

# AgriFoglio

NOTIZIARIO DELLE SCUOLE AGRARIE DI PADOVA



COSTIGLIOLA - NUOVO VIGNETO

LABORATORIO DIDATTICO PROFESSIONALE

Vitigno, territorio e sapienza

Romacavalli

Biodiversità

ANNO VII - NUMERO 18 - Giugno 2012

17

## Editoriale

Riflessioni di fine anno

3

## Posta

Caro Duca, ti scrivo.

3

## Approfondimento

Vitigno, territorio e sapienza

4

## Laboratorio didattico

Nuovo vigneto di Costigliola Progetto di attività didattica

7-9

## Notiziario delle attività

**Romacavalli**

**Gare di Giudizio**

**Una passeggiata in carrozza**

**Premiato il Moscato secco del Duca al Vinitaly 2012**

**Successo del Bianco IGT Moscato Secco al "Bacco e Minerva"**

11-16

## Sport

**I campioni provinciali di arrampicata del San Benedetto e del Duca**

**La squadra più sportiva dell'anno**

17-18

## Laboratorio didattico - sez. professionale

**Allestimento dell'aiuola al Parco Europa di Padova**

**Ghetto in fiore**

**Gara di orientamento botanico a Verdecittà**

**Il giardino degli aromi**

**Aggiornarsi in Rete**

**Misurare la biodiversità**

**Utilizzo consapevole di Internet**

20-24

## La voce degli studenti

Voci, fatti esperienze e riflessioni

**Feracavalli stage ALA**

**L'unica cosa che bisogna temere è la paura**

**Una poetessa tra noi**

25-27



AgriFoglio

notiziario dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria

Duca degli Abruzzi - Padova

[agrifoglio@ducabruzzo.it](mailto:agrifoglio@ducabruzzo.it)

■ Direttore di redazione:  
Patrizia Valentini

■ Redazione docenti:  
Gabriele Baldan  
Santina Bortolami  
Sergio Celli  
Andrea Chinello  
Lorenzo Crise  
Alvise Destro  
Paola Guarise  
Cosimo Leone  
Nicola Maggini  
Paola Molari  
Claudia Morara  
Michela Panella  
Maurizio Pavan  
Lorenzo Tiso  
Patrizia Valentini  
Vincenzo Volini

■ Redazione studenti:  
Alessandro Bottaro  
Veronica Cesarotto  
Ludovico Domenico Marino  
Andrea Mazzucato  
Eleonora Miolo  
Irene Parovel  
Socrates Negretto  
Radames Secotaro  
Sofia Sorze

■ Progetto grafico: Andrea Chinello

■ Impaginazione: Lorenzo Tiso

■ Foto di copertina: Luigi Maria Dal Prà

■ Stampa  
Nuova Grafotecnica snc  
Via Leonardo da Vinci, 8  
35020 Casalserugo 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](mailto: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](mailto:professionale_pd@ducabruzzo.it)

# Esperimento riuscito!

## Riflessioni di fine anno

Siamo ormai alla fine dell'anno scolastico e l'esperimento sembra riuscito! Quale esperimento? Quello di mettere in funzione, nella sezione tecnica, uno staff dirigenziale del tutto nuovo. Beh, il nuovo preside non ci preoccupava molto perché il professor Zappia è un un preside dalla lunga e provata esperienza che, oltretutto, conosce la nostra scuola in modo molto approfondito per averci insegnato in anni passati. Anche la direzione dell'azienda non è un ambito di poco conto, ma si tratta di problematiche specifiche che riguardano solo le materie tecniche. Quello che, invece, impensieriva tutti era il vicepresidente! Eh, sì perché la vicepresidenza, al Duca de-

gli Abruzzi, era tenuta, da tempo immemore, dalla professoressa Elena Viola, tanto che la sua figura si identificava quasi tout-court con la scuola. La vicepresidente sapeva tutto del Duca, e se non sapeva, si informava sul momento: qualsiasi problema un docente, uno studente, un genitore, un bidello avesse, prima di tutto andava dalla Viola! Beh, insomma, sostituire un personaggio come questo non costituiva certo un'impresa facile! Molti, all'inizio dell'anno, dubitavano che il professor Nicola Maggini ( di "ginnastica" poi!) ce l'avrebbe fatta. Invece il nuovo vicepresidente ha messo in campo tutta una gamma di qualità per molti insospetta-

te: prima di tutto una buona dose di umiltà, che gli è servita per imparare da chi ne sapeva più di lui; poi una grande disponibilità ad ascoltare la voce di tutti; la giusta quantità di buon senso per valutare l'importanza delle questioni; un mare di pazienza per non perdere mai le staffe; e infine un'adeguata misura di fermezza, indispensabile al corretto funzionamento di una comunità.

Adesso che siamo alla fine dell'anno possiamo proprio dirglielo, no? Magari con un linguaggio adatto a un prof. di "ginnastica": Forza Nicola, sei tutti noi!!!

## Caro Duca ti scrivo: Quesiti, osservazioni, proposte



Caro Agrifoglio,  
noi ragazzi di prima abbiamo capito che, secondo l'ultima riforma della scuola, dal terzo anno potremo scegliere un indirizzo specifico, infatti i ragazzi di seconda hanno già ricevuto un modulo con il quale hanno potuto scegliere tra due articolazioni: Produzioni e trasformazioni e Gestione dell'ambiente e del territorio. Noi, però, sappiamo che questa riforma prevede che gli Istituti Tecnici Agrari possano attivare anche un terzo corso, quello di Viticoltura ed Enologia e molti di noi sarebbero interessati proprio a questo indirizzo. Non sono pochi, infatti, quelli che hanno dei vigneti a casa o abitano in zone dove si produce vino, per questo chiediamo se sia possibile, anche qui al Duca Degli Abruzzi avere al più presto questo indirizzo di studi.

*Gli studenti delle classi prime*

*Cari ragazzi,  
è vero quello che dite: la riforma Gelmini prevede per gli Istituti Tecnici Agrari tre articolazioni:*

1. *Produzioni e trasformazioni*
2. *Gestione dell'ambiente e del territorio*
3. *Viticoltura ed Enologia*

*Duca Degli Abruzzi È vero anche che, nella nostra scuola, nel prossimo anno scolastico partiranno solo i primi due indirizzi, ma sappiate che tutte le strutture organizzative del Duca Degli Abruzzi sono già impegnate per ottenere dal Ministero della Pubblica Istruzione l'autorizzazione ad avviare, al più presto, anche una sezione di Viticoltura ed enologia.*

*Nel frattempo, però, cari studenti, non preoccupatevi perché anche all'interno dell'articolazione Produzioni e Trasformazioni la nostra scuola è in grado di mettere a disposizione tutte le conoscenze*

*e le competenze che potranno esservi utili per affrontare il mondo della viticoltura e dell'enologia. Il Duca Degli Abruzzi dispone, infatti, di un vigneto didattico annesso alla scuola e di uno di nuovo impianto nella zona di Costigliola, inoltre, come certamente avrete visto, la nostra cantina lavora a pieno ritmo per tutto l'anno impegnando gli studenti in tutto il processo di lavorazione delle uve: dalla vendemmia alla vendita. Abbiamo dunque tutti i numeri per attivare il nostro corso di Viticoltura ed Enologia perché, in sostanza, sono insegnamenti che portiamo avanti da sempre.*

*La redazione docenti*

# Vitigno, territorio e sapienza

## Viticoltura ed enologia al Duca Degli Abruzzi



È un legame antico e forte quello che unisce il Duca degli Abruzzi alla vite e all'enologia, un legame che è fatto di storia, di ricerca, di terra.

È nella nostra scuola che, a partire dal XIX secolo, pongono le basi della propria esperienza i viticoltori e i vinificatori più esperti del nostro territorio: i colli Euganei e tutta la provincia di Padova. È nella nostra scuola che devono potersi formare i viticoltori del futuro capaci di coniugare la giusta redditività del proprio lavoro al rispetto dell'ambiente e della salute, all'amore per la tradizione, l'autenticità, l'originalità e la più alta qualità del prodotto.

### L'Istituto agricolo di Praglia e le origini della viticoltura euganea

Se si vogliono indagare le radici prime di questo stretto rapporto si deve tornare assai indietro nel tempo, probabilmente fino al Basso Medioevo. È proprio poco dopo il 1000, infatti, che i monaci Benedettini di Praglia, dopo i "secoli bui" dell'Alto Medioevo, riportano la coltura della vite alle pendici dei Colli Euganei selezionando i vitigni adatti a questo terreno di origine vulcanica dalla tessitura argillosa con scheletro scarso o comune; sono loro che danno il via a quell'attività vitivinicola per cui le nostre colline sono rinomate nel mondo. Sono proprio quegli stessi monaci Benedettini di Praglia a fondare, nel 1864, l'Istituto agricolo di Praglia "a beneficio dei figli del popolo di campagna con lo scopo precipuo di promuovere una pratica istruzione dell'agricoltura"1 Sarà, infine, proprio "sul latifondo di Brusegana, già di proprietà dei monaci di Praglia e passato allora al demanio"2 che, nel 1874 nasce, a Padova, il primo Istituto agrario del Regno d'Italia: il nostro. Si tratta di un fondo dove da tempo si coltivavano diverse varietà viticole autoctone per garantirne la salvaguardia genetica e dove, già dal 1500, i monaci di San Benedetto facevano funzionare un'attrezzata cantina per la trasformazione delle uve.

### Il Regio Istituto Provinciale Agrario

Fin dal 1874, il Regio Istituto Provinciale Agrario di Padova impiega una parte significativa dei suoi iniziali 5.000 campi alla coltivazione della vite e all'addestramento di esperti vinificatori e distillatori, così come risulta dagli argomenti previsti nel primo programma di insegnamento:

- Coltivazione della vite
- Scelta del terreno e sua preparazione
- Impianto della vigna, cure del primo e del secondo anno
- Potatura delle viti secondo il sistema di viticoltura che si vuole seguire
- Potatura sul verde
- Lavori di terra
- Concimazioni
- Nozioni intorno alle viti ritenute resistenti alla fillossera e ai modi di innestarle con le viti indigene.

L'opera della scuola per quanto riguarda la viticoltura e la vinificazione non si limita soltanto ai suoi allievi regolari, ma, in breve tempo si rivela preziosa per tutta la comunità di coltivatori non solo della Provincia di Padova, ma dell'intera regione Veneto. Nei giorni festivi, vengono allora organizzati dai docenti brevi corsi teorico-pratici, di 5 o 6 incontri, sulla "vinificazione razionale" sulla "coltivazione e l'innesto delle viti americane e sulla fillossera", "sulla distillazione delle vinacce e sulla utilizzazione in genere dei residui della vinificazione". "Ai detti corsi, ... si iscrivono... ogni anno i proprietari agricoltori, gli agenti rurali, i gastaldi, i coltivatori pratici della Provincia di Padova e di quelle contermini". Di fronte alla diffusione della fillossera che mette in grave pericolo la viticoltura veneta alla fine dell'Ottocento la scuola si trova impegnata in un'opera di importante rilievo che porta avanti su due fronti: la diffusione delle conoscenze e la produzione di vitigni resistenti alla pandemia. Nel "vigneto specializzato" della scuola si coltivano, infatti, specie resistenti alla

fillossera e nel vivaio si producono talee e barbatelle portainnesti da distribuire gratuitamente agli agricoltori di una vasta circoscrizione la quale, secondo le direttive del Ministero dell'Agricoltura, comprende "le provincie di Ferrara, Rovigo, Padova, Verona, Modena, Parma, Reggio Emilia e Piacenza. Su piede americano di Riparia Glabra e Tormentosa, vengono innestate varietà di Corbinella, Raboso, friularo, Sangiovese, Trebbiano, Moscato; nel 1895, anche il cortile della scuola si trasforma in laboratorio di ricerca per le varietà Pinot, Marzemina e Moscata Bianca.

La richiesta però continua a superare la domanda e, nel 1905, l'allora direttore, professor Arina, inaugura nella scuola la pratica di forzatura degli innesti talea nel muschio "allo scopo di mettersi in grado di poter diffondere, mercè detto sistema, rapido ed economico, gran copia di Barbatelle innestate" 2. Nel frattempo, gli allievi affrontano lo studio comparativo dei più moderni metodi di coltivazione e di potatura delle viti, si esercitano nella "vinificazione razionale" e nella distillazione delle vinacce per la produzione di grappa. Nel "gabinetto di chimica" gli alunni hanno modo di "esercitarsi praticamente nei saggi volumetrici più interessanti per la loro professione, quali quelli sui vini" 2. Prosegue insomma quell'opera di salvaguardia dei vitigni autoctoni e di sperimentazione a favore della viticoltura locale che da sempre è l'impegno della scuola agraria di Padova.

### L'Istituto Tecnico Agrario e il settore vitivinicolo nel '900

Dopo la riforma Gentile, nel 1924, il Duca Degli Abruzzi si trasforma in Regia Scuola Agraria Media e, nel 1933, in Regio Istituto Tecnico Agrario; infine, con la caduta della monarchia, nel 1946, cessa di essere Regio, ma rimane Istituto Tecnico e continua a portare avanti il suo insostituibile impegno nell'insegnamento della viticoltura e dell'enologia



formando per tutto il XX secolo la maggior parte dei produttori vitivinicoli operanti nella provincia di Padova.

### La riforma del XXI secolo

Con La riforma Gelmini anche gli Istituti agrari sono stati riorganizzati: dopo un biennio generale, comune a tutti gli Istituti tecnici, il triennio può articolarsi in tre indirizzi:

- Produzioni e trasformazioni
- Gestione dell'ambiente e del territorio
- Viticoltura ed enologia

Le prime due articolazioni sono state già organizzate e prenderanno il via già dal prossimo anno scolastico, ma non è pensabile che al Duca degli Abruzzi non parta, al più presto, anche il terzo indirizzo.

Ancora oggi, infatti, la scuola coltiva 3,0 Ha. di vigneti, di cui 1 Ha. in sede e 2 Ha. alla Costigliola dove è in corso l'impianto di un vigneto ex novo. Nella secolare cantina dei Benedettini, seguendo antiche pratiche di affinamento, le uve vengono trasformate in vini di ottima qualità dagli studenti che hanno modo di seguire il processo dall'impianto della vite all'imbottigliamento. Gli allievi, infine, hanno l'occasione di partecipare alla vendita diretta dei prodotti che attirano clienti da tutta la città e di prendere parte, ogni anno, ai concorsi enologici tra Istituti Agrari e Scuole di enologia italiane, dove è in grado di presentare, con successo, una vasta selezione di vini bianchi e rossi: Moscato dolce, Garganega, Costigliola, Serprino, Spumante "Duca", Moscato Fior d'arancio; Cabernet, Merlot, Refosco barricato, Cabernet barricato, Merlot barricato.

### Il Duca degli Abruzzi e la viticoltura del futuro

Tutti gli esperti del settore riconoscono che il futuro dell'agricoltura e dei vini italiani consiste nella valorizzazione del terroir: terreno, disposizione, clima, viti, viticoltori, gastronomia e paesaggio. È necessario dunque rivolgersi verso prodotti originali e di alta qualità, di vini che trasmettano sensazioni uniche: il sapore del vitigno e del territorio di provenienza. Ci sono, inoltre, altri fattori che risultano oggi di importanza capitale: la salvaguardia dell'ambiente e della salute. Mettere al sicuro la vasta biodiversità che caratterizza

il territorio dei Colli Euganei va proprio in questa direzione e significa la salvaguardia dei vitigni storici autoctoni - vere e proprie reliquie storiche - di cui è ricco il nostro territorio, pensiamo, ad esempio, alle seguenti varietà: Corbinella, Corbinona, Pavana, Turchetta, Recantina "Forner", Pataresca, Refosco, Malbec Cavarara nera, Marzemina nera, Moscato giall, solo per citarne alcune. Si tratta di vitigni la cui rusticità ben si presta alla sperimentazione di nuove varietà naturalmente più resistenti alle avversità biotiche e abiotiche, tipiche dei colli Euganei, e che quindi sono coltivabili con un minor uso di agro farmaci. In definitiva, sono varietà facilmente adattabili alla coltura biologica per la produzione di un nuovo prodotto di nicchia: quello del vino biologico.

A tal proposito il nostro Istituto prevede, grazie al contributo regionale, la ristrutturazione del vigneto didattico con l'impianto di varietà autoctone e meno diffuse, quali Refosco dal peduncolo rosso, Malbec e Incrocio Manzoni, mentre alla Costigliola si curerà l'impianto di un vigneto di moscato giallo. Trovandosi inserito tra 5 zone D.O.C. per il vino - D.O.C. Colli Euganei a Ovest, D.O.C. Riviera del Brenta a Est, D.O.C. Corti Benedettine, D.O.C. Merlara, D.O.C. Bagnoli a Sud - il Duca degli Abruzzi costituisce ancora oggi un importante base di incontro tra territorio e sapienza vitivinicola, è il punto di partenza per tutti i giovani che desiderano intraprendere l'impegnativa strada della viticoltura.

È importante dunque che il Duca degli Abruzzi possa istituire al più presto il nuovo corso di viticoltura ed enologia per continuare il suo ormai secolare lavoro di sperimentazione e formazione dei viticoltori padovani e per la produzione di vini che possano essere competitivi sul mercato per la propria originalità, qualità e genuinità.

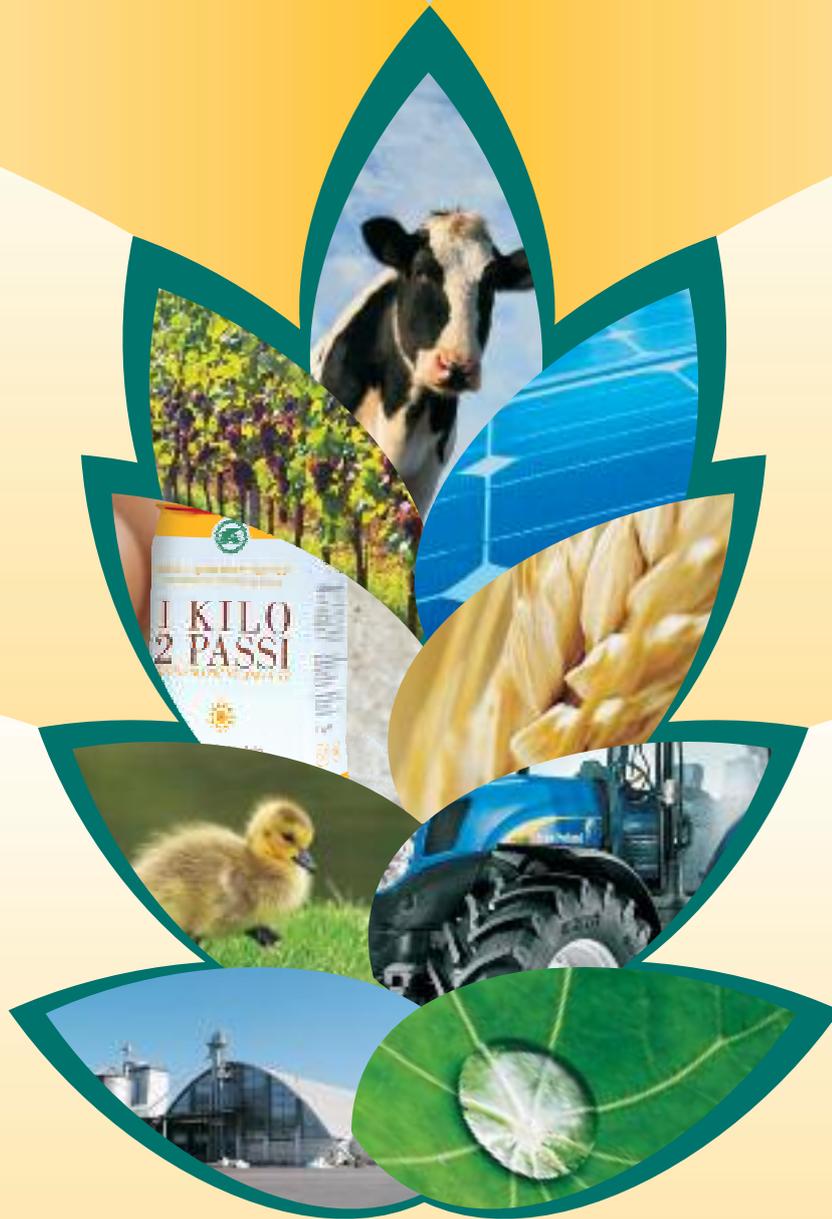
È un legame troppo antico quello che unisce il Duca degli Abruzzi alla vite e all'enologia, un legame che non può e non deve essere spezzato.

*Gli insegnanti del Duca degli Abruzzi*

### Note bibliografiche

1. D. Arnaldo Roberti O.S.B. *L'Istituto Agrario di Praglia (1864-1867) Società cooperativa tipografica, Padova 1935*
2. G. Arina, G. Cacchi *La Regia Scuola Pratica d'Agricoltura di Padova in Brusegana, R. Sabilimento P. Prosperini, Padova, 1906*





**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](http://www.agrinordest.it)  
mail: [posta@agrinordest.it](mailto:posta@agrinordest.it)

# Nuovo vigneto di Costigliola

## Progetto di attività didattica

### Area di intervento:

Località LA COSTIGLIOLA  
Comune di Rovolon

### La storia del progetto

Da alcuni anni il nostro Istituto gestisce dei terreni a seminativo e a vigneto di proprietà dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero (IDSC).

Nell'ambito di un progetto di valorizzazione della proprietà l'IDSC (Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero) ha deciso di rinnovare e ampliare la superficie a vigneto e di concedere, fino al 2016, in gestione gratuita i nuovi vigneti al nostro Istituto. Siamo stati quindi coinvolti fin dall'inizio con il compito di collaborare nella progettazione, nella realizzazione dell'impianto e di occuparsi della gestione dei nuovi vigneti fino all'entrata in produzione e oltre.

La finalità principale di tale impegno è stata raccogliere una opportunità didattica che non tutte le scuole agrarie hanno la fortuna di avere; fin dalle prime fasi, infatti, sono stati coinvolti gli studenti di 3°, 4° e 5° classe. All'entrata in produzione le uve verranno lavorate nella cantina della scuola per la produzione di vino IGP.

### Fasi del progetto

#### La richiesta di contributo e vincoli del bando

Progetto di massima con domanda di ristrutturazione, conversione viticola e relativo finanziamento in base al: REGOLAMENTO (CE) n. 1234/2007 (regolamento unico OCM) PROGRAMMI DI SOSTEGNO NEL SETTORE VITIVINICOLO - MISURA DI RI-

STRUTTURAZIONE E RICONVERSIONE DEI VIGNETI-bandi 2010 e 2012 le cui finalità sono:

- adeguare la struttura viticola ai nuovi orientamenti dei consumi;
- adottare modelli produttivi che possano esprimere più elevati livelli qualitativi;
- adottare sistemi di gestione viticola che rendano più efficiente ed economica l'attività.

#### Finanziamento:

il sostegno è erogato nella forma di compensazione per le perdite di reddito e di contributo ai costi di ristrutturazione e di riconversione modulato in base alla situazione

#### Vincoli da rispettare nel nuovo impianto nel bacino di riferimento "Colli Euganei":

1. Vitigni per DOC: Garganega, Glera, Tocai friulano, Sauvignon, Pinot bianco, Chardonnay, Riesling italico, Merlot, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Barbera, Raboso veronese, Moscato bianco, Moscato giallo e Pinella;
2. Vitigni per DOC Prosecco: Glera e le varietà Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay
3. Densità piante e forma di allevamento:  
Cortina semplice: varietà vigorose ceppi minimi n° 2.800; varietà meno vigorose ceppi minimi n° 3.000  
Sylvoz: varietà vigorose ceppi minimi n° 2.300 varietà meno vigorose ceppi minimi n° 2.600  
Cordoni speronati, Guyot, ca-



povolto (semplice e doppio)  
poco vig. ceppi minimi n° 3.200  
Poco vig. ceppi minimi n° 3.500  
4. Superficie minima: 0,20 ha

#### Le fasi della progettazione del vigneto

Le fasi della progettazione sono state:

- Analisi del fabbisogno di uve della nostra cantina con analisi del mercato di riferimento
- Analisi pedo-climatica
- Scelta dei vitigni
- Individuazione combinazione vitigno portainnesto
- Individuazione della forma di



AREA INTERESSATA  
Impianto 2011  
2,25 ha

AREA INTERESSATA  
Impianto 2012  
2,55 ha

allevamento.

- Calcolo delle quantità di barbatelle da acquistare
- Proiezione planimetrica della distribuzione dei filari

### Il progetto

#### Vitigni a bacca rossa per l'impianto 2011

Merlot (PI SO4), Cabernet Franc (PI K5BB), Cabernet Sauvignon (PI 420°), Barbera (PI SO4).

#### Vitigni a bacca bianca per l'impianto 2012

Garganega (PI 420A), Glera (PI 420A), Tocai friulano (PI SO4), Moscato giallo (PI SO4).

#### Densità piante

5.000ceppi/ha con sesto d'impianto di 2,5m x 0,8m e orientamento filari nord sud; sistemazione idraulica agraria a ritocchino.

#### Forma di allevamento

Variabile a seconda della vigoria e della fertilità basale del vitigno: guyot, doppio capovolto, cordone speronato

#### Fasi operative di impianto:

Alcune operazioni hanno coinvolto operativamente gli studenti, altre sono state osservate e riprese per la realizzazione di materiale didattico

- Estirpo vecchie vigne e smaltimento materiali
- Ripuntatura profonda+aratura e concimazione di fondo
- Livellamento e spianatura terreno
- Erpicatura pre-impianto
- Tracciamento filari e impianto a macchina barbatelle
- Cura delle barbatelle (irrigazione e eliminazione malerbe)
- Sistemazione strutture di sostegno

#### Fasi operative di allevamento:

##### Primo anno

- Sostituzione fallanze
- Controllo malerbe
- Eventuali spollonature dal PI
- Controllo fitosanitario



**Secondo anno**

- Operazioni di potatura secca di allevamento (speronatura a 2 gemme)
- Concimazione di allevamento (azotate)
- Controllo malerbe
- Controllo fitosanitario
- Potatura verde e lagatura tralci

**Terzo anno**

- Operazioni di potatura secca di allevamento e legature
- Concimazione di allevamento (azotate)
- Controllo malerbe
- Controllo fitosanitario
- Potature verdi
- Vendemmia

**Quarto anno**

- Operazioni di potatura secca di produzione e legature
- Concimazione di produzione
- Controllo malerbe
- Inerbimento (da realizzare)
- Controllo fitosanitario
- Potature verdi
- Vendemmia

**Dal progetto alla realtà: la situazione oggi**

Abbiamo colto una opportunità didattica-formativa interessante e allo stesso tempo ci siamo assunti una grossa responsabilità, il vigneto è una coltura pluriennale ad elevato costo di investimento e le scelte progettuali e le operazioni svolte i primi anni sono fondamentali per ottenere i risultati quanti-qualitativi attesi.

Attualmente l'impianto dei vitigni a bacca rossa è concluso e si è provveduto alla prima potatura secca; gli studenti hanno potuto assistere alle operazioni di ripuntatura dei terreni, al trapianto a macchina delle barbatelle e alla messa in opera delle strutture di sostegno e si sono cimentati nelle prime operazioni di potatura secca. A breve verrà realizzato l'impianto dei vitigni a bacca bianca permettendo di estendere l'esperienza ad altri studenti. La serietà e la partecipazione dimostrata dagli studenti finora coinvolti nel progetto ci confotta e

Speriamo che voi studenti cogliate assieme a noi questa opportunità con serietà e partecipazione.



*Paola Molari, docente di Agronomia e coordinatrice dell'azienda*

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.



# Attività

## Corsi, manifestazioni, gare, incontri

### Premiato il Moscato secco del Duca al Vinitaly 2012



È uno dei 18 vini di eccellenza premiati col giudizio di "ottimo" al primo Concorso enologico degli Istituti Agrari d'Italia, presso padiglioni del Vinitaly 2012, il Moscato secco delle colline padovane 2011, prodotto nella cantina del Duca degli Abruzzi.

Si tratta di un riconoscimento notevole prima di tutto per il prestigio della sede che ha ospitato il concorso, il VINITALY 2012, che si è svolto a Verona dal 25 al 28 marzo. Parliamo del salone internazionale del vino più importante al mondo. I numeri, più di ogni altra, cosa testimonia-

no la portata dell'evento:

- 4.200 espositori provenienti da tutte le regioni italiane e anche dall'estero.
- Oltre 100 Paesi di provenienza dei compratori.
- Oltre 150.000 visitatori, di cui il 30% stranieri.

Per la prima volta, quest'anno, tra i padiglioni del Vinitaly è stato allestito, gratuitamente, uno stand dedicato agli Istituti Agrari ed Enologici ed è stato indetto, dal Ministero delle Politiche agricole, un concorso tra le scuole con lo scopo di incentivarle a lavorare sulla qualità dei prodotti. 25 sono stati Istituti scolastici,

in rappresentanza di quindici regioni italiane; cinquantadue i campioni dei migliori prodotti enologici dell'istruzione agraria italiana che sono stati sottoposti al giudizio delle qualificatissime commissioni e solo diciotto i vini selezionati che hanno ottenuto la qualificazione di "ottimo" stabilita dal rigido Regolamento del concorso. Noi, naturalmente non potevamo mancare e, naturalmente non potevamo che essere tra i vincitori che hanno ritirato l'ambito riconoscimento in una cerimonia ufficiale alla presenza del ministro dell'agricoltura.

**Reggio Emilia****Gara nazionale di valutazione bovina**

Venerdì 13 aprile 2012 si è svolta a Reggio Emilia, presso il complesso fieristico, la finale della gara nazionale di valutazione bovina tra i dieci istituti agrari classificatisi nelle competizioni precedenti. Tra i nostri, hanno partecipato 11 studenti che hanno conseguito ottime prestazioni a livello nazionale. La competizione prevedeva la valutazione della razza Bruna italiana e della razza Frisona italiana. Prima di ogni altra cosa un giudice qualificato forniva una dimostrazione di valutazione di bovini evidenziando pregi e difetti di un soggetto di entrambe le razze e dandone una spiegazione morfologica generale. Venivano poi fatti entrare all'interno del ring quattro esemplari, prima di Frisona e successivamente di Bruna, ognuno dei quali era contraddistinto da un numero. Iniziava così la valutazione degli animali da parte degli studenti che, oltre a decretare una loro classifica, disponevano gli animali in ordine crescente dall'esemplare migliore al peggiore, motivando la scelta tramite l'ausilio di uno speaker, differente per le due razze. La frisona italiana è stata valutata da un gruppo di sei studenti: Patrizio Lunardi, Gianluca Grego, Nicola Griggio, Ton Francesco e dalla speaker, Irene Parovel. Dopo una breve incertezza iniziale, il team ha proseguito la valutazione in maniera fluida e precisa, dimostrando un'ottima preparazione teorico-pratica e conseguendo così un ottimo risultato che l'ha portato dritto in cima alla classifica fra tutti gli istituti agrari. Grande è stata la gioia del gruppo, nonché dei professori, per essersi aggiudicati il primo posto. I quattro esemplari della razza Bruna sono stati valutati da altri cinque studenti: Filippo Ferro, Giacomo Pacagnella, Paolo Berto, Emanuele Moretto e dallo speaker Alberto Sartori, ottenendo il settimo posto in classifica. La gara si è conclusa con la sommatoria dei punteggi ottenuti dagli istituti e il primo posto è stato assegnato all'istituto "Vegni", mentre il "Duca degli Abruzzi" ha conseguito un ottimo terzo posto. L'esperienza è stata esaltante e ci aspettiamo ancora risultati migliori per il prossimo anno.



*Reggio Emilia 13 aprile 2012*

*La squadra del Duca prima classificata nella finale della gara nazionale di giudizio sulla Frisona Italiana: Patrizio Leonardi 4D, Francesco Ton 4C, Gianluca Grego 4B, Nicola Griggio 3A; portavoce: Irene Parovel 4B.*



*Fiera agricola di Verona 2 febbraio 2012*

*La squadra del Duca seconda classificata nella gara di giudizio sulla Frisona Italiana, Bruna Italiana Pezzata Rossa Italiana: Emanuele Moretto 5A, Patrizio Leonardi 4D, Francesco Ton 4C, Gianluca Grego 4B, Nicola Griggio 3A, Nicola Berto 4B, portavoce: Irene Parovel 4B.*



*Bastia Umbra 30 marzo 2012*

*La squadra mista del San Benedetto terza classificata nella gara finale nazionale di giudizio sulla Chianina portavoce Manuel Piragnuolo 5B del San Benedetto*

**Successo del Bianco IGT  
Moscato Secco  
al "Bacco e Minerva"**

Il Bianco IGT Moscato Secco del Duca Degli Abruzzi ha ottenuto un risultato eccellente all' XI edizione del Concorso enologico nazionale «Bacco e Minerva», classificandosi al secondo posto tra i vini prodotti da trentatré Istituti, tecnici e professionali, provenienti da ogni parte d'Italia. La manifestazione, svoltasi dall'11 al 13 aprile, presso la scuola agraria Dandolo di Bargnano di Corzano (BS) è promossa dal dipartimento per lo sviluppo del Ministero dell'Istruzione, dal Miur, dall'Università della Ricerca e dalla (FEDERDOC) Confederazione nazionale dei consorzi volontari per la tutela delle Doc dei vini italiani, e intende mettere a confronto i prodotti imbottigliati con le uve dei vigneti delle scuole superiori ad indirizzo agrario. Lo scopo è quello di promuovere e valorizzare attivamente la conoscenza e l'educazione ai vini italiani, stimolare gli studenti dell'ultimo anno degli Istituti agrari ad un'applicazione sempre più attenta delle tecniche enologiche e mirare al

miglioramento della qualità del prodotto. Alla gara nazionale, ospitata di diritto dall'Istituto Dandolo, vincitore l'anno scorso, a Benevento, hanno partecipato gli Istituti agrari di Alba, Bagnoregio, Benevento, Centoia, Canosa, Cortona, Avezzano, Cerignola, Conegliano, Eboli, Elmas, Faenza, Gradisca d'Isonzo, Marsala, Locorotondo di Alberobello, Napoli, Padova, Schemi di Chieti e Villa d'Agri. Le delegazioni di studenti e docenti sono state ospitate a cura del Dandolo hanno potuto visitare le aziende e le bellezze artistiche e paesaggistiche del Parco dell'Oglio, avendo come guide gli studenti dell'istituto turistico di Orzivecchi, sede coordinata del Dandolo. I vini prodotti dagli Istituti sono stati sottoposti al giudizio della giuria del concorso «Bacco e Minerva» e al giudizio della giuria speciale di «Bacco Giovani», composta dagli studenti che si diplomeranno con specializzazione in viticoltura ed enologia. Il verdetto è stato unanime e il nostro Bianco IGT Moscato Secco si è aggiudicato il secondo posto, premiando il lavoro sinergico dei nostri studenti, dei docenti e dei responsabili della Cantina del Duca che seguono con passione e professionalità la produzione vitivinicola della



**Un giro didattico tra le piazze di Padova**

**25 MARZO 2012 - Il biologico in piazza**

**La scuola presenta due carrozze e tre TPR**

Come oramai da qualche anno, anche in questa primavera, l'Associazione El Tamiso, ed in particolare il sig. Franco Zecchinato, ha richiesto la presenza delle nostre carrozze per la manifestazione del BIOLOGICO IN PIAZZA. Una bella giornata di sole, il 25 marzo, iniziata molto presto per gli studenti del Duca che già alle 6 e 30 erano tutti attivi a preparare, pulire e lustrare i propri cavalli TPR per attaccarli alla grande carrozza e al carro agricolo e presentarsi al meglio nelle piazze di Padova. Sono stati utilizzati, in un'inedita pariglia, lo stallone Arco con il castrone Vico ed in singolo, a portare quasi 3000 Kg a pieno carico, Zaffira. Le carrozze sono giunte già alle 9.00 in piazza della Frutta dopo un percorso stradale senza intoppi. Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.30 alle 17.00 gli studenti ed il loro docente hanno fatto visitare il centro storico di Padova ai cittadini ed ai turisti (molti gli stranieri) che hanno molto apprezzato questa particolare opportunità che veniva loro offerta.

Dopo i primi giri in cui lo speaker e driver era il professore, gli studenti Giacomo dal Porto, Federico Baldassa, Ilaria Stefanini, Luca Miazzo, Emili Marcato, Mattia Zago, Francesco

Damanti e Sara Caron si sono succeduti alla guida, all'entrata delle carrozze e alla voce. Il giro didattico, concordato con il Comune di Padova si svolgeva tra le piazze e via Dante dove il maggior successo riscuoteva il trotto composto che sviluppava un ritmo sincopato molto piacevole e musicalmente indimenticabile.

Il pubblico si è inoltre molto interessato alla storia della razza TPR, alla sua origine ed evoluzione ma anche, con domande e richieste di specificazione, alle attività che vengono svolte nella scuola con i cavalli ma anche della produzione del vino, del latte e degli altri prodotti. Alle 19.00, dopo un rientro su una strada molto più trafficata, ma senza intoppi (i cavalli hanno retto benissimo la fatica) i cavalli sono stati riportati ai paddock e al loro meritato riposo. Un'esperienza che si ripete, ma che fornisce sempre a tutti i partecipanti un ricordo di una giornata, certamente faticosa, ma indimenticabile.

*Lorenzo Crise, docente di Tecnica di produzione animale*



# POLO

*insieme a te in cucina*



POLO SpA è specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari alla ristorazione, con l'impegno costante di offrire alla propria clientela un servizio sempre puntuale e completo.

Un ricco assortimento di oltre 3.000 referenze tra surgelati, congelati, refrigerati e conservati, selezionate tra i migliori prodotti offerti dal mercato nazionale ed estero. Elemento distintivo della politica aziendale è la creazione dei marchi AMICO FREDDO e NATURA'S, una linea di prodotti di alta qualità riferiti ad elevati standards produttivi.

POLO ha investito in un magazzino completamente automatizzato supportato da una logistica tecnologicamente più avanzata ed organizzata in grado di consentire spedizioni programmate e monitorate attraverso 25 automezzi coibentati che rispettano la catena del freddo. Inoltre un sistema informativo che supporta tutte le fasi dall'entrata merce alla consegna, permette di evadere gli ordini entro 12 ore, grazie anche al lavoro di squadra di 120 collaboratori.





# ROMACAVALLI

Salone Internazionale dell'Equitazione e dell'Ippica

## I magnifici sette, più due, più due

### Grande impegno, molta acqua e ottimi risultati.

Ancora una volta gli studenti della scuola attacchi del Duca degli Abruzzi hanno saputo meravigliare il pubblico presente a ROMACAVALLI con gli splendidi soggetti esibiti nei ring di Itallialleva e della Regione Lazio.

Dal 12 al 15 aprile la scuola ha partecipato con tre diversi gruppi di studenti:

I. 7 studenti hanno seguito 2 cavalle - Zaffira e Zanna - domate ed addestrate a scuola, negli spettacoli, nelle gare e nelle prove di valutazione morfologica di libro genealogico

II. 2 studenti hanno svolto uno stage insieme all'Ing. Sandro Gentili, responsabile delle presentazioni del TPR nonché giudice e disegnatore del percorso delle gare di maneggevolezza del TPR, presso lo stand della Regione Lazio

III. 2 studenti hanno svolto uno stage presso l'A.I.A. (Associazione Italiana Allevatori di Roma), sotto il vigilante controllo della dott. ssa Silvana Gioia, direttrice del settore fieristico, organizzando e gestendo le manifestazioni delle razze italiane.

## I magnifici sette dei TPR

Un gruppo nuovo, ma subito molto affiatato: Alessandro Moretti, Emily Marcato (ambidue della IV C) e Luca Miazzo (II D - S. Benedetto) con già anni di esperienza di mostre alle spalle, Giacomo Dal Porto (III D), che ha iniziato con Fieracavalli di Verona 2011, Ilaria Stefanini (III C) per la prima volta con i TPR, ma con già esperienze con i suoi marmemmani.

Neo acquisti di grande qualità Federico Baldassa III E, sempre attivo, serio e disponibile con tutti, e Denise Battaglia II B, la più piccola che pur avendo carichi di lavoro notevoli non si è mai lamentata ed è stata sempre sorridente.

Non vogliamo dimenticare Anna Calandrin (II F) che ha fatto da riserva e a tutti è dispa-

ciato non poterla portare a vivere questa esperienza insieme ai compagni. I compiti principali assegnati agli studenti sono stati:

- Conduzione di carri e carrozze nelle presentazioni della razza
- Presentazione dei soggetti della scuola nello spettacolo dedicato ai TPR
- Preparazione degli animali con i finimenti da parata per tutti gli allevatori
- Pulizia e cura dei finimenti dopo ogni uscita in pubblico
- Preparazione dei campi di gara e di dimostrazione per gli attacchi
- Assistenza al campo di gara durante tutte le manifestazioni
- Sostegno e aiuto ai singoli allevatori, in particolare al sig. Patroncini di Ferrara, vice-presidente dell'Associazione Nazionale Allevatori del TPR
- Partecipazione alle valutazioni morfologiche (presentatori)
- Assistenza al giudice nelle manifestazioni di morfologia

Molti, forse eccessivi, forse troppi i riconoscimenti ottenuti da questi studenti. Certamente i risultati sportivi (vedi articolo di Eleonora Miolo e tabelle riepilogative) e i sinceri applausi del pubblico romano hanno reso onore ad un impegno che questi studenti hanno dato nei mesi scorsi, in orario extrascolastico, per preparare al meglio le loro performance.

I campioni di doma e nello sport Andrea Faggionato (IV D) e Fabio Tonello (V B) hanno svolto lo stage presso un allevatore tra i più noti in Italia che, anche nel passato (Romacavalli 2011), ha chiesto alla scuola specificatamente questi due studenti. Il lavoro li ha tenuti lontani dai compagni per diversi impegni (seguivano le attività alla regione Lazio) ma si ritrovavano una volta al giorno alle maniche della prova di maneggevolezza del TPR.

Il risultato della coppia driver Tonello e groom Faggionato (come chiamata dallo speaker) è stato quello atteso: erano i favoriti e hanno vinto.

Grande motivazione per due studenti che so-



Un improbabile tiro a cinque con due drivers d'eccellenza Italo Bianciotto e Lino Schiavi su maratona Bianchi (in prestito per le gare)



Sotto la pioggia i magnifici 7 in compagnia di un maestro, il maniscalco (e cuoco per tutti) Albino Panella



Fabio Tonello e Andrea Faggionato con Tatiana Sab vincitore dei singoli



Premiazione della scuola da parte del Vicepresidente dell'ANACAITPR, sig. Patroncini



Tutti gli studenti a festeggiare Angelo Bianchi, importante driver che ha fornito la maratona per le giornate di Romacavalli



Un momento della gara di Giacomo Dal Porto (groom Denise Battaglia) primo classificato della categoria pariglie



Un saluto per le prossime manifestazioni da Ilaria Stefanini, Luca Miazzo e Paolo Vicario, in competizione tra loro con le carrozze ma grandi amici fuori dal campo.



Emily Marcato (groom Ilaria Stefanini) con Zaffira al saluto prima della gara.



Luca Miazzo (groom Alessandro Moretti) con Zanna durante la gara

no diventati anche provetti allevatori e attenti giudici nelle prove di valutazione morfologica del libro genealogico del TPR. I boss di ITALIALLEVA

Giulia Tognazzo e Radames (Rada) Secotaro erano addetti a tenere i rapporti con i direttori di razza di tutte le razze italiane con Libro Genealogico o con Registro Anagrafico presenti in fiera, a collaborare con la dot.ssa Gioia di A.I.A. (organizzatrice e finanziatrice) e con lo speaker (Nico Belloni) per permettere una buona riuscita di tutte le presentazioni pubbliche delle razze di cavalli italiane. A causa del maltempo e forse anche della situazione economica nazionale, pochi spettatori al giovedì e al venerdì, hanno potuto ammirare il notevole spettacolo messo in piedi dalle Associazioni Nazionali delle razze italiane e abilmente coordinato dai nostri due baldi giovani, la domenica invece è stata un grande successo con il clou delle premiazioni del TPR con 16 attacchi e una trentina di soggetti morfologici da far entrare, schierare, movimentare, premiare ed uscire in 35 minuti (esigenze televisive, ci hanno detto). Rada e Giulia erano sempre molto nella parte dei beceri istitutori che richiamavano gli austeri direttori delle razze a rispettare tempi e scalette. Un grazie di cuore anche a loro.

Sembra, in fine, doveroso ricordare come, al di là del risultato tecnico ed equestre, sia importante che la scuola valuti l'impegno, la costanza, il sacrificio, la fatica e la capacità di sapersi confrontare con realtà non protette, come sono quelle del mondo della scuola, ma con il mondo esterno costituito in questo caso da allevatori, giudici federali, commercianti ed pubblico che sanno esprimere i voti più importanti non per la carriera di uno studente, ma per la loro vita. Certo, lavorare ed impegnarsi con i cavalli è più piacevole e stimolante che occuparsi di altro... ma siamo in un Istituto agrario e, come dice il maestro, più conosciamo i cavalli più conosciamo noi stessi ed i nostri difetti.

Lorenzo Crise, docente di Tecniche di produzione animale

# Lo Sport

## Attività e divertimento in salute

### A petto nudo a Passo Coe

di Ludovico Domenico Marino 2A

Il giorno 24 FEBBRAIO il professore di Educazione Motoria, Maurizio Pavan, ha organizzato una lezione sulla neve a passo Coe, in zona Folgaria, ci hanno accompagnato anche il Prof. Agosta e la prof. Messina. La giornata è iniziata un paio di ore prima della partenza- fissata per le otto - con il ritrovo davanti alla scuola per preparare abbigliamento consono alla montagna e pranzo.

L'autista, all'arrivo dell'autobus, si è subito chiaramente indispettito per le corse ad accaparrarsi i posti dietro e senza mezzi termini ci ha fatto capire come lui, avrebbe gestito la nostra salita sul suo mezzo: ordinatamente, con calma e senza spintoni. Qualcuno di noi ha comunque agito diversamente! Una volta partiti il clima generale del gruppo si è subito rivelato positivo. Il tragitto non è sembrato per nulla noioso, perché ci hanno tenuto compagnia la musica e le chiacchiere.

All'arrivo presso gli impianti sciistici ci siamo recati al noleggio per farci dare le attrezzature da sci.

Dopo un breve percorso di riscaldamento il gruppo è stato diviso in due categorie in base alle capacità. Io ho fatto parte del gruppo del prof. Pavan che ha affrontato il percorso più lungo.

Il prof Agosta ha affiancato il gruppo meno esperto lungo il tragitto più breve mentre la professoressa Messina non ha partecipato allo sci di fondo, si è dedicata agli allievi che non potevano sciare e a tenerci gentilmente i portafogli.

La temperatura ci ha permesso di alleggerire il vestiario, fino a rimanere in maniche corte o addirittura a petto nudo nei momenti di sosta: abbiamo potuto godere della più bella giornata di tutto l'inverno, che fortuna!!! Lungo il percorso abbiamo potuto ammirare paesaggi stupendi, il cielo era limpido e il sole si rifletteva sulla neve! La pista era di tipo misto: c'erano salite e discese e il divertimento è stato tanto. Ad un certo punto, sono caduto e accidentalmente la mia racchetta ha incrociato le gambe del mio compagno Tommaso, provocandone la caduta! Per fortuna c'è stato solo da ridere, e tanto!

Al termine del tragitto ci siamo recati in baita per pranzare tutti insieme, nel pomeriggio alcuni di noi hanno voluto continuare a sciare, altri hanno preferito riposarsi e consegnare l'attrezzatura. Chi non è tornato sulle piste ha avuto l'occasione di cimentarsi in un'appassionante battaglia di palle di neve che è stata una grande opportunità per colpire i prof senza il rischio di una denuncia. Ad un certo punto alcuni di noi hanno fatto mischia sopra il prof Agosta e io ne ho approfittato per lanciare neve in quantità, a tradimento, su tutti loro. Una volta riconsegnato tutto il materiale siamo risaliti in pullman e siamo partiti in direzione Duca degli Abruzzi, dove siamo arrivati stanchi, ustionati dal sole, ma proprio soddisfatti.

E' stato sicuramente un'esperienza di divertimento e attività fisica in mez-

zo alla natura che ci ha dato modo di esercitare tutti i muscoli del nostro corpo, anche il cuore che ha goduto della bellezza delle nostre montagne e dell'emozione dello sci.

### Arrampicata: i campioni provinciali del San Benedetto e del Duca

Erano raggianti di gioia e di soddisfazione i nostri insegnanti di Educazione motoria, Paola Guarise e Maurizio Pavan, alla conclusione della fase provinciale dei Giochi Sport4i Studenteschi che si è tenuta lunedì 23 Aprile, presso il centro sport4o Brentelle, e di ragioni per rallegrarsi ne hanno davvero tante: sono del San Benedetto Da Norcia e del Duca degli Abruzzi i migliori arrampicatori di tutta la provincia di Padova. Ecco la classifica:

#### Campionato maschile:

Primo posto assoluto nella categoria Allievi alla squadra del San Benedetto composta da: Luigi Baratto di 1D, Luca Miazzo di 2D e Mirco Squarise di 3C.

Primo posto assoluto nella categoria Juniores alla squadra del San Benedetto formata da: Federico Barattin di 4A, Matteo Masiero di VC e



Federico Pittarello di 4C.

Terzo posto nella categoria Allievi alla squadra del Duca costituita da: Mauro Brugnolo di 1C, Luigi Fusaro di 2B, Matteo Moretto di 2F. Terzo posto nella categoria Allievi alla squadra del Duca composta: Marco Anzilio di 4B, Francesco Griggio e Gianluca Oro di 3B.

### Campionato femminile:

Primo posto assoluto nella categoria Juniores alla squadra del Duca formata da: Alessandra Bottaro di 4C, Eleonora Miolo di 4C e Irene Parovel di 4B

Primo posto assoluto nella categoria Juniores individuale ad Alessandra Bottaro, 4C del Duca, e terzo posto a Giulia Baccarin, 4A del San Benedetto.

Terzo posto nella categoria Allieve alla squadra del Duca composta da: Debora Zambello di 3B, Giulia Emili di 1A e Sabina Pege di 2B. Sono risultati eccellenti che confermano le capacità dei nostri atleti e la passione dei nostri docenti nel trasmettere agli studenti, fin dai primi anni di scuola, la voglia di mettersi in gioco, di migliorare e di collaborare con gli altri. Sono le qualità più utili quando si affronta una parete, e non solo quella!!!

### La squadra più sportiva del Duca

È una competizione articolata impegnativa, che si protrae fino agli ultimi giorni di scuola, quella che deve incoronare, al Duca, la Squadra più sportiva dell'anno, per questo il verdetto definitivo si conoscerà solo l'ultimo giorno di scuola e la premiazione avrà luogo l'11 Novembre, in occasione della tradizionale festa di San Martino. Ad oggi le classi che hanno ottenuto i migliori 3 piazzamenti nei diversi tornei sono le seguenti:

Torneo di Arrampicata Biennio: 2F, 1C, 2A.

Torneo di Arrampicata Triennio: 4B, 5C, 3B.

Torneo di Badminton Biennio: 2F, 1C, 2A.

Torneo di Badminton Triennio: 4B, 5C, 3B.

Torneo di Pingpong Biennio: 1E, 2B, 2F.

Torneo di Pingpong Triennio: 4B, 5C, 3B.

Torneo di Pallavolo Biennio: 2BE, 1B e 2A (pari merito), 2F.

Torneo di Pallavolo Triennio: 5B, 5C, 3A.

Torneo di Pallacanestro Biennio: 2A, 1C, 1E.

Torneo di Pallacanestro Triennio: 5C, 5B, 3B.





## 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](mailto:info@scattolin-srl.it)  
[www.scattolin-srl.it](http://www.scattolin-srl.it)



UNI EN ISO 9001:2000



Associati: **camib**

# Laboratorio didattico

## Il Professionale all'opera

### Allestimento dell'aiuola al Parco Europa di Padova

In occasione della manifestazione "Verdecittà" che si è svolta in fiera e presso il Parco Europa a Padova, alcuni studenti della classe 1A della sezione Professionale San Benedetto da Norcia (Celegato – Bodin – Pozzato – Vespe – Turato) hanno contribuito ad abbellire l'aiuola che altri loro compagni avevano realizzato nella precedente edizione.

### Il giardino degli aromi

Un nuovo progetto per il Parco didattico del San Benedetto da Norcia

Una delle attività che ha coinvolto maggiormente studenti e personale della scuola è stata, quest'anno, la riprogettazione e la realizzazione del giardino degli aromi che si trova nel parco didattico del San Benedetto da Norcia. La struttura è rimasta la stessa, ma è cambiata invece forma e i materiali con i quali sono state create le aiuole.

Il lavoro ha visto la partecipazione attiva degli studenti della classe 1A e 1D coadiuvati dall'Assistente Tecnico Fabiano Ramin.

### Ghetto in fiore

#### Appuntamento florovivaistico nel cuore di Padova

Anche quest'anno la sezione Professionale San Benedetto da Norcia ha partecipato il 1 aprile alla manifestazione Ghetto in fiore, dove hanno esposto molte aziende florovivaistiche padovane presentando prodotti originali e particolari. Come sempre l'affluenza di pubblico è stata notevole e i nostri stand sono stati tra i più visitati.

Gli allievi che hanno partecipato all'evento e che ben si sono comportati nella relazione con il pubblico sono:

Loro 4A – Baccarin 4A – Fascina 4B – Facco C. 4B – Vespe 1A – Beggin 3A

### Gara di orientamento botanico a Verdecittà

Gli allievi della sezione Professionale e Tecnica hanno partecipato alla gara di orientamento botanico in qualità di giudici. La gara si è svolta il 30 e 31 marzo, al Parco Europa, in occasione della manifestazione Verdecittà organizzata dal Comune di Padova.

Gli allievi che hanno partecipato all'evento sono:

#### Sez. Professionale

1A Pozzato Francesca – Spanò Matteo

1C Dario M. - Zanella D. - Rossi M. - Muzzolon A.

1D Fabris A – Greggio A. - Marsura M.

#### Sez. Tecnica

3C Babolin Nicola – Borile Alberto – Cecconello Matteo –

Menini Marco – Mezzaro Nicolò – Cabassa Michele –

Bonetto Nicholas – Callegaro Simone.

*Alvise Destro docente di Tecnologie applicate*





## Aggiornarsi in rete

Quest'anno scolastico alcuni docenti della nostra scuola hanno potuto partecipare ad aggiornamenti specificamente incentrati sul tema della didattica delle persone competenti.

Rete delle Scuole di Agricoltura del Veneto

Una grossa occasione di discussione, scambio e produzione di materiali si è concretizzata per l'impegno della Rete delle Scuole di Agricoltura del Veneto e del Friuli Venezia Giulia che ha attivato un corso di cento ore, riconosciuto dall'ANSAS. Il corso si è tenuto presso la sede tecnica del nostro Istituto. La direzione del corso è stata affidata al prof. Ezio Busetto, DS dell'Istituto Della Lucia di Feltre.

Obiettivi del corso erano, tra gli altri:

- La rubricazione delle competenze relative alle materie professionali a partire dalle competenze descritte nel profilo d'uscita degli studenti sia dal tecnico agrario, sia dal professionale;
- La descrizione dei compiti e delle evidenze nonché dei livelli di acquisizione della competenza;
- La definizione di mappe di UDA da considerarsi strategiche nei cinque anni;
- Lo studio dei modelli di certificazione esistenti e la produzione di modelli e schede utilizzabili per la valutazione delle competenze.

Il corso organizzato in sedute plenarie e in gruppi di lavoro ha avuto un taglio molto pratico con l'intento di cercare soluzioni applicabili a casi concreti e di produrre materiali utilizzabili nella quotidianità della didattica.

Particolarmente apprezzati, sono stati gli interventi del Prof. Dario Nicoli e del Prof. Arduino Salatin che hanno affrontato rispettivamente i temi della didattica e del quadro normativo attuale.

Per la nostra scuola hanno partecipato oltre alla scrivente, il Prof. Lorenzo Crise, il Prof. Fabio Polato, il Prof. Destro Alvise che hanno lavorato insieme ai docenti di Mirano, Rovigo e Trecenta nella produzione di una mappa di UDA (unità di apprendimento) relative le competenze professionali richieste.

Chi desiderasse avere i materiali prodotti, può richiederli alla scrivente.

Rete dei professionali di Padova

Altra rete, altro pacchetto di corsi. Questa volta i pacchetti proposti ruotavano intorno alla Prova Esperta e alla creazione di Unità di apprendimento relative a casi particolari.

La prova esperta che dovrebbe essere somministrata alla fine del secondo e del quarto anno, in occasione delle certificazioni è una prova costruita per step volti ad evidenziare l'acquisizione delle competenze professionali, ma anche relazionali e motivazionali e si basa su Unità di Apprendimento precisamente individuate.

Particolarmente interessante è stata l'elaborazione in gruppo di una prova esperta, ma anche, nei successivi moduli, l'analisi delle competenze per il passaggio tra i sistemi di istruzione e formazione e la formulazione di unità dedicate specificamente all'Alternanza Scuola Lavoro.

Molto l'interesse suscitato dall'ultimo modulo dedicato alle potenzialità didattiche della LIM, ancora in corso.

*Santina Bortolami*

# Progetto sulla biodiversità

## Ultimo appuntamento e prodotti finali

Il progetto Biodiversity Language and Organic growings, finanziato con il supporto della Commissione Europea attraverso il Lifelong Learning Program, sta purtroppo volgendo al termine.

L'ultimo meeting di progetto si è tenuto in Francia, a Marignane tra il 16 ed il 21 Aprile scorsi.

I partecipanti, per il nostro Istituto due insegnanti e cinque ragazzi, si sono scambiati i materiali prodotti ed i bei ricordi ed hanno avuto l'occasione di visitare Arles, Aix en Provence e il Parco regionale della Camargue.

Nel Parco i ragazzi hanno potuto conoscere le varietà di riso coltivate, imparare la differenze tra le due razze di tori allevati, l'una per la corrida spagnola e l'altra per le Fiestas della Camargue, vedere i cavalli di razza Camargue con i loro puledri e naturalmente, i fenicotteri.

Le esercitazioni sul campo, ben organizzate dai colleghi francesi, si sono focalizzate sulla rilevazione della biodiversità vegetale ed animale e si sono concluse a scuola con la presentazione dei dati raccolti dai diversi gruppi, ed il confronto dei risultati ottenuti.

Durante il lavoro a scuola inoltre i diversi gruppi hanno effettuato ricerche comparative sui delta del Po, del Rodano e del Kizilirmak ,tutti ricadenti nella convenzione di Ramsar ed oggetto di visite da parte degli studenti coinvolti nel progetto. Il bilancio dell'intero progetto è largamente positivo perché ci ha fornito contatti stabili con due ottime scuole, abbiamo imparato a lavorare meglio in gruppo, anche a distanza, e siamo riusciti a far viaggiare in Francia e Turchia 11 dei nostri allievi,

raggiungendo in totale 17 mobilità contro le minimo 12 previste.

I prodotti finali sono:

1. Un libro di ricette dei tre paesi con la descrizione di ingredienti tipici e/o rappresentativi di un'elevata biodiversità coltivata od allevata. Il libro è già stato stampato e ne abbiamo 15 copie per la nostra scuola.
2. Un dizionario delle impressioni dei nostri studenti in inglese e nella loro rispettiva lingua. Vi compaiono alcune lettere a noi

sconosciute provenienti dall'alfabeto turco. Anche questo abbecedario è completato e qui ne presentiamo un assaggio.

3. Il sito del progetto, che la nostra scuola ha l'incarico di mettere on-line entro Giugno.

Un grazie sentito a tutti quanti, insegnanti, allievi e personale hanno in qualche modo contribuito alla realizzazione del progetto ed un arrivederci sul nostro sito.

*Santina Bortolami*





### Dal nostro dizionario

#### KUŞ

Kuş kelimesini duyduğumuzda, Kızılırmak Deltasını ve hayalimi hatırlarım. Delta, çok sakin hissettiğimiz ve hiç gürültünün olmadığı pek çok kuş olan güvenli bir yer. Daha önce hiç bu kadar kuşu bir arada görmedik. Hepsi özgür. Onların farklı yerlere gitmelerini ve keşfetmelerini engelleyen hiçbir engel yok. Onları izlemek bizi özgürlük hissiyle uçmaya itiyor. Renkli tüyleri ve kanatları olan kuşlar olmak istiyoruz. Kuşların ve insanların bir olduğu bir dünya olabilir.

#### BIRD

When we heard the word of bird, I remember Kızılırmak Delta and my dream. The delta is a safe place you can feel quite calm and there is no noise. We have never seen many birds that live together. They are free. No boundaries can prevent them from going places and discovering every country. Watching them makes us want to fly away with them feeling of freedom. We desire to be birds which have colourful feathers and wings. It would be a world where birds and men would be one.

#### LAGUNE

Quand nous fermons nos yeux ,  
Nous imaginons les oiseaux, les animaux de cette lagune.  
Sa couleur avec le reflet du soleil, nous fait penser à un diamant,  
Où se reflète le gris des nuages.

#### LAGOON

When we close our eyes ,  
We imagine birds, animals on the lagoon.  
Its color, with the sunshine, makes us think of silver  
Where the grey of the clouds reflect.

#### E se volete provare una ricetta esotica...

A kilo of faty lamb with bones,  
7 cloves of garlic,  
10 green peppers,  
7-8 chopped tomatoes,  
2 teaspoonfuls of salt,  
2 tablespoonfuls of sunflower oil  
Put two spoonfuls of sunflower oil into a large pan. Cut the lamb into pieces and put it into the pan.  
Roast the lamb pieces first at high heat then at low heat until its water evaporates. Roasting normally takes about an hour. Put peppers ,garlic and chopped tometoes in the middle of the meat.  
Stir it until vegatables are faded and water of tomatos evaporates.  
After roasting finishes, go and cooking for 4 or 5 minutes adding salt.  
It's ready for the service.  
NOTE: While roasting the lamb, never add salt in the beginning because salt makes the lamb very hard. Add salt in the end of the roasting time.



Il mondo web, un territorio virtuale con pericoli reali.

# L'utilizzo consapevole di Internet



## Conferenza Mercoledì 18 Aprile 2012

### Utilizzo consapevole di Internet

Se ne parla al San Benedetto

Il convitto annesso San Benedetto da Norcia e la sezione professionale dell'ISI Duca degli Abruzzi, in collaborazione con il Compartimento Polizia Postale e delle Comunicazioni Veneto sezione di Padova, ha organizzato per mercoledì 18 aprile 2012 una conferenza intitolata "L'utilizzo consapevole di Internet" Il mondo web, un territorio virtuale con pericoli reali.

Da anni, la Polizia di Stato opera per far sì che i rischi della rete, soprattutto nei confronti dei minori, non costituiscano un limite allo sviluppo della comunicazione sul web.

Per questo è attiva nel divulgare la conoscenza dei pericoli nei quali possono incappare i fruitori della rete.

La lente d'ingrandimento sarà posta su argomenti pratici che spaziano dal funzionamento dei Social Network all'evidenziazione delle insidie sul web, toccando anche gli aspetti di prevenzione e sicurezza. Nell'incontro, tenuto dall'Assistente della Polizia di Stato, Sig. Marco Mincato, sono state fornite informazioni pratiche su come sfruttare le potenzialità comunicative della rete e della community on-line senza correre in rischi connessi alla tutela della privacy, al caricamento di contenuti inappropriati, a truffe dovute all'utilizzo di pagamenti con carte di credito, alla violazione del copyright

e all'adescamento da parte di persone pericolose che si celano sotto false generalità, ad attacchi informatici e all'utilizzo di password sicure.

L'incontro è stato organizzato per gli alunni della sezione professionale e del convitto nella mattina del 18 Aprile, mentre l'8 maggio, di sera, il dottor Gianfranco Volpin, Sostituto Commissario della polizia di Stato ha discusso sugli stessi temi, trattati dal punto di vista degli adulti, con i genitori, il personale delle nostre due sezioni, quello di altre scuole e con tutti i cittadini che desiderassero rendersi più consapevoli delle opportunità e dei pericoli della rete per i propri figli.

*Andrea Chinello*

# La voce degli studenti

## Voci, fatti, esperienze e riflessioni

### Fieracavalli Verona 2011: stage A.I.A.

Quest'anno io, Eleonora Miolo (4C), Irene Parovel (4B) e Radames Secotaro (4E), abbiamo partecipato a Fieracavalli Verona in collaborazione con l'A.I.A., Associazione Italiana Allevatori. Lo stage, durato dal 2 al 6 Novembre, ci ha permesso di conoscere e capire quale ruolo questa associazione riveste in fiera:

- sensibilizzare il consumatore sull'importanza del marchio dei prodotti italiani che garantisce qualità e salute nell'alimentazione;
- rendere note le razze equine e asinine presenti nella nostra Nazione durante le manifestazioni fieristiche come Fieracavalli;
- valorizzare e divulgare il lavoro dei produttori agricoli e zootecnici italiani che prima di ogni altra cosa mettono la passione e l'amore per la propria terra e per i propri animali;
- creare un collegamento tra gli allevatori italiani e il sistema produttivo, permettendone l'affermazione nel panorama Nazionale ed Internazionale.

Uno dei compiti affidatici dalla dottoressa Silvana Gioia, nostro tutor nonché responsabile delle attività dell'A.I.A. agli eventi fieristici, è consistito nell'essere presenti allo stand dell'associazione pronti a rispondere alle diverse richieste e/o domande dei visitatori. Mi è capitato di dover parlare anche con persone straniere: quale miglior occasione per allenare il proprio inglese?! Siamo stati poi impegnati nell'attività di coordinamento del Carosello Italiano, spettacolo che si svolgeva la mattina e il pomeriggio e che consisteva nella "sfilata" delle varie razze equine italiane presenti nel padiglione di ItaliaAlleva. In questo caso il nostro compito era quello di gestire le entrate e le uscite dei cavalli dal ring e di assicurarci che gli allevatori fossero presenti all'orario stabilito, in caso contrario andarli a chiamare ed eventualmente rivedere la scaletta delle

entrate. Durante il nostro lavoro, abbiamo avuto il piacere di collaborare con Chiara Caponetti, figlia di Giorgio Caponetti, e Nico Belloni, speaker nella manifestazione.

Per tre sere è stata richiesta la nostra collaborazione nell'organizzare e dirigere lo schieramento di 150 cavalli i quali, dal padiglione 9 di ItaliaAlleva, dovevano recarsi al padiglione 7b per prendere parte a una parata sulle note dell'inno di Mmeli e dare così inizio al Golden Gala. Si tratta di uno spettacolo entusiasmante: un perfetto intrecciarsi di uomini e cavalli sullo sfondo di musiche e balli emozionanti che si è concluso con una memorabile esibizione della cavalleria dei carabinieri.

Siamo tornati a casa da quest'esperienza con una maggiore consapevolezza e conoscenza di una realtà che, in un nostro futuro lavorativo, potrebbe vederci come protagonisti.

Ringraziamo infinitamente la dottoressa Silvana Gioia che ci ha seguiti, Chiara Caponetti e Nico Belloni con i quali abbiamo condiviso momenti frenetici, ma allo stesso tempo soddisfacenti ed infine il nostro professore, Lorenzo Crise, che ha reso possibile tutto questo.

*Eleonora Miolo, Irene Parovel, Radames Secotaro*

### L'unica cosa che bisogna temere è la paura



I dati dell'ultimo censimento Istat hanno rivelato che, in Italia, l'8% della popolazione è costituita da immigrati; un'indagine di qualche anno fa rivelava che i tanto vituperati immigrati produ-

cevano il 10% del Prodotto Interno Lordo, dato commentato così dal Presidente della Caritas: "Saranno loro a pagarci la pensione".

Dando un rapido sguardo soltanto all'Italia ci si accorge subito che buona



parte della forza-lavoro è data proprio da loro, da immigrati spesso e volentieri sotto-pagati e per lo più non in regola. Si va dai lavoratori pagati 3 euro all'ora, nei campi di pomodoro di Sicilia e Calabria, (dove non è da meravigliarsi se accade quel che è accaduto a Rosarno), e si arriva fino al Veneto, soggiogato dal populismo leghista, dove i macchinari più pericolosi delle concerie vicentine e lo smistamento dei rifiuti di Veduggio, in provincia di Treviso, sono sotto la responsabilità di lavoratori stranieri.

È questa la realtà delle aziende e delle imprese italiane sovente taciuta, sovente non vista per stupidità o interesse personale ma che rimane il risvolto più drammatico dell'economia italiana. Nell'Europa annebbiata dalla crisi, una buona parte della popolazione preferisce rifugiarsi sotto il sicuro ma pericoloso tetto della paura, dell'odio e della xenofobia appellandosi ad uno strumentalizzato orgoglio nazionale e giustificando tutto ciò riferendosi alle mele marce dedite al furto ed alla prostituzione. I media danno man forte o non si curano minimamente di combattere questi ideologie né lo fanno le forze politiche, le quali preferiscono sottovalutare il problema.

La paura non conosce la ragione, la

paura fa dimenticare, la paura fa camminare gli uomini con i paraocchi e risulta essere molto contagiosa. Gli italiani hanno così dimenticato il loro passato di emigranti, hanno dimenticato il razzismo e gli insulti subiti dai loro nonni, hanno dimenticato episodi avvenuti soltanto poco più di un secolo fa come la strage di Tallulah, piccolo comune statunitense in cui due italiani furono impiccati per i piedi e presi a fucilate per futili motivi, il tutto accompagnato dal furore e dalle risate della popolazione locale, di cui alcuni uomini si fecero addirittura scattare delle fotografie accanto ai corpi martoriati come ricordo di quella "bella giornata". Ma gli italiani, alla fine dei conti, si trovano in buona compagnia: in Europa tutti i paesi dotati di una popolazione povera e poco istruita si stanno abbandonando sempre di più alla deriva xenofoba appoggiando così partiti di quella natura politica che ora raggiungono il 10% dei consensi; la cosa buffa è che molte di queste idee nazionaliste sono diffuse in nazioni che sono spesso bersaglio del razzismo italiano. Si viene così a verificare che, in Romania, un buffo partito guidato da Cornelio Tudor risulta presente in Parlamento per difendere l'identità rumena tanto odiata dagli italiani.

Finché queste idee rimangono racchiuse nei comizi e nelle aule parlamentari, il problema, pur se grave, si può arginare. Purtroppo però capita sempre più spesso che la paura si trasformi in un odio viscerale, per questo, negli ultimi dieci-quindici anni, c'è stata un'escalation di delitti a sfondo razziale che hanno raggiunta l'apice con la strage in Norvegia dell'estate 2011. Ma prima ancora che Anders Breivik afferrasse la mitragliatrice, già Franco Frattini denunciava che "i delitti a sfondo xenofobo sono aumentati tra il 20 e il 75% a seconda dei Paesi europei", senza contare il fatto che in Paesi come l'Italia gli omicidi di questo tipo non vengono considerati a parte rispetto ai delitti comuni.

Quindi, se da un lato è giusto rimpatriare gli immigrati disonesti, è altrettanto giusto appoggiare l'integrazione favorendo la conoscenza reciproca perché è la paura del diverso che, il più delle volte, mette in moto l'odio razziale. Per questo i mass media sono importanti e dovrebbero fare molto più di quello che stanno facendo prima che si inneschino gravissimi conflitti socio-politici.



Come diceva Winston Churchill, "l'unica cosa che bisogna temere è la paura".

*Socrates Negretto 4C*

### Una poetessa tra noi

Presentiamo in anteprima assoluta alcune poesie di Veronica Cesarotto, che frequenta la 2D della nostra sezione tecnica, e ringraziamo per aver condiviso con tutti noi alcuni momenti della sua ispirazione.

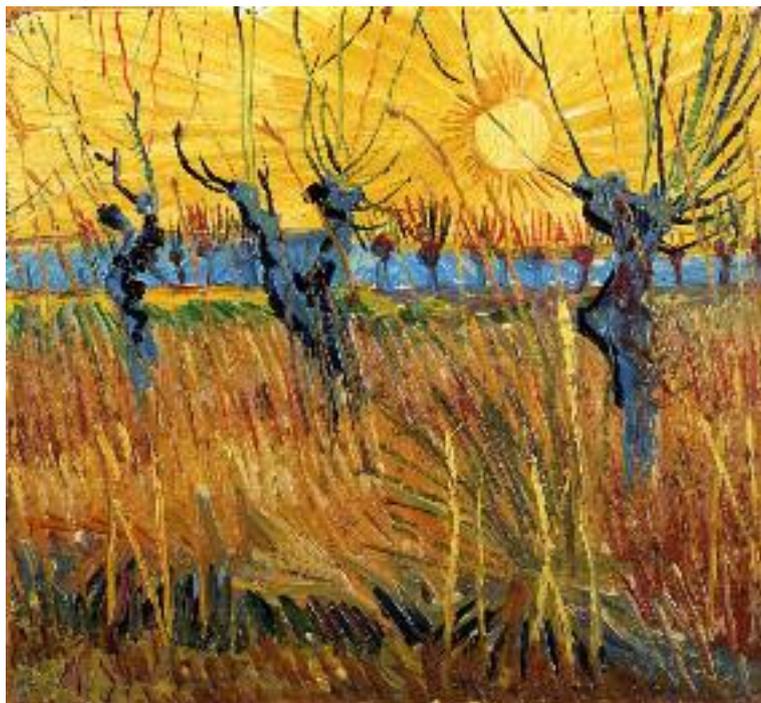
#### Luna e stelle

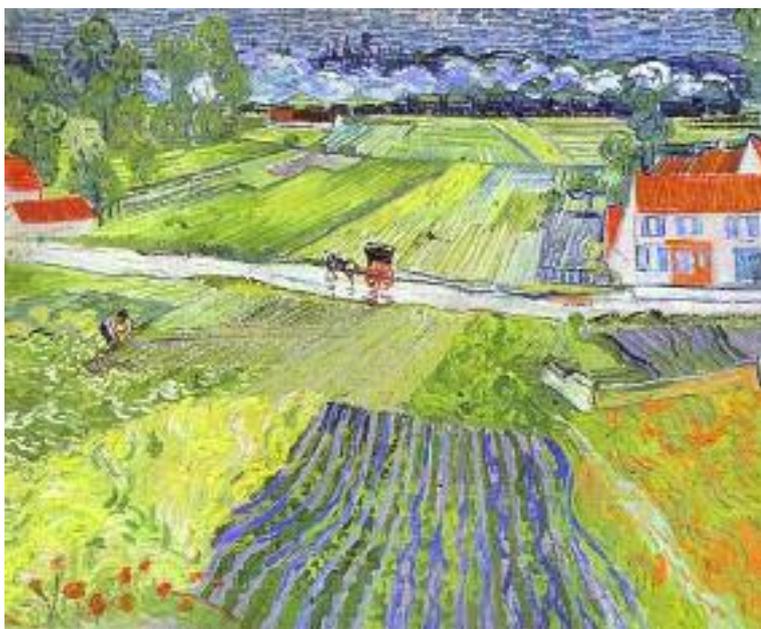
Oh triste e cupo cielo  
Perché mi celi quel che  
non vedo?

Non vedo speranza alcuna  
Se non quella  
della luna,  
tutta grande e bianca,  
come quasi fosse stanca  
di starsene lì tutta sola  
ad aspettare l'aurora  
Neppure le stelle ci sono  
a tenerla calda e stretta  
solo io con la mia sigaretta

#### Notte

Il buio inghiotte  
Il mondo  
Il freddo  
Ti assilla





E ti assedia,  
basta non vuoi pensare,  
vuoi solo confonderti  
con la notte,  
non essere cercato,  
né cercato.

#### **Notte di spettri**

Banchi di nebbia,  
mondo irreali,  
notte di spettri,  
notte fonda.  
Alberi bui,  
vigneti scarni,  
cielo nero,  
banchi di nebbia,  
è una strada deserta.  
Notte di spettri.

#### **Mattino**

Mentre cercai,  
qualcosa che tace,  
col cuore che chiede la pace,  
l'allodola  
annuncia il mattino,  
per te  
a chi ancora ti è vicino.

#### **Pioggia**

Rumore ritmico,  
odore di umido,  
ciottolati luccicanti,  
acqua piovana,  
scende dall'immenso  
cielo.

#### **Silenzio**

Silenzio.  
Paura di parlare,  
paura di rompere  
qualcosa  
di religioso, sacro.  
Silenzio, vuoto, nulla.  
Che ti aspettavi?  
Non è rimasto che un petalo  
Attaccato al fior,  
e così anche le fioche e deboli  
speranze  
si spengono  
nel grigio cielo  
di dicembre,  
segnando l'inizio  
di un lungo malinconico  
addio  
che farà male,  
lo sento,  
male alla mente  
all'anima  
al cuore.  
Silenzio  
ed una gran voglia  
di gridare.

#### **Pulsione logica**

Il tempo si sgretola,  
scorre lento,  
un lamento,  
ogni cosa si frantuma  
anche la più logica pulsione?  
Candida neve:  
muta è la cicala.  
Nuovo inganno?

#### **03**

Ruba la luna,  
dagli orti di marzo,  
segreti baci.



# 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](http://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.