groff, Roberto Valentini

TERZA FILA DA SINISTRA:

Davide Belz, Massimiliano Moratti,
Mario Tait, Marco Wegher, Martino Maino,
Giovanni Zanella, Nicola Zampedi

ASSENTI:

Lorenzo Malnech





PRIMA FILA DA SINISTRA:
Martina Micheli, Emma Caserotti,
Angelica Luise, Ivan Fruner, Elena Galante,
Aurora Faoro, Lucia Santoni

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Mattia Amistadi, Francesco Pelizzari,
Lorenzo Geat, Brian Andres Righi,
Federico Battisti, Corrado Menapace

TERZA FILA DA SINISTRA:
Yuri Passerini, Mattia Pisetta,
Gabriele Depaoli, Sebastiano Corbo,
Simone Bailoni



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Leonardo Miorelli, Nikita Alessandro
Visintainer, Pietro Cipriani, Moreno Magrin,
Gabriel Bazzoli, Gabriele Decarli

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Vanessa Oss, Chiara Malfatti, Sabrina
Vanzetta, Greta Vanzo, Sofia Eccel,
Emma Poda, Valeria Baita

ASSENTI:
Alex Pallanch, Daniele Sebastiani,
Caterina Peterlongo (anno all'estero),
Garbellini Fiorenzo



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Massimiliano Cazzanelli, Giulia Webber,
Eleonora Sartori, Mayerly Alejandra Zandonai,
Elisa Chini, Emma Maraner

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Samuel Nardelli, Daniele Dallavalle,
Nicola Sartori, Luca Gianera, Mattia Delvai,
Martin Aldrighetti

TERZA FILA DA SINISTRA:
Robert Maturi, Luigi Decarli,
Matteo Dallapietra, Martin Trentini,
Lorenzo Verganzo

QUARTA FILA:
prof. Luigi Tarter

ASSENTI:
Emanuele Turri

Istruzione Tecnica, articolazione Produzioni e Trasformazioni

PRIMA FILA DA SINISTRA:

Paolo Torresani, Roberta Ropelato,
Ambra Bordati, Anna Angela Piazzera,
Emma Rossi, Mattia Dellantonio,
Mattia Demichei

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Matteo Andreatta, Riccardo Pasolli,
Alessandro Varetti, Lorenzo Mattivi,
Adriano Castellani, Matteo Tamè,
Massimiliano Scrinzi

ASSENTI:

Alessandro Brusco



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Norman Piazza, Francesco Meggio,
Alessandro Pilati, Cristiano Zandonai,
Mattia Bressanini, Arianna Tenni,
Elena Ambrosi, Anna Cerana,
Sebastian Gasperini

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Ivan Baldessari, Francesco Bottamedi,
Domenico Groff, Fabiano Dalpiaz, Fabiana
Brentari, Damiano Tavonatti, Gianmarco
Prospero Valenti, Gabriele Bortolotti

ASSENTI:

Marco Casari, Giulia Zadra (anno all'estero),
Anna Gabrielli (anno all'estero)



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Alessia Pisetta, Giulia Zanin,
Alexandra Nicolini, Irene Monte,
Emanuele Boninsegna, Andrea Filippi,
Luca Pellegrini

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Timoteo Agostinelli, Nicolò Franceschini,
Michele Leonardelli, Francesco Tramonti,
Simone Libera, Francesco Pilara,
Alessandro Depaoli

TERZA FILA DA SINISTRA:

Martin Bertagnolli, Alessio Mengon,
Simone Tolotti, Lorenzo Stoffella,
Geremia Zenorini, Tobia Galeaz,
Filippo Sordo





PRIMA FILA DA SINISTRA:
Anisia Rosi, Sara Bertolini, Emma Beber,
Alessia Tolotti, Fabiola Wolf,
Alessandro Ferrari, Erik Odorizzi

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Carlo Reversi, Sebastiano Onorato,
Kevin Froner, Nicola Poletti,
Matteo Stroppa, Filippo Lorenzi,
Gabriele Profaizer, Damiano Zanoni



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Fabiana Flori, Esther Campostrini,
Aurora Gottardi, Luigi Passalacqua,
Alessia Rigoni, Gianluca Antonioni,
Simone Rizzi, Luca Rizzi

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Tiziano Verber, Elia Ruben Alberto
Cristiano, Marco Brugnera, Daniele Zadra,
Lorenzo Gottardi, Nicola Weber, Oskar
Menghini, Giuseppe Anselmi, Simone
Cirolini, Thomas Pezzi



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Veronica Dalpiaz, Milena Valentini,
Francesca Vettori, Tiziana Daz,
Vanessa Corazza, Erika Nardon,
Elisa Prevedel, Elena Pedretti

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Tommaso Pasolli, Nicolas Fumanelli,
Gabriel Flaim, Giovanni Roncador,
Nicholas Valenti, Andrea Nardon,
Fabrizio Magnoni, Lorenzo Ebli,
Lorenzo Zanon, Andrea Depaoli

Istruzione Tecnica, articolazione Viticoltura ed Enologia

PRIMA FILA DA SINISTRA:
Mattia Brugnara, Federico Schonsberg,
Nadia Filippi, Greta Cipriani,
Maddalena Sommadossi,
Alessandro Sartori, Samuele Toneguzzo

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Ettore Andreatti, Gabriele Cont,
Nicolò Moiola, Alessandro Iachemet,
Matteo Demozzi, Giacomo Pancher



DA SINISTRA:
Alessio Pedrotti, Federico Paoli,
Federico Damaggio, Cristiano Bedin,
Matteo Nichelatti, Federico Varotto,
Anna Stenico, Giulia Pisetta, Chiara
Dolzani, Chiara Beber, Giona Miclet



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Luca Dalprà, Emanuele Mantovanelli,
Caterina Grandi, Silvia Barbolini,
Simone Tiefenthaler, Giulia Beber,
Thomas Tarter

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Daniel Iachelini, Daniele Amort,
Marco Paoli, Luca Anzelini,
Francesco Visentin, Leonardo
Sommadosi, Nicola Tomasi

TERZA FILA DA SINISTRA:
Davide Moser, Alessandro Filz,
Pietro Sartori, Luca Vinante, Stefano Leoni

ASSENTI:
Marco Rubega



Corso di formazione per il conseguimento del titolo di Enotecnico



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Samuele Tavonatti, Giorgia Atzori,
Laura Roncador, Giada De Nardi,
Sabrina Pederagnana, Samuele Messineo,
Matteo Capitani

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Lucio Bezzi, Sebastiano Mancino,
Emanuele Baroni, Giovanni Grimolizzi,
Daniele Bandera, Kevin Dall'ora

ASSENTI:
Thomas Stafler

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

PRIMA FILA DA SINISTRA:

David Capelli, Riccardo Marzadro, Sebastian Rotella, Mirco Lorenzi, Nicholas Casna, Filippo Viola, Elena Posser, Iris Baldessari, Anna Detomas, Giorgia Mazzonelli

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Federico Aldrighetti, RiccardoTasin, Nicola Delvai, Devid Pompermaier, Alessio Aceto, Federico Maffeis, Mattia Zanetti, Jacopo Bonadiman, Simone Comai



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Alessia Bertoni, Federico Carli, Federico Collini, Giulia Conci, Mattia Eccheli, Davide Festi, Nicolò Candioli, Anthony Mayregger

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Eliana Trentin, Bryan Tomasi, Marco Pellegrini, Samuel Mattè, Matteo Menegatti, Giacomo Anderlini, Patrick Pichler, Elia Mazzolla

ASSENTI:

Gabriel Depaoli, Marcello Endrizzi



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Nicola Lenzi, Tommaso Tait, Fabrizio Sacco Comis, Nicola Faustini, Emily Scalvini, Erika Negri, Sofia Penasa, Diego Bellegante

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Paolo Roberto Fontana, Patrick Gardener, Sandro Passerini, Matteo Pangrazzi, Enrico Salvetti, Nicola Tomaselli, Mark Thomas Angeli, Daniele Piazzera

ASSENTI:

Gabriel Marocchi, Alessandro Faro, Giuseppe Bonadonna





PRIMA FILA DA SINISTRA:
Rocco Gabbi, Alessia Vadagnini,
Pieraugusto Zanotelli, Elia Penner,
Daniel Agosti, Simone Decarli,
Federico Susat

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Leonardo Tovazzi, Davide Casagranda,
Marco Azzolini, Jonathan Zambotti,
Giovanni Coser

TERZA FILA DA SINISTRA:
Federico Piazzola, Andrea Pancheri,
Paolo Veronesi, Matteo Leonardi,
Luca Facchinelli, Mattia Magnani,
Erik Cereghin

ASSENTI:
Angelica Tomasi



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Luca Benedetti, Patrik Maier, Ilenia Zeni,
Celeste Scalet, Martina Rigotti, Maria Turra,
Mattia Masera, Simone Viviani

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Mattia Cordeschi,
Massimiliano Beceda Chisté,
Leonardo Bais, Emanuele Laghi,
Elena Fantini, Marco Patton,
Dennis Marotto, Elisa Antonelli

TERZA FILA DA SINISTRA:
Samuele Profaizer, Alessio Zendri,
Giovanni Torbol

ASSENTI:
Lorenzo Campostrini



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Cristian Savinelli, Valentina Prati,
Natalia Braus, Emma Albertini, Lisa Favretto,
Juri Michelin, Nicola Giordani,
Andreas Morandini

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Michele Zomer, Thomas Paterno,
Nicolò Dallatorre, Francesco Girardelli,
Denis Baldo, Andrea Callovi, Jordan Egger,
Davide Tellatin

TERZA FILA DA SINISTRA:
Mattia Marisa, Francesco Perini,
Cristian Piffer, Christian Preghenella,
Nicola Pomella

Istruzione e Formazione Professionale, Operatore Agricolo

PRIMA FILA DA SINISTRA:
Alessia Adami, Giulia Arlanch,
Mara Marzadro, Alice Gelmini,
Mirco Bortolotti, Davide Sandri

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Nicolò Salvini, Sebastiano Bonadiman,
Federico Straffellini, Ivan Tomasoni,
Emanuele Lunelli, Lorenzo Nave,
Luca Frapporti

ASSENTI:
Kevin Tapparelli



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Damiano Negri, Micael Bolognani,
Isabel Slanzi, Endi Conter,
Francesco Ferrari, Francesco Madaschi,
Francesco Zamboni

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Matteo Mochen, Loris Ferrari, Patrick Daprà,
Alex Pellegrini, Marco Daprà



Istruzione e Formazione Professionale, Tecnico Imprenditore Agricolo



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Kevin Nardon, Oscar Branz, Simone Pelz,
Ilenia Gabrielli, Caterina Bassetti,
Matilde Gozzo, Jacopo Coser

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Davide Bendetti, Michele Campostrini,
Sebastiano Covi, Andrea Pasini,
Giulio Lever, Marco Pinamonti, Nicola
Rizzoli, Dennis Coser

ASSENTI:
Samuel Perghemi



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Arianna Pret, Martin Zeni, Elisa Longo,
Silvia Corazza, Serena Zanella, Elena Baroni

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Michele Cavosi, William Zambotti,
Martina Baldassari, Andrea Crosina,
Pietro Merli, Samuele Barcatta, Riccardo
Trettel, Matteo Marchel, Daniele Polla

ASSENTI:
Martino Scarazzini, David Bazzanella



DA SINISTRA:
Diego Martinelli, Elia Fruet, Elia Pedrotti,
Manuel Bortolotti, Giorgio Ferraro

Istruzione e Formazione Professionale, Produzioni Agroalimentari

PRIMA FILA DA SINISTRA:

Beatrice Fronza, Eleonora Pret, Alice Moser,
Elisa Troian, Gianluca Magnoni,
Mattia Penasa, Fausto Cavallari,
Daniele Dallavalle, Leonardo Vitti,
Simone Micheli, Thomas Eccher

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Marco Fiamozzi, Gabriel Zeni,
Samuele Slomp, Federico Maines,
Michael Serafini, Michele Pintarelli,
Francesco Giovanni Caldonazzi,
Patrick Zappini, Alessandro Piffer,
Thomas Casotti

ASSENTI:

Pier Longo



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Marco Pisoni, Alessandro Dagostin,
Eric Tondin, Massimo Munoz,
Enrico Pedrotti

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Marco Simion, Klara Reti, Linda Bernardi,
Camilla Zadra, Elisa Schelfi

TERZA FILA DA SINISTRA:

Lorenzo Dallavalle, Nicolas Candioli,
Fabiano Dalbon, Simone Eccel



PRIMA FILA DA SINISTRA:

Samuel Poletti, Diego Bosetti,
Denise Defrancesco, Anna Pincelli,
Lucky Piffer, Evelyn De Ricci,
Tommaso Contessa, Letizia Bertoluzza

SECONDA FILA DA SINISTRA:

Alessio Manfredi, Francesco Libardi,
Giacomo Scalet, Andrea Zanon,
Mattia Bertini, Patrick Calliari,
Francesco Ferrarol, Giovanni Cavallar





PRIMA FILA DA SINISTRA:
Filippo Bugna, Lara Dorigato,
Arianna Broch, Alessia Campagna,
Jenny Franceschini, Emily Ciccolini,
Tommaso Vinante

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Luigi Salvaterra, Samuele Fumanelli,
Edoardo Libera, Cesare Daldoss,
Raffaele Bonadiman, Gianluca Maines,
Gianni Amadio Tabarelli De Fatis, Mattia
Cicolini

Corso annuale per l'Esame di Stato di Istruzione Professionale



PRIMA FILA DA SINISTRA:
Dylan Benedetti, Emma Gabbi,
Vanessa Pellizzari, Marika Pellizzari,
Gianna Zuech, Michele Campagnola,
Francesco Corradini

SECONDA FILA DA SINISTRA:
Mario Reversi, Tommaso Zuccatti,
Matteo Dalpiaz, Francesco Baldessari,
Lorenzo Zanini, Emil Battisti, Martino Pezzi

ASSENTI:
Martina Delladio



Vite violate

Archivio personale di Mauro Bragagna



STAFF



IL PERSONALE DEL CIF

Direzione

Penasa Manuel *Dirigente scolastico*

Coordinatori di dipartimento

Bisognin Claudia, Budano Luana, Facchinelli Martina, Panichi Andrea

Convitto

Luppi Anna Maria *Direttrice Convitto*

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

Insegnanti

Banetta Alessia, Berte' Raffaele, Bettini Serena, Bianchi Adriana, Biasotto Diego, Bordin Cristina, Brentari Franco, Bridi Paola, Brun Flavia, Bucci Concetta, Busarello Francesca, Cappelletti Maria Beatrice, Celestini Francesca, Centis Barbara, Cetto Elena, Coltri Paolo, Comper Tommaso, Condini Giulia, Costa Luca, Cova Giovanna, Covi Michele, Crespi Maria, Cristan Denises, Cristellon Michele, Dallagiacomma Federica, Dalpiaz Ferruccio, Dalpiaz Giorgio, De Nisco Piero, De Ros Giorgio, Decristan Mara, Dellantonio Simonetta, Di Martino Alessandro, Ducati Roberto, Eccel Stefano, Emer Damiano, Facchini Maria Luisa, Faraguna Alessandro, Fuchs Gerti, Gabardi Davide, Ghirardini Salvatore,

Il personale della biblioteca
.....

Gianotti Sara, Gilli Marialuisa, Gottardi Chiara, Iob Cinzia, Komjanc Matteo, Leali Francesca, Leonardelli Flora, Leonardelli Laura, Liuzzi Flavia, Maffei Eva Lavinia, Maines Fernando, Manfrini Tommaso, Maragnoli Stefano, Marchi Roberto, Martinelli Vittoria, Mastroianni Russo Pietro, Matuella Paola, Menapace Romina, Minutolo Rino, Moser Valentina, Osti Roberto, Paoli Federica, Paris Alessandro, Pegoretti Stefania, Penasa Alessandro, Perghem Franca, Piotto Martina, Piva Cristina, Rampello Stefania, Recla Alessia, Roat Cinzia, Rosa Roberto, Russo Luca, Sandri Michele, Sandri Rossano, Sansone Anna, Sartori Eleonora, sostituta di Facchini Maria Luisa, Schgraffer Manuela, Segnana Andrea, Sicher Elisa, Sicher Martina, Taller Marco, Tamanini Davide, Tarter Luigi, Tavonatti Nicola, Tomasi Anna, Tomasi Valeria, Tonidandel Mario, Tonon Anna, Trapin Daniele, Valente Angelo, Valentini Roberta, Valorz Simone, sostituito di Eccheli Adele, Vitagliano Ausilia, Widmann Luigino, Zadra Gianluca, Zandonai Sara, Zanetti Daniela, Zott Andrea

Tecnici e personale di supporto alla didattica

Andreas Paolo, Angeli Romina, Bassetti Siria, Bellini Daniele, Bellistri Elisa, Bergamo Nicola, Berti Paolo, Bonomi Cristina, Conforti Francesco, Dalla Valle Paolo, Giori Mariele, Miccoli Beatrice, Salvetti Costanza, Stringari Paola

Personale ausiliario

Bragagna Mauro *Referente personale ausiliario*

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

Personale amministrativo

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

Accademia Ambiente Foreste e Fauna del Trentino

Zanon Ettore *Responsabile dell'Accademia*

Menapace Stefano

Biblioteca

Lucianer Alessandra *Responsabile della Biblioteca*

Barberi Grazia, Chistè Patrizia, Nicolini Patrizia, Zadra Lucia



Nell'immagine, il lancio del cappellino per i diplomati dell'anno scolastico-formativo 2021-22, durante la cerimonia di consegna dei diplomi. In questa occasione, come da tradizione, viene presentato il nuovo annuario... quindi, neodiplomati 2022-23, in alto il calice e pronti al lancio: adesso tocca a voi!

Finito di stampare nel mese di gennaio 2024
da Pixartprinting S.p.A. stabilimento di Lavis



