

FAGRI FOGLIO

Notiziario delle Scuole Agrarie di Padova Anno VI - N 15 - Febbraio 2011



La Storia del San Benedetto da Norcia

Unità Formative di Apprendimento

Condizionalità

Inaugurata la nuova avifauna

Alluvione a Bovolenta

Editoriale

La didattica per competenze

3

Posta

Caro Duca, ti scrivo.

5

Laboratorio didattico - sez. tecnica

Unità Formativa di Apprendimento

6-9

Approfondimento

La Condizionalità - parte seconda

Politica agricola comunitaria in classe

Atto al conservazione degli uccelli selvatici "direttiva uccelli 79/409"

10-11

Notiziario delle attività

Inaugurata la nuova sede dell'avifauna al San Benedetto da Norcia

Conegliano Primo posto nella gara di riconoscimento botanico

Verona Fieracavalli 2010

Gare di giudizio Corso di preparazione

Terra Madre va a scuola Incontro al Tito Livio

13-19

Sport

Rete delle scuole agrarie Giornata dello sport e dell'amicizia

Torneo di pallavolo interclasse

Torneo interscolastico di pallavolo mista

Pari opportunità nello sport

21

La voce degli studenti

Voci, fatti esperienze e riflessioni

Alluvione a Bovolenta Io in prima persona

Quest'anno faccio la quinta!!!

Transumanza

Eroi di ieri e di oggi

Musica anima di libertà

Un angelo che ti abbraccia

English corner

21-26

Educazione alla salute - CIC

27



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
Sergio Celli
Alessandra Comis
Graziano Favaro
Olga Loguercio
Nicola Maggini
Franco Maistro
Marina Marin
Paola Molari
Maurizio Pavan
Loredana Stumpo
Lorenzo Tiso
Patrizia Valentini
Vincenzo Volini

■ Redazione studenti:
Fabio Boniolo
Marco Borille
Giulia Cabianca
Marianna Coltri
Dario De Franceschi
Greta Dario
Fabio Malesani
Riccardo Marchiori
Martina Mezzalana
Omar Migliolaro
Cristina Munegato
Elena Picello
Sebastian Pizzeghello
Andrea Ruaro
Tonello Marika
Visentin Nathalie

■ Foto di copertina: Stefano Marchiori
■ Progetto grafico: Andrea Chinello
■ Impaginazione: Lorenzo Tiso

■ Stampa
Nuova Grafotecnica snc
Via Leonardo da Vinci, 8
35020 Casalsarugo 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

L'Istituto Professionale San Benedetto da Norcia

Un po' di storia

In questo numero di Agrifoglio è tratteggiata la storia dell'istituto professionale San Benedetto Da Norcia. Principale fonte documentale è il libro curato da Pier Giovanni Zanetti "L'Agricoltura veneta dalla tradizione alla sperimentazione attraverso le scuole e le istituzioni agrarie padovane" (Editore Cleup, Padova, 1996) e, in particolare, le ricerche compiute dai proff. Fulvio Cappellozza e Carlo Lodovico Fracanzani.

Le prime norme sull'istruzione professionale in Italia risalgono alla Legge Casati, allora ministro dell'istruzione, promulgata nel 1959. Si tratta di una legge di riordino dell'intero sistema di istruzione che, vista la necessità dell'epoca di creare operatori da impiegare in agricoltura, in industria e nel commercio - e non solo letterati e oratori di formazione classica - inserì nell'ordinamento scolastico italiano l'istruzione tecnico-professionale. Venne comunque mantenuto uno studio di impianto tradizionale con poche concessioni all'introduzione di materie squisitamente pratiche. In sostanza, i vincoli della legge non causarono l'insuccesso dell'innovazione e le varie scuole "tecnico-professionali", tra cui quelle agrarie, sorte in più parti del paese non ebbero fortuna anche perché snobbate dagli stessi sostenitori delle norme riformatrici. Cosicché la vera formazione professionale e le scuole per operai, negozianti, agricoltori, vennero nuovamente poste ai margini del sistema ufficiale dell'istruzione pubblica e lasciate in mano alle scuole d'arti e mestieri organizzate da privati, da Opere pie e da amministrazioni comunali e provinciali consapevoli delle esigenze locali.

Non risolsero il problema alcuni decreti emanati dopo il 1860 che assegnarono il controllo di dette scuole in alternanza al Ministero per l'Agricoltura, l'Industria e il Commercio e al Ministero dell'Economia Nazionale.

Non vi furono modificazioni degne di particolare rilievo fino all'avvento del fascismo.



Allieve della Scuola professionale integrale per esperte avicole

La riforma Gentile del 1923, orientata a riconoscere il primato degli studi classici, valorizzò in questo senso anche parte degli istituti tecnici e istituì le "classi integrative di avviamento professionale" che assorbirono le varie scuole popolari professionali esistenti che, da allora, dipesero direttamente dal Ministero dell'Istruzione. L'educazione al lavoro, ritenuta dal regime uno degli obiettivi primari della scuola pub-

blica, si evolve dopo Gentile e, prima nel 1932 con la Legge del 22 aprile N. 490, e poi con la Carta della Scuola del 1938 del ministro Bottai, rimasta incompiuta per l'avvento della 2^a guerra mondiale, pose le premesse per il reale avvio, in campo agrario, delle scuole di avviamento agrario e scuole professionali agrarie, prodromi dei veri e propri istituti professionali. In provincia di Padova, negli anni '30 e '40



Visita del Ministro Luigi Gui alle strutture dell'istituto il 30 marzo 1968

furono istituite diverse scuole di avviamento agrario:

- dal 1931 la Regia Scuola di avviamento agrario "Vettor Giusti del Giardino" di Montagnana;
- dal 1933 la Regia Scuola di avviamento agrario "Arnaldo Mussolini" di Padova. (collocata in località Brusegana nell'attuale scuola media Arrigo Boito, in via SS. Fabiano e Sebastiano);
- dal 1938 la Regia Scuola di avviamento agrario di Conselve;
- dal 1938 la Regia Scuola di avviamento agrario di Camposampiero.

Inoltre, in altri comuni della provincia furono istituiti corsi annuali di avviamento agrario (Bagnoli di Sopra, Borgoricco, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Mestrino, San Giorgio in Bosco, Saonara, Trebaseleghe, Vo' Euganeo). Scuole di avviamento agrario e corsi annuali agrari costituirono i prodromi dell'istituzione degli istituti professionali agrari e, in particolare

scuola d'avanguardia e fu preso ad esempio da molti altri istituti professionali agrari sorti negli anni '60. Per volontà del primo preside, il prof. Giovanni Cesca, che diresse il San Benedetto da Norcia fino al 1958, l'Istituto organizzò numerose scuole e corsi: scuola per esperte avicole, scuola per castaldi (aiuto fattori), scuola di meccanica agraria, scuola di ortofloricoltura, scuole serali complementari per cantinieri, frutticoltori, capistalla, alcune di esse dislocate nei comuni vicini.

Nel 1969 (Legge n. 754 del 27 ottobre) fu modificato l'esame di maturità e, alla qualifica biennale, si aggiunse un triennio di studi facoltativo che portò l'istituto a durare complessivamente 5 anni con il conseguimento del diploma di agrotecnico e accesso diretto all'università.

La soluzione dell'attivazione del quinquennio fu adottata definitivamente, dopo alterne vicende, a partire dall'anno scolastico 1976/77.

confermata la possibilità di conseguire in un biennio post-qualifica il diploma di agrotecnico.

Pressoché contemporaneamente all'avvio del Progetto 92, per effetto del protocollo d'intesa siglato il 13 gennaio 1994 tra il Ministero della Pubblica Istruzione e la Regione del Veneto, si è dato avvio a corsi specialistici per il conseguimento di un titolo regionale di specializzazione, caratterizzato da un percorso biennale di studi (classi quarta e quinta) con durata di 360 ore di cui 2/3 di tirocinio aziendale. Ai corsi iniziali di "Tecnico di progettazione, realizzazione e gestione di parchi e giardini", di "Tecnico della produzione, valorizzazione e commercializzazione dei prodotti orto florovivaistici" e di "Tecnico della meccanizzazione agricola", si è aggiunto dall'anno scol. 2008/2009 il corso di "Tecnico della valorizzazione agrituristica del territorio e della produzione di qualità".

Nel 1994 l'Istituto risultò vincitore del concorso indetto dalla Banca Commerciale Italiana finalizzato alla progettazione e alla realizzazione di un parco. Il lavoro, premiato con 250 milioni di lire, fu realizzato dal prof. Antonio Antonucci con la collaborazione dei colleghi Vincenzo Colangelo e Giuliana Finotello. Ancora oggi il parco del San Benedetto da Norcia, a quasi vent'anni di distanza, si fa apprezzare per la sua bellezza e originalità compositiva.

Dall'anno scolastico 1999/2000, per effetto delle norme sul dimensionamento degli istituti scolastici, l'Istituto professionale si è fuso con l'istituto tecnico Duca degli Abruzzi in un'unica unità organizzativa, mantenendo comunque intatta la sua autonomia didattica. Alla guida dell'Istituto, dopo il prof. Cesca e fino alla fusione col Duca degli Abruzzi, si sono succeduti i proff. Gaetano Monti, Fulvio Cappelozza, Zenone Teso, ancora il prof. Cappelozza, Michele Zappia e, Adriano Panizzon.

A fusione avvenuta: i proff. Adriano Panizzon, fino al 2001 Giuliana Bigardi dal 2001 ai primi mesi del 2003 sostituita nella parte finale dell'anno scolastico dall'incaricato prof. Costantino Meneghini, Riccardo Sagone dal 2003 al 2005 e, chi scrive, dal 2005 ad oggi. Dall'anno scol. 2010/2011, gli istituti professionali stanno applicando i cambiamenti voluti dalle disposizioni sul riordino degli istituti di istruzione secondaria di secondo grado approvate con D.P.R. n. 87 del 15.3.2010.

Luigino Grossele



Il Vescovo Bortignon con l'onorevole De Marzi (a sinistra) e il preside Cesca (a destra)

dell'Istituto Professionale Agrario San Benedetto da Norcia, vista l'esperienza accumulata in tutta la provincia di Padova e le esigenze della locale popolazione contadina. L'Istituto San Benedetto da Norcia, primo in Italia assieme all'Istituto professionale di Calstelfranco Emilia in provincia di Modena, iniziò la sua attività nell'anno scolastico 1950-51 a titolo sperimentale. Ma ben presto, il 15 gennaio 1953, arrivò la conferma ufficiale con specifico decreto emanato dal Presidente della Repubblica.

L'Istituto professionale di Padova, anche con l'appoggio dell'onorevole (e poi senatore) Fernando De Marzi di adozione padovana, emerse subito agli onori della cronaca come

Con la sperimentazione ministeriale "Progetto 92" l'Istituto professionale agrario (IPA) San Benedetto da Norcia assunse il nuovo titolo di Istituto Professionale di Stato per l'agricoltura e l'ambiente (IPSAA) e un nuovo ordinamento degli studi. Il percorso formativo obbligatorio, di durata triennale, fu articolato in un biennio unitario ed un terzo anno di specializzazione (monoennio) a scelta dell'allievo per il conseguimento della qualifica professionale. In istituto è stata da sempre attivata la qualifica di "operatore agroambientale" e, dall'anno scolastico 2007/2008, anche la qualifica di "operatore agrituristico". Concluso il triennio è stata

Caro Duca ti scrivo

Quesiti, osservazioni e proposte



Help, help, help!

Gentile signor preside, gentili professori, noi studenti delle classi che si trovano più lontane dall'uscita della scuola abbiamo un serio problema che ci provoca contrasti tra di noi, con gli insegnanti e anche con il personale ATA. Il fatto è che, alla fine della quinta ora di lezione, il bus navetta, che ci permette di arrivare in centro e prendere gli autobus, le corriere o il treno con cui raggiungere casa, è sempre strapieno. Per questo, se non arrivi il prima possibile, rischi di non trovare posto, di rimanere a piedi e di perdere la coincidenza con gli altri mezzi. Per molti di noi, vista la situazione dei trasporti, questo significa ore di ritardo e cioè arrivare a casa sfiniti nel tardo pomeriggio, dopo aver bighellonato a vuoto per qualche ora, speso soldi per indigesti panini e consumate le ultime riserve di energia. È per questo che gli ultimi minuti delle ultime ore sono sempre a forte rischio di nota. Tutti ci mettiamo in agitazione, cerchiamo di riporre nello quello che si può, chi non lo ha ancora fatto, prova furtivamente a raggiungere il suo giubbotto e ad indossarlo – questo è il momento più rischioso perché è difficile che l'acrobazia sfugga anche all'insegnante più impegnato o più stanco e la nota è sempre in agguato. Ma vale la pena di rischiare: in gioco c'è un pomeriggio intero rovinato! – Qualche insegnante di buona volontà rinuncia agli ultimi minuti della sua lezione per consentirci di prepararci e scattare fuori al primo tr della campanella. Ma è una vera sfida! Sembra di essere al Palio di Siena! Avete presente i cavalli sulla linea di partenza che sfuggono continuamente al controllo del fantino, si spingono e si urtano, tanto che prima di poter dare un valido fischio d'inizio alla gara ci vuole più di un tentativo. Beh ecco, quelli siamo noi, e i fantini, no, volevo dire i professori, non sempre hanno voglia di fare tutta quella fatica, si stancano del nostro comportamento e ci danno una nota oppure – ancora peggio – ci fanno stare a far lezione fino all'ultimo se-

condo. Allora per noi il pomeriggio è andato! Impossibile arrivare alla navetta prima dei più grandi, e quelli, si sa, non sono certo dei gentiluomini, anzi, si divertono a vedere che restiamo a piedi! Da quando poi non è possibile attraversare il giardino del chiostro le cose si sono fatte ancora più complicate. Allora noi ci slanciamo fuori da scuola come dei siluri travolgendo qualunque cosa o persona si metta sulla nostra strada. Capita che i bidelli si arrabbino, lo capiamo, ma che possiamo fare! Insomma gentile signor preside, gentili professori, non è cattiva educazione, e neanche cattiva volontà, è una vera e propria lotta per la sopravvivenza! Se perdessimo ogni giorno la navetta sarebbe una vera disperazione. Dunque signor preside potrebbe aiutarci a trovare una soluzione? Noi abbiamo pensato che la cosa migliore sarebbe di chiedere all'APS di aggiungere un bus alla navetta, così ci sarebbe posto per tutti. Se proprio questo non è possibile, chiediamo il permesso di uscire dalle porte di emergenza così non dobbiamo fare il giro di tutta la scuola per uscire. Insomma bisogna trovare una soluzione perché le nostre ultime ore sono sempre troppo agitate.
Gli studenti di 1A

Cari studenti di 1A
Il problema è già stato affrontato con l'APS e ci è stato risposto che per quest'anno non c'è nulla da fare. Si tratta allora di vedere come risolvere il problema internamente.
Non è certo possibile uscire dalla porta di emergenza del primo piano. Si aggiungerebbe pericolo a pericolo! E' possibile invece uscire dalle porte di emergenza del piano terra.
Se l'obiettivo è quello di salire sul bus navetta, mi pare che non ci siano problemi. Certo, alcuni o molti di voi resteranno in piedi, ma l'autista aspetta tutti gli studenti, per lo meno quelli che arrivano entro i termini consentiti. Non si tratta quindi di correre ogni volta il Palio di Siena. Salgono in autobus tutti gli studenti.
Bello sarebbe che qualcuno di voi organizzasse la permanenza in bus. Del

resto, come avviene in tutte le cose, si può star bene o male a seconda del modo in cui è stato organizzato un servizio. Volendo, vi potrei dare una mano.

Il palio di Siena è bello da vedere... solo a Siena!
LG

Grazie ragazzi per il prezioso contributo

Da ormai 3 anni la nostra scuola ha intrapreso il "percorso qualità" che prevede l'autoanalisi d'Istituto. Si tratta di un primo passo per migliorare l'organizzazione delle due sedi, tecnica e professionale. Grazie alla disponibilità e, soprattutto, alla serietà, con cui la stragrande maggioranza di voi ha risposto ai questionari che vi ho proposto, è stato possibile individuare alcuni punti critici del sistema; per alcuni di questi è stato già provveduto a dei miglioramenti, per altri serve più tempo e, soprattutto, sono necessarie maggiori risorse economiche. Se siete interessati ai risultati dell'autoanalisi, collegatevi al sito della scuola www.duca-bruzzi.it, cliccate sul link qualità e buona lettura. Spero continuiate a collaborare con noi non solo utilizzando i moduli "reclamo" e rispondendo ai questionari di fine anno, ma anche con proposte e idee.

Prof. Paola Molari- docente delegato alla gestione qualità.

Unità Formativa di Apprendimento

Saper fare interdisciplinare

La nuova riforma della scuola secondaria superiore, che è partita a Settembre per le classi prime e andrà a regime in cinque anni, non ha prodotto indicazioni curriculari specifiche, ma solo linee guida generali entro le quali ogni singola scuola (volendo anche ogni singolo docente) può organizzare il lavoro. L'informazione più chiara si riferisce alla necessità di produrre, nel corso del primo biennio, alcune UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO. Secondo le indicazioni nazionali per i piani di studio personalizzati nella Scuola secondaria, "Le Unità di apprendimento... [sono rivolte] alla progettazione: a) di uno o più obiettivi formativi tra loro integrati (definiti anche con i relativi standard di apprendimento, riferiti alle conoscenze e alle abilità coinvolte); b) dalle attività educative e didattiche unitarie, dai metodi, dalle soluzioni organizzative ritenute necessarie per concretizzare gli obiettivi formativi formulati; c) dalle modalità con cui verificare sia i livelli delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia se e quanto tali conoscenze e abilità si siano trasformate in competenze personali di ciascuno." Seguendo queste direttive, i nostri docenti hanno elaborato una serie di UFA che si caratterizzano per un forte carattere interdisciplinare e per l'accento messo sul conoscere-facendo, ovvero su una modalità di studio che si concretizza in prodotti concreti: ipertesti, relazioni, glossari, recensioni, prestazioni sportive ed altro. Per elaborare queste UNITÀ FORMATIVE è stato messo a punto un modello base in grado di adattarsi e di offrire ispirazione ad altri percorsi di lavoro. La prima UNITÀ FORMATIVA che verrà realizzata ha come oggetto di studio la cellula e seguirà il lavoro di progettazione che vi presentiamo

Saper fare interdisciplinare

La nuova riforma della scuola secondaria superiore, che è partita a Settembre per le classi prime e andrà a regime in cinque anni, non ha prodotto indicazioni curriculari specifiche, ma solo linee guida generali entro le quali ogni singola scuola (volendo anche ogni singolo docente) può organizzare il lavoro. L'informazione più chiara si riferisce alla necessità di produrre, nel corso del primo biennio, alcune UNITÀ FORMATIVE DI APPRENDIMENTO. Secondo le indicazioni nazionali per i piani di studio personalizzati nella Scuola secondaria, "Le Unità di apprendimento... [sono rivolte] alla progettazione: a) di uno o più obiettivi formativi tra loro integrati (definiti anche con i relativi standard di apprendimento, riferiti alle conoscenze e alle abilità coinvolte); b) dalle attività educative e didattiche unitarie, dai metodi, dalle soluzioni organizzative ritenute necessarie per concretizzare gli obiettivi formativi formulati; c) dalle modalità con cui verificare sia i livelli delle conoscenze e delle abilità acquisite, sia se e quanto tali conoscenze e abilità si siano trasformate in competenze personali di ciascuno." Seguendo queste direttive, i nostri docenti hanno elaborato una serie di UFA che si caratterizzano per un forte carattere interdisciplinare e per l'accento messo sul conoscere-facendo, ovvero su una modalità di studio che si concretizza in prodotti concreti: ipertesti, relazioni, glossari, recensioni, prestazioni sportive ed altro. Per elaborare queste UNITÀ FORMATIVE è stato messo a punto un modello base in grado di adattarsi e di offrire ispirazione ad altri percorsi di lavoro. La prima UNITÀ FORMATIVA che verrà realizzata ha come oggetto di studio la cellula e seguirà il lavoro di progettazione che vi presentiamo

Titolo dell'unità formativa di apprendimento

LA CELLULA: UNITA' DELLA VITA

Competenza/e di cittadinanza

- Comunicare
- Acquisire e interpretare l'informazione
- Agire in modo autonomo e responsabile
- Collaborare e partecipare
- Progettare
- Individuare collegamenti e relazioni

Contesto didattico

Classe	Periodo	Assi culturali	Discipline coinvolte
Prima	Intero anno scolastico	Asse dei linguaggi, storico sociale, scientifico-tecnologico	Scienze, italiano, inglese, diritto, scienze motorie, tecnologie informatiche

Tipo di unità : interdisciplinare

Compito/prodotto :

- Relazione in word degli esperimenti svolti nel laboratorio di scienze
- Realizzazione di un glossario dei termini scientifici specifici in lingua inglese, il glossario potrà essere un ipertesto
- Schede sull'esecuzione delle prove pratiche (scienze motorie)

Motivazione della proposta e suo valore formativo

L'unità formativa nasce dalla consapevolezza che l'argomento è fondamentale per gli studenti dell'Istituto: la conoscenza delle caratteristiche e delle differenze tra cellula animale e vegetale rappresenta il punto di partenza per l'acquisizione del concetto di vita e di struttura di un organismo vivente. Inoltre rappresenta lo spunto per iniziare già nella classe prima un percorso CLIL. Anche se progettata in ambito scientifico, l'unità può facilmente essere applicata anche in un contesto linguistico, in quanto prevede un percorso che verte sui nodi della comprensione e comunicazione. Il suo valore formativo consiste nel fatto che la lettura e la comprensione di un testo scritto, in questo caso di tipo scientifico, costituiscono una competenza fondamentale e trasversale nell'azione didattica delle varie discipline. Dal punto di vista giuridico, l'unità si presta ad approfondire le tematiche relative all'ammissibilità delle scoperte scientifiche in rapporto alla loro influenza sulle relazioni sociali ed economiche ed alla loro normazione. Per quanto riguarda le scienze motorie, l'attività pratica e l'esperienza diretta che proviene dal vivere nel proprio corpo le sensazioni motorie ed emotive provocate dai meccanismi energetici attivati nella pratica dello sport, può confermare l'apprendimento a lungo termine delle informazioni teoriche. La conoscenza di come possiamo intervenire, attraverso l'allenamento, sui processi cellulari, attraverso l'allenamento, può promuovere la capacità di divenire protagonisti nel miglioramento della propria salute.

Apprendimenti che si intendono promuovere

COMPETENZE ATTESE

Asse scientifico tecnologico

1. Essere in grado di interpretare modelli biologici
2. Raccogliere dati attraverso la consultazione di manuali e testi
3. Organizzare, rielaborare e rappresentare i dati raccolti
4. Capire ed applicare il metodo scientifico
5. Analisi quantitativa e qualitativa dei fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
6. Progettare un programma motorio

ASSE SCIENTIFICO TECNOLOGICO

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> Principi della teoria cellulare Caratteristiche e dimensioni dei diversi tipi di cellule Organismi unicellulari e pluricellulari Cellula procariote ed eucariote Struttura degli organuli cellulari Struttura delle membrane cellulari e della parete cellulare Meccanismi che regolano il trasporto delle sostanze attraverso le membrane Fasi del metodo scientifico Alimenti "energetici": ruolo dei diversi alimenti e loro scomposizione. Ruolo dei mitocondri e molecole energetiche Rischio di infortuni della pratica sportiva Principali strumenti e tecniche di misurazione (cronometro, rilevamento dei battiti cardiaci, utilizzo delle attività specifiche e dei mezzi di allenamento) Effetti della sedentarietà sulla salute psico-fisica. Servizi offerti da Internet (navigazione, motori di ricerca, trasferimento file) Strumenti informatici per la produzione di un ipertesto 	<ul style="list-style-type: none"> Spiegare le fasi della teoria cellulare Condurre osservazioni al microscopio Classificare gli organismi dal numero di cellule Illustrare somiglianze e differenze tra i vari tipi di cellule Collegare correttamente le diverse funzioni degli organuli nelle cellule Classificare le cellule in base alla loro struttura Prevedere il comportamento di una cellula all'interno di soluzioni a diversa concentrazione Utilizzare nella giusta sequenza le fasi del metodo scientifico Progettare un programma motorio e sportivo per migliorare le capacità fisiche in funzione di uno sport in particolare o per la promozione della salute. Riconoscere gli alimenti utili per svolgere un'attività sportiva Riconoscere le principali reazioni chimiche che avvengono all'interno dell'apparato muscolare e non solo, durante un'attività fisica. Rilevamento dei tempi cronometrici, dei battiti cardiaci, etc. Scegliere l'attività motoria adatta al raggiungimento dell'obiettivo allenante. Saper eseguire una buona attivazione motoria ("riscaldamento") per l'esecuzione delle attività e per prevenire infortuni. Presentare i risultati dell'analisi e delle prove. Riconoscere il meccanismo energetico allenante di ogni sport. Saper individuare, tra quelli offerti dalla rete Internet, il servizio utile ad un determinato scopo Saper realizzare un ipertesto

ASSE DEI LINGUAGGI

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> Principali strutture grammaticali di L1 e L2 Lessico inglese di base, adeguato al contenuto dell'unità Varietà lessicali di L1 in rapporto ad ambiti e contesti diversi (lessico specialistico) Struttura dei dizionari Principali connettivi logici Strutture essenziali di diverse tipologie di testi per L1 e brevi e semplici testi di base per L2 Tecniche di lettura analitica e sintetica Operazioni sul testo Tecniche per risolvere problemi di comprensione 	<ul style="list-style-type: none"> Riconoscere la principali strutture grammaticali di L1 e L2 Riconoscere varietà lessicali per L1 e lessico di base per L2 Saper utilizzare i dizionari Evidenziare ed annotare a margine Individuare le caratteristiche generali e lo scopo di diverse tipologie testuali per L1 e semplici testi di base per L2 Utilizzare modalità di lettura funzionali allo scopo prefissato Ricerca, acquisire, selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della comprensione di testi scritti di vario tipo Ipotizzare eventuali contenuti/significati non espliciti del testo Contestualizzare il significato di parole Confrontare informazioni Riconoscere e saper valutare le informazioni trovate in Internet Saper progettare un ipertesto, che consenta un'agevole fruizione del materiale prodotto

ASSE STORICO-SOCIALE

CONOSCENZE	ABILITA'
<ul style="list-style-type: none"> Diritto oggettivo: Ordinamento e Diritti personali Caratteri e classificazione delle norme giuridiche. Diverse tipologie di fonti giuridiche. Equità del diritto e Gerarchia delle fonti 	<ul style="list-style-type: none"> Comprendere la funzione dell'ordine gerarchico delle fonti Individuare nella Costituzione la fonte per eccellenza, prescrittiva per i cittadini e vincolante per le altre fonti di livello inferiore



ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Fasi indicative	Organizzazione metodologico-didattica
INFORMAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Discussione guidata in classe per favorire la consapevolezza rispetto al compito • Informazioni del docente sulle strategie per la comprensione del testo • Studio guidato • Lettura e analisi di fonti giornalistiche e giuridiche. • Lezione frontale sui meccanismi energetici legati al movimento (aerobico, anaerobico lattacido e alattacido, atp, fosfocreatina..) • Istruzione sulle tecnologie informatiche da utilizzare
LABORATORIO	<ul style="list-style-type: none"> • Attività laboratoriali guidate sull'uso del microscopio • Preparazione vetrini • Riconoscimento materiale osservato • Attività laboratoriali, con uso di tipologie testuali diverse, su codici variati, per imparare in situazione a: <ul style="list-style-type: none"> ➢ risolvere problemi di comprensione ricorrendo ad altri testi; ➢ porre domande al testo in modo autonomo: chi, dove, perché... ➢ come orientarsi sul testo per crearsi aspettative, fare anticipazioni, ipotesi... ➢ utilizzare strategie e tecniche per la segnatura del testo finalizzata ad evidenziare le informazioni e le loro relazioni; ➢ evincere il piano informativo del testo costruendo mappe, tabelle, ecc. ➢ ricorrere a pratiche meta testuali: note a margine, riassunto, titoli, commento... ➢ approfondire aspetti linguistici e grammaticali del testo. ➢ Interpretazione di norme ordinarie e della Costituzione ➢ Confronto di fonti per attuare una contestualizzazione. ➢ eventuale organizzazione di lavori di gruppo di approfondimento. ➢ studio del caso: questione di legittimità dinanzi la Corte Costituzionale ➢ confronto sulle conclusioni e contestualizzazione.
VERIFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborazione di una relazione sul lavoro svolto in laboratorio • Test scritti e/o orali • Dopo esecuzione delle prove pratiche per lo sviluppo delle capacità condizionali di forza (massimale, resistente, veloce), velocità/rapidità (resistenza alla velocità), resistenza (di breve, medio e lungo periodo), vengono elaborati i dati e raccolte le sensazioni corporee del momento e del giorno dopo.
PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO	<ul style="list-style-type: none"> • Esposizione dell'esperienza vissuta eventualmente anche a studenti di altre classi
Attività	
<ul style="list-style-type: none"> • Discussione guidata • Lettura e analisi di testi scientifici. • Lettura e interpretazione di schemi e mappe. • Eventuale organizzazione di lavori di gruppo di approfondimento .(Questa metodologia di lavoro aiuta a sviluppare la capacità di organizzazione, collaborazione e di confronto con gli altri). • Studio di casi. • Confronto sul percorso svolto e giustificazione delle scelte fatte. • Confronto delle caratteristiche delle varie attività sportive e motorie (fitness, salute, prevenzione..) • Confronto delle esperienze sportive e motorie personali. • Discussione guidata per favorire la consapevolezza riflessiva sui propri prodotti di conoscenza. 	
Metodo e strumenti	
<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali e partecipate • Lavoro individuale, lavoro in piccoli gruppi in palestra e all'aperto. • Lavoro di gruppo in laboratorio di informatica • Lavoro di gruppo in laboratorio di scienze • Lavoro domestico di ricerca su Internet 	

- Libri, pc, enciclopedie cartacee e multimediali, Internet
- Lettura di varie tipologie di testi (comprese le fonti storiche e giuridiche)
- Analisi dei testi
- Esercitazioni in classe e a casa

VERIFICA E VALUTAZIONE

Criteria e modalità di valutazione

Osservazione delle modalità di lavoro in gruppo in classe e nei laboratori di scienze e informatica

Valutazione individuale con:

- valutazione del lavoro in laboratorio di scienze
- valutazione dell'abilità di riconoscimento dei vari tipi di cellula
- valutazione dell'abilità di riconoscimento degli organuli cellulari
- L1: lettura ed analisi di un testo scientifico
- L2: lettura di un semplice testo scientifico di breve estensione

Osservazione delle modalità di lavoro in gruppo in palestra e all'aperto

Valutazione individuale con:

- valutazione del lavoro svolto
- valutazione dell'abilità di svolgimento delle prove, di discriminazione motoria specifica, di raccolta dati
- valutazione del lavoro di raccolta dati

Prove di verifica

- Relazione orale di gruppo, relazione scritta, analisi di laboratorio, costruzione di un testo in Word.
- L1: verifica scritta a domande aperte - comprensione ed analisi del testo
- L2: verifica della comprensione del testo (informazioni generali, dettagli specifici) attraverso domande a scelta multipla, vero/falso, griglie a completamento, brevi risposte aperte
- **Diritto:** Al termine dell'unità formativa la prova di verifica sarà affidata a test strutturati con domande a risposta multipla, vero/falso, quesiti a risposta breve, esercizi di collegamento.
- **Informatica:** dopo lo svolgimento degli argomenti utili alla realizzazione dell'unità formativa, saranno effettuati test strutturati.

Indicatori di valutazione

Relazione orale per esporre le conoscenze acquisite:

esposizione personale, chiara, precisa, esaustiva ma sintetica; rispetto del tempo a disposizione; utilizzo di materiali visivi di supporto (diapositive, slide, foto ecc. realizzati dallo studente) e qualità degli stessi. Bontà, criticità e pertinenza delle informazioni esposte.

Relazione scritta, fasi di realizzazione:

- le fonti e la documentazione;
- redazione delle schede
- la bibliografia.

Analisi di laboratorio

Organizzazione e riconoscimento del materiale

Palestra

Organizzazione e riconoscimento del materiale raccolto, riconoscimento tramite analisi dei processi energetici muscolari in relazione all'attività motoria e sportiva svolta.

Prove di verifica della comprensione del testo

- Ricerca e selezione delle informazioni
- Organizzazione delle conoscenze
- Riflessione linguistica e grammaticale
- Discriminazione lessicale

Sono stati individuati quattro livelli di descrittori raccolti in apposita tabella.

Tempi previsti

Ogni docente valuterà i tempi necessari alla realizzazione dell'UFA in base alla propria disciplina.

A cura delle professoresse Olga Loguercio e Loredana Stumpo, con la collaborazione di tutti i docenti coinvolti.

La Condizionalità

parte seconda

Politica Agricola Comunitaria in classe

ATTO A1 CONSERVAZIONE DEGLI UCCELLI SELVATICI "DIRETTIVA UCCELLI" (DIRETTIVA 2009/147/CE, che ha sostituito la Direttiva 79/409/CEE)

2 anni di tempo per il recepimento da parte di ogni stato membro. L'Italia adottò integralmente il trattato solo dopo 13 anni con la legge 157/92 seguita da innumerevoli decreti e delibere nazionali. Ma è già ora di cambiare l'UE ha, infatti, ema-

QUADRO REGIONALE:

La Regione Veneto si adegua alla prima Direttiva Uccelli con L.R. 50/93 (principalmente per quanto riguarda l'attività venatoria) e D.G.R. 449/03 all. A (per quanto riguarda la protezione dell'habitat); seguono innumerevoli decreti regionali riguardanti soprattutto la definizione dei siti da tutelare. La tutela della biodiversità nel Veneto avviene principalmente con l'istituzione e successiva gestione delle aree naturali protette (parchi e riserve) e delle aree costituenti la rete ecologica europea Natura 2000.

RETE ECOLOGICA EUROPEA NATURA 2000:



Questa rete si compone di ambiti territoriali designati come Siti di Importanza Comunitaria (S.I.C.), che al termine dell'iter istitutivo diverranno Zone Speciali di Conservazione (Z.S.C.), e Zone di Protezione Speciale (Z.P.S.) in funzione della presenza e rappresentatività sul territorio di habitat e specie animali e vegetali indicati negli allegati I e II della Direttiva "Habitat" e di specie di cui all'allegato I della Direttiva "Uccelli" e delle altre specie migratrici che tornano regolarmente in Italia.

Il Veneto ha individuato:



MOTIVAZIONE:

A partire dagli anni '60, si è assistito ad una generale e preoccupante diminuzione di numerose specie di uccelli con gravi minacce per gli equilibri biologici. Tra tutte le specie, le più minacciate sono le migratrici in quanto, durante il loro ciclo vitale, spesso frequentano habitat diversi e transitano su lunghe rotte interessando vari Stati europei e non solo. La conservazione dell'avifauna in genere è un compito transnazionale ed ogni Stato ha il suo preciso contributo da apportare a livello locale.

NORMATIVE PRINCIPALI:

La prima direttiva Uccelli 79/409/CE entrò in vigore il 6 aprile 1979 concedendo

nato una nuova direttiva la DIR. 2009/147/CE concernente la conservazione degli uccelli selvatici. Tale direttiva mira a proteggere, gestire e regolare tutte le specie di uccelli selvatici nel territorio europeo - comprese le uova di questi uccelli, i loro nidi e i loro habitat; nonché a regolare lo sfruttamento di tali specie attraverso la caccia. Gli Stati membri devono anche preservare, mantenere o ripristinare i biotopi e gli habitat di questi uccelli istituendo zone di protezione, mantenendo gli habitat, ripristinando i biotopi distrutti, creando nuovi biotopi. Per talune specie di uccelli identificate dall'Allegato I della direttiva e le specie migratrici sono previste misure speciali di protezione degli habitat.

*131 siti Natura 2000 (100 SIC e 67 ZPS) per oltre 400.000 ettari (22% del territorio regionale di cui l'80% fuori da aree naturali protette)

*70 habitat pari al 32% di tutti habitat segnalati dalle direttive in Europa

*151 specie di flora e fauna pari al 14% di tutte le specie segnalate dalle direttive in Europa.

AZIENDE AGRICOLE

INTERESSATE:

Tutte le aziende, con terreni ricadenti all'interno della "Rete Natura 2000" e in particolare nelle Zone di Protezione Speciale, devono osservare a livello regionale, gli impegni disciplinati dalla DGR n. 2371 del 27.07.2006 e dalla DGR n. 3173 del 10.10.2006.

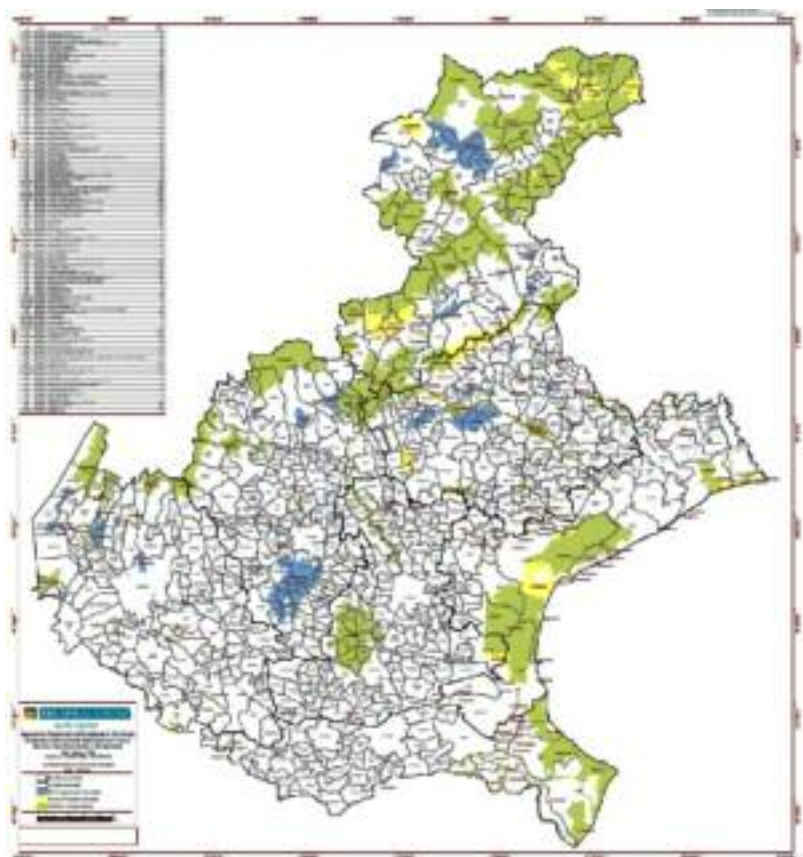
COSA FARE :

1. Per tutte le superfici aziendali si devono rispettare le Misure di conservazione relative alle singole ZPS che si possono reperire nel sito Internet della Regione del Veneto www.regione.veneto.it (piani di gestione).
2. Nel caso in cui l'azienda intenda eseguire, all'interno di aree ZPS, piani, progetti o interventi (costruzioni, miglioramenti fondiari, ecc.) che richiedono il rilascio di un'autorizzazione, si deve predisporre, tramite un tecnico competente, una indagine preventiva per verificare se esistono o meno i presupposti per eseguire lo studio di Valutazione d'Incidenza Ambientale.
3. Qualora risulti necessario, in seguito a tale istruttoria preliminare, va dimostrato con la cosiddetta "Valutazione di Incidenza Ambientale" (VInCA) che tali attività non incidono significativamente sull'ambiente tutelato da Rete Natura 2000.

ASPETTI OGGETTO DI

CONTROLLO:

1. Rilevazione della presenza di opere passate e future che richiedono autorizzazione
2. Valutazione della necessità ed even-



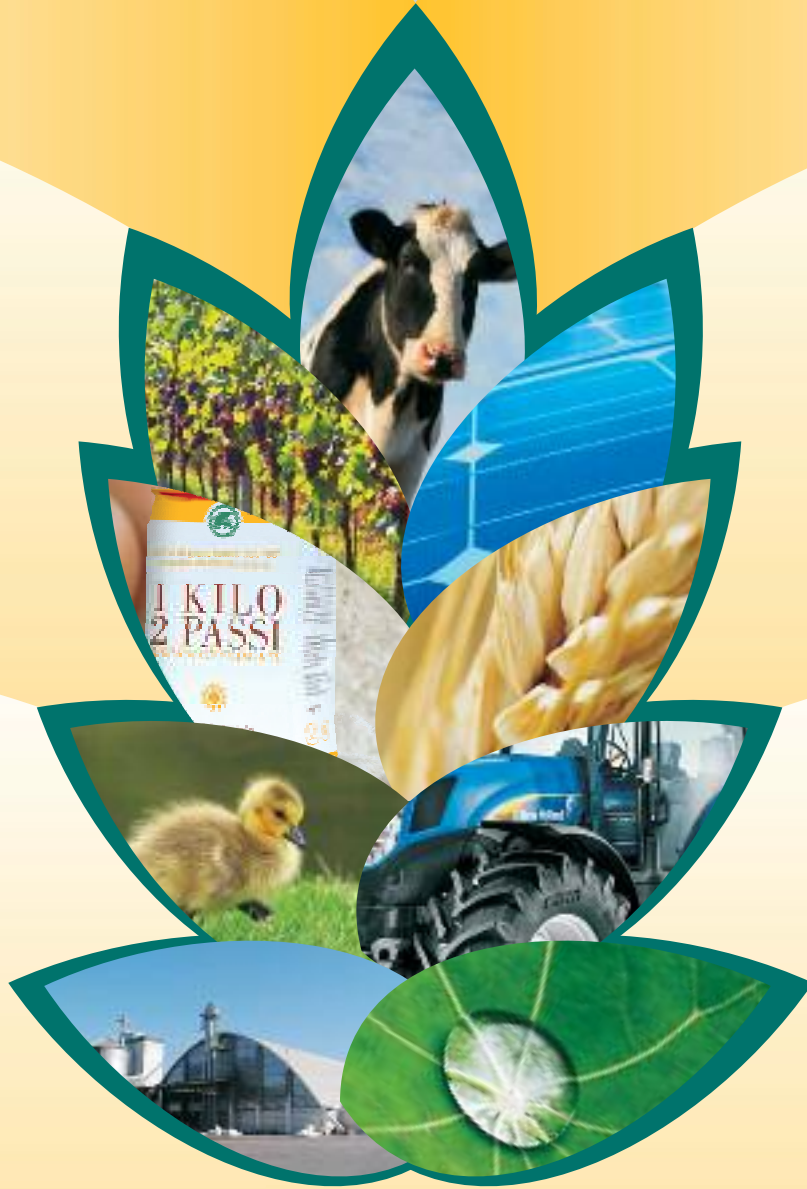
Cartografia dei siti SIC e ZPS nella regione Veneto scala 1 : 250.000

tuale presenza della relazione di incidenza (copia della relazione preventiva ed eventuale copia della relazione di incidenza)

3. Documentazione di autorizzazione
4. Controllo del rispetto delle misure di conservazione

Elaborazioni effettuate su materiale edito da Veneto Agricoltura
Paola Molari, docente di Agronomia





**Uniamo le energie
per moltiplicare i risultati.**



CONSORZIO AGRARIO PADOVA e VENEZIA

**Un'Azienda che vive di Agricoltura
e per l'agricoltura**

www.agrinordest.it
mail: posta@agrinordest.it

Attività

Corsi, manifestazioni, gare, incontri

GARE DI GIUDIZIO

CORSO DI PREPARAZIONE

Organizzato dal professor Vincenzo Volini, è partito, dalla fine del mese di ottobre, un **CORSO DI PREPARAZIONE A GARE DI GIUDIZIO SU BOVINI** articolato in 10 incontri pomeridiani della durata media di 1 ora. Il corso è rivolto a tutti, ma ha trovato particolare gradimento presso le classi prime le quali, in seguito alla riforma scolastica, hanno visto sparire dal loro monte ore tutte le lezioni di pratica agraria. I ragazzi, invece, avvertono fortemente il desiderio di avvicinarsi, fin dal primo anno di studi, alle materie caratterizzanti dell'istruzione agraria per accedere ad una preparazione che non sia solo teorica, ma garantisca un saper fare concreto.

La partecipazione alle mostre bovine è un'esperienza di particolare importanza nella preparazione degli studenti in quanto richiede conoscenze e competenze ampie, attinenti sia alle materie tecniche che a quelle generali: nozioni chiare di zootecnia, di chimica, di storia ma anche la capacità di parlare in pubblico con pertinenza ed efficacia. I nostri studenti delle classi

superiori partecipano regolarmente a gare di giudizio, sia in Veneto che in altre regioni, e si distinguono frequentemente per la loro passione e per il loro livello di preparazione.

SAN BENEDETTO DA NORCIA INAUGURATA LA NUOVA SEDE DELL'AVIFAUNA

Alla presenza dell'assessore provinciale all'edilizia scolastica, Gilberto Bonetto, è stata inaugurata, venerdì 12 novembre, la nuova Avifauna del San Benedetto da Norcia. Si tratta di un impianto modello per le scuole agrarie del Veneto, progettato e realizzato nel rispetto delle norme di biosicurezza previste dal settore veterinario dell'ULS 16 di Padova. Il nuovo complesso si compone di 3 strutture, una per gli uffici, punto vendita, incubazione delle uova e schiusa dei pulcini, una seconda per l'allevamento del novellame e la terza per l'allevamento dei riproduttori suddivisi in 13 diversi tipi genetici. L'avifauna del San Benedetto, diretta con competenza e passione dal professor Gabriele Baldan, è infatti centro promotore, fin dal 1996, di Pro Avibus Nostris, associazione rivolta alla conservazione delle specie

avicole autoctone, in particolare della Gallina Padovana dal gran ciuffo, di nuclei di gallina Polverara e dell'anitra Germanata veneta. La Gallina Padovana è inoltre riconosciuta da Slow Food tra i prodotti dei Presidi scelti in Italia e all'estero per il loro valore tradizionale e quali espressione della biodiversità zootecnica e agronomica creata dall'uomo per la propria alimentazione. Il trasferimento delle attrezzature dalla vecchia sede e l'installazione delle nuove è stato seguito con entusiasmo dagli studenti sotto la direzione di personale specializzato, dei professori Gabriele Baldan e Alfredo Szathvary e dei tecnici Francesca Pengo, Roberto Lazzaretti e Daniele Rinaldo. Già da gennaio è stato dato avvio alle prime incubazioni, da febbraio a maggio avrà luogo l'accasamento dei pulcini e la loro vendita agli allevatori interessati. Grazie all'attivazione della nuova sede, i ragazzi potranno svolgere qualificate attività di approfondimento e di esercitazione sentendosi partecipi di un progetto riconosciuto per il suo alto valore conservativo dei prodotti avicoli locali.



CONEGLIANO GARA DI RICONOSCIMENTO BOTANICO Ancora al primo posto sul podio

Durante la GARA DI RICONOSCIMENTO BOTANICO, organizzata dalla RETE DELLE SCUOLE AGRARIE, presso il parco centenario della Scuola agraria enologica di Conegliano, è stata confermata l'indiscussa superiorità del nostro Istituto in fatto di riconoscimento botanico. I nostri studenti si sono decisamente imposti su tutte le scuole agrarie del Veneto sia come squadra che come Istituto. La gara ha visto in lizza tutte le scuole agrarie della nostra regione più una del Friuli, erano perciò presenti i seguenti Istituti: "Kennedy" di Monselice (PD), "De Nicola" di Piove di Sacco (PD), "Trentin" di Lonigo (VI), "Parolini" di Bassano (VI), "Della Lucia" di Feltre (BL), "Ponti-Lorenz" di Mirano (VE) "Bellini" di Trecenta (RO), "Munerati" di S Apollinare (RO), "Corazzin" di Oderzo (TV), "Sartor" di Castelfranco (TV), "Stefani- Bentegodi" di Verona e "Brignoli" di Gradisca d'Isonzo. Ogni scuola ha partecipato con 3 squadre di 2 studenti, per un totale di 45 squadre. Si è trattato davvero di una bella competizione! Le squadre della sezione tecnica, accompagnate dai proessori Graziano Favaro, Roberto Agosta e Franco Maistro, erano composte da: Marco Banzato 2A, Andrea Faggionato 3D, Jessica Rossi 3D, Emanuele Stivanello 3D, Michele Piovan 4B e Alberto Squarcina 4B. I teams della sezione professionale, guidati dalle professoresse Santina Bortolami e Paola Guarise, erano formati da: Francesco Bisello 4B, Gabriele De Franceschi 4B, Denis Maniero 5B, Mattias Fascina 3B, Edoardo Diserò 2D e Alberto Pegoraro 3B. Ogni squadra aveva il compito di individuare 27 piante, per ognuna è stato necessario riconoscere: genere, specie, nome italiano e famiglia. Come al solito, è stato assegnato 1 punto per il riconoscimento del ge-

nera, 1 per la specie, 1 per il nome italiano, 1 per la famiglia, complessivamente 4 punti per pianta. A parità di punteggio, vinceva la squadra che aveva impiegato meno tempo nel riconoscimento. Una regola nuova di quest'ultima competizione ha previsto un'assoluta correttezza nella scrittura dei nomi, perciò anche l'errore di una sola lettera nello spelling, ad esempio Tuja anziché Thuja, impediva l'acquisizione dei punti. I nostri però se la sono cavata proprio bene: su un terreno fangoso, ma reso accettabile dal bel tempo, si sono lanciati con determinazione alla ricerca delle piante, anche se alcune di esse apparivano piuttosto difficili da riconoscere in quanto non avevano mai potuto essere ossevate sul nostro territorio, come il *Populus canescens*, ad esempio, o la *Thuja plicata*. Eppure la squadra composta da Marco Banzato e Jessica Rossi le ha riconosciute tutte e, nonostante un'imprecisione di scrittura, si è imposta, con 102 punti su 108, su tutte le altre 44 squadre!

Anche il risultato delle altre formazioni è stato davvero apprezzabile e, grazie allo sforzo di tutti, il Duca degli Abruzzi ha portato a casa il primo posto anche nella classifica degli Istituti.

I nostri studenti hanno dimostrato passione, occhio, intelligenza, ma anche una seria preparazione conseguita durante le lezioni in classe e sviluppata durante un corso di approfondimento di 13 ore tenuto dal prof. Favaro. Le lezioni pratiche si sono tenute, presso il parco del San Benedetto Da Norcia, presso l'Orto botanico di Padova, sui colli Euganei e anche nell'azienda del Duca degli Abruzzi.

L'ultimo corso ha avuto ben 33 iscritti – sempre presenti e interessati – e le domande di partecipazione sono in aumento, per questo si prevede per il futuro l'organizzazione di 2 corsi, uno per principianti uno per esperti. La prossima competizione è prevista in primavera, ma sarà davvero difficile batterci!

Graziano Favaro, docente di Scienze



INTITOLATA A VINICIO DALLA VECCHIA L'AULA MAGNA DEL DUCA



Mons. Franco Costa, vicario episcopale della Diocesi di Padova, ha benedetto la targa, collocata all'ingresso dell'aula magna e affissa dall'associazione provinciale dei periti agrari di Padova. La sorella di Dalla Vecchia ha proceduto allo scoprimento della stessa e Marianna Coltri, studentessa del Duca, a nome dell'Istituto, ha salutato i presenti e ricordato i

Sabato 13 novembre 2010 si è svolta la cerimonia di intitolazione dell'aula magna dell'istituto Duca degli Abruzzi a VINICIO DALLA VECCHIA. Il decreto di intitolazione è stato emesso dall'Ufficio Scolastico Regionale del Veneto, preso atto dei pareri favorevoli espressi dal Prefetto di Padova, dal Sindaco di Padova e dal Consiglio d'Istituto. Alla cerimonia hanno presenziato, tra gli altri, gli ex allievi dell'Istituto Agrario, autorità politiche e religiose e la sorella di Vinicio Dalla Vecchia, morto il 17 agosto del 1954, precipitando dalla parete est del Catinaccio.

momenti più significativi della vita di Vinicio.

La cerimonia è proseguita all'interno dell'aula magna con le relazioni del presidente dell'associazione ex allievi dell'istituto Tiziano Pavin, del preside Luginio Grossele, del sindaco di Vigonza (paese natale di Vinicio Dalla Vecchia) Nunzio Tacchetto e di mons. Pietro Brazzale, postulatore della causa di santificazione di Vinicio Dalla Vecchia. Sono altresì intervenuti, in rappresentanza del Comune e della Provincia di Padova, rispettivamente gli assessori Claudio Piron e Marzia Magagnin.



Siamo nei primi decenni del 1900. A Perarolo di Vigonza, in provincia di Padova, la popolazione vive poveramente coltivando la terra a mezzadria o in affitto.

Tra i giovani del paese, Riccardo Dalla Vecchia nel 1923 sposa Corinna Sabbadin. La giovane moglie l'aiuta lavorando anche a domicilio come "orlatrice di scarpe", attività caratteristica della Riviera del Brenta.

Il 23 febbraio 1924 nasce il primogenito Bonifacio Vinicio. Il 15 marzo viene battezzato. Trascorsi i primi anni nella serenità della famiglia patriarcale, Vinicio frequenta l'asilo e a cinque anni inizia la prima elementare.

Vinicio è un bambino vivace e allegro, è bravo a scuola ed è amato dai compagni che lo riconoscono come capitano della squadretta del paese.

A 11 anni Vinicio viene iscritto all'istituto agrario Duca degli Abruzzi. Tutte le mattine percorre in bicicletta 12 km, fra andata e ritorno. Ma l'anno dopo il padre lo ritira dalla scuola perché ha bisogno di aiuto nei campi. Ma lui, anche nei campi, continua a leggere e a studiare. Il padre si accorge di avere in mano un ragazzo particolare; gli compra una bicicletta usata e gli fa riprendere gli studi all'istituto agrario.

Da giovane, oltre a studiare assiduamente, viene impiegato prima dalla parrocchia, come delegato aspiranti di azione cattolica, e poi viene chiamato a ricoprire incarichi di direzione nell'azione cattolica in diocesi di Padova.

Nel frattempo continua ed intensifica i suoi studi e nel 1943 consegue il diploma di perito agrario. L'anno dopo consegue anche il diploma di geometra. L'anno dopo ancora, nel 1945, consegue anche la maturità scientifica che gli consente di seguire una sua nuova grande aspirazione, quella di diventare medico per aiutare gli altri.

Nel 1951 si laurea in medicina e chirurgia con la votazione di 110 e lode. E' subito assistente alla cattedra di Patologia medica dell'Università di Padova e, successivamente, passa alla cattedra di "Clinica del lavoro". All'Università incontra una ragazza con cui pensa di sposarsi.

Nell'estate del 1954 il cugino don Bartolomeo Dal Bianco, salesiano, lo ospita in montagna in Val di Fassa. Partono assieme per scalare la vetta del Catinaccio dalla parete est. Ma i due scalatori non ce la fanno e precipitano al suolo. E' il 17 agosto. Vinicio Dalla Vecchia muore lasciando in eredità un'esemplare testimonianza, quella di una persona coltissima, umile, vicina a Dio e agli uomini.

Gli studenti e tutto il personale del Duca degli Abruzzi, lo salutano, onorati di averlo avuto come studente del nostro istituto.



L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRANCISCUS E LA FESTA DELL'OLIO

Un'ottima annata per il nostro FRANCISCUS, l'olio extra vergine di oliva dell'Istituto. L'uliveto di Arquà Petrarca ha assicurato quest'anno una resa quantitativa inferiore a quella dello scorso anno (la produzione è stata di circa 700 litri di olio) a vantaggio di una elevata qualità. Franciscus si sta ormai affermando nel mercato locale come olio extra vergine di oliva sopraffino e tale primato viene certificato dagli ottimi piazzamenti che ottiene ai vari concorsi "euganei" a cui partecipa. Il lavoro svolto in équipe da tutto l'Istituto, sia dalla sezione tecnica che da quella professionale e da tutte le loro componenti interne, docenti, personale ATA e studenti, dà i suoi frutti e i risultati sono tangibili. Anche quest'anno, come già avvenuto in precedenza, a contribuire alla produzione sono stati anche i genitori degli studenti in occasione della festa dell'olio del 24 ottobre scorso. In questa occasione, nonostante le avverse condizioni atmosferiche, la giornata è stata piena e produttiva. Tutte le fasi della raccolta delle olive si sono svolte in piena collaborazione tra genitori, studenti e personale dell'Istituto, coordinati per l'occasione dal prof. Giuseppe Buongiorno che, seppure in pensione, ha voluto essere con noi per gestire la situazione. Non sono mancati né il momento conviviale (un bravissimo alle cuochi del giorno e a tutti gli inservienti) né il momento formativo realizzato al Frantoio del Poeta dove le nostre olive, sotto i nostri occhi, sono diventate olio, seguendo una rigorosa procedura di trasformazione.

L'olio Franciscus è in vendita presso la nostra cantina a un prezzo di €11,00 a bottiglia (0,750 ml) e a €10,00 per acquisti da sei bottiglie in su.

Il prezzo, in linea con quello imposto dai produttori dei Colli Euganei, è sostenuto. Ma i costi all'origine sono elevati: coltivazione, potatura, trattamenti, concimazione, raccolta, trasporto, molitura, imbottigliamento, etichettatura, promozione. Ovviamente la differenza di prezzo si nota confrontandolo con gli oli industriali acquistati al supermercato. Però l'olio extravergine di oliva dei Colli Euganei è certificato ed è un prodotto completamente diverso, frutto di metodi di coltivazione, raccolta e molitura assolutamente diversi.

Provare per credere! Franciscus non ha eguali!

VERONA - FIERACAVALLI 2010 I NOSTRI STUDENTI IN MOSTRA

Le nostre scuole sono ormai ospiti fissi della manifestazione fieristica dedicata ai cavalli più importante d'Italia. 150 mila visitatori, i più importanti operatori ed esperti professionisti del settore si incontrano ogni anno a Verona per una kermesse che non ha uguali nel nostro Paese. La nostra scuola, grazie all'appassionato lavoro di organizzazione e direzione del professor Lorenzo Crise, partecipa con diverse attività: presentando i cavalli TPR allevati presso l'azienda del Duca degli Abruzzi, offrendo agli studenti l'opportunità di condurre cavalli di altri allevatori, collaborando con l'AIA. Quest'anno i risultati ottenuti dal lavoro svolto sono stati particolarmente brillanti e ci hanno permesso di piazzarci in posti di tutto rilievo in una manifestazione di così grande portata:

- 6° posto Adua e 8° per Zaffira, cavalle TPR della scuola, nella Mostra nazionale dell'Associazione di razza; gli stessi soggetti sono risultati vincitori del Premio per il miglior gruppo di progenie riportato a Padova dopo molti anni.

- 1° posto ad Adua e Zaffira condotte da Fabio Tonello di 4B nella prova di maneggevolezza per pariglie, davanti a Federico di Sacco, di san Rossore che ha avuto come groom il nostro studente Pietro Bettio di 4B.

- 1° posto a pari merito per Adua e Zaffira, condotte da Emily Marcato 3C e Stefano Marchiori 4C, 3° posto per Tatiana, condotta da Francesco Pengo 4B, e 6° posto per Vico, condotto da Andrea Faggionato 3D, nella prova di maneggevolezza, categoria singoli.

Di notevole interesse, per le ricadute didattiche e professionali che tale esperienza offre, è stato il lavoro di conduzione che i nostri studenti hanno svolto per allevatori esterni: Veronica Cricini 5D ha collaborato con l'allevamento Tobaldo, Pietro Bettio 4B con l'allevamento Di Sacco, Francesco Pengo 4B con l'allevamento Gentili, Eleonora Miola 3C con l'allevamento Manente, e Luca Miazzo con l'allevamento



Calderini.

Marica Tonello di 5A, Giuliana Manganiello ed Enrico Selmin di 5C hanno invece lavorato con l'AIA - Associazione Italiana Allevatori - la più importante organizzazione a sostegno della zootecnia che opera nel nostro Paese mettendo a frutto le conoscenze apprese a scuola e arricchendole con la nuova esperienza. La soddisfazione più grande, però, ci è venuta dal pubblico che ha applaudito con entusiasmo alle performances dei nostri ragazzi complimentandosi con loro per la grande professionalità dimostrata soprattutto nella conduzione della pariglia e nello spettacolo di quattro cavalli dove sono state presentate evoluzioni e figure eseguite sempre in modo eccellente.



SCRUTINI DEL PRIMO TRIMESTRE E CORSI DI RECUPERO E DI ECCELLENZA

Nel corso del mese di gennaio si sono svolti gli scrutini del primo trimestre dell'anno scolastico 2010/2011. Per gli studenti con insufficienze sono stati organizzati corsi di recupero durante la settimana 31 gennaio - 5 febbraio, in orario scolastico, attingendo alla quota del 20% prevista dal D.M. 47/2006. In entrambe le sedi scolastiche (tecnico e professionale) si sono svolti svariati corsi ciascuno dei quali ha avuto una durata complessiva di 10 ore, suddivisi in 5 lezioni di 2 ore ciascuna. Sono stati attivati uno o più corsi specifici per ciascun livello classe (es.: italiano di prima, matematica di terza, chimica di quarta, ecc.) in base al numero degli studenti che avevano bisogno dell'intervento di sostegno e per i quali i consigli di classe avevano espresso l'esigenza del recupero.

Per la realizzazione dell'attività, giunta al quarto anno consecutivo di attuazione, anche i docenti hanno variato il loro orario d'insegnamento. L'orario di cattedra ordinario d'obbligo (da 18 a 24 ore settimanali secondo il contratto, o orari inferiori) è stato scansionato in modo diverso dal consueto. Alcuni docenti, al fine di poter realizzare i corsi di recupero necessari, hanno prestato ore in più (fino a 2, 4 o 6 o anche superiori) rispetto al loro normale orario di servizio. Gli studenti che allo scrutinio del primo trimestre hanno conseguito tutte votazioni di sufficienza e pochi altri con insufficienze minime, hanno frequentato attività per la valorizzazione delle eccellenze sotto la guida dei docenti, compresi quelli di RC e di sostegno, non impegnati nei corsi di recupero. Tali attività sono state organizzate anche con la collaborazione di associazioni che sono in stretto contatto con l'Istituto, come l'APA Pad. (Associazione Patavina Apicoltori in Padova), l'AIAS (Associazione Amatori Piante Succulente), la SACCARDO (Associazione micologica padovana) e altri gruppi di professionisti nel settore agrario.

Complessivamente, sono stati avviati più di 150 corsi di recupero e di eccellenza.

Terra Madre va a scuola Incontro al Tito Livio

Sulla scia della nostra partecipazione al Salone del Gusto abbiamo ricevuto un invito a collaborare a Padova per Slow Food. Sabato 18 dicembre 2010 quattro di noi studenti del San Benedetto da Norcia - Cristina Munegato, Andrea Ruaro, Omar Migliolaro ed Elena Picello - con il supporto del professor Carlo Calore, ci siamo recati presso il Liceo Ginnasio Tito Livio di Padova per partecipare all'evento "Terra Madre va a scuola", organizzato da Slow Food Padova e da Terra Madre day in collaborazione con le Macellerie Flli Beghin di Bressano e SVAS di Padova (con sede presso la sede tecnica dell'Istituto). Una volta giunti al liceo, intorno alle 10.00, ci hanno subito accolti nel migliore dei modi e condotti nel locale adibito a area buffet dove il Signor Enrico Perin ci ha illustrato i prodotti alimentari, molti tra i Presidi Slow Food, destinati all'assaggio per la fine del congresso. Essi erano: il gustoso prosciutto crudo, la fragrante e profumata mortadella, la soppressa, l'Asiago fresco e il Grana padano - tutti marchiati Beghin -, il pane di Alta Mura, e, infine, la gustosa soppressa con all'interno il filetto prodotta e venduta dalla SVAS; il tutto accompagnato dal vero chinotto di Savona, marchiato Lurisia e da un delicato vino bianco dei colli Euganei. Tutti questi succulenti cibi sono stati apprezzati da studenti, insegnanti e collaboratori scolastici, in particolare sono andate a ruba le bibite di chinotto. Attraverso questa esperienza ci siamo resi conto che molti studenti, ma anche molti insegnanti di tutte le età, non si informano su ciò che bevono o mangiano. Infatti essi non sapevano che il chinotto fosse un frutto, ma pensavano che la bevanda fosse prodotta industrialmente e non derivasse dal frutto del chinotto. Molto interessante è stato anche il congresso durante il quale è stato presentato il libro "Terre d'Acqua ieri e oggi", è stata illustrata, a cura del sig. Enrico Perin di Sf Padova, l'attività di Terra Madre, mentre Marco Brogiotti di Sf Veneto, ha parlato del mondo Slow Food e dei suoi progetti. Infine, dopo gli interventi della Preside, prof.ssa Aurora Albina Scala e della ex Preside, prof.ssa Daria Zangirolami, si è potuto assistere alla rappresentazione teatrale "Acqua e terra nel Teatro" messa in scena degli studenti del Liceo Tito Livio. Per noi è stata un'esperienza molto coinvolgente, siamo onorati che il professor Baldan confidi in noi per l'immagine dell'Istituto e per la diffusione dei nostri prodotti tipici; ci auspichiamo di poter partecipare alle prossime attività e, una volta finita la scuola, di diventare soci di Slow food Padova.

Cristina Munegato, Andrea Ruaro, Omar Migliolaro ed Elena Picello Sezione professionale



RICONOSCIMENTO AL DUCA DEGLI ABRUZZI COME SCUOLA DI ECCELLENZA

Al Job Orienta di Verona Venerdì 26 novembre 2010, nell'ambito di un convegno sulla qualità della scuola svoltosi al Job Orienta di Verona, il Duca degli Abruzzi è stato insignito di un riconsoci-



mento nazionale conferito dalla Fondazione per la Scuola della Compagnia di San Paolo in collaborazione col MIUR. Questa la motivazione: "Istituto tecnico meritevole di aver saputo coniugare tradizione e innovazione e di rappresentare un'eccellenza all'interno del panorama scolastico italiano". E' stato sottolineata la longevità della scuola che, nei suoi 150 anni di vita, è sempre stata in prima linea ad affrontare il cambiamento organizzativo che ha coinvolto l'istruzione italiana. A dire il vero, l'Istituto Tecnico Agrario di Padova nasce nel 1863 e i suoi 150 anni li compirà nell'anno 2013 ma, a far numero, sono stati considerati anche i presupposti che hanno fatto scoppiare la scintilla dell'istruzione agraria in Padova ancora qualche anno prima, per opera dei monaci Benedettini di Praglia. Il premio, consegnato dall'on. Valentina Aprea, presidente della Commissione Cultura della Camera dei Deputati, è stato ritirato da una delegazione composta dal preside e da alcuni docenti e studenti dell'istituto.





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: 

Il San Benedetto al Salone del Gusto di Torino 2010

Cibi, colori e tradizioni



Eccoci! Cristina e Elena, in partenza per Torino alle tre di notte, con il materiale per l'allestimento dello stand che deve essere completato entro le undici, ora dell'inaugurazione nel giorno di giovedì 21 ottobre scorso. Superati caselli autostradali e infine i cancelli del Lingotto, raggiungiamo la postazione e ci diamo da fare per montare il nostro stand dedicato alla Gallina Padovana. Foto, preparazione del tavolo di presentazione del prodotto, blocco delle ricevute fiscali, cassetta per le entrate, esposizione di pieghevoli e brochures, piante in vaso delle nostre serre e il nostro miglior sorriso rivolto al pubblico che, puntuale, inizia a transitare nei corridoi dei tre padiglioni. Non tarda a fermarsi qualche visitatore straniero che ci costringe a sfoderare le nostre conoscenze d'inglese senza mancare di affidarci anche a... qualche santo.

Noi non siamo qui solo per vendere il nostro prodotto fresco o sottovuoto pronto al consumo, è anche l'occasione per visitare questo nuovo mondo, così, sguinzagliate dal professore Baldan (che a sera tornerà

a Padova), un po' con gli insegnanti Alvisè Destro (invitato dalla Regione Veneto per una relazione allo stand regionale), un po' insieme alla professoressa Mariagrazia Bova o il tecnico Francesca Pengo e un po' da sole, visitiamo il Salone. Lingue anglosassoni, latine, asiatiche e africane si accavallano tra il pubblico che via via si moltiplica. Etnie diverse si concentrano soprattutto nell'area dei presidi internazionali, abbigliamenti variegati, aromi di spezie, erbe, odori di prodotti i più diversi che invadono le narici e iebriano. Qui è d'obbligo l'integrazione ed è accattivante. Intuiamo quante tradizioni si nascondono dietro le

persone e i prodotti. La scoperta del cacao vergine ci svela che noi, con moltissimi altri, ignoriamo le origini del cibo e ci sono sconosciuti gli uomini che lo producono. Ci intratteniamo con ragazzi dell'Università degli studi di Scienze gastronomiche di Slow Food, conosciamo i referenti di altri presidi del Veneto, del formaggio stravecchio di Asiago, del mais Biancoperla, del formaggio Monte Veronese e del formaggio Morlacco del Monte Grappa. Nel frattempo siamo giunti all'inaugurazione di Terra Madre, l'evento che raccoglie decine di delegazioni internazionali di "comu-



nità del cibo", piccoli agricoltori, allevatori, pescatori, trasformatori, è una suggestione intensa provocata dalle fogge dei costumi e dai colori dalle tonalità infinite. S'incontrano per conoscersi e per affrontare i temi scottanti della sostenibilità delle loro piccole economie sovrastate e quasi asfissiate dalla globalizzazione dei mercati. Il tempo vola ed è già sabato, torna il prof. Baldan con il tecnico Roberto Lazzaretti, gli studenti Omar e Andrea a cui lasciamo il posto. E ora tocca a noi due spingerci nei padiglioni e attendere allo stand. Ma prima che il prof ci introduca nella sala della conferenza, dedicata alla

definizione del prezzo giusto dei prodotti agroalimentari, facciamo conoscenza con lo stand di una famosa mela del Trentino, meta che raggiungeremo, per caso, altre volte. Sbirciando e chiedendo, partecipiamo ad una degustazione di prodotti nostrani allo stand del Veneto, tra cui la nostra Gallina Padovana, e ad una sul cioccolato che ci fa discutere sugli abbinamenti con i vini, ma non ci induce certo a disdegnarli. Uno stand vicino al nostro spadella risotti di tutti i gusti ed economici: è la nostra ancora di salvezza che ci fa risparmiare sul vitto quotidiano. Una visita veloce ci è

consentita ad un Laboratorio del Gusto sui prodotti islandesi in cui opera Gianni Breda di Padova, come socio volontario di Slow Food. Un assaggio di yogurt nordico e di mousse ai mirtili, ma dal frigo esccono clandestini una finocchiona e un ammazza-fegato (salumi, per chi si chiede cosa siano) che stimolano inesorabilmente le nostre italiane papille gustative.

Tutti noi non abbiamo mancato di osservare la scelta degli organizzatori di Slow

Food di ricorrere a palletts riciclati per l'arredo del Salone del Gusto, a una fitta presenza di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti, all'obbligo per gli espositori di dotarsi di borse in mater-bi e di materiale biodegradabile per piatti e posateria per prodotti in degustazione "veloce", all'assenza di moquette e di altro materiale destinato alla discarica a chiusura della manifestazione. Abbiamo percepito il coraggio di compiere scelte contro gli sprechi.

*Cristina Munegato, Elena Picello, Andrea Ruaro, e Omar Migliolario
Sezione professionale*

SCHIAVON SISTEMI è una società leader nella fornitura di soluzioni complete per l'ufficio, rivolte ad aziende e professionisti, presente sul mercato da 40 anni.



Vendita e noleggio di:

Fotocopiatrici digitali, Stampanti, Scanner, Multifunzione a colori e bianco/nero e Telefax.

Computer, Workstation, Server, Notebook, Monitor, componenti hardware.

Prodotti tecnologicamente avanzati e gestiti da un ottimo servizio di assistenza tecnica sistemistica, capillare, rapida, efficiente.



Da 20 anni è partner full-service di TEAMSISTEM, società italiana leader nella realizzazione di Software Gestionale per aziende, commercialisti, studi legali e professionisti.

Un'assistenza attenta e competente rappresenta il punto di forza del servizio offerto.



Lo sport

Attività e divertimento in salute

RETE DELLE SCUOLE AGRARIE DEL VENETO



Giornata dello sport e dell'amicizia: Duca 1° classificato

Si è svolta il 14 dicembre, presso l'ITAS G. Brignoli di Gradisca d'Isonzo, la quinta edizione della GIORNATA DELLO SPORT E DELL'AMICIZIA, organizzata dalla Rete delle scuole agrarie come uno dei momenti più appassionanti di aggregazione tra gli studenti del settore agrario. La competizione amichevole ha visto confrontarsi gli atleti delle diverse scuole in gare sportive, ma soprattutto in giochi spassosi inventati espressamente dagli organizzatori su temi di tipo naturalistico o agricolo: tiro alla fune, corsa campestre, corsa con carriola, corsa con i sacchi, fionda e tiro del ferro di cavallo. Come potete immaginare, il divertimento è stato assicurato a tutti, ma, per il secondo anno consecutivo, il primo posto nella classifica ce lo siamo portati a casa noi del Duca degli Abruzzi!

TORNEO DI PALLAVOLO INTERCLASSE Una mattina a fil di rete

In una giornata di intenso freddo esterno, ma di infuocato calore interno, la palestra del Duca ha visto svolgersi, il 15 dicembre, l'annuale Torneo di pallavolo interclasse ad eliminazione diretta. Le squadre, composte di 6 alunni e raggruppate in 2 gironi – biennio e triennio -si sono affrontate al calor bianco in una serie di concitate partite in cui i giocatori hanno fatto del loro meglio, incitati a gran voce dai compagni tra il pubblico pur di rimanere in lizza fino all'ultimo ed evitare di ritornare, con la coda tra le gambe, a far lezione in classe. Una volta tanto la scarsa voglia di stare sui banchi di scuola ha avuto un senso ed anche un risultato efficace: una mattina di sport combattuto, ma sano ed avvincente. Il torneo è parte del campionato LA CLASSE PIÙ SPORTIVA DELL'ANNO che prevede anche un torneo interclasse di basket.

VI TORNEO INTERSCOLASTICO DI PALLAVOLO MISTA

Gli istituti scolastici cittadini si contendono il podio. Il torneo scolastico di pallavolo mista, organizzato dalla U.I.S.P. (Unione Italiana Sport per Tutti), vede ogni anno impegnate squadre di molti istituti superiori cittadini, alcune delle quali dotate di giocatori niente male! I nostri ragazzi vengono allenati durante le lezioni di educazione fisica, ma anche in incontri di allenamento pomeridiano e danno sempre del loro meglio per dimostrare le proprie capacità. Il nostro team è composto dai seguenti studenti del Duca e del San Benedetto: Ludovica destro, Eva Pavera, Pietro, Bettio, Daniele Parisotto, Giacomo Capuzzo, Stefano Gozzo, Sofia Ponchia, Jessica Rossi, Luigi Casotto, Michele Spinello, Veronica Cricini, Daniele Tarozzi e Mirko Savioli. Quest'anno i nostri atleti hanno incontrato le squadre del Severi, dello Scrcerle e dell'Alberti.



PARI OPPORTUNITA' NELLO SPORT?

La discriminazione è ancora profonda. L'Italia scende ancora in classifica rispetto all'anno precedente per quanto riguarda le pari opportunità tra donne e uomini. Secondo l'ultima classifica del World Economic Forum, il nostro Paese è al 72° posto su 134. Siamo agli ultimi posti tra i paesi europei, ci superano anche Lesotho, Botswana, Kazakistan, Cina e Vietnam! Anche nel settore dello sport le discriminazioni sono tante, prima di tutto economiche. Io non riesco a capire perché questo deve ancora accadere. Lo sport, come tanti dicono,

deve essere un momento di confronto alla pari, ma se ci sono persone discriminate allora la cosa è grave. Se lo sport professionistico, per i maschi, è considerato un lavoro, deve esserlo anche per la donna, sennò non siamo in un paese democratico. Invece, non solo le donne vengono discriminate economicamente, perché pagate meno degli uomini, ma vengono ferite anche nell'anima quando per farsi conoscere, delle professioniste sono costrette a posare per un calendario perdendo la propria dignità. È una situazione veramente squallida!
Greta Dario 3A



La voce degli studenti

Voci, fatti, esperienze e riflessioni

ALLUVIONE A BOVOLENTA

Io in prima persona



Nella settimana che va dal 2 al 6 novembre 2010, per cause naturali (almeno così hanno detto, anche se io non ci credo molto!) un tratto di 40 metri sul fiume Bacchiglione si è rotto e questo ha portato a terribili conseguenze: strade allagate da dove spuntavano, come lapidi di un cimitero sommerso, carcasse di auto, barili d'olio, saracinesche spaccate, vetrine infrante, mentre sul ciglio della strada uomini e donne piangevano. È successo a Bovolenta, uno dei paesi della bassa padovana più colpiti dall'alluvione, ma sono state interessate tutte le zone limitrofe come Casalserugo. In questa fossa naturale i fiumi hanno cancellato in un attimo almeno 40 piccole imprese, laboratori, officine, negozi, per molti annullando senza pietà gli sforzi di una vita! Bovolenta è il luogo dove il disastro ha toccato l'acme, ma per la piccola e media imprenditoria di molta parte del Veneto è stata una vera catastrofe. Io e la mia famiglia siamo stati fortunati rispetto ad alcune famiglie, me-

no fortunati, invece, rispetto ad altre. Dico questo perché alcune famiglie non sono state investite neanche da una goccia d'acqua, mentre hanno perso tutto, proprio tutto!!! Io mi sono trovato in prima persona davanti a questo disastro. Con la mia famiglia ho passato quasi un'intera settimana lavorando con fatica, senza riposarci neanche un secondo, senza dormire la notte o dormendo molto poco, abbiamo fatto di tutto per evitarlo e il peggio, persino scavato delle buche nel giardino, rovinandolo nel tentativo di evitare che l'acqua entrasse in casa, poi con delle pompe abbiamo cercato di buttare l'acqua al di là di una muraglia tirata su da noi, a mani nude, di notte, al buio, senza corrente elettrica. Questo lavoro per fortuna è servito e per fortuna, sottolineo per fortuna, rispetto alle altre case della mia via, la mia si trova in una zona un po' più alta e anche questo ci ha aiutati, se così si può dire! Insomma noi non abbiamo avuto conseguenze troppo gravi anche se, a causa dell'umidità, i muri interni stanno perdendo l'intonaco fino all'altezza di un metro e quindi, quando tornerà la bella stagione, io mio papà, con l'aiuto dei miei fratelli, dovremmo rimettere a posto tutto, cambiare il battiscopa e ridare il colore ai muri. Non avevo mai visto una cosa così: attorno a casa mia c'era il mare!!! Magari, per i turisti, la cosa sarà stata piacevole, devo ammettere che il panorama che si godeva dalla mia camera non era poi così male, ma se ripenso a quanti danni ha causato cambio subito idea! È difficile da credere, oggi che l'acqua è passata, ma basta guardare le foto per capire quanto brutta è stata questa verità!

Marco Borille 3C Sezione professionale

LA TRASUMANZA DELLA FAMIGLIA SAMBUGARO

Una tradizione che viene da lontano

Da più di cinquant'anni la famiglia Sambugaro di Gazzo Padovano conduce le proprie vacche in alpeggio durante l'estate, riportandole poi in pianura all'inizio di ottobre con la tradizionale transumanza; un percorso lungo circa 52 km che le vacche e gli uomini effettuano a piedi lungo strade trafficate ma anche sentieri e scorciatoie di montagna. Ad oggi la società agricola Sambugaro "carica" 3 malghe quali Casa Girardi (malga privata) nel comune di Conco, Melagon nel comune di Asiago e Melago nel comune di Valstagna (circa 100 ettari di pascolo totali). Nelle malghe Casa Girardi e Melagon vengono tenute le vacche in lattazione oltre alle vitelle, manze e vacche in asciutta per un totale di circa 250 capi. Nell'azienda, in maggioranza sono presenti vacche di razza Frisona e Bruna Alpina, ma sono presenti anche alcuni soggetti di




razza Rendena e Piemontese. Negli anni diverse aziende (Az. Agricola Dalla Valle, Az. Agricola casa vecchia, Az. Agricola le Roste, Az. Agricola Le Rose, Az. Agricola Basso Luciano, Az. Agricola Basso Domenico, Az. Agricola F.lli Martini) si sono aggiunte con i propri animali alla transumanza della famiglia Sambugaro portando un'aria di festa durante tutto il percorso e raggiungendo circa 440 capi. C'è una grande varietà di razze, dalle frisone alle brune e le rendene, dalle pezzate rosse alle piemontesi, dalle limousine e alla chianine (alcune con tanto di vitelli al seguito). Prima del ritorno in pianura le vacche delle aziende sopra citate provenienti dalle malghe Monte Cucco, Stenfle, Galmara e Melaghetto vengono radunate in malga Melago e Melagon. La tradizione dice che: "le malghe non si caricano né si scaricano di venerdì" infatti anche quest'anno il ritrovo per gli allevatori (e non solo) è stato lunedì 4 ottobre presso malga Melagon. La partenza non è stata delle migliori infatti per tutto il pomeriggio ha diluviato ma il percorso fino a Casa Girardi è di appena un paio d'ore. La transumanza reale però inizia martedì nel primo pomeriggio dopo aver pranzato. Da prima del sorgere del sole tutta la malga è in subbuglio: c'è chi pensa a mungere, ad allattare i vitelli, a controllare che gli animali portati il giorno prima non scappino, ad attaccare i campanacci al collo delle vacche e poi a caricare in camion le vacche che sicuramente non riuscirebbero ad arrivare fino a casa a piedi. Ma non è finita qui, anche per le donne c'è da fare: coordinate dalla Signora Berica tutte si danno da fare, chi a pelare patate, chi a preparare il pranzo e la cena e, non da meno, a caricare nelle auto tutto ciò che durante l'estate è servito a vivere nella malga. Quando è tutto pronto si parte.



C'è molta aria di festa contrastata dalla preoccupazione di ogni partecipante, animali compresi, perché si sa che sarà una grande fatica arrivare fino in pianura. La partenza è sempre un momento particolare e impegnativo perché si devono contare le vacche per assicurarsi che siano tutte e cercare di fargli capire ciò che devono fare. La mandria è seguita da quasi 100 persone tra allevatori e collaboratori, da alcuni cavalli divisi in testa e in coda alla mandria e da alcune macchine e trattori che avisano gli automobilisti del passaggio degli animali. Dopo alcune ore di marcia si fanno sostare gli animali per mezz'ora o poco più per consentire a tutti di abbeverarsi e riposarsi un po'. Ora la prossima fermata è presso il campo Marzio di Marostica a circa 2 ore di distanza. Dopo l'arrivo vengono munte le vacche in lattazione, gli animali vengono alimentati e anche gli uomini si concedono la cena e poi di nuovo pronti per ripartire verso le 2.00 di notte. Anche se la discesa è quasi finita è proprio adesso che deve aumentare l'attenzione verso gli animali infatti può succedere che qualche vacca finisca in qualche fossato un po' troppo profondo e non riesca a risalire da sola così cercando di provarle meno stress possibile si cerca di aiutarla e, se necessario, la si tira lentamente con il trattore. Ma nel piano è anche il momento in cui si fa uso dei cavalli per evitare che siano gli uomini a dover correre, visto che spesso le vacche, ormai stanche, tendono a voler entrare nei passaggi che collegano la strada ai campi i cavalli e i cavalieri cercano di bloccare le entrate o, in caso, rincorrono le vacche fino al ritorno nel gruppo. La notte sembra sempre un periodo interminabile, la stanchezza inizia a farsi sentire e le gambe a essere dolorose ma un cielo limpido e pieno di stelle e il din don assordante dei campanacci rende magnifico anche un momento così faticoso. Anche se in piena notte, c'è chi si ricorda che passa la transumanza e offre a tutti una buona cioccolata calda forse perché ricorda i tempi andati in cui anche loro facevano quella lunga camminata. Quasi giunti a casa si fermano gli animali a Barche nel comune di San Pietro in Gu fino alle 8.00 del mattino per poi ripartire e giungere a Gazzo Padovano in cui il sindaco, i bambini delle scuole, e tanti abitanti accolgono con un grande applauso ed una campana per la famiglia Sambugaro che da sempre mantiene viva questa tradizione facendo ammagliare gli occhi dei bambini e forse commuovere i più anziani. Infine, ancora 20 minuti di marcia e si giunge in casa Sambugaro in cui una abbondante colazione attende tutti e nonostante la stanchezza c'è già la voglia di ridere e scherzare per qualche fatto accaduto durante il viaggio. Un ringraziamento particolare a Luigino e Fabio Sambugaro, alle mogli Berica e Silvia, ai figli Roberto, Giacomo, Francesco, Giorgio, Filippo e Beatrice che mantengono viva questa tradizione che richiede molto impegno e ogni anno vede partecipare molte persone fiere di questo evento e per avermi dato l'opportunità di vivere un'esperienza così splendida e diversa dal lavoro quotidiano.

Marika Tonello 5A

GIÀ IN QUINTA!!! E siamo diventati adulti



Quest'anno faccio la quinta! Cavolo, sembra ieri quando ero davanti al portone della scuola con la borsa nuova comprata apposta per cominciare questa nuova avventura e dentro il quaderno pulito, l'astuccio in ordine il diario e... tanti sogni! Sembra ieri che aspettavo la prima campanella, aspettavo qualcuno che mi conoscesse e mi facesse coraggio, aspettavo indicazioni: dove andare, che fare, cosa dire... Aspettavo soprattutto di conoscere i miei nuovi compagni di classe, sicura che avrei legato con tutti benissimo (poi ho capito che con tutti non era possibile e ho lasciato perdere!!!). E oggi mi trovo qui, quasi alla fine di questa incredibile avventura e quasi mi dispiace, richiamando alla mente le epiche peripezie della 5E. Quante ne abbiamo passate insieme! Mi succedeva, quando ero in prima, di pensare a questo momento, immaginavo come saremmo stati in quinta, quanto saremmo cambiati, come, se, finalmente, saremmo riusciti a raggiungere una discreta unità di classe e se sarebbe durata anche dopo la scuola. Le risposte sono arrivate con gli anni: ci siamo studiati, ci siamo conosciuti, ci siamo accapigliati e infine aiutati e ora siamo arrivati in quinta più uniti che mai! Mi auguro che questa unione duri fino alla fine, che trascorriamo questo ultima parte dell'ultimo anno insieme con serenità e aiutandoci gli uni con gli altri per arrivare tutti insieme ai tanto agognati e temuti ESAMI DI STATO! E magari chissà, forse tra qualche anno ci ritroveremo tutti insieme, con mariti mogli e figli, a ricordare i bei tempi e le avventure vissute insieme; le verifiche e le interrogazioni, durante le quali tutti chiedevano a tutti e tutti suggerivano a tutti; le ore passate insieme sui libri, qualcuno a studiare, qualcuno a urlare, chi a piangere chi a sognare... ma comunque sopra i libri... a raccontare della propria azienda agricola, dei problemi, dei progetti... Insomma siamo già in quinta e comunque vada, per alcuni bene per altri meno, tutti, senza troppo accorgercene, siamo già diventati adulti.

MUSICA ANIMA DI LIBERTÀ Serenata d'amore o concerto rock

Fin dai tempi antichi, la musica è stata utilizzata per allietare e svagare sia il popolo che i sovrani ed anche per tramandare storie e vicende che tenessero vivi i valori di una comunità. Al giorno d'oggi, più che mai, non esisterebbe il mondo così come lo conosciamo, senza la musica: essa viene usata in qualunque situazione della vita quotidiana. La radio, la televisione, anche un semplice passante che fischietta per la via porta musica! Si tratta di un mezzo magnifico di benessere che rilassa e infonde nell'individuo forti emozioni. La musica è uno strumento d'espressione libero, senza obblighi né divieti, è un bisogno della persona. La musica è il pane per la mente e nutrimento dell'anima, è un mezzo per sfogarsi e liberarsi, almeno per un poco, dai problemi, un luogo dove isolarsi dal mondo caotico che c'è fuori. Ognuno se la fa sua e la trasmette a modo suo, con passione a amore, talvolta anche con tristezza e risentimento, l'importante è che provochi emozione. La musica è un ottimo strumento per sviluppare la creatività e l'immaginazione, è uno stimolo che viene da dentro ed esce a fiumi, viene e basta. Nel mondo contemporaneo esistono molti generi musicali nei quali ognuno di noi si riconosce più o meno: si parte dalle opere classiche dei grandi maestri del passato, Mozart, Chopin, e tutti gli altri; si passa al coinvolgente genere latino-americano; si riparte dal blues di Elvis Presley e dal swing di Frank Sinatra, e si incontra il Rock'n Roll dei più grandi artisti di tutti i tempi: Bob Dylan, Jimmy Hendrix, Joan Baez, i Creedence Clearwater Revival; si passa per l'innovazione dei Pink Floyd, dei Led Zeppelin e dal reggae di Bob Marley finendo con tutti i generi del rock che si sono succeduti nella storia degli ultimi anni. La musica è un forte sistema di comunicazione e di aggregazione basti pensare a che cosa sono le discoteche al giorno d'oggi dove giovani di un'intera generazione si ritrovano per incontrarsi, far festa e divertirsi insieme. La musica oggi viene spesso usata anche per scopi benefici,

nel 2008, ad esempio venne composta una canzone per il terremoto in Abruzzo interpretata insieme da tutti i più



grandi cantanti italiani. Fu un vero successo che procurò quasi 2 milioni di euro per solidarietà ai terremotati. Altre volte la musica è usata come forma di protesta, è il caso, ad esempio del più grande concerto di tutti i tempi: Woodstock '69. Si è trattato di una vera e propria protesta contro la società di allora, che si agganciava ad una rivoluzione che aveva coinvolto i giovani del mondo intero contro l'inutile carneficina del Vietnam e la guerra fredda. La maggior parte dei grandi gruppi storici ha fatto musica per o contro qualcosa. I Pink Floyd, ad esempio, cantarono contro il muro di Berlino nel loro doppio *The Wall*, i Metallica contro le carceri americane in *St. Anger*, numerose canzoni di Gaber e soprattutto di de André denunciano le storture della nostra Italia. La musica, che sia usata per una serenata o per denunciare i mali del mondo, è sempre utile perché fa bene all'anima.

Fabio Malesani 4A

UN ANGELO CHE TI ABBRACCIA

Difendiamo la musica per il bene di tutti



La musica costituisce da sempre un elemento fondamentale della vita dell'uomo. Forse per i suoi effetti magici, forse perché è in grado di provocare profondi turbamenti. La musica è una creatura potente nonostante sia impalpabile e invisibile agli occhi; sembra che abbia vita propria, che giaccia nella vita dei compositori in attesa di essere scritta per poi nutrirsi con le sensazioni che provoca nei

suoi uditori. La musica è in grado di esprimere ciò che non si può dire con le parole e la molteplicità delle mozioni che può liberare nell'uomo è innumerevole. La sua ricchezza è dovuta anche allo sviluppo, che si è verificato nella storia, di nuovi, generi, nuovi strumenti, nuovi utilizzi. Oggi la musica è parte integrante della nostra vita quotidiana e componente fondamentale di cinema e pubblicità. Ad esempio, chi non si è accorto che senza la giusta colonna sonora anche i film horror non sarebbero così terrificanti? Particolarmente forte è il suo potere condizionante nella pubblicità: Fateci caso: gli spot di auto e profumi sono frequentemente accompagnati da musica classica, anche lirica, ciò per suscitare sensazioni di purezza e raffinatezza. Le pubblicità di prodotti alimentari per la colazione o la merenda sono accompagnate da melodie allegre e solari allo scopo di evocare energia e leggerezza. Insomma, vi potrà sembrare strano, ma in questo modo la musica influenza anche i nostri acquisti e, di conseguenza, l'intera economia. La musica, d'altra parte, anche da sola, costituisce un enorme business a livello mondiale, controllato dai discografici e non più dagli artisti. Per questo la musica più diffusa è quella commerciale, facile da ascoltare, ma banale e ripetitiva. Infatti, negli ultimi tempi, tende ad avere successo chi attira l'attenzione come personaggio piuttosto che chi ha talento e preparazione musicale. Ciò che ci consola è che questo successo è sempre molto effimero perché quella musica è come una casa senza fondamenta, non è basata sulla fatica, sulla passione che resenta l'ossessione, sullo scrivere e cancellare note su un pentagramma fino alla follia! Solo chi diventa folle d'amore e d'odio per la sua passione si può chiamare artista. Nonostante la musica costituisca un business mondiale e abbia in Italia una tradizione di eccellenza, nel nostro Paese, oggi, non è valorizzata. I fondi del conservatorio che frequento, ad esempio, non sono stati solo tagliati, come nelle altre scuole italiane, sono stati azzerati. Questo è, a mio parere, un vero segno di insensibilità da parte di chi ci governa. Qualunque essere umano che abbia un cervello, o anche semplicemente un cuore, non può non amare la musica e rendersi conto che è fondamentale nella vita di tutti che è la più affascinante e fedele degli amici. Forse non amano la musica classica (e comunque non è una giustificazione) ma forse non sanno che al conservatorio, oltre allo strumento, è necessario studiare ore e ore di teoria musicale e di armonia che sono alla base di qualunque genere. La techno-house, il metal, l'hip-pop e persino la musica da sballo suonata nei rave party non sono frutto solo di una semplice ispirazione artistica, ma anche di una precisa metrica scientifica. Insomma si sta uccidendo la musica e, di conseguenza, l'anima delle persone. L'uomo non può vivere senza musica, non può senza questo angelo che ti abbraccia quando stai male, che asciugale tue lacrime o ti permette di liberarle, quando niente altro riesce a farlo. Balla con te quando sei felice scorrendo al ritmo del tuo sangue nelle vene. La musica va difesa per il bene di ogni persona e dell'umanità intera.

Martina Mezzalana 4A



A TURNING POINT FOR ORGANICS

2010 has changed the history of organic farming

Italy is in the top ranks in Europe for certified hectares for the quality and of our productions.

Let's give some figures. Our organic agricultural production mainly concerns: cereals (231,569 ha), grassland (224,601 ha), forage and seed crops (207,584 ha), olive (114,472 ha), vines (40,480 ha), vegetables (29,965 ha) and fruit (26,094 ha).

It must also be said that the number of consumers of organic food is increasing from year to year.

Organic products are guaranteed for their system of controls. As a matter of fact, the new legislation provides for more checks on animals reared with organic method and new labelling system for finished products.

Last July it was in fact created a new EU logo to be included on all labels in the European Union.

It was also carried out an educational and information plan to promote organics industry such as the "organic piazzas" that were held last April 18th.

Organics is having a positive answer because it faces the problems felt by consumers: food safety and low environmental impact.

Organic farming practices as well as others, that consume less fossil fuel, retain carbon and store it in the soil, help to combat climate change and, at the same time, to guarantee food security.

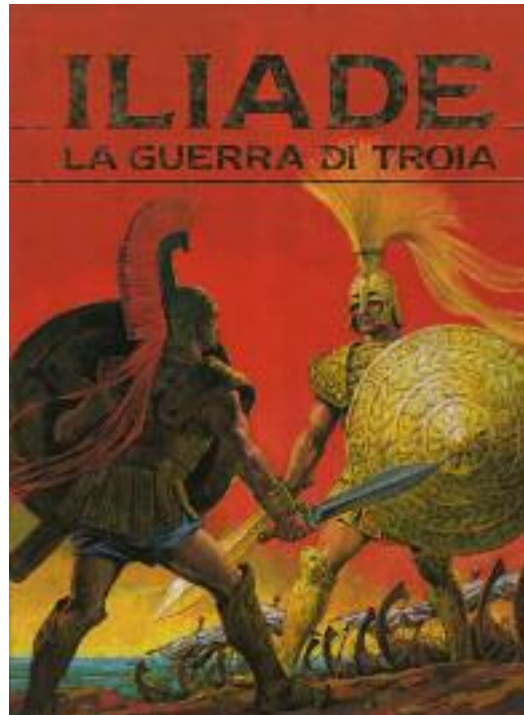
Moreover it is interesting to point out the informed consumption of organics: the use of organic products, even in a time of crisis like the one of 2009, has demonstrated the desire of consumers to find real solutions to the demands for health, safety and quality both for themselves and for animals. In other to provide support to the growth of organic farming, the group "FederBio" was founded. With 34 member associations it expresses, from field to fork, the opinions and views of the vast majority of organic producers and, indirectly, represents more than 40% of the country's organic industry.

"Going organic" means to respect nature, protect the environment and preserve the welfare of animals.

Giulia Cabianca 4A

EROI DI IERI E DI OGGI

Ettore l'eroe omerico



Vi ricordate tutti chi è Ettore? Beh, per quelli di voi che se lo sono dimenticati, vi racconterò che Ettore "elmo abbagliante" è l'eroe più grande dell'Iliade, un'opera che risale circa all'VIII secolo avanti Cristo (l'esatta datazione è ancora discussa!). Egli è l'ultimo difensore di Troia, colui che, pur sapendo di essere destinato alla sconfitta, accetta un duello impari con Achille e combatte fino alla morte. Quando la moglie, Andromaca, col figlioletto in braccio, lo invoca di rinunciare al combattimento per amore della sua famiglia Ettore risponde:

*Donna, anch'io, sì, penso questo; ma ho troppo
rossore dei Teucri, delle troiane lungo peplo,
se resto come un vile lontano dalla guerra.
Né lo vuole il mio cuore, perché ho appreso a esser forte
Sempre, combattere in mezzo ai primi troiani
Ai troiani procurando grande gloria e a me stesso.*
Iliade canto VI

Insomma Ettore è un uomo con un coraggio grandissimo che per difendere il suo popolo è disposto a sacrificarsi e, di conseguenza a sacrificare la sua famiglia. Però, se si analizzano nel profondo i fatti si può notare che il suo ultimo pensiero è proprio per quella famiglia a cui sembra non portare affetto. Sa che Troia è destinata a cadere nelle mani dei greci e tutti i sopravvissuti saranno fatti schiavi, ma se lui combatte, sua moglie sarà una schiava il cui marito era un eroe, e suo figlio, anche se schiavo, sarà sempre figlio di un eroe. Gli eroi di Omero sono tutti grandi e seguono un preciso codice di comportamento che li spinge a dare la vita pur di salvare l'onore. Ma Ettore è il più grande di tutti perché sa anche piangere. Il suo pianto non è un segno di debolezza, ma di intelligenza, di forza, di grandissima sensibilità. Insomma l'eroe non è solo un valoroso soldato ma un uomo dal cuore grande

Riccardo Marchioro 1A

E oggi ci sono ancora degli eroi?

Forse un po' tutti, qualche giorno, diventiamo eroi!

Eroi? Al giorno d'oggi ci sono gli eroi, non sono guerrieri valorosi né hanno



poteri sovranaturali. Guardiamoci intorno: i pompieri che cosa fanno? Rischiano la propria vita per salvare quella altrui e io li ammiro per il loro coraggio. E i genitori? Sembra un po' ridicolo ma anche loro sono degli eroi oggi perché sono disposti a tutto per noi! Ci sono vari generi di eroi intorno a noi a cui spesso non viene data l'importanza dovuta, sono le persone che, al momento del bisogno, tendono una mano a chi nessun altro la dà. Forse un po' tutti, qualche giorno, diventiamo degli eroi!

Nathalie Visentin 1A

Volontari e forze dell'ordine sono i nostri eroi

Oggi, gli eroi sono i volontari, quelle persone che usano il loro tempo a beneficio degli altri: i dotto-



ri e gli infermieri di Medici senza frontiere o di Emergency, ad esempio, sono persone che lasciano la propria famiglia e senza essere pagati vanno in paesi poverissimi ad aiutare gli ultimi della terra. Anche le guardie alpine che rischiano la propria vita per salvare chi è rimasto travolto da



una valanga sono degli eroi, oppure tutte le forze dell'ordine, che ogni giorno si preoccupano di persone che non conoscono esponendosi ai pericoli più gravi. Tutte queste persone che aiutano il prossimo, che sanno amore, questi sono i veri eroi.

Fabio Boniolo 1A

Tra noi ci sono molti Ettore nascosti

Certo che esistono ancora gli eroi, oggi, anche se potremo parlare di eroi nascosti. Intendo dire che ci sono molte persone che salvano vite umane e che fanno grandi scoperte per la medicina riuscendo a trovare cure per malattie prima mortali. Il problema è che i media si occupano poco o nulla di. Preferiscono invece parlare a lungo di cattivi esempi, così che, a volte, si verificano terribili episodi di emulazione al negativo. Gli eroi di oggi, a differenza di Ettore e di Achille, sono persone normali, che fanno del bene con il loro lavoro di tutti i giorni e chi lo conosce magari neanche capisce quanto grandi sono: si tratta di medici, infermieri, ricercatori, e tanti altri. Tra noi ci sono molti Ettore nascosti, ma si imbarazzano anche solo a parlare delle loro imprese!

Dario De Franceschi 1A

Mio nonno e mio papà sono degli eroi

I veri eroi sono quelli che si impegnano e fanno qualcosa di importante anche per gli altri. Mio nonno e mio papà sono degli eroi perché riescono a seguire tre figli e a lavorare duro per mantenerli e garantire loro salute e istruzione. Al giorno d'oggi non è cosa da poco!!!

Sebastian Pizzeghello 1A

Roberto Saviano, un eroe del nostro tempo

Secondo me un eroe moderno è lo scrittore di Gomorra, Roberto Saviano che, per informare le persone di quello che sta succedendo in Italia, è costretto a vivere sotto scorta 24 ore su 24 e ha così perso la possibilità ad una vita privata e la libertà. Penso proprio che persone come lui siano degne di essere chiamate eroi perché si sono sacrificate insieme alla loro famiglia per una causa che per loro è giusta.

Forse Roberto Saviano, come gli eroi dell'Iliade, a volte piange e pensa di aver dato troppo, di aver commesso un errore, ma poi di sicuro, si dice di aver fatto una cosa giusta.

Sfortunatamente, oggi, nel mondo, di eroi buoni ce ne sono pochi, ma penso che sia nostro dovere tentare di diventare anche noi eroi, nel senso di mettere da parte il nostro egoismo e tentare di realizzare i nostri ideali per un mondo migliore.

Riccardo Marchioro 1A



ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E AL BENESSERE



CLASSI	ATTIVITÀ
Prime	<ul style="list-style-type: none">• Prevenzione al tabagismo
Seconde	<ul style="list-style-type: none">• Educazione sessuale – Costruzione di sé• Educazione alimentare
Terze	<ul style="list-style-type: none">• Educazione sessuale – Prevenzione all'AIDS• Educazione alimentare
Quarte	<ul style="list-style-type: none">• AVIS - Donazione di sangue AVIS• Educazione stradale – prevenzione degli incidenti
Quinte	<ul style="list-style-type: none">• AIDO - Donazione di organi• Doping
Tutte	<ul style="list-style-type: none">• CIC – Sportello di ascolto <p>*Duca degli Abruzzi: prof. <u>Caoduro</u> - Martedì dalle ore 10</p> <p>*San Benedetto da Norcia: prof. Diana – Mercoledì dalle ore 12.15 (a settimane alterne) prof. Benucci – Venerdì dalle ore 10.15 (a settimane alterne)</p>



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.