



FAGRI FAGLIO

Notiziario delle Scuole Agrarie di Padova Anno V- N 13 - Maggio 2010



L'ortensia. Una nuova coltura per la nostra serra

Un'esperienza golosa di scuola – lavoro

Un "nuovo" vitigno per la viticoltura veneta

Telemaco Signorini a Padova

L'eccellenza crea poesia

Editoriale

La didattica per competenze

3

Posta

Caro Duca, ti scrivo.

4

Laboratorio didattico - sez. tecnica

Dal latte al formaggio.

Un'esperienza golosa di scuola - lavoro

5

Approfondimento

Turchetta un "nuovo" vitigno per la viticoltura veneta

6

Notiziario delle attività

Corsi di giardinaggio

Corso stima danni

Stage di mungitura

Stage estivi

9

Approfondimento

Podologia: un argomento molto sottovalutato nell'allevamento intensivo dei bovini

11

Sport

Un anno di attività e divertimento in salute

13

Laboratorio didattico - sez. professionale

L'ortensia. Una nuova coltura per la nostra serra

16

Approfondimento

Telemaco Signorini a Padova. Il macchiaiolo che piace ai ragazzi

18

La voce degli studenti

Voci, fatti esperienze e riflessioni

L'eccellenza crea poesia

Bere il territorio

Concorso di poesia "T come terra"

La mia Fieracavalli di emozioni

Giochi

20

Sperimentando 2010

Mostra scientifica interattiva

26



AgriFoglio
notiziario dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria
Duca degli Abruzzi - Padova
agrifoglio@ducabruzzo.it

Direttore responsabile:
Luigino Grossele

Direttore editoriale:
Patrizia Valentini

Redazione docenti:
Gabriele Baldan
Santina Bortolami
Roberto Bozzolan
Sergio Celli
Gian Paolo Cozzula
Emanuela Grassetto
Paola Guarise
Guidone Patrizia
Laura Lanzieri
Nicola Maggini
Franco Maistro
Marina Marin
Fabrizia Minetto
Maurizio Pavan
Lorenzo Tiso
Patrizia Valentini
Vincenzo Volini

Redazione studenti:
Luca Barcaro
Matteo Bodon
Federica Breda
Irene Carpanese
Daniele Casarotto
Fabio Casarotto
Cecilia Facco
Fascina Mattias
Riccardo Leonardi
Emily Marcato
Eleonora Miolo
Sofia Ponchia
Umberto Rigodanzo
Radames Secotaro
Vanessa Zuccollo

Progetto grafico: Andrea Chinello

Impaginazione: Lorenzo Tiso

Stampa
Nuova Grafotecnica snc
Via Leonardo da Vinci, 8
35020 Casalserrugo PD

Direzione, redazione amministrazione:
Istituto Superiore di Istruzione Agraria
Duca Degli Abruzzi
via Merlin, 1 - 35143 PADOVA
Tel.: 049 8685455 - Fax: 049 8685390

INDIRIZZO TECNICO
Duca Degli Abruzzi
via Merlin, 1 - 35143 PADOVA
Sito: <http://www.ducabruzzo.it>
E-mail: tecnico@ducabruzzo.it

INDIRIZZO PROFESSIONALE
"San Benedetto da Norcia"
Via Cave, 172 - 35136 Padova
Tel.: 049 620274
Sito: <http://www.ducabruzzo.it>
E-mail: professionale_pd@ducabruzzo.it



La didattica per competenze.

Una metodologia nuova per insegnare agli studenti del secondo millennio

Fare scuola nel nuovo millennio, anche negli istituti superiori, è un lavoro del tutto diverso da quello che è stato nel passato. I mass media tecnologici sono diventati le agenzie educative (o diseducative!) più potenti e il mercato del lavoro chiede una flessibilità al cambiamento così elevata come mai era successo in precedenza nella storia.

Di fronte a questo mondo nuovo, non sempre i tentativi di riforma dell'istruzione sono stati adeguati, né, tanto meno oggi, hanno offerto ai docenti gli strumenti e i mezzi necessari ad affrontare quella che è diventata una vera e propria sfida: quella di trasmettere il patrimonio culturale più alto che l'umanità abbia creato, perché esso non venga perduto e sia fondamento sicuro alle donne e agli uomini di domani; ma soprattutto, di insegnare a imparare e a pensare liberamente.

Pur nella scarsità di risorse, tuttavia, è necessario che la scuola cambi e che si sappia cogliere nelle nuove direttive ciò che è positivo (tanto o poco che sia). Analizzando dunque il recente quadro normativo sull'obbligo scolastico (D.M. 139 22/08/2008), troviamo una serie di indicazioni che possono permetterci di organizzare una scuola più coinvolgente ed efficace nella preparazione dei nostri studenti. Secondo queste direttive i traguardi che le scuole devono porsi sono sostanzialmente tre:

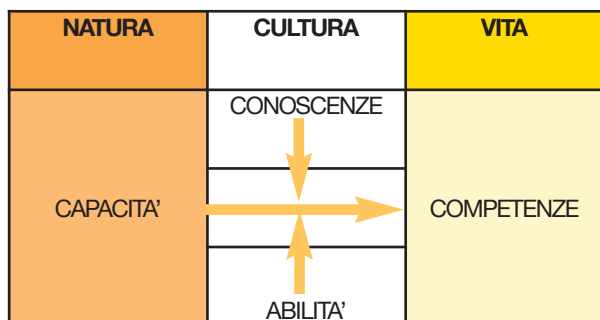
1. superare il modello di insegnamento/apprendimento, centrato sulla disciplina e sui programmi, per sviluppare la progettazione per competenze, in esse dovranno essere esplicitate le connessioni tra le conoscenze, le abilità disciplinari e le competenze a cui quei saperi fanno riferimento. Per essere più chiari, cerchiamo di precisare i significati dei termini utilizzati:

CONOSCENZE = sapere

ABILITÀ = saper fare

CAPACITÀ = potenzialità

COMPETENZA = saper fare, fondato su una naturale predisposizione ma nutrito di conoscenze, abilità e capacità, verificabile in una situazione oggettiva.



2. affrontare il problema della valutazione in termini di esiti di apprendimento non solo di conoscenze, ma anche di abilità e competenze per lo sviluppo della persona e per la costruzione del sé, delle relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e sociale.
3. inserire il sistema educativo nazionale in una dimensione europea e mondiale che richiede un miglioramento della qualità dell'istruzione attraverso l'attenzione al soggetto che apprende, al suo vissuto, alle sue conoscenze, al suo stile di apprendimento, alla sua diversità.

In tale contesto sono stati indicati ai Paesi membri dell'Unione Europea le com-

petenze chiave di cittadinanza, da intendersi "come soglia culturale comune per preparare i giovani alla vita adulta", mirando l'azione educativa alla realizzazione personale, all'esercizio della cittadinanza attiva, alla coesione sociale e all'occupabilità.

Le competenze chiave da acquisire al termine del biennio del secondo ciclo sono le seguenti:

1. imparare ad imparare;
2. progettare;
3. comunicare;
4. collaborare e partecipare;
5. agire in modo autonomo e responsabile;
6. risolvere problemi;
7. individuare collegamenti e relazioni.

Collocare i traguardi di competenze disciplinari in tali finalità vuole dire superare una concezione della didattica che trasmette rigidi contenuti disciplinari per rivolgersi a una didattica per competenze a cui fanno riferimento abilità e conoscenze disciplinari interrelate tra loro; significa, inoltre, aprirsi alla multidisciplinarietà e all'integrazione dei saperi, dare alle discipline una valenza formativa oltre che dichiarativa (i saperi) e procedurale (saper fare), nella consapevolezza che ogni sapere e abilità disciplinare concorre alla formazione del buon cittadino e rimanda ai saperi e alle abilità di altri ambiti disciplinari. Esistono quindi due livelli di competenza che l'insegnante e il Consiglio di Classe dovranno sviluppare nell'alunno: la capacità di realizzare un compito e la capacità di riflettere sulle risorse che gli hanno permesso di realizzare quel compito (l'imparare ad imparare), cercando di non dimenticare la persona che è dietro l'attore (nel senso di persona che agisce la competenza).

Il concetto stesso di competenza infatti ha una duplice natura: quella cognitiva (la comprensione e l'organizzazione dei concetti) e operativa (le abilità che la caratterizzano), ma anche quella affettiva (le convinzioni, gli atteggiamenti, le motivazioni, i valori).

Lo studente "competente" pertanto saprà, ad esempio, "padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti", ma sarà anche in grado di affrontare l'incertezza come situazione e non come disagio, di controllare e governare le situazioni problematiche riuscendo, nella vita di tutti i giorni, a muoversi in più contesti, a organizzare le proprie conoscenze e ad essere flessibile nell'adottare soluzioni e strategie a seconda della situazione in cui verrà a trovarsi. Il raggiungimento o meno della competenza a fine percorso è materia della certificazione.

Il nostro Istituto può dirsi all'avanguardia nello sviluppo di questa prassi educativa, in quanto, già dall'anno scorso, ha istituito una commissione, guidata dalla professoressa Olga Loguerio, che ha approfondito lo studio delle direttive europee sugli ASSI CULTURALI mettendo in atto, una serie di unità formative di apprendimento, nelle classi prime, di cui abbiamo dato conto anche nelle pagine di AGRIFOGLIO (N. 11).

Ancora più sperimentata, inoltre, risulta l'esperienza della nostra scuola nella organizzazione e presentazione degli stages che si realizza nelle classi quarte e quinte coinvolgendo, in un lavoro complesso e articolato, gran parte delle discipline di studio e tutte le 7 competenze summenzionate.

P.V.

Caro Duca ti scrivo

Quesiti, osservazioni e proposte



Gentile Signor Preside, quest'anno, a scuola, ci sono stati numerosi scioperi dei docenti; sappiamo che, negli altri istituti, se manca il professore della prima ora, la classe viene mandata a casa; la scuola inoltre, nei giorni precedenti lo sciopero fa firmare alla famiglia un avviso in cui avverte della possibilità di un'uscita anticipata. A noi, invece, accade spesso di veder arrivare in classe un insegnante, che non può – ragioni sindacali – fare lezione, ma solo sorvegliarci, e di essere trattenuti a scuola, magari per seguire un'ora di lezione in tutta la mattina nata. Allora le chiediamo: perché non possiamo essere mandati a casa, come succede nelle altre scuole? Magari potremmo portarci avanti con i compiti!

Le classi prime

Succede spesso che lo sciopero del personale coinvolga le singole classi solamente per un'ora, di solito la prima, ma che per le rimanenti siano presenti i docenti e che, quindi, gli studenti possano seguire normalmente le attività didattiche. Come dirigente scolastico devo prendere una duplice decisione. La prima riguarda il rispetto della protesta degli scioperandi, che non possono essere sostituiti nella loro attività d'insegnamento (è per questo che i docenti che "sostituiscono", operano solo una mera azione di sorveglianza, per motivi di sicurezza. La stessa azione di sorveglianza può essere operata anche da altro personale in servizio). La seconda decisione riguarda il diritto allo studio degli studenti che hanno, appunto, tutto il diritto di fare scuola con i professori che non hanno scioperato. Il mandare a casa gli studenti, pertanto, è una soluzione che si attua solo quando non sia possibile né sorvegliare né fare lezione. In questo caso, per uscire da scuola, c'è la necessità di avere il benessere delle famiglie. Ma la decisione finale la prendo io e non sempre è positiva in quanto valuto, più che attentamente, tutti i rischi che l'uscita dall'edificio potrebbe comportare. Ci tengo molto alla vostra incolumità personale. Potreste comunque portarvi avanti con i compiti nelle ore di sorveglianza.

LG

Gentile signor Preside, è da tempo che sentiamo parlare della nuova stalla, e proprio su AGRIFOGLIO abbiamo visto il progetto e saputo che è stato approvato, io sono in Prima e mi auguravo di poter vedere i lavori terminati, invece, per il momento, della stalla nuova non si vede traccia e io ho paura che arriverò in Quinta prima che la stalla sia finita.

Umberto Rigodanzo 1B

Caro Umberto, credo proprio che, prima di uscire dal nostro Istituto, tu vedrai la stalla finita e funzionante. Non solo, ma che vi farai anche esercitazioni a vario titolo. La Provincia di Padova, infatti, assieme alla ditta che ha vinto la gara d'appalto, ha già fatto i primi sopralluoghi per l'avvio dei lavori. La realizzazione e la messa in sicurezza del cantiere di lavoro dovresti vederla già prima della fine di questo anno scolastico. Anch'io, come tutti voi, sono ansioso di vedere l'inizio dei lavori.

LG

Gentile signor Preside, uno dei problemi più grossi della nostra scuola sono gli spogliatoi. Gli armadietti, nei quali teniamo i nostri materiali da lavoro – la tuta, le calzature di sicurezza e altro – vengono regolarmente scassinati e i nostri indumenti rubati. Di questi tempi, ricomprare tutta l'attrezzatura è un bel problema per le nostre famiglie e noi, oltretutto, veniamo anche sgridati dai genitori!

Le classi prime

Quello degli spogliatoi è un bel problema! Ma chi è che scassina gli armadietti e ruba i vostri indumenti?

Scommetto che ciascuno di voi è stato testimone di un episodio di danno o di furto... e non ha detto nulla!

Neppure chi è stato derubato del materiale ha segnalato l'episodio, oppure l'ha fatto fuori tempo massimo, quando non è più possibile ricostruire i fatti.

Dopo alcuni eventi incresciosi, gli spogliatoi so-

no stati fatti sgomberare, in attesa di sistemarli e riprendere il loro uso con regole precise, per altro già scritte, che coinvolgono studenti, docenti e il personale tecnico e ausiliario. Confido nella vostra collaborazione.

LG

Egregio signor preside, da qualche tempo, nell'azienda della scuola, si è installata una folta colonia di piccioni. Sono così tanti che sporcano dappertutto, provocano danni ai tetti delle costruzioni e disturbano anche i nostri animali.

Molti studenti della scuola

Il problema dei piccioni è un problema grosso, molto difficile da risolvere!

La costruzione della nuova stalla dovrebbe consentirci di rimediare, almeno in parte, al delicato inconveniente.

Finora abbiamo fatto diversi tentativi, fino a quello di chiamare la polizia provinciale che ha fatto fuoco, per prova. L'azione, pur utile e legittima, ha sollevato numerose proteste.

L'azione con i falconieri non ha dato l'esito sperato.

Stiamo contattando degli esperti del settore nella speranza che ci diano indicazioni utili.

Se voi avete qualche proposta, fatela. Grazie.

LG

Dal latte al formaggio

Un'esperienza golosa di scuola-lavoro

Nei programmi disciplinari dei nostri allievi è parte integrante lo studio dell'allevamento dei bovini da latte, l'analisi chimico-fisica del latte e dei suoi derivati, la conoscenza dei processi biotecnologici di trasformazione alimentare - dalla materia prima agricola ai prodotti finiti, in particolare dal latte al formaggio, il calcolo di percentuali e proporzioni matematiche. I nostri studenti, inoltre, sono guidati a fare relazioni scritte o multimediali su numerosi di questi argomenti di studio.

Questo lavoro teorico e multidisciplinare, che si sviluppa in classe, trova un momento di applicazione pratica di alto livello nel laboratorio di caseificazione che impegna, ogni anno, gli studenti di quarta e di quinta. Nel periodo che va da Gennaio a Marzo, gruppi ristretti di circa 3 allievi prendono parte, per una mattinata, alla produzione di formaggio e ricotta presso il caseificio della scuola, diretto dal professor Cozzula e dall'assistente tecnico Salvò.

Gli studenti seguono dall'inizio alla fine il processo di caseificazione e, in questo modo, vedono messo a frutto nella pratica concreta il bagaglio di conoscenze teoriche che hanno acquisito in classe. Chi, invece, avesse incontrato difficoltà nei processi di apprendimento astratto può trovare in quest'attività l'occasione di rivedere gli argomenti di studio da una prospettiva diversa e avviarsi più facilmente al recupero delle proprie lacune conoscitive. Presso il caseificio della scuola, sono state impegnate, quest'anno, le classi 4A, 5B, 5D, 5E, le quali hanno lavorato, a gruppi, per 30 giorni sui 60 di attività complessiva di caseificazione.

In questo periodo sono stati lavorati 9.000 litri di latte, più precisamente ogni giorno 150 litri del prodotto di base sono stati trasformati in 15 kilogrammi di formaggio; una parte del siero, - circa. 25 litri - è stata utilizzata, invece, per produrre ricotta. La resa media in formaggio è stata, dunque, del



10%.

Dopo una stagionatura durata in media 40 giorni, la pezzatura delle forme prodotte è risultata mediamente di 500/600 gr., il diametro di ogni caciotta si è aggirato intorno ai 10 cm., con uno scalzo intorno ai 5 cm. Ad una parte di cagliate sono stati addizionati pepe o peperonci-



no per differenziare la produzione che è stata messa in vendita a 10 € al chilo.

Oltre alla primaria valenza didattica, la produzione del formaggio potrebbe degnamente contribuire al sostentamento economico della scuola, insieme agli altri settori produttivi. Per questo però sono necessarie strutture più ampie e moderne, ci auguriamo dunque che, come previsto, alla nuova stalla sia annesso presto un nuovo caseificio. L'esperienza di scuola-lavoro è dunque un modo diverso di fare scuola, ma essa offre agli studenti del nostro Istituto anche un plus valore di preparazione perché li rende consapevoli di un'opportunità di lavoro che essi possono intraprendere presso la propria azienda o presso imprese di caseificazione specializzate. Di questi tempi è dunque un'esperienza davvero golosa!

*Patrizia Valentini, docente di Materie letterarie e
Gian Paolo Cozzula, docente di Tecnologie agrarie*

Turchetta

Un “nuovo” vitigno per la viticoltura veneta

La viticoltura nazionale, dopo la grande espansione del periodo 1970-1980, è stata interessata, negli ultimi anni, da una pesante crisi, dovuta soprattutto allo squilibrio domanda/offerta. Da un lato si assiste, in Italia, ad una costante diminuzione del consumo pro-capite di vino, dall'altra parte si sono affacciati sullo scenario vitivinicolo nazionale nuovi paesi come l'Australia, la Nuova Zelanda, il Sud Africa, il Cile, l'Argentina, il Brasile e la California. Stati che, un tempo importatori di vino italiano, dispongono oggi di elevata capacità produttiva unita all'ottima qualità dei prodotti e a costi di produzione fortemente concorrenziali. Inoltre, di non trascurabile rilevanza resta l'incognita che può derivare dalla possibile produzione cinese, per ora sconosciuta, ma capace, in pochi anni, di proporsi al mercato mondiale stravolgendolo. Alla luce di questo scenario e dei suoi possibili sviluppi, è chiaro che si deve pensare ad azioni di risposta, pena lo scivolamento in una crisi irreversibile. Sentiamo ora, in merito all'argomento, il parere di un esperto della Cooperativa Agricola Sansovino e Cantine, di Conselve.

Quali potrebbero essere le soluzioni possibili per mantenere elevato il valore vitivinicolo veneto? Va detto, innanzitutto, che momenti difficili la viticoltura veneta ne ha passati parecchi: dalla ricostruzione dei vigneti, dopo le distruzioni derivanti dalle “nuove malattie Americane” (oidio, peronospora, fillossera...), alle tremende gelate che causarono la morte e l'abbandono di molti vigneti (nel gennaio 1985 si ebbero, per alcune notti di seguito, temperature minime che sfiorarono - 18°C), nonché a politiche economiche sbagliate che affossarono la viticoltura costringendo all'abbandono di questo segmento da parte di molti agricoltori. Nonostante ciò, lo spirito e la forza di volontà hanno fatto sì che anche in una situazione di totale stravolgimento avesse inizio una lenta ripresa che si è resa ancora più efficiente puntando ad aumentare la qualità e a ridurre le rese.

Vi è stata anche un'evoluzione della viticoltura?

La svolta si è avuta nella Regione Veneto metà degli anni ottanta con piani di aiuto per lo sviluppo e la ristrutturazione della viticoltura. Operazioni che hanno permesso l'introduzione di nuove varietà di uve (più competitive sul mercato), nonché di innovative prospettive evolutive nel concepire la viticoltura e hanno consentito un miglioramento continuo della qualità dell'uva in campo e del vino in cantina.

Questa trasformazione radicale sul territorio ha

permesso di rafforzare e consolidare il settore consentendogli di essere competitivo sul piano del mercato nazionale e internazionale, ma la sostituzione di varietà più appetibili al mercato ha fatto sì che molte cultivar locali autoctone fossero abbandonate, perse per sempre. Ecco perché, ai fini di recuperare ciò che era rimasto del patrimonio viticolo italiano, negli anni novanta, sotto la spinta della Società Generale dei Viticoltori Italiani che promuoveva studi sulle varietà autoctone, sono stati recuperati, grazie ai finanziamenti del Ministero dell'Agricoltura e delle Regioni, e la dedizione di esperti, ben 42 vitigni autoctoni.

Quindi la ricerca ha avuto un ruolo decisivo nella salvaguardia del patrimonio viticolo tipico di ogni zona...

Certo. Questa opera di recupero di alcuni vitigni di pregio ha messo in evidenza ed esaltato il grande valore di alcune varietà che potrebbero rappresentare la vera sfida tecnico-culturale in campo internazionale.

In che senso ?

Come detto all'inizio, la globalizzazione sta causando ingenti problemi al mondo del vino. Una possibile soluzione per contrastare questo fenomeno, ormai da considerarsi ineluttabile, sembra essere la ricerca di vini originali, unici, che sappiano stupire, meravigliare, ma, soprattutto, rappresentare il territorio ed essere un trait d'union tra terra, storia, caratteri morfologici, clima e società. Per questo ha preso il via un'intensa attività di recupero che ha, oltretutto, salvato dall'estinzione interessantissime varietà di vitigni autoctoni.

Qualche esempio?

I risultati di tale sperimentazione, che sono stati presentati in un Convegno svoltosi a Conegliano, nel 2004, hanno portato ad evidenziare sei vecchi vitigni: uno a bacca bianca, il Grapariol, e cinque a bacca nera, Cavrara, Corbina, Marzemina grossa, Recantina e Turchetta, la cui iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite è stata approvata recentemente dal Comitato Ministeriale di esame delle varietà di vite.

Un esempio molto interessante per il territorio della Bassa Padovana è da identificare nel vecchio vitigno denominato “Turchetta”.

Si tratta, per caso, della varietà “Turca”?

No. La varietà Turchetta, che potrebbe avere un futuro molto promettente grazie alle sue caratteristiche organolettiche, è stata recuperata in

provincia di Rovigo e non è da confondere con l'uva Turca, tipica invece della zona di Trento.

A questo proposito, nell'opera “Vitigni ad uva da vino”, realizzata da Cosmo e collaboratori, e pubblicata dal Ministero dell'Agricoltura nel 1965, troviamo una descrizione ampelografica della varietà Turca coltivata in provincia di Belluno, nella quale viene specificato che “... niente ha a che vedere con la varietà Turchetta un tempo coltivata nel Polesine, nel Veronese ed in altre province del Veneto...”.

Bene. Vediamo quali sono le caratteristiche della turchetta ?

E' un vitigno molto rustico, poco sensibile alla peronospora ed altre crittogame e l'uva non è soggetta a marciume. E' una varietà a bacca nera ancora oggi coltivata nella provincia di Rovigo, ma per le sue interessanti caratteristiche è stata recentemente riproposta per una viticoltura più estesa. La troviamo citata per la prima volta dal Pollini, in un elenco in cui si riportano le varietà presenti in provincia di Verona, da osservazioni fatte tra il 1818 e il 1823. Successivamente, troviamo numerose citazioni anche ad opera del Perez (1900), del Maddalozzo (1878), dell'illustre agronomo Grigolato e del Marzotto (1925) il quale riporta in sunto che “la Turchetta è una buona varietà del Veneto, molto coltivata in altri tempi specialmente nelle pianure padovane. Attualmente è più che altro coltivata nelle pianure veronesi e del Polesine. Allega facilmente e dà abbastanza buoni e costanti prodotti. Ha foglia media oblunga a cinque lobi, grappolo per lo più piramidale di media grandezza, spargolo. Ama potatura corta, resiste abbastanza alla peronospora e ad altre crittogame; non è soggetta a marciume. Il mosto è molto colorito, ricco di zucchero e scarso di acidità. Matura nella terza



Varietà “Turca”

Approfondimento

epoca, cioè a fine settembre o primi di ottobre". Nel 1949, Cosmo scrive che la Turchetta rappresenta il 5% delle uve coltivate nella provincia di Rovigo e la inserisce, per queste sue caratteristiche, nella lista delle "varietà che meritano di essere diffuse ed incoraggiate". Altri due esperti, Montanari e Ceccarelli (1950) la ricordano come componente dei vini rossi della zona di Rovigo ed asseriscono che "il vitigno, di non secondaria importanza, è indigeno del Polesine".

Può farne una descrizione ampelografica?

Il germoglio è cotonoso, con orli carminati. Il portamento è semieretto.



La foglia adulta è di medie dimensioni, di forma pentagonale con lobo centrale allungato, penta lobata; la pagina inferiore è lanuginosa; il lembo di colore verde medio è mediamente bollosa; il seno peziolare con base a V è da poco aperto a chiuso; i seni laterali superiori aperti, con fondo a U. I denti sono corti a lati rettilinei. Il picciolo è corto, di colore rossastro.



Il grappolo è abbastanza spargolo, di media grandezza (250-290 g), piramidale, alato, con ali lunghe; il peduncolo è corto, di colore rossastro e parzialmente lignificato. L'acino è di medie dimensioni (1,9-2,1 g), arrotondato, con buccia di colore blu-nero, molto pruinosa e sottile; la polpa è molle, succosa; il succo è colorato, di sapore zuccherino ed acidulo insieme.

Quali sono le caratteristiche e le attitudini di questa varietà ?

È un vitigno che si adatta bene ai terreni argillosi di pianura tipici della sua tradizionale area di col-



Varietà "Turchetta"

tivazione, purché ben drenati. La fertilità delle gemme, anche basali, è buona, per cui la 'Turchetta' si adatta bene anche alla potatura corta; la produttività è media a causa soprattutto del limitato peso del grappolo. Molto interessanti il contenuto zuccherino (20-21° Brix), quello acido (7-8 g/L) e soprattutto quello dei polifenoli e degli antociani.

Quali sono le caratteristiche chimiche del vino ottenuto da questa varietà?

Le uve di 'Turchetta' presentano una concentrazione di polifenoli totali molto importante; questo vitigno, dato l'indice di maturazione cellulare superiore a 60, che indica un'elevata rigidità cellulare, necessita l'individuazione della tecnologia migliore per la loro completa estrazione. Interessante anche l'acidità totale che, nonostante una buona presenza di zuccheri, rimane comunque sostenuta. L'elevato contenuto di antociani liberi la rende promettente per la produzione di vini con colorazione notevolmente superiore alla media, da usare tal quali oppure come integratori di colore in varietà che ne difettano. L'analisi delle componenti antocianiche evidenzia come anche nella 'Turchetta' sia presente la malvidina 3-glucoside; si rilevano inoltre elevati tenori degli esteri p-cumarici. Le uve della 'Turchetta' hanno un buon contenuto di flavono-



ANALISI SENSORIALE

li (circa 60 mg/kg, con predominanza della miricetina); questi composti, poco importanti dal

punto di vista tecnologico, sembrano molto interessanti per la salute.

E le caratteristiche sensoriali?

All'analisi sensoriale il vino presenta una notevole intensità colorante: all'olfatto esprime una buona vinosità che rivela note di lampone, pepe, marcati sentori di viola, marasca, e pochi profumi vegetali; al gusto si presenta discretamente morbido e di grande eleganza, è leggermente acido e salato, con una nota giustamente amara, abbastanza astringente, il retrolfatto è

fruttato, floreale e speziato.

Il vino della "Turchetta" deve affrontare un lungo processo di invecchiamento prima di potersi concedere, giustamente evoluto ed armonico, al palato del consumatore.

Breda Federica 4D

Diorami

Tuoni fulmini e maltempo non fermano il lavoro delle 5E e 5B. Quest'anno durante il periodo invernale le due classi si sono cimentate in una prova non indifferente: la realizzazione di diorami, ovvero di plastici in perfetta scala. Per quest'opera, nei tempi passati L'Istituto si è avvalso del lavoro di artigiani nonché di ditte specializzate, quest'anno nostri ragazzi si sono messi alla prova e con grande passione realizzando dei modellini di vitigni nelle forme di allevamento a cordone speronato e doppia cortina G.D.C..

I modelli rimarranno a disposizione per gli anni a venire come materiale didattico presso il laboratorio di agronomia della scuola. Complimenti ragazzi!
Giuseppe Massimino, docente di esercitazioni





passione per la distribuzione

L'esperienza e le attenzioni di un'azienda a conduzione familiare. La nostra "strategia della qualità" comprende tutti gli aspetti tecnologici e gestionali, la sicurezza e la comodità delle più moderne tecnologie per la distribuzione automatica di alimenti e bevande.

Offre una gamma sempre più ampia e competitiva di prodotti. **Valorizza scelte alternative** come il biologico e il mercato equo e solidale. Promuove una corretta cultura alimentare nelle scuole, nelle imprese, negli spazi collettivi, con una serie crescente di iniziative.

Perché crediamo che la qualità della distribuzione automatica, è sempre più qualità della vita.



scattolin

Scattolin
Distribuzione Automatica srl

Tel. 041 440135
info: info@scattolin-srl.it
www.scattolin-srl.it



UNI EN ISO 9001:2000



Associati: 

Attività

Corsi, manifestazioni, gare, incontri

Stage estivi 2010

Sono in fase di organizzazione gli stage estivi per gli studenti della sezione tecnica e professionale che abbiano superato i 16 anni di età e che non abbiano materie da recuperare a settembre. I ragazzi saranno impiegati in turni settimanali di 6 giorni lavorativi, a partire dal 14 giugno fino alla settimana precedente l'avvio del nuovo anno scolastico 2010/2011, nei seguenti settori: zootecnico, avifauna, orticolo, arboreo, vigneto, serre. La partecipazione agli stage prevede un rimborso spese così quantificabile:

- € 160 settimanali per le attività prestate presso l'allevamento zootecnico con i seguenti orari: dalle ore 6.00 alle ore 12.00 e dalle ore 15.00 alle ore 21.00.
- €80 settimanali per le attività prestate negli altri settori con il seguente orario: 8.00 – 13.00.

Agli studenti che si renderanno disponibili a frequentare gli stage estivi per 4 settimane consecutive sarà corrisposto un contributo aggiuntivo di 50 €.

Una commissione valuterà le domande di partecipazione pervenute ai direttori d'azienda entro il 17 Aprile e formerà i gruppi di lavoro secondo un calendario che sarà comunicato alle famiglie entro il termine delle lezioni del corrente anno scolastico.

Stage di mungitura

La settimana dal quindici al diciannove marzo io e il mio compagno Riccardo abbiamo svolto lo stage di mungitura presso un'azienda agricola di Cervarese Santa Croce. È stata senza dubbio una bella e utile esperienza perché abbiamo imparato a mungere e abbiamo conosciuto tutte le tecniche più avanzate di mungitura.

Ogni pomeriggio, dalle ore 16:00 alle ore 20:00 circa, entravamo in azione guidati dal nostro tutor, Valerio, che ci ha seguito e ha corretto i nostri errori. Mentre lui preparava il carro per l'alimentazione dei bovini, noi siamo andavamo a pulire la lettiera e poi ci occupavamo di tutte le operazioni che precedono la mungitura: inizialmente spostavamo le vacche verso la sala mungitura, preparavamo la cisterna e i condotti per il latte; dopodiché partivamo a mungere. L'azienda è molto all'avanguardia in quanto le vacche sono tenute a stabulazione libera e possono muoversi senza essere legate con catene. In questo modo l'animale sviluppa anche un buon apparato

muscolare e scheletrico. La stalla è costituita da un passaggio centrale dove si distribuisce il cibo, da uno spazio libero al coperto, dai box, e da uno spazio più ampio, all'aperto. Vitelli, manzette, manze, vacche e gravide sono suddivisi in zone diverse.

In questa stalla ci sono animali con diverse caratteristiche: in lattazione, in asciutta, in lattazione ma in cura con antibiotici.

Le vacche in cura vengono munte ugualmente, ma, siccome il latte presenta una quantità di antibiotici eccessiva viene buttato via.

Alla fine di ogni mungitura è necessario lavare con cura la macchina mungitrice.

Il primo giorno abbiamo assistito anche a un parto podalico molto difficile e faticoso.

Per fortuna il vitello è nato senza difficoltà, grazie all'esperienza del titolare dell'azienda e di suo figlio Valerio.

I primi giorni io e Riccardo eravamo un po' impacciati, per la nostra inesperienza, ma poi con il tempo abbiamo fatto pratica e imparato. Più i giorni passavano più sapevamo gestire con precisione e senza errori le operazioni di mungitura.

Penso che il titolare sia stato molto soddisfatto di noi perché ha visto che ci siamo impegnati e siamo riusciti a mungere senza alcun problema. Anche noi siamo stati molto contenti perché abbiamo imparato cose nuove e importanti. Grazie al titolare dell'azienda che ci ha ospitato e al nostro tutore che ci ha insegnato l'arte della mungitura. Dobbiamo inoltre un

grazie, al professor Cucuzza che, con molta pazienza, ha organizzato gli stages.

Andrea Rampazzo 3A



Corso Stima Danni in Agricoltura causati da avversità atmosferiche

Il corso, riservato agli studenti frequentanti le classi quarte e quinte, è stato organizzato dal professor Roberto Lovato e ha avuto, tra i relatori, esperti del settore. Si tratta di un'iniziativa molto importante in quanto fornisce agli studenti interessati le conoscenze teoriche e pratiche necessarie per avvicinarsi ad un lavoro qualificato e molto richiesto dalle compagnie assicuratrici. Le 6 lezioni, di 3 ore ciascuna, hanno riguardato i seguenti argomenti: nuova disciplina del fondo di solidarietà nazionale (legge 185); polizza grandine e Consorzi di Difesa; nuove formule assicurative, figura professionale del perito grandine; effetti della grandine nelle varie epoche di caduta; perizia preventiva; casi di liquidazione e rapporti con gli assicurati; procedura di stima danni sui diversi raccolti: vite, cereali, tabacco, frutta, olive, danni da altre calamità naturali. Il corso ha destato notevole interesse e il numero delle adesioni ben oltre le aspettative.



Corso di formazione di giardinaggio

PROGETTARE, CONOSCERE LE PIANTE E SCEGLIERE

Da alcuni anni, presso i nostri Istituti, vengono organizzati corsi di giardinaggio che riscuotono grande successo, tra gli appassionati di piante, per gli argomenti trattati, per la competenza dei docenti, per l'utilità delle conoscenze e delle competenze che forniscono. Quest'anno, presso le serre e il parco delle nostre scuole, la responsabile, professoressa Santina Bortolami, ha organizzato un corso di giardinaggio che, ancora una volta, ha goduto di un grande interesse tra il pubblico di dilettanti e professionisti del settore.

Agli iscritti che hanno frequentato almeno i 2/3 del percorso di formazione viene rilasciato un attestato di partecipazione.

PROGETTARE, CONOSCERE LE PIANTE E SCEGLIERE

Il corso di formazione si è proposto di offrire strumenti utili per progettare il proprio giardino e scegliere le piante più adatte; le lezioni sono state tenute da docenti esperti del settore, presso le serre e il parco dei nostri Istituti, con l'obiettivo di approfondire conoscenze di giardinaggio, e modalità di cura delle piante. Il corso ha avuto la durata di 15 ore, ripartite in cinque unità didattiche di tre ore, durante le quali lo studio teorico è stato alternato all'attività pratica. Più in dettaglio sono stati affrontati i seguenti argomenti:

- Progettiamo il nostro giardino: gli spazi, le scelte, gli accorgimenti
- Gli alberi per il giardino: metodi semplici per riconoscere le piante e criteri per la scelta; regole da seguire per una corretta messa a dimora; potatura degli alberi; problemi fitosanitari
- Gli arbusti e i rampicanti, riconoscerli e utilizzarli: colori e profumi in tutte le stagioni; potatura degli arbusti; esercitazione di potatura ed esempi di corretta messa a dimora
- Le erbacee perenni, le annuali e le graminacee: conoscere, scegliere e associare le piante; nuove varietà e colori; moltiplicazione e cure culturali
- L'orto nel giardino o sul terrazzo: ortaggi tutto l'anno; cure colturali; problemi fitosanitari



Podologia

Un argomento molto sottovalutato nell'allevamento intensivo dei bovini

Ormai, al giorno d'oggi, quasi tutti gli allevamenti sono di tipo intensivo, quindi ci si preoccupa sempre di come produrre più latte e di come migliorare la stalla per il confort della vacca. Si tende però a sottovalutare le zoppie le quali provocano conseguenze nell'ambito metabolico e riproduttivo e, non consentendo una corretta alimentazione, causano un calo netto nella produzione del latte. Infatti, la vacca sofferente agli arti resta coricata più a lungo ed è più facilmente soggetta a mastiti che portano a un calo della fertilità e del valore commerciale dell'animale.

Più precisamente il costo medio per ogni caso di zoppia è calcolato attorno ai 250€.

Negli anni '80, un veterinario olandese, T.Raven, ha studiato l'anatomia del piede bovino teorizzando che, con la mascalcia preventiva, si possono prevenire diverse patologie al piede della vacca. Con la mascalcia si cerca di tagliare gli unghioni, in modo tale che essi ammortizzino il peso dell'animale durante il movimento. Fondamentalmente si devono rispettare gli standard che l'unghia dovrebbe avere in natura, cioè una lunghezza di 7,5 cm e tre punti d'appoggio: 2 sulla punta e 1 sul tallone del dito, sugli unghioni esterni per quanto riguarda i piedi anteriori, e sugli unghioni interni per quanto riguarda i piedi posteriori che sono deputati a sorreggere la maggior parte del peso. Solitamente la vacca si azzoppa a causa di una pavimentazione non adeguata, come la lettiera permanente, che non permette un naturale consumo dell'unghia.

Le patologie possono essere provocate dallo stress (immunodeficienza) indotto da fattori diversi:

- parto
- malattie concomitanti

trasporto
variazioni alimentari
variazioni gruppi.

Le patologie più comuni del piede bovino si dividono in:

Infettive:

- dermatite digitale
- dermatite interdigitale
- flemmone interdigitale

Metaboliche:

- laminite

Meccaniche:

- laminite
- ulcera della suola
- difetto della linea bianca
- fratture e setole

Complicazioni:

- Ascesso
- artrite settica

Per far fronte a queste patologie, i veterinari esperti in mascalcia bovina consigliano: un pareggio funzionale del-

l'unghia ogni sei mesi, a partire dalle manze gravide; una corretta pulizia delle stalle con regolare disinfezione dei piedi tramite vaschetta contenente acqua al 5% di formalina; l'utilizzo di pavimentazioni morbide; una corretta gestione, da parte dell'allevatore, della mandria in ogni sua fase.

Costruire stalle con pavimentazione in calcestruzzo comporta uno scorretto ammortamento del piede a causa della sua superficie dura e resa scivolosa dall'usura. Per questo si consiglia di utilizzare il gommato o di effettuare rigature sul pavimento ogni 3 anni, senza mancare di immergere il piede in soluzione di solfato di rame al 5%. Ricordando che la prevenzione è la miglior soluzione per evitare gravissime patologie e, di conseguenza, una notevole diminuzione nel reddito dell'allevatore.

Fabio Casarotto 5A

Piede affetto da Dermatite interdigitale



Qui in **AGROS**
abbiamo la tua stessa passione.



www.immagna.biz

Qui in AGROS siamo proprio come te: giovani e dinamici. Non solo: ci piace la terra e la meccanica agricola. Saremo quindi al tuo fianco per supportarti quando dovrai acquistare una macchina o un'attrezzatura, quando avrai bisogno di informazioni tecniche, consigli, supporto finanziario, riparazioni o ricambi.

SAME



Vieni a conoscere le interessanti promozioni che Same Deutz-Fahr ti riserva in questo periodo.

www.agrosgaiani.it



AGROS
MACCHINE PER L'AGRICOLTURA

AGROS s.a.s. - Viale dell'Artigianato
Il strada 10/B - 35020 Candiana (Pd)
Tel. 049 9550060 - Cell. 335 6955113
www.agrosgaiani.it - info@agrosgaiani.it

AMAZONE

MASCHIO

GASPARDO

MORO
ARATRI

BERG
MACCHINE AGRICOLE

PROJET
SPRINKERS

Kverneland

Lo sport

Un anno di attività e divertimento in salute

Campionati e giochi

Come ogni anno, le attività sportive delle nostre scuole sono state numerose e appassionanti: abbiamo partecipato ai Giochi sportivi studenteschi, con gare di corsa campestre, basket e calcetto, e al Campionato studentesco provinciale di pallavolo mista ed è stato organizzato un Torneo interclasse 3/3 di pallacanestro. Presso l'Istituto Magarotto, di via Cave, un gruppo di studenti ha potuto esercitarsi in un Percorso parco avventura. Nella palestra del San Benedetto da Norcia, il professor Bozzolan ha tenuto una serie di lezioni riguardanti gli sport di combattimento senza contatto: con guantoni, funicelle da salto e punching ball hanno appreso le tecniche fondamentali degli sport di combattimento. Mi hanno raccontato che le ragazze partecipanti

hanno dimostrato una verve atletica inaspettata: complimenti ragazze!!!. Tra le attività più apprezzate dagli studenti ci sono state infine il corso di sci, di snow-board e il rafting. Durante il periodo dei corsi di recupero gli studenti che non avevano materie insufficienti hanno potuto seguire un corso di eccellenza sugli sport di montagna: sci, snowboard e pattinaggio su ghiaccio. Al pomeriggio, infine, per tutti gli studenti che volessero ampliare la propria preparazione atletica, il professor Pavan ha tenuto un corso di avviamento alla pratica sportiva.

Sappada 2010: sport in amicizia

La prima settimana di Marzo la nostra classe, la 3A, insieme alla 4B del Duca e alla 3A e 3B del San Benedetto, ha partecipato ad una settimana bianca sulle nevi di Sappada. Per molti di noi questa era la prima esperienza sulle piste da sci e la paura era tanta, ma imparare con i compagni più esperti è stato più facile del previsto: già il secondo giorno la maggior parte di noi si reggeva con sicurezza sugli sci lasciando del tutto meravigliato l'istruttore, così abbiamo potuto andare tutti insieme sulla seggiovia e scendere facendo slalom sulla pista rossa. Ammettiamo che è stata dura, la fatica tanta, la paura pure, ma che soddisfazione!!! Alla sera poi non è mancato mai il divertimento: il nostro albergo disponeva di piscina, sauna, sala giochi, bar e discoteca e così nessuno andava mai a letto presto anche se alla mattina bisognava essere puntualissimi perché l'autobus di linea che ci portava sulle piste non aspettava nessuno. Tra una cosa e l'altra non sono mancate neanche le nuove amicizie tra ragazzi di diverse classi e di diverse scuole così, alla fine della settimana, la vita di tutti noi si è arricchita di un'esperienza impagabile e di un ricordo indimenticabile. Per tutto questo un grazie grande come una montagna ai professori di educazione fisica Paola Guarise, Nicola Maggini e Maurizio Pavan. Ora aspettiamo solo Sappada 2011!!!

Sara Galzignato e Giulia Cabianca 3A



Un anno di movimento al San Benedetto da Norcia

A gennaio la palestra del San Benedetto è, a dir poco gelida, così si è pensato di svolgere un ciclo di quattro lezioni nel vicino centro sportivo "Oasi 2000". Qui ogni classe può scegliere due attività tra quattro proposte: nuoto, fitness, tennis o arrampicata sportiva. Il centro è ben organizzato, manda puntualmente il suo pullman a prendere i ragazzi a scuola, ed essi, a loro volta, devono puntuali, avere sempre con sé un cambio di indumenti e un asciugamano per la palestra di fitness. Grazie a quest'attività, i ragazzi imparano a conoscere l'organizzazione dei centri sportivi e si rendono conto della possibilità di praticare lo sport per prendersi cura della propria salute fisica. Gli studenti portatori di handicap trovano soprattutto nel fitness l'attività a loro più idonea e l'uso delle macchine dà subito soddisfazione perché è un confronto diretto e simultaneo.



Sport di montagna

Il periodo invernale è stato intenso anche per gli sport di montagna. Nella settimana dei recuperi la prof. Paola Guarise ha organizzato per le eccellenze due uscite con il pulman gratuito della scuola. La prima è stata sull'Altopiano di Asiago, con le ciaspe sui percorsi della prima guerra mondiale, durante il percorso siamo stati accompagnati da guide locali che hanno raccontato la storia dei cimiteri di guerra inglesi, italiani e austriaci. L'altra escursione è stata sui Colli Euganei, un trekking dal Monte Rua al monastero degli Olivetani sul Monte Venda. Questo percorso raramente è innevato, ma questa volta abbiamo dovuto percorrerlo, dall'inizio alla fine, su un alto strato di neve e la giornata si è conclusa, naturalmente, a palle di neve! Le uscite sulla neve sono continuate nel mese di febbraio con le classi seconde, quarte e una quinta, che si è recata a Passo Coe per praticare sci di fondo e discesa. Particolarmente simpatica è stata una classe che si è organizzata con fornello, griglia, salsicce, polenta e... pasta e fagioli.

La stagione invernale si è conclusa degnamente ai primi di marzo con la gita di tre giorni delle classi terze a Sappada, insieme a due classi del Duca. Sono stati tre giorni di sole in cui i ragazzi hanno potuto imparare a sciare con i maestri o a perfezionarsi nella tecnica, ma non solo, il centro offriva anche altre attività: piscina, discoteca, sala giochi, e i ragazze hanno approfittato! Ora ci prepariamo per le prossime attività: gare di atletica leggera, arrampicata sportiva, e l'uscita finale delle classi quinte, il 20 maggio, con il rafting.

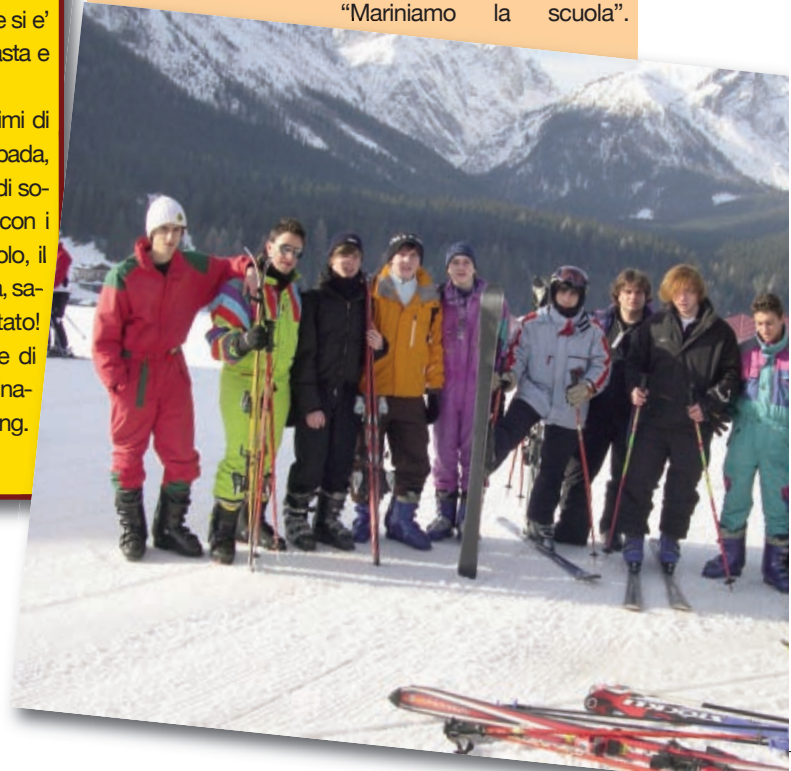
Paola Guarise, docente di educazione motoria

Rafting in Valstagna: vi piace aver paura eh?!!

I rematori del San Benedetto

Con i ragazzi delle classi 1C e 1D del San Benedetto da Norcia è stato feeling fin da subito: nuovo "el prof. de ginàstica", nuovi i ragazzi, sicuramente una condizione favorevole.

Così, prima che le temperature autunnali divenissero troppo proibitive si è pensato di fare questa esperienza che già altri avevano provato nella nostra scuola. Il caro amico Ivan ci ha accolto presso il suo centro canoa/rafting in Valstagna (VI), ci ha fornito le mute in neoprene, i caschetti, i giubbotti salvagente, le pagaie, i gommoni e, con tutto 'sto armamentario... viaaa... tutti in acqua! Lo scarso livello idrometrico ha trasformato i "buchi" del fiume, le zone spumeggianti dopo un massone, in veri e propri "rulli" che trattenevano i gommoni al loro passaggio!!! Qualcuno è stato "disarcionato" ed è finito in acqua ma el prof. de ginàstica, che era a bordo di un kayak, prontamente è intervenuto a recuperare il malcapitato di turno dagli occhi sbarrati, tanto l'acqua era gelida. Infine, mal comune mezzo gaudio, tutti a fare i tuffi dalla massicciata, pure il prof. Szathvary, mamma mia, che freddo! Infine, dopo la pratica sportiva, il professore ci ha illustrato le varie specie arboree/floreali presenti lungo la sponda destra del fiume Brenta, una interessante passeggiata di circa un'ora e mezza, da monte a valle, prima di concludere una giornata indimenticabile. Provare per credere! Bravi ragazzi, adesso ci aspetta la barca a vela di "Mariniamo la scuola".



Notiziario

E quelli del Duca

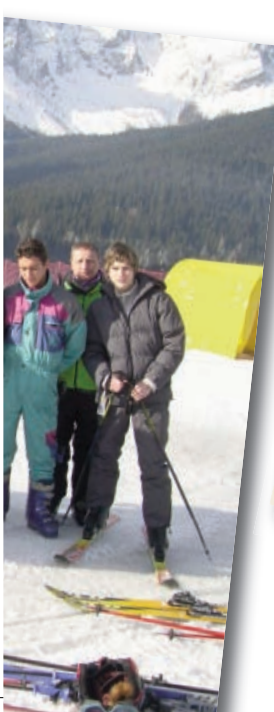
Complice una bella pioggia battente la notte precedente l'uscita, le cateratte libere hanno permesso ad un timido sole primaverile di far capolino tra le nubi. Pullman della scuola pieno a tappo. L'interessante livello idrometrico ha fatto assumere un tono preoccupato alle facce delle classi 1C 2D e 4D del Duca che hanno avuto il loro bel da fare nelle gonfie rapide del fiume Brenta... i quattro gommoni hanno iniziato la loro avvincente discesa a monte del salto artificiale (briglia) di terzo grado, a S. Nazario, e

hanno attraversato d'impeto il campo slalom di Valstagna. Qui la guardia forestale Pierpaolo Ferrazzi si è a lungo preparato per la sua storica Olimpiade di Barcellona (1992) in cui vinse la medaglia d'oro... meditate gente, meditate! I circa dieci chilometri classici del percorso ultra collaudato hanno regalato ai partecipanti le auspicate emozioni... il prof. Agosta e la prof.ssa

Pellegrino non hanno resistito agli inviti dei ragazzi a tuffarsi dai gommoni ed il sig. Borselli, papà di Marco, ha invece fati-

cato a contenere la tentazione di unirsi all'esagitato gruppo remiero. Meno male perché ci ha fatto proprio delle gran belle foto!

Roberto Bozzolan, docente di educazione motoria



L'ortensia

Una nuova coltura per la nostra serra

L'ortensia dei fioristi, *Hydrangea macrophylla* sub-specie *macrophylla* var. *macrophylla* è una coltura che mantiene la sua popolarità come pianta da regalare in occasione delle festività pasquali. Il nostro laboratorio ha recentemente introdotto questa coltura per gli aspetti didattici interessanti che presenta e che riguardano vernalizzazione, forzatura e controllo del colore. Gli studenti hanno seguito tutte le fasi della coltura. La maggioranza delle aziende floricole di piccole dimensioni acquista attualmente piante pre-vernalizzate, che al momento della consegna, hanno già subito il periodo di freddo necessario per la fioritura. L'ortensia infatti fiorisce su gemme formati l'anno precedente nella tarda estate-autunno e la maturazione delle gemme è condizionata da un periodo di freddo che corrisponde a circa 8 settimane a 4-5 °C costanti in frigo. Temperature più basse permettono di accorciare il periodo di vernalizzazione (5-6 settimane), ma non si dovrebbero mai raggiungere gli 0 gradi per evitare danni alle gemme apicali che danno i fiori più grandi. Il freddo troppo prolungato stimola la sintesi di gibberelline e quindi agisce come antinanzante, con conseguente produzione, nella pianta forzata, di internodi lunghi controllabili solo con l'uso di ormoni brachizzanti. In pratica, se la forzatura inizia ai primi di Gennaio, le piante vanno collocate in frigo all'inizio di Novembre a gemma ben chiusa, anche se le foglie sono ancora verdi. In questo momento, le piante, hanno 45-47 settimane di coltura ed hanno già subito la spuntatura.

Naturalmente le piante pre-cooled danno al fioricoltore maggiori garanzie di ottenere con la forzatura una produzione standardizzata ed inoltre eliminano i problemi che si possono presentare durante la vernalizzazione. Tuttavia in azienda si è deciso di vernalizzare le ortensie in proprio per risparmiare sui costi delle piante, ma soprattutto per applicare la tecnica a scopo didattico, anche senza la disponibilità di un frigo.

Quest'anno abbiamo così operato:

1. 280 ortensie di diverse varietà ci sono state

consegnate ad Ottobre in vaso Ø 14, abbiamo proceduto al rinvaso di metà dello stock in vaso Ø 20, mantenendo accuratamente divisi i colori; l'altra metà è stata destinata ad un rinvaso programmato per gli inizi di Gennaio.

2. Poiché le piante erano in vegetazione ed il clima caldo, abbiamo provveduto a collocarle prima all'aperto e poi sotto copertura fino ai freddi, effettuando trattamenti a base di rame verso la fine di Ottobre.
3. Utilizzando scaffali preesistenti in un magazzino esterno abbiamo predisposto un frigo naturale oscurato con teli neri dove le piante molto ravvicinate tra loro hanno trovato collocazione all'inizio di Novembre. Le temperature esterne si sono mantenute alte anche di notte per quasi tutto il mese, ma a Dicembre si sono avute temperature basse sufficienti per il completamento della differenziazione della gemma. I repentini abbassamenti termici prima del Natale ci hanno costretto a predisporre una copertura ulteriore (abbiamo sfruttato vecchi feltri creando una camera all'interno della quale la temperatura è scesa a -2°C contro i -6° dell'esterno).
4. Durante le vacanze di Natale, dato il freddo acuto che rischiava di farci perdere le gemme, siamo passati leggermente in anticipo alla fase di preforzatura, che anziché i 3-5 giorni sufficienti si è prolungata per circa 8 giorni. Le piante sono state posizionate in avanserra e si è proceduto al rinvaso della metà ancora in vaso Ø 14. Questa fase di ambientamento è necessaria per evitare che la trasudazione delle gemme legata all'improvviso aumento di temperatura.
5. Solo ai primi di Gennaio siamo passati alla fase di forzatura vera e propria proceduta dalla pulizia delle foglie e da un trattamento antibotrite a 2 gr/l di Iprodione (Rovral).
6. Le tecniche culturali applicate in azienda nel-

la fase di forzatura sono schematizzate in tabella 2.

Santina Bortolami, docente di Ecologia applicata
Orietta Bugli, assistente tecnico settore serre



Pianta in forzatura, inizio febbraio



Inizio febbraio, si nota l'infiorescenza

Temperatura	4-5 °C costanti per 8-9 settimane o più basse per 6 settimane circa.
Oscurità	Completa durante le 24 ore
Umidità relativa	Mai superiore al 95% per evitare attacchi di Botrytis
Bagnatura del terriccio	Le piante vanno bagnate almeno ogni quattro settimane, ma si tenga presente che se il frigo viene aperto spesso il terriccio tende ad asciugarsi più spesso.
Trattamenti	2 settimane prima dell'inizio della vernalizzazione, trattare con Sali di rame per indurire le foglie e facilitarne la caduta; 1 giorno prima trattare le piante con Iprodione (antibotritico) 4 gr/l per prevenire l'insorgenza della Botrytis. Effettuare una pulizia delle foglie cadute e in caso di Botrite, diminuire l'umidità ambientale (trattare solo in casi gravi).

Laboratorio

Tab. 2 Tecniche colturali delle piante in forzatura applicate in azienda.

Temperatura	<p>A gennaio nella serra destinata alle ortensie si sono registrati 14°C minima per quasi la metà di Gennaio. Abbiamo utilizzato il riscaldamento basale e quindi a livello del vaso la temperatura era più alta raggiungendo i 18-20 gradi. Questo ha permesso alle radici di lavorare prima dell'apertura delle gemme. La forzatura dura 2,5 -3 mesi e diventa più veloce con temperature alte, l'eccesso produce piante troppo piccole e infiorescenze piccole e meno intensamente colorate. Quando le piante hanno disteso le foglie apicali e si possono vedere i fiori la temperatura deve essere ridotta e deve scendere ancora quando i fiori iniziano a distendersi e a colorare. Il controllo delle temperature non è facile nelle nostre serre, ma abbiamo comunque esercitato una correzione togliendo il riscaldamento basale e abbassando i termostati per avere una maggiore differenza tra le temperature diurne e notturne.</p>
Irrigazione	<p>Abbiamo predisposto un impianto a spaghetto completato da un tappetino di subirrigazione utilissimo nelle prime fasi di coltura per favorire insieme al riscaldamento basale la discesa delle radici e per evitare stress idrici a fine ciclo.</p>
Concimazioni	<p>Il piano di concimazione deve essere differenziato per le ortensie blu, soprattutto per quanto riguarda il fosforo. Questo infatti inibisce l'assorbimento dell'alluminio necessario per l'azzurramento delle ortensie. In forzatura la fertirrigazione passa da 0,5 gr/l a 1gr/l. All'inizio (18/01/10) abbiamo utilizzato uno starter con un titolo 25-5-30 per stimolare l'apparato radicale, poi abbiamo differenziato.</p> <p>Ortensie blu Settimanalmente abbiamo usato un concime con rapporto 2:1:4, alternandolo al solfato di alluminio (0,4-05%). Il controllo del pH, che non dovrebbe superare 5,8, è stato ottenuto con l'aggiunta all'acqua irrigua di acido nitrico ad ogni irrigazione (Nitracid). Prima di irrigare le piante è stato ogni volta effettuato il controllo del livello di pH. L'alto apporto di potassio favorisce, insieme all'alluminio l'intensità della colorazione blu. Siamo intervenuti anche con applicazioni di sequestre per evitare fenomeni di dorosi ferrica dovuti all'eccesso di durezza dell'acqua irrigua. Ortensie Rosa, rosse L'intensità del colore nelle ortensie rosse o rosa è favorito da relativamente alti dosaggi di fosforo, mentre va evitato l'alluminio. Per queste ortensie abbiamo utilizzato un rapporto 1,6:1:1,6 alternato al fosfato biammonico, sostituito con il nitrato di potassio (fiore di 5 cm – inizio di Marzo). Anche in questo caso abbiamo utilizzato Nitracid per la regolazione del pH e sequestre per i necessari apporti di ferro.</p>
Brachizzanti	<p>1 trattamento di ALAR (200ml/hl) allo sviluppo delle prime due coppie di foglie (22/01/10).</p>
Trattamenti	<p>Non vi è stato bisogno di trattamenti antiparassitari, a parte quelli antibotritici pre- forzatura. Solo un paio di piante sono state colpite da acari, ma è stato sufficiente eliminarle per fermare l'infestazione.</p>
Qualità del prodotto finale ed osservazioni	<p>Le piante sono risultate non troppo alte ma con internodi abbastanza robusti da reggere il peso dei fiori, tanto che non è stato necessario usare sostegni. Il numero dei fiori per pianta è stato elevato con una media di 7-8 fiori, ma molte ne presentavano anche 10, di buona dimensione. La colorazione è risultata intensa e netta a parte alcune piante (circa 6-7 su 280) che presentavano colori sfumati di malva (blurple tones). Le piante rinvasate in Gennaio anziché a fine Ottobre, hanno avuto un avvio appena più lento, ma sono arrivate a fine ciclo insieme alle altre.</p>



Le prime coppie di foglie sono distese, si notano le infiorescenze.



Pianta con colore confuso (blurple)



Una delle ultime piante disponibili al 16 di Aprile



Infiorescenza di ortensia bianca, fotografata il 5 di Marzo.

Non sempre le lezioni migliori si fanno in classe

Telemaco Signorini a Padova, il macchiaiolo che piace ai ragazzi

Alcune delle nostre classi hanno visitato la mostra del pittore fiorentino, molti ragazzi sono stati colpiti dalla forza dei dipinti e hanno sentito il desiderio di raccontare la propria esperienza di contatto con l'arte e di un modo diverso di fare scuola.

Telemaco Signorini e il suo tempo

La mostra, dal titolo Telemaco Signorini e il suo tempo, racconta il percorso artistico del

"macchia" rappresenti la realtà basandosi sul contrasto esasperato di luci e ombre.

La pittura di Signorini, nel corso degli anni sessanta, però, muta: egli elabora un nuovo modo di rappresentare il paesaggio, rivissuto nella memoria e interpretato come stato d'animo. Capolavoro di questa fase è La luna di miele (1862-63).

Proprio di fronte a quest'opera abbiamo potuto ammirare anche un'opera fonda-

La mostra a cui abbiamo partecipato, si apriva con l'omaggio al padre di Telemaco, Giovanni Signorini, vedutista affermato nella Firenze del granduca Leopoldo II.

Telemaco, nato a Firenze nel 1835, nonostante la sua forte vocazione per la letteratura, fu costretto dal padre a intraprendere la strada della pittura. Senza entrare in Accademia iniziò subito con la pratica del disegno all'aria aperta (fase sperimentale), elaborando così una personale riflessione sui rapporti di luce e colore cominciando a coltivare già



Luna di miele

pittore fiorentino (1835-1901) e le sue amicizie con altri pittori, come Degas, Courbet e Toulouse-Lautrec, che lo misero in contatto con l'ambiente europeo in pieno fermento culturale, tanto che oggi egli viene considerato un artista internazionale. Accompagnandoci a visitare questa esposizione, la nostra insegnante aveva lo scopo di farci capire come le masse dei lavoratori abbiano conquistato, dall'800 in poi, un ruolo sempre più attivo sulla scena economica, politica e sociale e quindi anche gli artisti cominciano a scegliere soggetti legati alla vita ed al lavoro delle classi più umili. La mostra, strutturata in sezioni, si apriva con l'omaggio al padre di Telemaco, Giovanni, affermato vedutista nella Firenze del granduca Leopoldo. Seguivano i ritratti degli amici, come Courbet e Diego Martelli. Nella sezione successiva abbiamo ammirato le opere più significative relative alla fase sperimentale della "macchia", come Le acquaiole di La Spezia (1862) un chiaro esempio di come il nuovo linguaggio della

mentale di Degas, L'assenzio, che dimostra come anche l'arte, nella seconda metà dell'800, cominci a riflettere sui problemi sociali.

Un diverso modo di fare scuola

Quest'anno la città di Padova ha ospitato una mostra dei dipinti del pittore Telemaco Signorini e noi, studenti delle classi II B e III B, accompagnati dalle professoresse Patrizia Guidone ed Emanuela Grassetto, ci siamo recati presso Palazzo Zabarella per visitare l'esposizione.

Il Palazzo Zabarella si trova in Via San Francesco a Padova non molto lontano dalla Tomba di Antenore, in pieno centro. L'area in cui sorge è ricca di testimonianze di epoca romana, mentre il nucleo medievale della costruzione, che include la torre e il corpo centrale, è databile tra il XII e il XIII secolo. Con il passare dei secoli ne rimase sostanzialmente immutata l'organizzazione interna, mentre la facciata divenne oggetto di numerose trasformazioni che adeguarono via via il palazzo agli stili del tempo.

nella sua città natale frequentazioni internazionali che gli permisero un primo contatto con l'Europa. Divenne pittore, raffinato scrittore e critico d'arte, considerato addirittura la coscienza critica del movimento dei Macchiaioli, da lui guidati e sostenuti nelle loro battaglie.

I Macchiaioli furono un gruppo di pittori italiani che si riunirono, dal 1855 al 1867, al Caffè Michelangelo di Firenze e che trassero ispirazione dalla realtà, rifiutando i soggetti storici, mitologici e



Approfondimento

religiosi del Neoclassicismo e del Romanticismo. Essi osservarono che alla prima impressione le forme apparivano come macchie di colore, di luce e di ombra che venivano riportate sulla tela per raffigurare l'immagine. Gli artisti lavoravano in piccoli gruppi fra cui spiccavano la Scuola di Piagentina (facevano parte Lega e Signorini) e la Scuola di Castiglioncello (facevano parte Fattori e Abbati). Tra i quadri che ho potuto osservare mi hanno in particolar modo colpito: L'Alzaia e La sala delle agitate perché, in entrambe le opere il pittore esprime con molta chiarezza e un'originale attenzione le tematiche sociali.

Ne L'Alzaia sono rappresentate cinque figure maschili immobilizzate nello sforzo, senza più onore né codice di condotta. Si vedono spuntare dal basso, attaccati ad una corda che sembra sprofondarli all'inferno. Sull'argine dell'Arno, trascinano una barca che non ci è dato di vedere, mentre dal lato opposto del dipinto, in grottesca contrapposizione, un aristocratico tiene per mano una bambina vestita di bianco. In mezzo un cagnetto nero, sullo sfondo di un panorama di Firenze inondato di luce. In La sala delle agitate lo sfondo è l'interno dell'ospedale di San Bonifacio; questo è un dipinto che provocò scandalo quando apparve, a causa della



La sala delle agitate

drammaticità del tema affrontato, la pazzia. Terminata l'uscita didattica ci siamo concessi un giro per la città e una breve pausa-merenda prima di tornare a scuola.

È stata veramente una bella mostra, sia perché ho condiviso con i miei compagni di classe momenti



Novembre

divertenti oltre che costruttivi, ma anche perché è come se avessi fatto entrare i miei amici nel mondo della pittura che sento anche come il mio mondo, quello nel quale le emozioni, i sentimenti, i pensieri non vengono espressi solo con le parole, che a volte non danno il giusto peso alle cose, ma anche con i colori e le rappresentazioni. Credo che fare visite culturali come questa siano più istruttive delle letture o dei video-documentari visti in classe per il semplice motivo che ci rende più partecipi; penso inoltre che l'arte come la poesia, la musica e il teatro, sia uno dei mezzi per comunicare anche tra popoli lontani e diversi.

Cecilia Facco 2B

Leggere un dipinto

Sarà perché prima di recarci a visitare la mostra, la professoressa Marin ci aveva fatto studiare la vita dell'artista, sarà perché ci aveva esercitato in classe a guardare con attenzione molte immagini di quadri, sarà per la tematica realista della sua pittura, ma visitare la mostra dei quadri di Telemaco Signorini, esposti a Palazzo Zabarella, è stata davvero un'interessante esperienza. Questo tempo dedicato all'arte è stato davvero sorprendente e ci è servito ad imparare a soffermarsi davanti ad un dipinto con spirito di osservazione, curiosità e vo-

glia di scoprire che cosa intende trasmetterci il pittore con quell'immagine, ma anche quali emozioni quegli sprazzi di colore smuovono in noi. Guardare un quadro diventa allora come leggere un libro di storie, verità, sentimenti, sensazioni, emozioni.

Miolo Eleonora 2C

Novembre è il quadro che più mi ha colpito, della mostra padovana di Signorini, per il fatto che rappresenta lo stato d'animo dell'artista che l'ha dipinto.

In questo paesaggio regna la tristezza e la malinconia, infatti il cielo è pieno di nuvole grigie che indicano la presenza del maltempo e, solo in fondo, dopo le colline si vede un cielo limpido che rappresenta forse il passato o, forse, il futuro. Il colore grigio delle nuvole si riflette sul paesaggio che appare immobile, proprio come nei momenti prima o dopo un temporale, quando tutto sembra fermarsi per qualche istante. In primo piano è ritratta la curva di una strada in terra battuta, su di essa sono incisi profondi solchi che potrebbero rappresentare ferite lasciate da un temporale interiore. In secondo piano, sotto il peso di pesanti ceste, le figure lontane di due donne che stentano a procedere per il vento contrario. Che sia l'immagine della vita?

Emily Marcato 2C



L'alzaia

La voce degli studenti

Voci, fatti, esperienze e riflessioni

Ali', l'amato campione

Chi, come me, ha i cavalli nel cuore, non sarà sorpreso nel sapere come per la famiglia Piccolo, un esemplare rimarrà nei loro cuori come unico ed insostituibile.

Ali, nato nel 1987, presso lo storico allevamento di Edgardo Baroncini, a Medicina in provincia di Bologna, figlio dello stallone Queter e della fattrice Normella, è il nostro amato campione, uno stupendo stallone che ha segnato la storia e l'evoluzione della razza CAITPR per vent'anni. Accompagnata dal professor Crise ho visitato l'azienda dei signori Piccolo, Maria Angelina ed il fratello Giovanni, che gestiscono il centro di monta pubblica a Isola dell'Abbà, a pochi chilometri da Padova. Di fronte ad un buon caffè, la signora Maria Angelina parte con i ricordi nel suo inconfondibile e musicale dialetto veneto; ci è subito chiaro il suo carattere vivace, intelligente e combattivo di allevatrice. Ripercorrendone la storia ricorda quando, nel '89 Ali fu presentato alla mostra nazionale di Verona nella categoria dei 30 mesi, classificandosi secondo.

"Certamente era lui il campione, ma l'hanno messo secondo per il mantello ubero". Maria Angelina ricorda così il suo cavallo, che al tempo misurava 57 cm al garrese per un peso di quasi 10 quintali. Acquistato lo stallone, l'anno successivo, la famiglia Piccolo lo ripresenta a Verona dove diventa campione nazionale. È primo caso di uno stallone allevato da privati. Nel '95 diventa nuovamente campione nazionale, unico caso di stallone che vince una seconda volta dopo 5 anni. Un'altra personalità di spicco del mondo del CAITPR, Natale Bortuzzo, affascinato dal soggetto lo volle presentare nella sfilata con il suo carro tirato da una pariglia riscuotendo grande successo. Purtroppo Ali non verrà mai destinato agli attacchi, troppo occupato con le monte: nei primi anni '90 è arrivato a compiere circa 50 monte all'anno.

La sua storia prosegue con il premio di progenie, 6 figli presenti in mostra, nel 1998. Ma i campioni non sono invulnerabili...

Nell'agosto del '98, Ali viene colpito da un fulmine. Il cavallo perde completamente l'uso degli arti anteriori.

E' commovente sentire raccontare con quanto amore tutta la famiglia abbia accudito Ali praticandogli costanti lavaggi degli arti per 4 mesi fino a riportarlo ad una completa e miracolosa guarigione.

Infine arriviamo al 2007 quando, all'età di 20 an-

ni, viene invitato alla Fieracavalli per ricevere il premio alla carriera. C'ero anch'io quella volta! Nei miei ricordi è ancora nitida l'emozione del pubblico di esperti ed allevatori nel veder sfilare, alla testa di circa 20 stalloni di tutte le età, campioni di mostra nazionale, il bellissimo Ali, ancora in perfetta forma, con il suo trotto elegante ed armonioso come quello di un ballerino, sulle note della marcia di Radetzky.

Non possiamo definire Ali come un cavallo uguale agli altri.

L'affezionata proprietaria ricorda come, da giovane, usciva dal box e se ne andava a spasso per l'azienda, per "controllare la sua proprietà", dopo di ché ritornava soddisfatto. In tempo di maturazione dell'uva, poi, lo si vedeva dirigersi ai filari della vigna dove partecipava ad una sua personale vendemmia: gustava un grappolo alla volta, scartandone il raspo. Ma il nostro Ali amava anche le mele e spesso lo si poteva vedere in testa agli appezzamenti di erba medica, che garbatamente lasciava da parte, per preferire le graminacee. E' da un anno che Ali non c'è più.

Muore, dopo brevissima agonia, una sera di febbraio del 2009, a 21 anni.

Negli occhi della signora Piccolo possiamo vedere il dolore della perdita, infatti ci dice: "Ali era un membro della famiglia, ora tra di noi è rimasto un vuoto incalcolabile".

Ringrazio la famiglia Piccolo e anche il professor Crise poiché mi hanno fatto capire come nella vita le scelte vadano compiute non solo con la testa ma anche con il cuore. Infine un grazie anche ad Ali, l'amato campione che ha regalato grandi soddisfazioni ai suoi proprietari e ha fatto girare la testa a molti appassionati di CAITPR.

Laura Guolo 5A

La scuola giusta per me

La mia scuola si chiama "Duca degli Abruzzi" e tanti anni fa era un'abbazia benedettina. E' una scuola molto grande, con molte aule e un ampio spazio all'aperto. C'è la stalla delle vacche, la stalla dei cavalli e un campo dove vengono coltivati alberi da frutto: l'albicocco, la vite e il ciliegio. C'è anche una cantina dove ci sono molte botti. Qualche volta io e miei compagni imbottiamo il vino. La mia scuola ha anche un grande chiostro con al centro un'alta e bellissima magnolia. C'è anche una palestra dove io e miei compagni facciamo educazione fisica con il professor Maggini. Spesso andiamo in aula informatica; lì ci sono molti computer tra cui il mio. Il mio computer è molto speciale perché ha un touch screen. Quest'anno frequento la terza e ormai conosco quasi tutti. Quando cammino per i corridoi tutti mi salutano: il preside, i bidelli, gli insegnanti e anche i ragazzi delle altre classi.

Salvatore e Giovanni sono i bidelli che mi aspettano alla mattina quando arrivo con il pulmino; Maria e Rosalia lavorano in guardiola e mi fanno compagnia quando arrivo a scuola troppo presto; Rosanna mi aiuta a fare le fotocopie. Sono molto fortunato perché sia i miei compagni di classe, sia i miei insegnanti sono sempre molto gentili con me. I miei compagni mi aiutano a fare i compiti, ad aprire la merenda e a rifare la cartella. Mi piace molto venire a scuola e credo di frequentare proprio quella giusta per me!

Tommasso Turini 3B





Consorzio Agrario Padova e Venezia

Via Vigonovese 111 - 35127 Padova - Tel. 049 899 7711
 Soc. Coop a R.L. - C.Fis. e P.I. 00211030283
 info@agrinordest.it - www.agrinordest.it



I NOSTRI MEZZI TECNICI

*Le Migliori Opportunità
per la tua Terra*

**Concimi
Sementi**

**Substrati
Fitofarmaci**

2 PASSI IL GRANO PIU' VICINO A TE

IMPIANTI FOTOVOLTAICI



**INSTALLIAMO E FINANZIAMO
COMPLETAMENTE GLI IMPIANTI
LE RATE DEL FINANZIAMENTO
LE PAGA IL SOLE**

Progettiamo, Installiamo e Finanziamo Impianti per la produzione di Energia Fotovoltaica in tutte le tipologie di Azienda

Chiedeteci tutto: dalle tecniche, all'iter burocratico, dal rifacimento del tetto, all'eventuale smaltimento delle coperture in Eternit...

IL TUO CONCESSIONARIO PER L'AGRICOLTURA



SOLO AL CONSORZIO AGRARIO



VENEZIA

PADOVA

ROVIGO

**2 Officine Aziendali: a Padova e Cavarzere (VE)
 25 Officine Autorizzate CNH province di Padova Venezia Rovigo
 4 Officine Mobili NH e Case-IH
 3 Centri Ricambi: Padova - Torre di Mosto (VE) - Rovigo
 PIU' di 50 TECNICI SPECIALIZZATI al Vostro SERVIZIO**

L'eccellenza crea poesia Adolescenza: amore, odio e dolore

Durante la settimana dei recuperi, un gruppo di studenti, seguiti dalla professoressa Fabrizia Minetto, ha espresso i propri sentimenti in versi.

Composizione di gruppo dei creativi :

Vanessa Zuccolo 1C
Sofia Ponchia 2B
Luca Barcaro 2E
Daniele Casarotto 2E
Radames Secotaro 2E
Riccardo Leonardi 2B

L'AMOR PERSO.

Mi lasciò in silenzio.
Il pensiero è l'unica cosa che ho.
Non ho parole.
Non riesco ad esprimere quello che provo.
Vorrei lasciare tutto e stare con te.
Ma le mie lacrime scendono ferendomi e segnandomi l'anima.
Ma lei neanche mi guarda e mi dispero.
E non capisco perché.
Il vuoto è ancora dentro di me.
Ma il sentimento che provo per lei è troppo forte non riesco a dimenticare.
Sento il vuoto che mi circonda.
Il mio cuore sembra spezzarsi e bruciare.
E mi sento morire.

Composizioni individuali



IL RICORDO

È tutto inutile niente mi farà dimenticare le sue espressioni i suoi gesti, le sue parole.
Non potrete mai capire.
Le vostre gesta sono inutili.
Il suo ricordo resterà sempre dentro in me.
Nessuno me lo toglierà mai

i vostri aiuti sono vani,
nessuno mi potrà aiutare.

Radames Secotaro 2E

ALI DI SETA.

Sboccio,
in questa fredda mattina di dicembre.
Mi volto.
Dormi tranquillo e sognante.
Il tuo corpo scalda il mio gelato e bloccato dalla durezza dei dolori passati.
Apri gli occhi profondi come il mare e nel tuo sguardo si riflette il mio sorriso splendente e sereno come il cielo d'estate.
Il mio cuore è in fiamme e il mio amore arde bruciando ogni dolore.
Ma io so,
angelo mio,
che un giorno, con le tue ali di seta, mi porterai in quel mondo lontano dove l'amore dura per sempre.

Sofia Ponchia 2B



LACRIMA.

È dolore.
Le mie lacrime scendono, come neve d'agosto.
E rispecchiano il tuo forte Spirito.
Tutto muore intorno a me.
I miei occhi sembrano cadere, in quel vuoto,
che dipinge l'amarezza della vita.
Ed è dolore.
L'immenso mi ricopre.
Svanisco in una lacrima che piano brucia un pensiero infinito d'amore.

Sofia Ponchia 2B

DOLORE.

Troppo pesanti sono queste parole per essere dette ed accettate.
Non si capirà mai la vera sensazione

di riceverle.

Ma intanto mi basta il sentimento che mi lascia quando le esprimo a qualcuno.

Radames Secotaro 2E

DISASTRO.

Sono nella disperazione, voglio lasciare tutto non ne posso più.

Luca Barcaro 2E



PRIMA O POI ARRIVA

E non riesco a rimanere immobile quando qualcuno tocca il mio io.
Allora mi agito, provo rabbia, cado ferita.
Poi mi rialzo ed ecco, ora arriva: la mia dolce vendetta.
Vanessa Zuccolo 1C

CANZONI D'AMORE

Agli amici della mia scuola
Un nome nella mia mente,
nel bosco su e giù volano gli uccelli nel cielo.
Gridano gli uccelli parole d'amore.
Gridano al sole e alla luna
la dolcezza e la tenerezza che illuminano la vita.
Matteo Bodon 2A



Ragazzi

VENDETTA.

La pagherai!!!!!!!

Tu mi hai preso in giro:
SEI UN ASINO

Visto,
ho mantenuto la mia parola.

E NON FARLO PIU'
CAPITO!!!!!!!!!!!!!!!
Riccardo Leonardi 2B



CONCORSO DI POESIA A TEMA: *T... come Terra*

Il Liceo TITO LIVIO, con la collaborazione della Casa Editrice Zanichelli (agenzia di Padova), ha bandito un concorso di poesia destinato agli studenti delle scuole superiori di Padova, dal titolo: T... come Terra. Come potevamo non essere presenti proprio noi della scuola agraria? E come potevamo non essere tra i vincitori! Infatti Nicolò Toso, di 5D ha partecipato con una sua composizione in versi ottenendo un meritato terzo posto ed il premio MIDA, ovvero un buono di 75 da spendere in libri e l'onore di esporre la sua poesia prima in una mostra allestita nei locali del Liceo Tito Livio e, successivamente, presso la libreria Feltrinelli di Padova.

Ecco la composizione di Nicolò a cui vanno tutti i nostri complimenti e i ringraziamenti per aver portato in alto l'onore delle nostre scuole.

Terra del " Duca "

Terra sabbiosa, terra limosa, terra argillosa, terra a scheletro prevalente, solo noi studenti del " Duca " sappiamo quanti dati dobbiamo tenere a mente, pantano insidioso e fango appiccaticcio per i cittadini, letto di semina per i contadini, avara e arida per molta gente, trova ideale casa la semente, lavorata, plasmata e informata, produce ceramiche da parata, calamita e attrattiva con gli elettroni, ma se tradita può provocare disastri e alluvioni, per averla si son fatte guerre e minato ponti, ma alla fine tutti son sepolti nei suoi orizzonti.

Nicolò Toso 5D



BERE IL TERRITORIO

La vite e il suo frutto sono protagonisti nella vita di ogni famiglia veneta. La civiltà contadina è cresciuta, si è evoluta, grazie al suo rapporto diretto con la terra e i suoi prodotti. Il contadino diventava una cosa sola col vigneto, con la sua uva, col suo mosto, col suo vino, con la sua bottiglia, col suo bicchiere. Il vino per un veneto era motivo di orgoglio, ed egli era entusiasta di farlo assaporare ai



suoi ospiti. Il Merlot, il Cabernet, il vecchio Clinton e il robusto Raboso, erano vini che segnavano le giornate dei vecchi seduti su di un ciocco del vecchio salice, o le giornate dei padri che falciavano i prati e alla sera si riunivano nella stalla, al caldo, a raccontarsi le storie, con un bicchiere pieno in mano, il formaggio fresco e la polenta, riscaldati dal fiato delle vacche e del mulo. I bambini e i giovani osservavano e ascoltavano gli adulti, che non si tiravano certo indietro nel dare un bel bicchiere ai figli, "perché si facessero il sangue", si diceva. Da un lato ci sono la bellezza, i profumi, la letizia del vino, dall'altra la dipendenza che può creare. Il vino infatti può ingannare, diventa egoista e si impadronisce dell'uomo, approfitta della gratitudine del contadino. Bere era nel passato un modo per dimenticare i problemi, i pensieri, le paure, dovuti alle difficili condizioni di vita, alle grandi responsabilità che si avevano nel far crescere numerosi figli, nel coltivare la terra, nell'allevare gli animali. In questi ambienti è nata la civiltà veneta, che ha le radici ben salde nella terra, madre dei frutti e oggetto di attenzioni degli uomini, che non sempre però la rispettano.

Con il progresso, quei giovani che dovevano bere per farsi il sangue, hanno intrapreso altre strade, hanno dedicato la loro vita ad altro, spesso dimenticando, o addirittura non riconoscendo ciò che la campagna aveva dato loro. Oggi, però, si sta riscoprendo il principio, la ragione per cui oggi siamo quelli che siamo. Questo a dimostrazione che l'uomo è fatto per stare a contatto con la terra, fertile e profumata, che non riesce a staccarsi da essa per troppo tempo, ma solo in simbiosi col creato l'uomo riesce a vivere.

Che sollievo passeggiare nel mese di luglio nella campagna, lungo quel filare di viti maritate, sostenute cioè non da pali di cemento, ma da gelsi, rifugio al mattino presto, di numerosi uccelli che si

nutrono delle loro dolci bacche!

E tu, uomo, cammini respirando a braccia aperte, a pieni polmoni, quest'aria pura e piena di profumi, facendoti passare tra le mani quelle grandi foglie di vite, per sentirne la ruvidezza e provando l'elasticità dei tralci. Guardi quei grappoli che iniziano ad invaiare, e per un attimo ti fermi, e ti accorgi che stai bene, che i tempi della natura, calma, saggia, ti mettono a tuo agio.

Esci dal vigneto, dove sono ancora vivi i ricordi di quando eri bambino, tu, figlio della terra, e ti rendi conto che quello è l'ambiente che ti ha formato. Ma con dispiacere ti guardi intorno e vedi che quel filare di viti maritate e quell'alberatura piena di uccelli e fagiani e lepri che corrono tra gli alberi sono le uniche rimaste nell'arco di due chilometri. Il resto? Condomini, capannoni delle zone industriali. Ora è venuto il momento di fermarsi: fermati, salva quel filare e piantane di nuovi. Sei ancora in tempo per rivivere la pace che si prova restando abbracciati con una donna sotto la vigna, o la soddisfazione nel bere a tavola il tuo vino, risultato di mesi di lavoro, passione, devozione.

Non dimenticarti da dove vieni, quanto ti ha dato la terra, non dimenticarti di lei. Fermati e fai qualcosa perché quel poco che è rimasto non sparisca per sempre, assieme alle tue radici.

Continua a prenderti cura della vigna e ringrazia Dio col frutto della vite e del lavoro dell'uomo.
Damiano Caravello 5D

La mia Fieracavalli di emozioni...

La FIERACAVALLI di Verona è l'appuntamento più importante in Italia per tutti gli amanti dei cavalli, e per noi studenti della Scuola agraria è una delle opportunità più significative di apprendimento e di esperienza. Quest'anno, che sono in quinta, come mai prima, Fieracavalli è stata per me così importante ed intensa, gravosa, ma avvincente e sorprendentemente emozionante, perché, dopo una lunga preparazione preparazione, quest'anno ho potuto partecipare come driver!!

Porterò sempre con me le bellissime sensazioni che l'esperienza di Fieracavalli mi ha dato, soprattutto l'ultima sera, durante la galoppata finale a pelo sulle due "bimbe" (le cavalle) io ed Emily, guidate - a redini lunghe - da Fabio, in un campo vuoto tutto per noi che pareva enorme, ma quando si arrivava alla curva ti rendevi conto che non era poi così grande e per poco non volavamo fuori ☹ tra gli ultimi espositori ed allevatori, visibilmente stanchi, ma ancora in grado di sorriderci. Ho vissuto quattro giorni di piena felicità e serenità con i compagni, il Professore e tutte le altre persone con cui ho avuto a che fare. Tutti affaccendati, affaticati ed emozionati per i vari compiti e le responsabilità affidatici, a partire dallo scarico delle balle di fieno e paglia dal furgone, insieme a Carmelo e Bianchi (ci mancavano le forze dalle risate!)

Il planetario

L'emozione della conoscenza

A Padova si trova il più moderno planetario digitale esistente in Italia e uno dei pochi in Europa. Si tratta di un sistema di videoproiezione multimediale ad alta definizione che consente agli spettatori di vedere proiettato il cielo stellato con tutti i corpi celesti, di ammirare i loro movimenti e tutti i sorprendenti fenomeni che avvengono nelle profondità immense del cosmo. È insomma un luogo, in piena città, dove osservare a pieno la bellezza del cielo proiettata su uno schermo a forma di volta stando comodamente seduti su una poltrona reclinabile. Noi della classe 2^E abbiamo avuto la fortuna di poter visitare questo luogo altamente tecnologico ed è stato un'emozione stupenda: abbiamo visto con chiarezza i pianeti più importanti del sistema solare, le principali costellazioni e la stella polare. È uno spettacolo davvero da non perdere!

Cristian Fraccaro 2E



Ragazzi

per arrivare alla responsabilità della conduzione. Infine ci sono state anche le compere last minute (giusto appena prima che le bancarelle chiudessero i battenti), divertiti e soddisfatti, con corse spericolate in bicicletta, facendo slalom tra la folla, divertiti e soddisfatti della nostra esperienza.

Le emozioni più intense mi hanno colto durante le veloci cavalcate dalla postazione di driver, con le redini nelle mie piccole mani da cui dipendeva tutto il controllo dei cavalli e della vagonette. Una bella e importante responsabilità, tanto più se davanti alle gradinate, gremite di gente che applaude ed esulta, i presentatori ti incitano e il professor Crise è pronto a "mangiarti" se fai brutta figura. La carrozza sembra capovolgere nelle curve strette e noi stringiamo forti le mani sui pali della carrozza. Poi, tuutt' a un tratto, quando la musica comincia sfumare, è ora di arrestare con forza i cavalli al punto giusto e, ancora col fiatone, di alzare la frusta in alto per salutare il pubblico. Allora senti insieme il tuo cuore che batte in gola e il respiro affannoso dei cavalli che hanno faticato con te. Tre anni di Fieracavalli mi hanno regalato tante emozioni e soddisfazioni in un crescendo unico di esperienze e di approfondimento delle conoscenze che riguardano il mondo dei cavalli. Numerosi e ricchi sono stati anche gli incontri con tante persone che lavorano in questo campo, provenienti da varie regioni d'Italia e anche da diversi Paesi esteri! Ricordo le chiacchierate (un poco incomprensibili) con i tedeschi dei Norici che per due anni ci hanno offerto speck, pane nero e grappini davanti ai box dei loro cavalli; i tanti allevatori di TPR, ognuno dei quali mi ha insegnato qualcosa di nuovo sulle tecniche di guida, di imbragatura, sulle attività legate ai cavalli; e poi i rappresentanti dell'Abruzzo che quest'anno, più che mai, erano presenti numerosi per far sentire la loro grande forza di volontà, nonostante le sofferenze che ancora li affliggono a causa del recente terremoto. Mi ha fatto commuovere la grintosa entrata di una grande slitta rossa, protagonista di solidarietà, con un cartello di incoraggiamento per l'Abruzzo: "L'Aquila c'è"...

Grandi le nostre cavalle, Adua e Zaffira, che sono state con noi a Verona, è grazie a loro che il nostro lavoro è stato possibile, loro sono state la fonte della gioia che ci siamo portati a casa dalla Fiera, loro che si sono piegate con grande sacrificio alla nostra volontà di farle correre, girare, tirare, frenare. E grande il professor Crise, che ci trasmette costantemente la sua immensa passione per i cavalli e che, con spirito di abnegazione e senza alcun ritorno economico, ci insegna con l'esempio non solo ad amarli, ma anche a faticare e a crescere con loro.

Irene Carpanese 5C



Relax botanico

Ricerca la pianta giusta

Cydonia oblonga " Mellifera " (4 , 7)

1)

Tradescatia virginiana (4 , 7)

2)

Mespilus germanica (7 , 7)

3)

Artemisia dracunculus (11)

4)

Lippa citriodora (4 , 7)

5)

Typha minima (5 , 6)

6)

Le parole sotto elencate devono essere accoppiate a due a due incastrando l'una nell'altra in modo da formare una pianta. (ad esempio PINE + noro = PIno NEro). Tale pianta va scritta in base al numero di lettere che costituiscono le sue parole. Le iniziali delle piante così trovate daranno il nome di un famoso genetista.

LIMINO
NESPOVO
ERCE
DRACE

BADRINA
ERMI
SCARE
MECOTO

LOGNO
GONLLO
LOLGARE
BASERIA

Soluzioni dei giochi apparsi nel numero precedente

Alberi intrecciati: Farfalla.

L'unione fa la... pianta: Labiatae (Lonicera caprifolium, Ailanthus altissima, Beaucarnea recurvata, Iberis sempervirens, Albizia julibrissin, Taxodium distichum, Anthemis nobilis, Erythrina coralloides).

Aforisma cifrato: L'aquila non può levarsi in volo dal piano terra; bisogna che saltelli faticosamente su una roccia o su un tronco d'albero: ma da lì si lancia alle stelle. (Hofmann)



Sperimentando 2010

Mostra scientifica interattiva

Nona edizione Energia e dintorni
Padova, 19 aprile – 16 maggio
Sala espositiva ex macello, via
Cornaro 1

Orari di apertura

Lunedì, mercoledì e giovedì

9.00 – 13

Martedì e venerdì

9.00 – 13 e 15.00 – 17.30

Sabato

9.00 – 13 e 15.00 – 17.30

Domenica e festivi

10.00 – 13 e 15.00 – 19.00

Sperimentando è una mostra scientifica interattiva che è nata nel 1994 proprio nella nostra scuola. Progettata da insegnanti e rivolta principalmente alle scuole, nel corso degli anni si è arricchita di collaborazioni, di esperienze e di una varietà di esperimenti che la rendono oggi interessante per visitatori curiosi di ogni età e di ogni livello culturale.

La mostra è suddivisa in quattro sezioni: fisica, chimica, scienze naturali e concorso. Per i visitatori più giovani c'è una sezione interdisciplinare: scienza per giocare, inserita in fisica. Nella sezione concorso vengono presentati gli

esperimenti progettati e realizzati dagli studenti che hanno partecipato al concorso Sperimenta anche tu. Inoltre standardi appesi lungo il corridoio centrale presentano i migliori lavori prodotti dagli studenti che hanno partecipato al concorso l'Arte sperimenta con la Scienza per la realizzazione del progetto grafico del logo di Sperimentando 2010. Con il sottotitolo di quest'anno, Energia e dintorni, la mostra intende illustrare il tema dell'energia nei più vari aspetti sottolineando anche la necessità di farne un uso consapevole di evitarne gli sprechi e di utilizzare fonti rinnovabili. Particolare attenzione viene rivolta alla produzione di energia elettrica ma anche agli scambi energetici, all'energia termica, all'energia luminosa, ai trasferimenti di energia attraverso onde, all'energia in relazione con la vita. Il 2010 è l'anno internazionale della biodiversità per questo, nella sezione di scienze, viene illustrata la ricchezza della natura e la sua capacità di evolversi per adattarsi alle condizioni più diverse ed estreme.

Nel corso del tempo la mostra ha suscitato un interesse sempre più vasto e si è conquistata la collaborazione non



solo di molte scuole superiori padovane ma della stessa Università che quest'anno ha messo a disposizione dei visitatori alcuni dei suoi strumenti più sofisticati: un microscopio a forza atomica per osservare la natura a livello nanometrico, una bicicletta alimentata a idrogeno e un mellatron per vedere il confinamento di un plasma.

I nostri docenti, in particolare le professoressa Magrinelli e Viola, e nostri studenti hanno collaborato, come ogni anno, all'allestimento della mostra e partecipano al concorso Sperimenta anche tu con numerosi esperimenti di scienze, chimica, fisica e meccanica, sono presenti inoltre per accogliere i visitatori durante i giorni dell'esposizione.



Publicità SVAS

MENO BANCA PIÙ SUPERFLASH

SuperFlash. La carta che si crede una banca.

- Il canone annuo è di € 9,90
- Puoi ricevere o disporre bonifici, e accreditare lo stipendio
- Puoi utilizzarla in Italia e all'estero
- Prelevi gratuitamente presso i nostri 6.500 sportelli automatici
- Acquisti online con la massima sicurezza

www.vogliosuperflash.com



**CASSA DI RISPARMIO
DEL VENETO**
Vicini a voi.

Banca del gruppo **INTESA  SANPAOLO**

Messaggio Pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali della Carta SuperFlash e dei Servizi via internet consultare i Fogli Informativi disponibili presso le Filiali e sui siti internet delle Banche del Gruppo Intesa Sanpaolo che collocano la Carta.

