

# AgriFoglio

NOTIZIARIO DELLE SCUOLE AGRARIE DI PADOVA

UDA ALIMENTAZIONE

BOOM DI ISCRIZIONI

PAGINE DAL CONVITTO



Il Concessionario del futuro - Visita premio alla John Deere



AgriFoglio  
notiziario dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria  
Duca degli Abruzzi - Padova  
[agrifoglio@ducabruzzo.it](mailto:agrifoglio@ducabruzzo.it)

## Editoriale

240 nuovi iscritti alla scuola agraria di Padova: un boom di domande

3

## Laboratorio didattico

UDA Alimentazione

4

Il castello dei Da Peraga

9

## Notiziario delle attività

Concorso John Deere Il concessionario del futuro  
Vicenza 2013 -Fiera regionale della razza Frisona Italiana  
L'Informatore agrario a scuola di TPR  
Preparazione agli attacchi, gestione e doma del TPR  
Progetti di alternanza scuola-lavoro  
2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia

10

## Pagine dal Convitto

Lezione strategica  
Bando Inpdap per l'iscrizione al Convitto

15

## Sport

Giochi sportivi studenteschi 2012/2013

18

## Laboratorio didattico - sez. professionale

"GIRA-FIORI"

Un progetto di garden-therapy e un esempio di collaborazione

18

## La voce degli studenti

Voci, fatti esperienze e riflessioni

Una pagina di coraggio  
Chi sono per voi gli invisibili?  
Teatro Stabile del Veneto Premio Off  
La donazione d'organi  
Messi, un modello da seguire

20

Direttore di redazione:  
Patrizia Valentini

Redazione docenti:  
Gabriele Baldan  
Santina Bortolami  
Sergio Celli  
Andrea Chinello  
Lorenzo Crise  
Graziano Favaro  
Federica Ferronato  
Raffaello Frison  
Antonio Garcea  
Olga Loguercio  
Nicola Maggini  
Paola Molari  
Claudia Morara  
Maurizio Pavan  
Loredana Stumpo  
Marina Tasca  
Lorenzo Tiso  
Patrizia Valentini  
Vincenzo Volini

Redazione studenti:  
Luca Bado  
Lucia Bernardi Santimaria  
Silvia Carraro  
Pierfrancesco Cocchio  
Greta Dario  
Laura Di Benedetto  
Giulia Favaro  
Maria Frizzarin  
Nicola Griggio  
Marco Maggiolo  
Ludovico Domenico Marino  
Riccardo Marchioro  
Fabio Rossi  
Giulia Salmaso  
Giulio Schiavon  
Daniele Vettore  
Magda Zabeo

Progetto grafico: Andrea Chinello

Impaginazione: Lorenzo Tiso

Foto di copertina: Maurizio Pavan

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](mailto:tecnico@ducabruzzo.it)

240 nuovi iscritti alla scuola agraria di Padova

## Boom di domande al Duca degli Abruzzi

### Una scuola di eccellenza dove gli studenti sono protagonisti

È del 30% per cento l'aumento di domande di iscrizione giunte quest'anno, per via telematica, al Duca Degli Abruzzi e al San Benedetto Da Norcia. Più precisamente, 173 ragazzi hanno chiesto di essere iscritti alla prima classe della Sezione Tecnica e 67 a quella Professionale. Si prevede quindi di passare, complessivamente, da 10 a 13 classi prime e tutta la scuola è già al lavoro, con la professionalità che notoriamente la contraddistingue, per accogliere in modo adeguato i nuovi arrivi.

Le ragioni che hanno portato a un incremento così significativo delle domande di iscrizione risiedono nell'efficacia dell'organizzazione, nella ricchezza dell'offerta formativa e nell'alta qualità dell'insegnamento che fanno del Duca Degli Abruzzi una delle scuole di eccellenza del nostro Paese. Presso la Sezione Tecnica saranno, infatti, attivi tutti i 3 indirizzi di specializzazione previsti dal nuovo ordinamento delle scuole agrarie: VITICOLTURA ED ENOLOGIA, PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE, GESTIONE DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO; fin dall'inizio delle lezioni, sarà in attività il nuovo caseificio e al più presto verrà completata una stalla modello per l'allevamento di vacche da latte. Presso la Sezione Professionale, dal prossimo anno, accanto ai corsi consolidati, partiranno percorsi regionali di formazione triennale per il conseguimento della qualifica professionale. L'alto valore dell'insegnamento viene accreditato ogni anno alle Scuole agrarie di Padova dai numerosi riconoscimenti e premi che gli studenti ottengono durante le più importanti manifestazioni agricole d'Italia a cui prendono parte.

Cominciamo col ricordare la presenza del Duca Degli Abruzzi alla FIERA CAVALLI di Verona dove i nostri studenti giocano un ruolo di veri protagonisti

nell'organizzazione del padiglione dedicato alle Scuole e nel settore specializzato del cavallo TPR (Tiro Pesante Rapido). Il nostro Istituto è, infatti, riconosciuto come sede FISE della Scuola attacchi presso cui è possibile conseguire il brevetto per la conduzione di veicoli a trazione animale. Ogni anno, inoltre, i nostri studenti partecipano alle principali fiere bovine del Centro-Nord Italia, dove lavorano fianco a fianco con i più importanti professionisti del settore e si distinguono tra le altre scuole di agraria per la qualità della preparazione che sanno mettere in campo.

È proprio degli ultimi giorni il successo riportato dai ragazzi delle scuole agrarie di Padova, prima alla Fiera bovina di Montichiari (BS), dove si sono aggiudicati il primo premio assoluto nella gara di valutazione su bovini di razza Frisona Italiana, e poi alla Fiera di Vicenza dove un esemplare allevato e preparato dagli studenti ha ottenuto il primo posto al Campionato Regionale della razza Frisona.

Di significativo rilievo è anche il successo conseguito dai nostri studenti al concorso "Il concessionario del futuro", organizzato dalla JOHN DEER: aggiudicandosi un premio di 500 Euro e un viaggio premio a Mannheim, presso la casa madre della famosa azienda meccanica, i nostri studenti hanno dimostrato di aver acquisito indiscutibili capacità organizzative ed espressive. Di eguale soddisfazione è la partecipazione dei nostri studenti a gare di riconoscimento botanico e a manifestazioni enologiche e gastronomiche di livello internazionale, come il VINITALY e il SALONE DEL GUSTO di Torino, dove è stretta la collaborazione con l'associazione SLOW FOOD. Di primaria importanza è dunque la collaborazione con le aziende del territorio presso le quali vengono organizzati stages e attività di alternan-

za scuola-lavoro rivolti a collegare, nel modo più efficace, il mondo della formazione al mondo del lavoro. I nostri Istituti lavorano, inoltre, con Veneto Agricoltura, con L'Università di Padova e con la Regione per portare avanti numerose iniziative, tra le più notevoli segnaliamo il Piano di sviluppo rurale del Veneto per la conservazione e la caratterizzazione di razze avicole locali e del mais Biancoperla.

Anche per quanto riguarda l'educazione all'Europa e l'utilizzo dei Fondi sociali europei, il Duca Degli Abruzzi e il San Benedetto Da Norcia sono scuole di assoluta avanguardia: fin dal 2005 sono infatti attivi progetti COMENIUS che coinvolgono gli studenti in viaggi ed attività di lavoro con scuole di altri Paesi europei, si tratta di esperienze fondamentali per la formazione dei nuovi cittadini che dovranno necessariamente inserirsi in una dimensione europea.

Sarebbe toppo lungo enumerare tutte le attività che hanno contribuito all'incremento del 30% delle domande di iscrizione al Duca Degli Abruzzi e al San Benedetto Da Norcia, ma di un'ultima bisogna assolutamente parlare perché è la più importante: si tratta della concorde determinazione di tutto il personale della scuola a riconoscere come centro focale del proprio lavoro lo studente e il suo benessere. I ragazzi che frequentano le nostre scuole sentono di essere considerati importanti dai propri insegnanti, vedono con i loro occhi l'impegno intenso che molti docenti mettono in campo per loro e imparano non solo dalle parole ma anche dall'esempio.

Ci sono 240 nuovi iscritti, il prossimo anno, perché i ragazzi del Duca Degli Abruzzi e del San Benedetto Da Norcia a scuola stanno bene e lo dicono agli altri!  
P.V.



# UDA Alimentazione

## Conoscenze, competenze, abilità

Secondo le più recenti indicazioni didattiche europee, non sono più le conoscenze ad essere fondamentali, ma le abilità e le competenze, che bisogna contribuire a creare con Unità di Apprendimento.

L'Unità di Apprendimento è un'unità di base del processo di apprendimento/insegnamento che tenta di collegare gli insegnamenti disciplinari in un apprendimento di tipo unitario. Si tratta di un'unità didattica, giacché sviluppa contenuti e abilità disciplinari e/o interdisciplinari nel pieno rispetto dell'epistemologia della disciplina, ma è anche un'attività formativa perché il suo fine non è la semplice trasmissione di conoscenze corrette, bensì la formazione integrale della persona. Una UDA, quindi, non si esaurisce nel riferimento agli argomenti disciplinari/interdisciplinari trattati nella sequenza di insegnamento, ma si completa nella scelta di un compito unitario di apprendimento, articolato, organico e significativo per gli allievi, da esprimersi nella formulazione di uno o più obiettivi formativi integrati. Quello che importa non è ciò che l'insegnante farà oggetto di una sua specifica lezione, ma quello che faranno gli alunni per comprendere e acquisire determinate conoscenze e abilità.

Gli obiettivi da raggiungere vanno dunque declinati in termini di conoscenze, abilità, competenze, e atteggiamenti, relativamente alle singole discipline e a più discipline coordinate. Quello che faranno gli alunni per comprendere e acquisire determinate conoscenze e abilità.

Per raggiungere questi obiettivi è necessario costruzione percorsi di apprendimento efficaci ed efficienti che presuppongono diversi fattori: la conoscenza approfondita dei contenuti disciplinari (epistemologia disciplinare); la conoscenza delle caratteristiche personali dei singoli alunni ai quali vanno adeguati gli itinerari di apprendimento, compresi gli obiettivi formativi (individualizzazione); la scelta di percorsi significativi e motivanti per i singoli alunni (Cooperative Learning); l'adeguamento ai loro stili di apprendimento (Multiple Intelligences); una modalità operativa di tipo laboratoriale (Learning by doing).

Infine, l'insegnante deve saper individuare e utilizzare le risorse e i sussidi (tecnologici e non) più adatti, senza dimenticare di definire criteri e strumenti, qualitativi e quantitativi, di monitoraggio/valutazione, dai più collaudati e tradizionali a quelli di più recente elaborazione.

Il lavoro della classe 2B, coordinato dallo studente Marco Maggiolo, è risultato di una delle Unità di Apprendimento realizzate in questo anno scolastico.

*Loredana Stumpo, docente di Biologia; Federica Ferronato, docente di Fisica; Olga Loguerio, docente di Inglese*



### INTERDISCIPLINARITA'

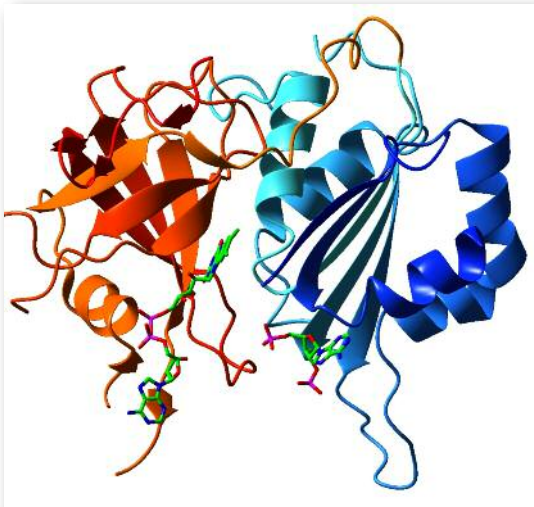
Nell'ambito dell'unità didattica di apprendimento (UDA) per l'anno scolastico 2012-2013, noi, classe 2<sup>B</sup> abbiamo svolto un'attività interdisciplinare riguardante l'alimentazione e i disturbi alimentari nell'uomo, coinvolgendo le discipline Scienze della terra e Biologia, Inglese e Fisica. In ogni materia abbiamo approfondito aspetti diversi legati alla nutrizione: dall'aspetto scientifico, in Biologia, al consumo di calorie dato dal lavoro, in Fisica, ai disturbi alimentari, in Inglese.

#### I principi nutritivi nell'alimentazione umana si dividono in:

- A- macronutrienti (carboidrati, proteine, lipidi)
- B- micronutrienti (vitamine, sali minerali)

I macronutrienti sono sostanze necessarie per la produzione di energia e per fornire materiale plastico per la crescita e la rigenerazione del corpo. In particolare:

- i carboidrati, o glucidi, sono la fonte energetica principale in quanto vengono rapidamente metabolizzati in glucosio che viene usato come "carburante" per lo svolgersi di tutte le funzioni delle cellule e dei tessuti. Le maggiori fonti alimentari di carboidrati sono gli alimenti farinacei (pasta, pane,...), le patate, la frutta e il latte.
- le proteine sono il principale materiale plastico che serve per la costruzione dei tessuti e degli organi. I muscoli per esempio sono principalmente costituiti da proteine. L'assunzione di proteine è quindi molto importante nei bambini in crescita, poiché devono "costruire" il proprio corpo, ma sono indispensabili anche in età adulta per la rigenerazione dei tessuti. Le proteine inoltre hanno una funzione importante per il sistema immunitario e ormonale, e possono essere usate per produrre energia in carenza di glucidi. Le maggiori fonti alimentari di proteine sono la carne, animali acquatici come pesci, il latte e



le uova, ma anche i legumi (soia, fagioli, piselli) ne sono molto ricchi. Nella scelta degli alimenti proteici è importante considerarne il valore biologico.

- i lipidi sono un'importante fonte di energia e possono servire come riserva in quanto vengono utilizzati più lentamente che i glucidi. Sono inoltre fondamentali per il mantenimento delle membrane cellulari e per l'assorbimento di alcune vitamine (A, D, E, e K). I lipidi sono contenuti soprattutto nei condimenti grassi come burro, olio, strutto e lardo, ma anche nella carne, nel pesce e nella frutta secca (noci, mandorle ecc.). La qualità e gli effetti sulla salute dei lipidi sono direttamente correlati al loro contenuto in acidi grassi, che differisce molto tra grassi di origine animale e vegetale.

I micronutrienti sono sostanze nutritive che devono necessariamente essere assunte, anche in piccola quantità, dall'organismo, in quanto indispensabili ai fini del metabolismo. In particolare si suddividono in:



- vitamine: sono sostanze organiche, assunte con gli alimenti, indispensabili ai nostri organismi. Esse sono incluse tra i micronutrienti che devono essere assunti con la dieta quotidianamente poiché non vengono sintetizzati dall'organismo umano. Il termine vitamina viene dal tedesco Vitamin, ovvero "ammina della vita" che era il nome dato da Casimir Funk alla tiamina avendo individuato un gruppo amminico nella sua struttura. Considerando la loro solubilità si distinguono e classificano in:
  - vitamine liposolubili, cioè solubili nei grassi: sono le vi-

tamine A, D, E, K, F;

- vitamine idrosolubili, cioè solubili in acqua: sono le vitamine C, B1, B2, B5, B6, PP, B12, Bc, H.
- sali minerali: nell'uomo la quantità di sali minerali presenti rappresenta circa il 6% del peso corporeo, pertanto il fabbisogno giornaliero è limitato, tuttavia essendo essi eliminati costantemente dall'organismo, attraverso le feci, l'urina ed il sudore, vanno costantemente reintegrati. In base al fabbisogno giornaliero, nell'alimentazione umana, i sali minerali vengono classificati in tre gruppi principali:
  1. macroelementi: il fabbisogno è > 100 mg/giorno;
  2. microelementi: il fabbisogno è tra 1 e 100 mg/giorno;
  3. oligoelementi: il fabbisogno è < 200 mg/giorno
- l'acqua non fornisce apporto di energia ma è altrettanto indispensabile per l'organismo.

### I disturbi alimentari: anoressia, bulimia, obesità

#### Anoressia

L'anoressia è un grave stato morboso sintomatico causato da una malattia o da un'alterazione psichica (anoressia mentale, nota anche come anoressia nervosa). Quest'ultimo caso è generalmente quello al quale si fa riferimento parlando genericamente di anoressia. Il termine anoressia deriva dal tardo latino anorexia e, a sua volta, dal greco anorexia, parola composta da an (particella di negazione) e òrexis, appetito. Si manifesta inizialmente con un'attenuazione dello stimolo ad alimentarsi, poi seguono l'anoressia vera e propria (mancanza di appetito), il rapido dimagrimento e, nelle donne, l'assenza delle mestruazioni. Attualmente lo 0,5% circa della popolazione tra i dodici e i trent'anni (con prevalenza del sesso femminile) soffre di anoressia mentale.

L'anoressia è considerata dalla moderna medicina tra i disturbi alimentari più gravi e sono potenzialmente a rischio il 10% degli adolescenti.

#### L'anoressia mentale

L'anoressia presenta un aspetto nutrizionale e uno comportamentale. L'aspetto nutrizionale è legato al deficit alimentare che può avere effetti molto gravi sull'integrità fisica, mentre quello comportamentale è legato a fattori psicologici scatenanti, come conflitti familiari, una scarsa autostima e il desiderio di emulare modelli estetici spinti agli estremi.

Secondo quanto riportato dal DSM IV (la quarta revisione del Diagnostic and Statistical Manual of mental disorders, Manuale Diagnostico e Statistico dei Disturbi Mentali) l'anoressia viene suddivisa in due sottotipi:

1. anoressia con restrizioni
  2. anoressia con abbuffate/condotte di eliminazione.
- Nell'anoressia con restrizioni la perdita di peso è ottenuta con dieta, digiuno o eccesso di attività fisica. Nell'anoressia con abbuffate/condotte di eliminazione il calo ponderale viene ottenuto con abbuffate alimentari seguite da vomito autoindotto e da uso inadeguato di farmaci lassativi e diuretici.
- I malati di anoressia si vedono, paradossalmente, grassi e goffi e mettono in atto strategie molto sofisticate nel tentativo continuo di combattere la fame (l'uso di sostanze a effetto

dimagrante, l'autoinduzione del vomito, l'uso improprio di farmaci a effetto lassativo, l'assunzione di farmaci diuretici, un'attività fisica eccessiva ecc.) nascondendo spesso il proprio stato e mentendo sulla quantità di cibo assunto. Il soggetto affetto da anoressia ha paura di ingrassare e, per quanto ciò possa sembrare paradossale, tale paura non tende a ridursi quando il dimagrimento si manifesta, ma anzi, tende ad aumentare. La persona anoressica può riconoscere il fatto di essere magra, ma, nonostante ciò ha la tendenza a vedere una determinata parte del proprio corpo come eccessivamente grassa.

La persona che soffre di anoressia ha la tendenza a pesarsi di continuo, così come di continuo osserva allo specchio quelle parti che essa considera essere troppo grasse.

L'umore del soggetto anoressico è direttamente proporzionale al peso e al suo controllo: la diminuzione di peso diviene motivo di soddisfazione, ma un aumento ponderale anche lieve può far sì che la persona diventi triste e ipercritica verso sé stessa. La sua autostima, i successi conseguiti in ogni campo e il valore come persona dipendono quindi esclusivamente dal suo corpo e dal controllo che riesce a imporre sullo stimolo della fame. L'anoressia è una patologia che attraversa diverse fasi: inizialmente è possibile che le restrizioni alimentari auto-imposte dal malato siano addirittura elogiate dai familiari o da figure di riferimento, divenendo fonte di gratificazione. In una fase intermedia, la fatica di combattere lo stimolo della fame diventa meno pressante, anzi il paziente ha l'impressione di trarre

Alimenti	kcal
Pane	276
Pasta di semola	356
Prosciutto crudo	218
Formaggio	374
Merluzzo surgelato	75
Sogliola	86
Cioccolata al latte	565
Miele	303
Patate	85
Spinaci	31
Noci	660

maggior energia dalla privazione del cibo, a causa di un meccanismo di conservazione della specie. Non è infrequente, infatti, vedere che nei periodi di carestia gli animali innalzano il livello di attività per stimolare la ricerca frenetica

Attività	Kcal/h
Corre in bicicletta	1200
Passeggia	400
Mangia	200
Sta seduto	100
Dorme	70

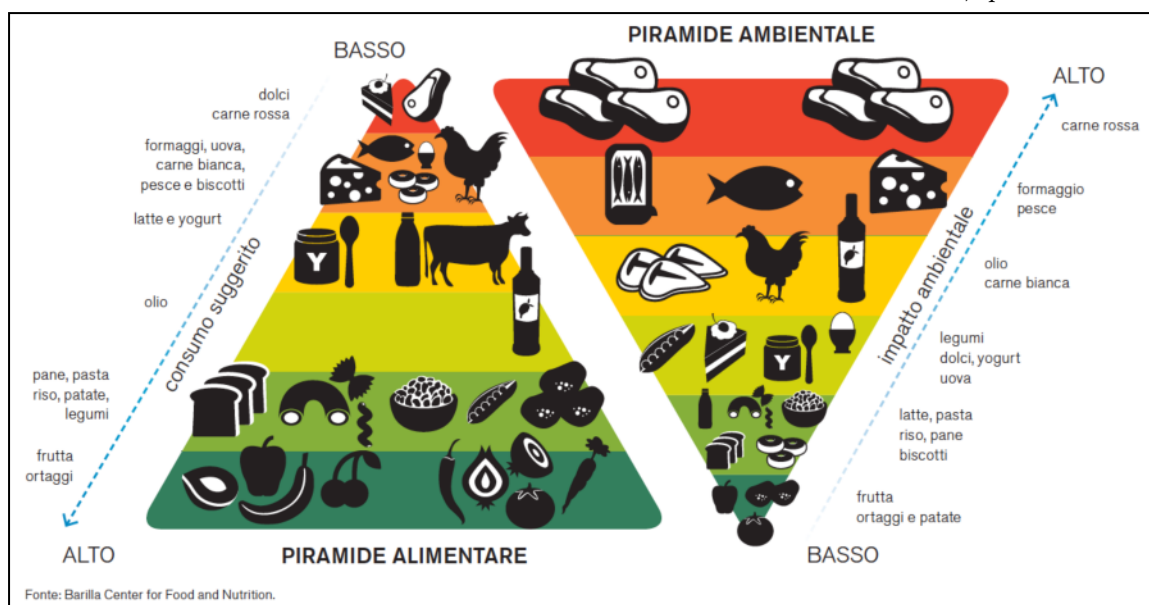
del cibo. Iniziano però a verificarsi i primi problemi, il soggetto, infatti, inizia a dare i primi segni di irritabilità quando

avverte la paura di perdere il controllo della situazione e ritornare ad aumentare il peso. In questa fase compaiono pensieri ossessivi riguardanti il cibo e la persona mette in atto tutte le strategie sopra descritte per continuare nei suoi intenti autolesionistici. Nell'ultima fase della malattia il calo ponderale è notevole (la riduzione è almeno del 15-20% del peso ottimale) e la mente comincia a mostrare segni di cedimento, con il calo della concentrazione, la perdita di memoria e di capacità di giudizio critico e disturbi frequenti del sonno. Nel 15-20% dei casi di anoressia si arriva alla morte del paziente.

### Il metabolismo

Il primo principio della termodinamica, può essere applicato a qualunque sistema, quindi anche al corpo umano, che è un sistema aperto e può scambiare energia con l'ambiente circostante. L rappresenta il lavoro compiuto da un essere umano nello svolgimento delle varie attività quotidiane: quando solleva degli oggetti, quando cammina, quando corre, quando studia ecc. Questo lavoro fa diminuire l'energia interna del corpo e quindi la temperatura.

Per non far diminuire l'energia interna, in qualche modo il corpo umano deve assorbire energia, ma non la assorbe sotto forma di calore. Infatti, poiché la temperatura del corpo umano è circa 37°C esso cede calore all'ambiente esterno che si trova, di solito, a una temperatura inferiore. Anche nelle giornate molto calde, in cui il corpo riceve calore dall'esterno, questo calore non





viene utilizzato per svolgere lavoro. La fonte di calore, che permette di ripristinare l'energia interna persa con il lavoro, proviene dall'alimentazione; quando una persona mangia, sfrutta l'energia chimica immagazzinata negli alimenti per aumentare la propria energia interna. L'insieme delle reazioni chimiche e fisiche che avvengono nel corpo umano per effetto dell'alimentazione prende il nome di metabolismo.

### L'energia fornita dagli alimenti

L'energia chimica contenuta nei cibi è come un combustibile, che viene trasformato in calore. Dal punto di vista energetico i cibi sono caratterizzati dal loro contenuto calorico, cioè dalla quantità di energia che possono fornire all'organismo quando sono ingeriti. Come unità di misura del contenuto calorico degli alimenti si utilizza la kilocaloria, che è la quantità di calore necessaria per aumentare di 1 °C la temperatura di un litro d'acqua.

Vale la seguente corrispondenza: 1 kcal = 4186 J

La kilocaloria è l'unità di misura che i fisici utilizzavano per il calore prima che venisse introdotto il Sistema Internazionale. Il calore è fornito dai carboidrati, dai grassi e dalle proteine. In tabella sono riportate le kilocalorie che forniscono 100 g di alcuni elementi:

### Il fabbisogno energetico

Anche se sta fermo, il corpo umano necessita di energia per far funzionare il sistema respiratorio, il sistema cardio-circolatorio, l'apparato digerente e per mantenere costante la temperatura. Quante kilocalorie sono necessarie per le funzioni vitali?

Il fabbisogno calorico o energetico di una persona, necessario a compensare la perdita di energia per lavoro, dipende dal livello di attività fisica e del metabolismo basale.

Il metabolismo basale rappresenta l'energia utilizzata da un individuo, in condizioni di riposo mentale e fisico; in genere è dell'ordine di 1 kcal all'ora per ogni kilogrammo di massa. Per esempio, un ragazzo di 50 kg che non compie nessuna attività ha bisogno di 50 kcal all'ora, quindi 1200 kcal al giorno. A questa energia va aggiunta quella necessaria per le varie attività e si giunge a un fabbisogno di 2000-2500 kilocalorie al giorno,

### Esercizio:

Una ragazza di 50 kg mangia un panino di 100 grammi con 50 grammi di prosciutto crudo. La ragazza poi sale una scala di 150 gradini ognuno di questi alto 20 cm.

1. Calcola il lavoro che compie la ragazza per salire la scala ( in Joule e Kcal);
2. Supponendo che l'efficienza muscolare della ragazza sia del 50%, di quanta energia necessita per salire la scala?
3. Di quanto varia l'energia interna della ragazza dopo aver mangiato il panino e aver salito le scale?
4. Per consumare tutte le calorie fornite dal panino, per quante volte dovrebbe salire la scala?

### Dati:

- massa della ragazza: 50 kg - massa del prosciutto crudo: 50 g = 0,05 kg  
 - massa del panino: 100 g = 0,1 kg - altezza dello scalino: 20 cm = 0,2 m  
 - numero di gradini: 150

- 1) Lavoro (L) in Joule: ? Lavoro (L) in Kcal:?

$$1 \text{ Kcal} = 4186 \text{ J}$$

$L = F \times S$  dove L rappresenta il lavoro, F rappresenta la forza, in questo caso il peso della ragazza, e S è lo spostamento cioè l'altezza della scala.

$S = h$  (scala) = 150 X 0,2 = 30 m questa è l'altezza totale della scala, nonché lo spostamento.

$F = P = m \times g = 50 \text{ X } 9,8 = 490 \text{ N}$  dove P è il peso della ragazza.

$$L = 490 \text{ X } 30 = 14700 \text{ J} \quad 14700 \text{ J} = ?$$

$$\text{Kcal } 14700 : 4186 = 3,51 \text{ Kcal}$$

- 2)  $E = ?$  efficienza muscolare: 50%  
 $E = L \times 2 = 3,51 \times 2 = 7,02 \text{ Kcal}$   
 energia di cui necessita la ragazza per salire la scala, dato che l'efficienza muscolare è del 50%, dunque serve il doppio di L.

- 3) Per il primo principio della termodinamica, dove è la differenza di energia interna del corpo, L è il lavoro che fa il corpo e Q è il calore.

$Q = \text{Kcal del panino} + \text{Kcal del prosciutto crudo}$   $L = 7,02 \text{ Kcal}$

econdo la tabella nutrizionale: 100 g di pane = 276 Kcal 50 g di prosciutto = 109 Kcal

$$Q = 276 + 109 = 386 \text{ Kcal} = 385,7,02 = 377,98 \text{ Kcal}$$

- 4)  $Q : L = n^\circ$  di volte che la ragazza deve salire la scala per consumare tutte le calorie  
 $385 : 7,02 = 54,84$  volte

Bibliografia: "Fisica: lezioni e problemi, Idee per insegnare" di Ruffo G. - Ed. Zanichelli

### Eating disorders: bulimia, anorexia, obesity

An **eating disorder** is when someone begins to eat too much, or when someone begins to avoid eating. Anorexia and bulimia are two of the most common eating disorders today. Eating disorders affect 5-7% of American women, but only a small percentage of men are affected. Many people with eating disorders are very sad and they feel alone.

**Bulimia** is a disease and one of the most important eating disorders. People who are affected eat a lot of food. Then, they try to take it back by vomiting, exercising, or using drugs. Most people who get bulimia are aged from 10 to 25. Usually girls have bulimia, but boys can have it too. It can cause many health problems. Some people with this disease have a normal weight or are overweight, which makes it difficult to know when someone has bulimia.

**Anorexia** is an important eating disorder. People with anorexia think that they are fat. To try to lose weight, anorexics don't eat enough. When they eat, they don't eat the amount of food that their body needs. This causes them to lose too much weight too quickly. This is very dangerous to a person's body. People with anorexia don't want to keep a body weight that is normal for their age and height and they always think that they are fat.

**Obesity** is when a person is too overweight. It is also known as being fat. The most common cause for obesity is getting more calories than are used by the body. Obesity is usually helped by diet and exercise, but in severe cases drugs or weight-loss surgery are used. Obesity is a typical disease, although not exclusive, of the group called "well-being". It is almost always related to other diseases. It causes a reduction in life expectancy and an increase in health problems.

Marco Maggiolo 2B

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.





# Castello dei Da Peraga

## A Peraga di Vigonza



Nell'ambito del corso di Ecologia, tenuto dal professor Raffaello Frison, gli studenti hanno svolto una serie di ricerche di carattere storico e tecnico sul nostro territorio il cui risultato è stato duplice: è stato messo in atto il metodo di ricerca appreso a scuola e si è offerto un contributo alla valorizzazione di un sito storico e paesaggistico che merita di essere conosciuto.

Il Castello dei Da Peraga è l'edificio più importante e più antico di tutta la frazione di Vigonza che porta lo stesso nome, Peraga, appunto. Il complesso fu acquistato dal comune nel 1985, ed è situato nel luogo dove, un tempo, sorgeva la fortezza dei 'Peraga', antica e potente famiglia che fece costruire la fortificazione allo scopo di difendere le terre circostanti e gli abitanti del posto. Alla nobile famiglia dei 'Da Peraga' appartennero personaggi illustri, dei quali il più celebre fu Bonaventura (1332-1388), teologo e cardinale agostiniano, al quale è dedicata la via principale del paese: via Bonaventura Da Peraga.

Dell'esistenza di un castello a Peraga si ha notizia solo dal 1958, perché fu quasi completamente distrutto nel 1319 da Jacopo da Carrara. Tuttavia, sia gli abitanti che le carte topografiche hanno sempre indicato il luogo come 'Il Castello', a testimonianza dell'edificio che vi era esistito. Nei tempi del dominio vene-

ziano, il castello perse il carattere di fortezza per le mutate condizioni politiche, militari e sociali e divenne un palazzo-castello, dimora abituale di villeggiatura di famiglie signorili come i veneziani Michelis.

Il palazzo-castello del 1400, dopo aver subito numerosi rimaneggiamenti e passaggi di proprietà, acquisì l'attuale struttura di dimora mobiliare veneta col nome di Villa Bettanini. Nel corso del 1800 il complesso venne ampliato con l'ala ovest e intorno alla villa fu scavata una canaletta, di gusto romantico, in seguito interrata.

Il castello, oggi, mette a disposizione di tutta la comunità vigontina ampi spazi interni dove ha trovato posto anche la nuova biblioteca di Vigonza, e offre, soprattutto, un vero polmone verde all'ambiente circostante con l'ampio parco circostante che è luogo di manifestazioni, iniziative ed incontri sociali.

Il parco del Castello dei Da Peraga ha due entrate: la principale permette di accedere

ciali, giochi organizzati per l'estate dei ragazzi, e molto altro.

Inoltrandosi nel parco, si giunge al complesso di edifici storici ristrutturati, alcuni sono adibiti a biblioteca ed uffici del comune. Nella stessa zona sorgono la casa del custode e il castello sopraelevato su una collinetta. Dall'anno scorso, l'assessorato alla Cultura di Vigonza ha avviato il progetto Botanica che si avvale della disponibilità dei Professori Dino di Bona e Antonio Antonucci. Per promuovere questo progetto, in un'area del parco, sono state censite le piante per poter svolgere l'attività di orienteering.

### Orienteering Botanico nel parco

L'orienteering è una disciplina sportiva, nata più di un secolo fa nei paesi scandinavi. Questo particolare tipo di orientamento botanico, oltre alla capacità di leggere con precisione e velocità le mappe, richiede anche una buona conoscenza del nome delle pian-



direttamente al parco, mentre l'altra, nei pressi del Castello, è utilizzata oggi solamente dal custode per accedere alla propria abitazione.

Il giardino è circondato dal fiume Tergola ed è diviso in due parti da una sua biforcazione; a destra, si estende un'ampia zona alberata di pioppi, querce, carpini, roveti, e altre varietà botaniche; a sinistra troviamo il "cuore" del parco con un piccolo laghetto artificiale, il parco giochi per i più piccoli e un percorso vita; proprio in questa zona centrale è stata recentemente costruita una struttura dedicata a numerose attività sociali: mercatini, pranzi so-

te. Tutti i concorrenti vengono forniti di una carta tematica, che rappresenta il giardino su un reticolo quadrato di 10 metri per lato, le piante sono numerate e vengono rappresentate con la proiezione della chioma sul terreno. Vince la gara il concorrente che avrà sostituito e posizionato esattamente le etichette nel minor tempo. Il gioco è stato presentato il 9 settembre 2010 al Flormart "Fiera di Padova" ed è stato premiato nel concorso "Flormagazine".

Greta Dario e Laura Di Benedetto 5A,  
Magda Zabeo 5C

Concorso John Deere

# Il Concessionario del futuro

## Il mondo del lavoro va incontro alla scuola



In un momento in cui la crisi economica morde particolarmente forte in tutti i settori molti sostengono che bisogna puntare sui giovani e sostenere la scuola, pochi però sono quelli che si attivano veramente in questa direzione. Va dunque dato atto di lungimiranza alla ditta Sergio Bassan che ha dato il via ad un'interessante lavoro di collaborazione con alcune scuole agrarie del territorio in cui opera.

Tutti gli operatori del settore conoscono bene l'azienda Bassan, agli altri lettori ricordiamo che si tratta del più importante distributore italiano del prestigioso marchio **JOHN DEERE** leader mondiale nella costruzione di trattori, macchine agricole e da giardinaggio. Nella sua sede centrale, a Motta di Costabissara, il concessionario si estende su oltre 8.000 mq. di superficie, di cui 4.000 coperti; altre filiali sono attive a San Pietro in Gù, Candiana, Adria, Quarto d'Altino, Vedelago. In tutte le sedi è offerta ai clienti una vastissima scelta di macchinari nuovi ed usati nonché una assidua assistenza post-vendita.

Allo scopo di iniziare una collabora-

zione reciprocamente produttiva con la scuola e con i giovani appassionati di agricoltura, la ditta Bassan ha bandito un concorso intitolato Il Concessionario del Futuro mettendo in palio 500 Euro per il primo classificato di ogni scuola partecipante e un viaggio a Mannheim, presso la casa madre della JOHN DEERE, per il secondo e terzo posto.

Si è trattato di svolgere una composizione nella quale gli studenti esprimessero le loro proposte per un concessionario che vada incontro alle esigenze dei coltivatori del futuro e che permetta di affrontare i problemi aperti dalla grave crisi economica che stiamo attraversando. Non un compito facile insomma, ma gli studenti delle nostre scuole hanno partecipato con entusiasmo e passione: il Duca degli Abruzzi ha presentato 7 saggi, mentre il San Benedetto da Norcia ha concorso con ben 9 elaborati. Il lavoro degli studenti è stato valutato, secondo criteri contenutistici e formali, da una commissione composta da docenti della scuola - i professori Valentini, Szathvary, Garcea - e da un rappresentante incaricato dell'azienda

Bassan, il Sig. Lambertucci.

Il giorno della Festa di Primavera, che si tiene ogni anno nell'ultima settimana di maggio presso il San Benedetto, alla presenza di tutti compagni e del direttore dell'azienda, signor Sergio Bassan, sono stati proclamati i vincitori e consegnati i premi ai nostri ragazzi sorpresi e raggianti. Il primo premio di 500 € è stato vinto dallo studente del Duca Degli Abruzzi Andrea Marzotto, mentre per il San Benedetto da Norcia è toccato ad un team di scrittori composto da Maria Giulia Belluco, Ilenia Grigoletto, Rebecca Parisotto, Edoardo Chianese e Alessandro Pagnin. Il secondo e il terzo premio sono stati conquistati rispettivamente da Luca Bado e Debora Paccagnella della sezione tecnica e da Manuel Dario e Claudia Gomiero della sezione professionale.

### Viaggio premio nel mondo John Deere

Il viaggio premio a Mannheim, in Germania, presso lo stabilimento principale della John Deere, il più grande e avanzato d'Europa nel suo settore, si è svolto nei giorni 4, 5 e 6 marzo 2013. Vi hanno partecipato gli studenti vincitori del secondo e terzo premio al concorso IL CONCESSIONARIO DEL FUTURO, indetto dall'azienda Bassan: Luca Baldo e Debora Paccagnella del Duca degli Abruzzi e Manuel Dario del San Benedetto da Norcia, accompagnati dal professor Antonio Garcea. Insieme ai nostri studenti, e ai vincitori della scuola agraria di Lonigo, ha preso parte all'esperienza anche un folto gruppo di agricoltori terzi, clienti dell'azienda Bassan, "per questo ci ha detto Luca Bado - nonostante il viaggio in pullman sia







stato lungo ben 14 ore, si è rivelato molto interessante per uno come me che è appassionato di agricoltura e di meccanica: ho potuto parlare con molti terzisti e rendermi conto dei problemi e delle opportunità che offre questo settore”.

“La John Deere ha stabilimenti in molti luoghi” - ci ha spiegato il prof. Garcea - ma a Mannheim c’è la casa madre che si estende su 30 ettari in città e su altri 10 a Bruchsal, una località a 40 km di distanza. Vengono prodotti trattori dai 70 ai 240 cavalli in uno degli stabilimenti tecnologicamente più evoluti del mondo.

Al nostro arrivo siamo stati ricevuti presso il Forum di accoglienza dove abbiamo potuto assistere ad un filmato sulla storia della John Deere e della sua fusione con la Lanz; in seguito, divisi in gruppi di 15, siamo stati accompagnati da guide dell’azienda alla visita di tutti reparti, tranne, naturalmente, che a quelli di ricerca e sperimentazione! La prima zona è quella dei materiali in ingresso che qui stazionano al massimo 4 ore prima di passare alla produzione. L’assemblaggio delle macchie avviene su una catena di montaggio personalizzata in quanto i trattori vengono prodotti just in time secondo le specifiche richieste del cliente. I 4000 operai impiegati si alternano al lavoro 5 giorni alla settimana, su 2 turni di 8 ore, a paga normale, e su un turno di notte (solo in caso di necessità) a paga maggiorata. Il reparto

seguinte è quello di controllo che funziona 24 ore su 24 ed è incaricato di verificare la rispondenza dei singole componenti alle specifiche. Infine abbiamo visitato il reparto qualità i cui tecnici hanno diritto di accesso alla catena di montaggio 1 volta al giorno per esaminare uno dei trattori prodotti in tutte le sue componenti.”

“Nel pomeriggio - ci ha raccontato ancora Luca Bado - abbiamo visitato il centro di assemblaggio delle cabine, a Bruchsal, qui, su tutta la linea, si osserva una efficace interazione tra l’automatizzazione ed il controllo umano: tutto funziona come un orologio e, potete crederci? Mediamente da questa linea di montaggio esce 1 trattore ogni 3 minuti! Ho potuto parlare anche un italiano che lavora alla John Deere da 25 anni, mi ha detto di trovarsi molto bene perché le procedure sono precise ed è facile restare nei tempi di produzione previsti, anzi quando la produttività risulta superiore a quella preventivata, anche gli operai ricevono dei premi di produzione.”

“L’ultima tappa - ha proseguito il professor Garcea - è stata al Centro europeo di distribuzione dei ricambi, il più grande e tecnologico magazzino robotizzato di ricambi per macchine agricole, da qui, a tempo di record, partono pezzi per tutta Europa.”

“Questa volta è valsa proprio la pena - ha concluso Luca - di impegnarsi a fare bene un tema!!!!”

## Preparazione agli attacchi, gestione e doma del TPR Corso 2013

Da lunedì 18 febbraio è iniziato il nuovo corso di attacchi e doma del cavallo, per studenti principianti ed esperti, nell’ambito del programma previsto dal POF.

Il corso ha l’obiettivo di formare due gruppi:

- nuovi studenti che cominciano ad avvicinarsi alla composita realtà dell’addestramento e doma dei TPR
- studenti già esperti che da qualche anno seguono i nostri cavalli e partecipano a mostre e manifestazioni.

La prima lezione introduttiva aperta a tutti gli iscritti si è tenuta lunedì 18 febbraio dalle 14.30 alle 16.30 presso l’azienda della sezione tecnica ed è servita per dividere i gruppi, in funzione delle competenze e del numero, per questioni legate alla sicurezza ed alla possibilità di usare i soggetti.

Il corso a cadenza settimanale è stato suddiviso nei seguenti gruppi:

- un corso principianti al lunedì dalle 14.00 alle 16.00, seguito dal prof. Agosta
- un corso principianti al giovedì dalle 14.00 alle 16.00, seguito dal prof. Cucuzza
- un corso esperti al venerdì dalle 14.00 alle 16.00, seguito dal prof. Crise

I corsi saranno sospesi durante i periodi di vacanza e si concluderanno a giugno.

Gli studenti migliori potranno poi seguire il corso di secondo livello per il conseguimento del brevetto FISE per gli attacchi tenuto dal maestro FISE sig. Flavio Lunardon in date da definirsi.

*Il Responsabile del Corso Lorenzo Crise*





**VICENZA 2013**

**Fiera regionale della razza Frisona Italiana**

Nei giorni 22, 23 e 24 Febbraio, nell'area fieristica di Vicenza, si è svolta la Fiera regionale della razza Frisona Italiana. Come da tradizione il nostro Istituto ha partecipato schierando studenti al lavoro sia con animali della scuola, sia con capi di aziende esterne. L'evento, con le sue numerose attività, ha richiamato allevatori da tutto il Veneto, la maggior parte padovani, con animali di alto livello genetico.

Nella giornata di Sabato si è svolta la gara di giudizio tra Istituti, hanno preso parte cinque squadre della nostra scuola e quattro composte da studenti dell'Istituto Parolini di Bassano del Grappa. Superato un iniziale momento di paura, le squadre del Duca si sono fatte valere, con la bravura e l'efficacia per le quali possono vantarsi, e hanno portato a casa il primo, il secondo ed il terzo posto togliendo ogni speranza alle squadre avversarie. Durante l'ultima giornata di manifestazione si è svolta la gara di valutazione riguardante manze e vacche da latte e qui, per la prima volta, una manza della scuola si è classificata al primo posto della categoria. Sono seguite, in fine, le gare di conduzione durante le quali Daniel Sambugaro si è classificato primo nella categoria Junior; nella categoria Senior si sono posizionati, al secondo posto, Radamens Secotaro e, al terzo posto, Nicola Griggio.

Queste sono vere e proprie esperienze educative dove, con umiltà e passione, metti in gioco tutto quello che puoi dare e dove vieni messo a confronto con persone di alto livello nel settore. È una ricca dose di formazione didattica indispensabile per tenere alto il nome della nostra scuola, perché non c'è più grande soddisfazione che passare per i corridoi dell'Istituto guardando, fieri del lavoro eseguito, le straripanti vetrine, ricche di coccarde, coppe e medaglie, frutto di lavoro, studio e sacrificio da parte di ogni singolo studente.

*Nicola Griggio 3A*



**L'Informatore agrario a scuola di TPR**

Il giorno sabato 16 marzo 2013, alle ore 10.30, si è tenuta l'intervista di una giornalista dell'Informatore Agrario ai Prof. Lorenzo Crise, Agosta Roberto, agli studenti del modulo zootecnico delle classi IVA e C e agli alunni frequentanti il corso cavalli.

L'intervista è iniziata in laboratorio con una breve lezione di zootecnia riguardante l'apparato locomotore e la fisiologia della riproduzione. In seguito, tutti si sono spostati in Azienda dove i ragazzi del corso cavalli stavano preparando gli animali e le attrezzature per una breve lezione di valutazione morfologica del Cavallo Agricolo Italiano da Tiro Pesante Rapido (CAITPR).

Al termine della valutazione si è effettuata la monta dello stallone Arco sulla cavalla di tre anni Dea del Bosco. La cavalla Zaffira ha dato prova dell'utilizzo di questa razza da tiro in agricoltura trainando un erpice per la lavorazione del terreno guidata da Federico Baldassa. Finita la monta e l'epicatura i cavalli Vico, Zaffira e Arco sono stati vestiti e attaccati a due carrozze, i primi due esemplari in pariglia e lo stallone in singolo ad una wagonette, tutti sono saliti a bordo e ci siamo spostati al San Benedetto da Norcia per una visita al parco. Arrivati a destinazione i prof. hanno potuto raccontare la storia dei cavalli e della scuola alla giornalista, rispondere ad eventuali domande e fare foro.

Al termine della visita siamo tornati a scuola dove abbiamo finito l'attività sistemando i cavalli e le attrezzature. Io spero che questa intervista sia utile a far conoscere la scuola e il cavallo TPR a più persone possibili.

*Pier Francesco Cocchio 3A*

**Progetti di alternanza scuola-lavoro**



REGIONE VENETO



Fondo Sociale Europeo

**Sezione professionale**

**Valorizzazione del territorio**

È in via di formalizzazione un progetto di Alternanza Scuola Lavoro di durata biennale, diretto a studenti della Sezione Professionale che frequenteranno le classi quarte nell'anno scolastico 2013-14. Il progetto, organizzato dalla professoressa Santina Bortolami, potrà essere attivato solo se si raggiungerà un numero di minimo di partecipanti pari a 20.

Il Progetto si occuperà di Valorizzazione del territorio: progettazione, impianto e manutenzione di spazi verdi; si svolgerà in orario extrascolastico e si svilupperà in parte a scuola per gli apprendimenti teorico - pratici con esperti interni ed esterni, ed in parte in aziende del territorio durante l'estate.

Si prevede la seguente articolazione:

- classe quarta indicativamente 100 ore in azienda e 30 di aula
- classe quinta indicativamente 40



ore in azienda e 30 di aula  
A conclusione del percorso previsto sarà rilasciata, dalla Regione Veneto, una certificazione di frequenza di corso FONDO SOCIALE EUROPEO.

**Sezione tecnica**

**Caseificazione e vinificazione**

Organizzati dai professori Vincenzo Volini e Andrea Zanoni, sono in via di formalizzazione due progetti di Alternanza Scuola Lavoro di durata biennale diretti a studenti della Sezione Tecnica che frequenteranno le classi quarte nell'anno scolastico 2013-14. Il numero minimo previsto per l'attivazione del corso è di 20 partecipanti per ciascun progetto:

**Progetto n.1** – La caseificazione sul territorio con particolare attenzione ai caseifici annessi ad aziende zootecniche.

**Progetto n.2** – La vinificazione sul territorio con particolare attenzione alle cantine annessi ad aziende viticole di pregio

I progetti saranno svolti in orario extrascolastico e si svilupperanno in parte a scuola, con esperti interni ed esterni (minimo 20 ore per anno), ed in parte in aziende del territorio, come attività di stage, da svolgersi in estate, per 80 ore il primo anno e 40 il secondo. Al termine del percorso sarà rilasciata, dalla Regione Veneto, una certificazione di frequenza di corso FONDO SOCIALE EUROPEO.

**Attività di educazione alla salute**

**Classi seconde**

Educazione alla sessualità

**Classi terze e quarte**

- Educazione stradale: Progetto "Educare alla legalità"

**Classi quarte**

- Elettrosmog

**Classi quinte**

- AIDO: donazione organi
- Doping e uso corretto degli integratori

**2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia  
Premiato al Vintaly il Moscato Secco del Duca**



Domenica 7 aprile, al 47° Vintaly di Verona, si sono svolte le premiazioni dei vini vincitori al 2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia, indetto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca.

Alla presenza del presidente della Regione Veneto, Luca Zaia, il **VENETO IGP MOSCATO SECCO CANTINA DEL DUCA 2012** è stato uno dei vini premiati.

Il nostro vino, infatti, ha raggiunto un punteggio superiore agli 80/100, secondo il metodo di va-

lutazione Union Internationale des Oenologues, ottenendo perciò la qualificazione di "ottimo".

Il Concorso, riservato solo ai vini a denominazione di origine e a indicazione geografica tipica e agli spumanti prodotti unicamente dagli Istituti di Istruzione tecnica, si è proposto di evidenziare le migliori produzioni per sensibilizzare gli Istituti verso sempre maggiori livelli qualitativi. La cerimonia di apertura e di presentazione del 2° Concorso Enologico Istituti Agrari d'Italia si è svolta giovedì 7 marzo nella sala Cavour del Ministero delle politiche agricole, il dottor Stefano Vaccari, Direttore Generale per la promozione della qualità agroalimentare del Ministero delle politiche agricole e alimentari e forestali (Mipaaf) ha presentato la Selezione illustrandone le finalità.

Le analisi sensoriali dei vini si sono svolte nella Sala Ministri del Ministero delle politiche agricole, qui le commissioni di valutazione, composte ognuna da tre qualificati enologi e da due giornalisti specializzati del settore vitivinicolo, hanno valutato 51 campioni presentati da 23 Istituti agrari in rappresentanza di 14 regioni italiane. Ogni vino è stato analizzato da due commissioni differenti, cosicché per ognuno sono stati redatti 10 documenti di valutazione.

Il risultato finale di ogni campione è stato calcolato dopo aver eliminato la scheda con il punteggio più alto e quella con il punteggio più basso, attraverso la media aritmetica delle 8 schede rimanenti.

Presidente delle commissioni di valutazione è stato il direttore generale di Assoenologi, nonché presidente del Comitato nazionale vini del Dicastero dell'agricoltura, Giuseppe Martelli.

25 vini sui 51 presentati hanno superato il punteggio di 80 centesimi, secondo il metodo di valutazione Union Internationale des Oenologues, ottenendo la qualificazione di "ottimo" e, pertanto, si sono fregiati del riconoscimento di qualità stabilito dal regolamento del Concorso, tra i migliori c'è anche il vino della Cantina del Duca degli Abruzzi.

# 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.





# La Lezione Strategica

## I rischi della strada e della moto

Giovedì 14 marzo 2013 si è svolta, presso l'aula magna della sezione professionale, **LA LEZIONE STRATEGICA**, organizzata dal Convitto San Benedetto da Norcia in collaborazione con il Comune di Padova, settore servizi sociali, e il MOTOCUB PRADEGAI di Treviso. Sono intervenuti gli allievi convittori e semiconvittori del nostro Convitto. Relatori della LEZIONE, per il Motoclub Pradegai, il Prof. Marino Biscaro e l'Ing. Nicola Carlesso introdotti dal Coordinatore del Convitto, Prof. Mario Marrone. La dott.ssa Fiorita Luciano, Capo Settore del Servizio Sociale del Comune di Padova, ha portato il saluto dell'Amministrazione, impegnata in prima fila sulla prevenzione dei comportamenti a rischio sulla strada dei giovani, soggetti deboli.

L'incontro è iniziato con la proiezione di un video degli Anni 50 che ha messo in evidenza come l'incidentalità sia rimasta invariata in Italia e come i nostri utenti della strada rimangono i più indisciplinati e quindi più soggetti al rischio di incidente, anche mortale. La Lezione vera e propria ha preso avvio con la proiezione di un video che mostrava incidenti reali con relativi comportamenti pericolosi alla guida, presi come esempio per insegnare ad evitare manovre errate ed effettuare quelle corrette e sicure. Si è passati poi ad analizzare il video



Convitto San Benedetto da Norcia  
Annesso all'I.S.I. "Duca degli Abruzzi" di Padova

**Insidie della strada  
e strategie di difesa**

**Giovedì 14 Marzo 2013 Ore 15.00**  
**Aula Magna dell'I.P.S.A.A. San Benedetto da Norcia**

"Guido Sicuro" che, mostrando un ragazzo in scooter vittima di un incidente al ritorno da scuola, ha messo ulteriormen-

te a fuoco l'importanza di possedere abilità di guida adeguate, soprattutto di fronte al pericolo improvviso. A questo punto è stato fondamentale illustrare l'art. 148 del Codice della Strada. Per completare l'intervento didattico la lezione è continuata con la proiezione di spot, video e animazioni su frenate ed evitamento ostacolo, per dimostrare come si deve effettuare la manovra corretta al momento giusto (strettamente collegate a questa fase teorica sono le Prove Pratiche, veri e propri test sulle abilità di guida che, per motivi organizzativi non è stato possibile prevedere). Sono stati proiettati filmati sulla storia ed evoluzione del casco, sull'importanza dell'uso delle cinture e dei sistemi di sicurezza attivi, passivi e preventivi, chiaramente in relazione a comportamenti responsabili e corretti. Per rispondere convenientemente alle curio-



sità dei ragazzi sono stati utilizzati filmati appositamente realizzati per far comprendere come si può evitare il pericolo adottando "la difesa visiva".

L'interesse propositivo dei partecipanti ha messo in evidenza come la Lezione Strategica sia stata in grado di coinvolgere e stimolare la platea trasmettendo conoscenze, competenze e abilità in modo diretto e specifico, trattando e sviluppando tematiche e problematiche con l'obiettivo di far capire che l'incidente non è quasi mai fatalità, ma conseguenza di errore umano, da prevenire imparando a guidare in sicurezza... prima di tutto. La lezione, per ragione di tempo, non ha potuto lasciare spazio ad altre tematiche che verranno trattate in un successivo momento.

L'incontro del 14 marzo fa parte di un progetto più ampio, che il Convitto San Benedetto Da Norcia ha organizzato, mirante a sensibilizzare i suoi allievi sul tema della "Legalità" e "Prevenzione dei comportamenti a rischio". In precedenza sono stati effettuati altri tre incontri, in collaborazione e con l'intervento della Polizia di Stato; uno sulla Legalità ed altri due sulle insidie della rete, realizzati in momenti differenti e rivolti sia agli allievi che, unitamente quest'ultimo, ai Docenti ed ai genitori.

*Il Coordinatore e gli Istitutori del Convitto San Benedetto da Norcia*



## Bando Inpdap per l'iscrizione al Convitto

L'Inpdap (Istituto Nazionale Previdenza Dipendenti Amministrazione Pubblica) aiuta chi sceglie di studiare in Convitto! Il convitto ha aderito all'accordo di convenzione con l'Inpdap e riserva dei posti di convivitore o semiconvittore per l'a.s. 2013/2014 ai figli di lavoratori pubblici che risulteranno vincitori di bando e che potranno così usufruire di un contributo per la retta. Per molti ragazzi questa è l'occasione per portare avanti gli studi sotto la guida di personale specializzato, favoriti dallo scambio con i coetanei e senza pesare troppo sulla famiglia.

### Chi può far richiesta

L'Inpdap ospita studenti presso numerosi convitti convenzionati con il Ministero della Pubblica Istruzione compreso, per l'a.s. 2013/2014, il Convitto San Benedetto da Norcia annesso all'I.S.I. Duca degli Abruzzi di Padova. Al bando possono partecipare i figli di lavoratori o pensionati pubblici che si iscrivono al primo e secondo anno scolastico o anche degli anni successivi se già iscritti al convitto.

### Cosa offre l'Inpdap

L'Inpdap, sulla base della dichiarazione Isee, fornisce un contributo per i costi del convitto o semiconvitto che comprende il vitto, l'alloggio e le spese per tutti i servizi.

Sono riservati n. 5 posti per i nuovi convittori e n. 3 per i convittori già presenti in convitto. Sono inoltre riservati n. 8 posti per i semiconvittori che si iscrivono alla classe 1a o 2a e n. 5 per semiconvittori già presenti in convitto.

### Come fare

Ai posti disponibili ogni anno si accede per concorso attraverso bando. Ogni candidato presenta domanda su apposito modulo (scaricato online oppure ritirato presso gli Uffici provinciali dell'Inpdap), specificando se concorre per un posto di convivitore o di semiconvittore. La domanda deve essere presentata o spedita mediante raccomandata con ricevuta di ritorno alla sede provinciale ex Inpdap di Padova. L'esito del concorso viene comunicato dall'ente via mail. Entro 10 giorni dalla ricezione della comunicazione, i vincitori devono dichiarare di accettare il posto in convitto agli uffici provinciali ex Inpdap di Padova.

### Requisiti e Scadenze

Sul bando sono precisati di volta in volta i requisiti richiesti e in particolare quelli sul rendimento scolastico. In linea di massima il bando di concorso, per i ragazzi del primo e secondo ciclo di istruzione, è diffuso entro il mese di maggio.

Nel limite dei posti disponibili, l'Inps - gestione ex Inpdap potrà valutare l'ammissione al convitto di eventuali domande presentate dopo la scadenza del bando.

### Per informazioni:

Contattare la sede INPDAP di Padova, Tel. 049.8235094 ([www.inpdap.gov.it](http://www.inpdap.gov.it)) oppure il coordinatore del Convitto, Tel. 049.620485 ([www.convittopadova.it](http://www.convittopadova.it)).



# Convitto San Benedetto da Norcia

Annesso all'ISI Duca degli Abruzzi di Padova

## Accoglienza e supporto allo studio per studenti delle scuole superiori



### **Il Convitto è uno spazio dove studiare e alloggiare in centro a Padova**

L'ISI Duca degli Abruzzi di Padova è **unico nel suo genere**, è l'unica scuola della città ad avere un Convitto. La struttura è **organizzata per ospitare allievi della scuola** e di altri istituti della città che possono scegliere di **fermarsi l'intera settimana** (escluso week-end) o **solo per il pranzo e lo studio** (formula Semiconvitto). Il Convitto è immerso nel verde del **parco didattico** della sezione professionale e dispone di **35 posti letto** in stanze singole o doppie. Gli allievi sono seguiti da personale educativo 24h che propone anche **assistenza nello studio, attività sportive, culturali e ludico ricreative**. Inoltre: **mensa, servizio portineria, lavanderia e infermeria**. Con un **costo contenuto** offre l'opportunità di vivere in un **ambiente giovane e ricco di stimoli e far risparmiare tempo** in lunghi e faticosi viaggi casa-scuola.



Convitto San Benedetto da Norcia



Annesso all'I.S.I "Duca degli Abruzzi" di Padova

Per informazioni chiama lo **049.620485** oppure scrivi a [convitto@ducabruzzo.it](mailto:convitto@ducabruzzo.it)

visita il sito [www.convittopadova.it](http://www.convittopadova.it)





# Lo Sport

## Attività e divertimento in salute

### Giochi sportivi studenteschi a.s. 2012/2013

Arrampicata sportiva, basket, corsa campestre, badminton, ciclismo, pallavolo. Le nostre scuole partecipano ai giochi sportivi studenteschi in diverse specialità e cercando di coinvolgere il maggior numero di studenti. Si tratta di una manifestazione organizzata ogni anno dal Ministero della Pubblica Istruzione, in collaborazione con il Comitato Olimpico Nazionale Italiano, che coinvolge gli studenti della scuola secondaria in competizioni riguardanti tutte le discipline olimpiche. La Scuola non ha, comunque, il compito di fare sport, ma quello di educare i giovani cittadini a conoscere il proprio corpo e le sue possibilità di movimento, a migliorare le proprie abitudini allo stare bene, a interagire con lealtà verso i compagni e gli adulti e a provare le diverse discipline sportive, con la finalità di possedere gli strumenti per attuare e migliorare queste conoscenze. Quello a cui puntano i nostri docenti è consolidare l'attività fisica e motoria come strumento indispensabile per lo sviluppo personale di ogni studente, l'esercizio fisico deve, dunque, contribuire ad un processo di crescita fondato sui valori positivi e universali dello sport e l'acquisizione di sani stili di vita. Ecco dunque alcuni scatti che documentano la passione con cui i nostri allievi e i nostri docenti realizzano le lezioni più amate da tutti!



## Basket

La fantastica 3A vince il Torneo Interclasse 2013.

Ecco i componenti della squadra che si è aggiudicata il gradino più alto del podio: Giulio Schiavon, Riccardo Pelligra, Riccardo Marchioro, Sami Azouz e Tommaso Bettella.

Il 25 febbraio si è disputato, presso la palestra del Duca, il Torneo di basket 3 contro 3 del biennio e del triennio. La squadra vincitrice tra le classi del triennio ha scavalcato brillantemente tutti gli avversari trovandosi a disputare la finale con la Terza D, battuta poi con uno scarto di 8. Questo torneo si inserisce nel programma di Scienze Motorie e Sportive con la finalità di spingere tutti i ragazzi a praticare uno sport seguendo il principio "Mens sana in corpore sano".

Per rispettare queste finalità si è data precedenza, nella composizione delle squadre, agli studenti che non avevano partecipato al torneo di Pallavolo, svoltosi durante il primo periodo dell'anno scolastico. Ogni team è stato formato da 5 elementi; passava il turno di eliminazione diretta la squadra che in 10 minuti è riuscita a totalizzare più canestri; in caso di parità sono stati messi in campo i tiri liberi.

Il Basket, come tutti gli sport di squadra, stimola il lavoro di gruppo nel rispetto di regole e comportamenti civili, infatti ogni squadra è stata tenuta a giocare secondo le regole di fairplay onesta gestione.

*Giulio Schiavon 3A*





# La voce degli studenti

## Voci, fatti, esperienze e riflessioni

### Una pagina di coraggio



#### Il coraggio è correre il rischio di essere felici

Camminare sui carboni ardenti, scalare una montagna oppure nuotare tra gli squali, sono senza dubbio grandi imprese che richiedono molto coraggio. A mio avviso, però, il coraggio lo possiamo anche trovare nell'ordinarietà, nel vivere una giornata normalissima come se fosse la più bella della nostra vita, nell'amare una persona e correre il rischio di essere felici. Sono le piccole cose come queste che ci permettono di scoprire e tirare fuori il coraggio che forse non sapevamo nemmeno di avere. Il coraggio, secondo me, è l'arte di avere paura senza che gli altri se ne accorgano; non è affatto la mancanza di paura, ma la consapevolezza che ci sia qualcosa di più importante della paura stessa. Il coraggio è una sorta di forza innata dentro di noi che ci fa compiere atti che non avremmo mai pensato di poter fare, è quasi una magia. Quando si parla di coraggio, però, è necessario mettere da parte la razionalità perché entrano in gioco i sentimenti, sono questi che ispirano ragioni che la ragione non riesce a comprendere (per dirla con Saint D'Exupery). Al giorno d'oggi è necessario avere molto coraggio per continuare a lasciarsi sorprendere dal bello della vita, ma la realtà è che il coraggio non obbedisce a comando per soddisfare le nostre aspettative: è miste-

ro puro e semplice.

*Silvia Carraro 4C*

#### Coraggio è sfidare la vita

Quando si pensa al coraggio, si tende sempre a pensare al suo opposto: la paura. Si pensa, insomma, alla necessità di affrontare qualcuno o qualcosa che ci pone davanti un limite. Coraggio, però, non è assenza di paura, è la forza di affrontarla. Coraggio è la forza di andare avanti nonostante le difficoltà. Coraggio è sfidare la vita. Sono proprio le persone coraggiose che realizzano i propri sogni e raggiungono i propri obiettivi e non necessariamente con comportamenti "eroici", ma sforzandosi ogni giorno di superare quegli ostacoli che ci bloccano la via per arrivare al traguardo. Il coraggio si manifesta in molti modi: è chiedere sapendo che la risposta potrebbe non essere quella che attendiamo; è ammettere di aver sbagliato e saper chiedere scusa; è seguire la propria strada incuranti della disapprovazione degli altri, è saper amare; è lottare per ciò in cui si crede; è inseguire i propri sogni e superare gli insuccessi con la consapevolezza che provare è sempre meglio che rinunciare in partenza. È solo con grande coraggio, insomma, che possiamo arrivare alla nostra meta.

*Giulia Favaro 4C*

#### Il coraggio è la forza di cambiare

Con il termine coraggio intendiamo la consapevole indifferenza dei propri limiti: la sfida a superare i quali può portare a fare un grande passo o anche a commettere un grave errore di cui ci potremmo pentire. Il coraggio è fondamentale nella vita, ci dà man forte in alcune situazioni, ma in altre viene meno perché non è l'assenza di paura, perché la paura è un sentimento umano che viene provato da tutti, indistintamente. Il coraggio è una grande dote che caratterizza chi nella vita azzarda o compie sacrifici: una persona coraggiosa non è

per forza intelligente, e poi anche i coraggiosi sbagliano, ma si rialzano e ci riprovano, è la dignità con cui accettano la sconfitta a distinguerli. In certe occasioni speciali, il coraggio è sinonimo di altruismo, di generosità. Altre volte il coraggio viene dalla disperazione e porta a trovare la soluzione del problema con qualsiasi mezzo. Chi è coraggioso ha un'anima tenace e fermo rispetto a chi invece preferisce non correre rischi.

Il coraggio è anche la forza di affermare le proprie idee e di battersi per esse, è la capacità di farsi valere, affrontare una prova, di provare nuove esperienze, di cambiare, soprattutto è l'energia che permette di convivere con la paura, ma di non farsi dominare da essa.

*Lucia Bernardi Santimaria 4C*

#### Il coraggio può nascere ogni giorno

Il coraggio può nascere ogni giorno e in qualsiasi persona, magari da un gesto che si compie in un momento difficile. I coraggiosi non si vedono quando tutto va bene, ma quando le cose sono difficili e bisogna cominciare a mettersi in gioco. Il coraggio è la forza di andare avanti quando tutto sembra perduto, di sorridere quando le cose vanno male, di dire la propria e di andare controcorrente, il coraggio è saper cambiare strada quando ci si accorge di aver preso quella sbagliata.

Sicuramente i più coraggiosi sono coloro che hanno la visione chiara di ciò che li aspetta, così della salvezza come del pericolo, e tuttavia lo affrontano.

*Maria Frizzarin 4C*





## Chi sono per voi gli invisibili?

In ogni gruppo, di qualsiasi tipo e di qualsiasi città esso sia, ci sono degli invisibili cioè persone chiuse e passive che non amano farsi notare e molto spesso non prendono posizione.

Sono persone che si adattano a ciò che li circonda, che non lottano per nessun obiettivo. Per esempio non hanno il coraggio di protestare per un salario troppo basso, e si lasciano comandare facilmente da individui più autoritari di loro, proprio come burattini.

Guardandoci intorno, notiamo tante persone così: gente che magari ha frequentato solo la terza media, che ha sempre solo lavorato ma che, con la crisi di adesso, si trova senza un impiego, senza soldi, senza dignità e non è capace di lottare perché è sempre stata invisibile.

Forse queste persone sono incapaci di comunicare oppure le persone invisibili non hanno una vera e propria personalità e tantomeno un pensiero definito.

Dante nel III canto dell'Inferno, nella Divina Commedia, li definisce "ignavi" e li colloca nell'Antinferno.

Lo scrittore Thomas Eliot ha composto una poesia sull'argomento: "Gli uomini vuoti" riferendosi alla piccola borghesia e alle classi popolari. Secondo l'autore, gli "uomini vuoti", gli "stuffed men" incarnano la volgarità del presente massificato e subiscono la meschinità senza rivoltarsi.

Non potevo trovare parole migliori per spiegare il pen-



siero.

Non mi piacciono le persone invisibili perché non gustano a pieno la propria vita, ma purtroppo queste persone ci sono. Per esempio, anche all'interno di qualche gruppo classe, ci sono ragazzi che non parlano mai e non partecipano alle discussioni della classe, ciò è vantaggioso per il profitto scolastico e per il voto di condotta, però non aiuta a crescere, a creare nuove amicizie e non trasmette nulla agli altri. È davvero un peccato, perché ogni persona ha qualcosa di speciale da insegnare agli altri e nessuno deve essere invisibile.

Giulia Salmaso 3A



## Teatro Stabile del Veneto Premio Off

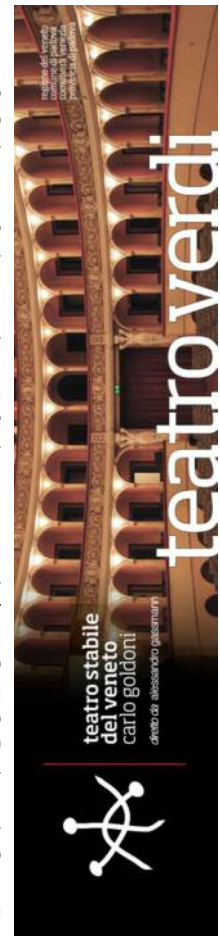
Il Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni" ha organizzato, presso il Teatro Verdi di Padova, la terza edizione del PREMIO OFF. Si tratta di un'iniziativa nata nel 2010 e voluta dal direttore artistico, Alessandro Gasman, per incoraggiare e sostenere le novità teatrali del nostro territorio. Il premio è rivolto a formazioni teatrali che sappiano proporre spettacoli di livello significativo, ma originali e difficilmente inseribili nei cartelloni delle stagioni di prosa tradizionali. Un'altra caratteristica particolare è che si è scelto di sottoporre questi spettacoli al giudizio di un pubblico composto da abbonati alla stagione di Verdi, ma anche da studenti delle scuole superiori e dell'Università. Conoscendo la mia passione per il teatro, la mia prof. di Italiano ha dato il mio nominativo al teatro e sono stato scelto a far parte della giuria.

La commissione giudicatrice di cui sono entrato a far parte ha potuto votare per la miglior compagnia e per il miglior attore o attrice. In premi in palio erano di 10.000 € per i primi classificati e di 500€ per i secondi.

Durante quest'ultima edizione del PREMIO OFF gli spettacoli messi in scena sono stati 7: "L'elefante bianco", "Italiane", "Arbeit", "Voto di silenzio", "Una festa piena di farfalle", "This is the only level", "Squash".

A parer mio lo spettacolo più bello è stato "Italiane", un'opera di Renzo Segala, diretta da Beatrice Zuin e interpretata da un'unica attrice, Lucia Schierano. È stata portata sul palcoscenico la vita di alcune tra le più famose attrici teatrali italiane, come Tina Pica, Paola Borboni, Anna Magnani, Franca Valeri e Franca Rame. Lo spettacolo fa capire quanto forti e importanti sono le donne e fa riflettere sul modo in cui sono e sono state viste nel corso del tempo. L'attrice, recitando e cantando, riesce a portare in scena con ironia importanti frammenti di storia italiana mantenendo viva l'attenzione del pubblico e la sua riflessione. Il tema serio è stato trattato in modo semplice ed essenziale con una potente capacità di coinvolgere gli spettatori. E il pubblico risponde perfettamente al gioco. Per queste ragioni, secondo la mia opinione, questo spettacolo avrebbe meritato un premio, ma la maggior parte della giuria non è stata d'accordo con me e ha assegnato il primo posto alla compagnia Amor Vacui con l'opera "This is the only level", il secondo posto alla compagnia Teatro Bresci per "Arbeit", anche il premio alla miglior attrice, Anna Tringali, è andato a questo spettacolo.

Nonostante il risultato della premiazione



mi abbia un pò amareggiato ritengo che il PREMIO OFF sia un evento davvero interessante, utile per sostenere le nuove compagnie e aumentare l'interesse del teatro in Italia.

Daniela Vettore 5A

## La donazione d'organi



Dal questionario per le famiglie è emerso che la maggior parte dei genitori è favorevole alla donazione di organi e tessuti a scopo di trapianto, in quanto rende possibile salvare delle vite. Rimane comunque una parte che è indifferente o non convinta della donazione.

Si è riscontrata inoltre una scarsa conoscenza riguardo agli organi e tessuti che si possono donare. Tutti si ritengono però consapevoli della possibilità di donare attraverso l'iscrizione all'AIDO e al sistema informativo trapianti.

Le famiglie si accorgono di essere informate sulla donazione solo in parte e vorrebbero ricevere notizie a riguardo dal medico di famiglia o da associazioni come l'AIDO. Le conoscenze che vorrebbero ricevere riguardano molti argomenti: l'esito delle donazioni, l'efficacia dei trapianti e le modalità di espressione di volontà. Ci sono infine numerose perplessità da parte delle famiglie. La domanda più ricorrente è: « Come si fa a sapere se si è idonei alla donazione? » e poi: « Il fumo influisce sulla donazione? »

Ci sono però molte altre domande a cui, grazie all'incontro che le classi quinte hanno potuto seguire con l'Associazione Italiana Donatori d'Organi, noi siamo in grado di rispondere e, poiché pensiamo possano interessare a tutti, le sottoponiamo alla vostra attenzione.

### Risposte alle domande più frequenti sulla donazione d'organi

#### 1. Quando avviene la donazione di organi e tessuti?

Solo dopo che è stato fatto tutto per sal-

vare il paziente, ma il cervello non funziona più e non potrà mai più funzionare a causa della completa distruzione delle cellule cerebrali; quando cioè sia stata accertata la morte encefalica, o morte cerebrale, stato definitivo irreversibile.

#### 2. Quali sono gli organi e i tessuti che si possono prelevare?

Gli organi che si possono prelevare sono i reni, il fegato, il cuore, il pancreas, i polmoni e l'intestino, mentre i tessuti sono le cornee, il tessuto osseo, le cartilagini, i tendini, la cute, le valvole cardiache, i vasi sanguigni.

#### 3. Come si stabilisce che una persona è morta?

L'accertamento e la certificazione di morte sono effettuati da un collegio di tre medici (medico legale, anestesista-rianimatore, neurofisiopatologo) diversi da chi ha constatato per primo la morte e indipendenti dall'équipe che effettuerà il prelievo e trapianto. Questi medici accertano la cessazione totale e irreversibile di ogni attività del cervello per un periodo di osservazione non inferiore a 6 ore, 12 ore nel caso di bambini.

#### 4. Qual è la differenza tra coma profondo e morte cerebrale?

Il decesso sopraggiunge perché la lesione cerebrale è talmente grave e vasta da causare la morte del cervello. Questa condizione, clinica e legale, viene chiamata morte cerebrale e corrisponde a tutti gli effetti alla morte del malato. La morte cerebrale è, quindi, una situazione irreversibile e in qualche modo artificiale: il paziente necessita della respirazione meccanica che, al di fuori di una terapia intensiva, non potrebbe protrarsi per più di pochi minuti. La diagnosi di morte cerebrale è semplice e non necessita di strumenti sofisticati. Tuttavia, la legge prevede un'attenta osservazione di diverse ore da parte di una commissione di specialisti, che si avvalgono di tutti i dati clinici e di supporti strumentali anche nei casi di un minimo e teorico dubbio.

Il coma profondo è una condizione molto differente: può evolvere in morte cerebrale, ma spesso un paziente in tale stato raggiunge anche una buona guarigione. Lo stato vegetativo è la perdita delle funzioni degli emisferi cerebrali, e quindi della coscienza e della vita di relazione, ma si accompagna a un'autonomia accettabile del respiro e

di tutte le funzioni automatiche dell'organismo.

#### 5. In una persona morta il cuore può battere ancora?

Sì, la morte di una persona è determinata esclusivamente dalla morte del cervello, indipendentemente dalle funzioni residue di qualsiasi organo. Nel caso di persone decedute in condizione di "morte cerebrale", se si mantiene una respirazione artificiale, il cuore può battere per alcune ore. Il prelievo è possibile solo in questi casi.

#### 6. Qual è la legge che regola il sistema dei trapianti in Italia?

È legge 1.4.1999, n. 91 "Disposizioni in materia di prelievi e trapianti di organi e tessuti".

#### 7. Come si manifesta la volontà di donazione?

In principio del silenzio assenso (capo II, Legge 1 aprile 1999, n. 91) non è ancora applicato, in quanto non è stata ancora costituita un'anagrafe informatizzata dei cittadini assistiti dal Servizio Sanitario Nazionale che permetta la notifica ad ogni cittadino, da parte di un Pubblico Ufficiale, di un modulo per la dichiarazione di volontà in cui si informa lo stesso che, in mancanza di una esplicita dichiarazione, si presume il consenso alla donazione. In questo periodo transitorio la legge stabilisce il principio del consenso o dissenso esplicito, per cui a chiunque è data la possibilità di dichiarare validamente la propria volontà scegliendo una delle modalità di seguito indicate:

- \* il tesserino blu inviato dal Ministero della Sanità nel maggio 2000 da portare sempre con sé;
- \* la registrazione della volontà effettuata presso gli appositi sportelli delle Aziende Sanitarie Locali e dei Comuni;
- \* una dichiarazione di volontà alla donazione di organi e tessuti scritta su un comune foglio bianco che riporti nome, cognome, data e luogo di nascita, data e firma;
- \* la tessera o l'atto olografo dell'A.I.D.O.

In mancanza di una esplicita dichiarazione espressa in vita, i familiari (coniuge non separato o convivente more uxorio o figli maggiorenni o genitori) possono presentare opposizione scritta al prelievo durante il periodo di accertamento di morte. L'opposizione non è



consentita se dai documenti personali di cui sopra o dalle dichiarazioni depositate presso le ASL di appartenenza, risulta che il soggetto abbia espresso volontà favorevole al prelievo di organi e tessuti. In prelievo non ha luogo se viene presentata una dichiarazione del potenziale donatore, contraria alla donazione, successiva alla precedente dichiarazione favorevole.

#### 8. Se un cittadino non si esprime, vale il silenzio-assenso?

Il principio del silenzio assenso (capo II, Legge I aprile 1999, n. 91) non è ancora applicato, in quanto non è stata ancora costituita un'anagrafe informatizzata dei cittadini assistiti dal Servizio Sanitario Nazionale che permetta la notifica ad ogni cittadino, da parte di un Pubblico Ufficiale, di un modulo per la dichiarazione di volontà in cui si informa lo stesso che, in mancanza di una esplicita dichiarazione, si presume il consenso alla donazione.

#### 9. È possibile per i famigliari di un donatore conoscere le identità deUe persone trapiantate?

No, è proibito dalla legge.

#### 10. I pazienti trapiantati possono riprendere una vita normale?

Certo, i pazienti trapiantati possono riprendere una vita normale e gran parte di loro rinasce veramente! Riprendono a lavorare, viaggiare, fare sport... riprendono a vivere, dopo essere stati gravemente ammalati e spesso ad un passo dalla morte. La qualità della vita è, nella maggioranza dei casi, ottimale. La sopravvivenza del paziente e dell'organo trapiantato in Italia è paragonabile ai risultati ottenuti nei migliori centri-trapianto di tutto il mondo. Grazie ai progressi della medicina sono inoltre sempre più rari e controllabili i casi di rigetto, dalla terapia farmacologica.

#### 11. Quanti sono, ad oggi, i pazienti in lista d'attesa per trapianto?

Sono 56.000 in Europa; in Italia il totale dei pazienti in lista d'attesa nel 2011 è stato pari a 8783, con una diminuzione significativa (-7.44%) di 706 pazienti rispetto al 2010.

#### 12. Si paga per ricevere un trapianto?

No, è illegale comprare o vendere organi umani. La donazione degli organi è sempre gratuita e anonima. I costi del trapianto sono a carico del Servizio Sanitario Nazionale. Gli organi vengono prelevati da un'equipe medico chirurgica, in strutture sanitarie accreditate dalla Regione, nel più grande rispetto della persona deceduta.

#### 13. Qual è la percentuale di opposizione

##### In Italia?

Nel secondo semestre dell'anno 2011, la percentuale di opposizione è scesa al 25.8% al secondo posto dopo la Spagna, notoriamente primo paese europeo per il numero di donazione di organi e con la percentuale minore di opposizioni (18%), ma prima di paesi con una popolazione paragonabile quali Francia, Germania, Regno Unito che hanno una percentuale di opposizione superiore al 300/0.

#### 14. Quali città del Veneto sono centri di prelievo di organi e tessuti?

Gli ospedali di tutti i capoluoghi di provincia veneti sono centri di prelievo di organi e tessuti.

#### 15. Quali città del Veneto sono centri di trapianto di tessuti e organi?

Gli ospedali di tutti i capoluoghi di provincia veneti sono centri di trapianto di tessuti, I trapianti di organi vengono invece effettuati presso i centri specializzati di Padova, Treviso, Verona, Vicenza.

Vorrei concludere questo approfondimento ricordando che il Veneto costituisce una delle eccellenze europee per quanto riguarda la donazione degli organi: nel 2012 i donatori effettivi sono stati 123, con un totale di 454 trapiantati, in Veneto insomma viene effettuato il 15,6% di tutti i trapianti d'Italia, 1 su 6. Siamo dunque la regione della solidarietà e di questo c'è davvero da essere fieri.

Fabio Rossi SA

#### Messi, un modello da seguire

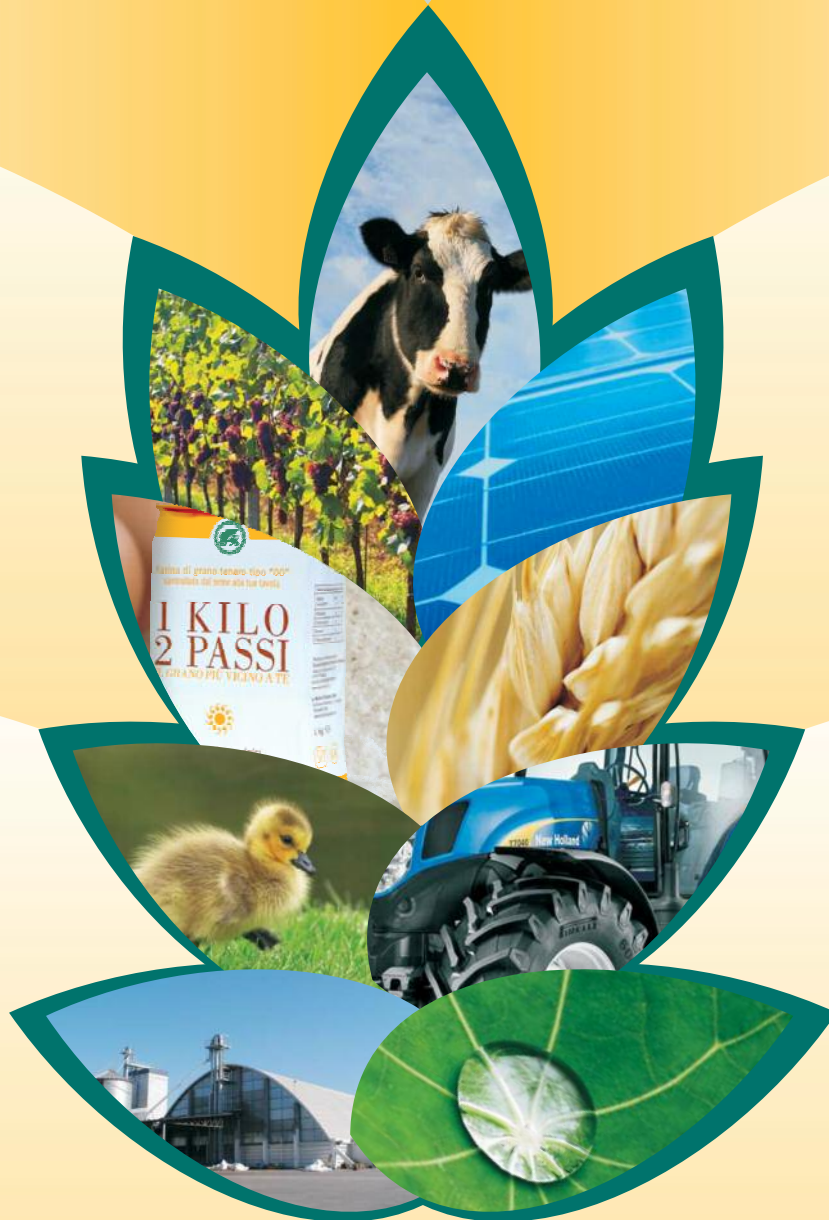
Il fenomeno messi è un argomento che la fa spesso da padrone nei discorsi del sabato sera e, quando si parla di Lionel, tutti gli altri calciatori passano in secondo piano. Il giovane calciatore argentino riceve lodi per la sua tecnica, per l'eleganza delle sue azioni e per la capacità di cogliere il momento giusto per segnare. Durante le partite non si comporta mai in modo rissoso né arrogante e collabora con i compagni di squadra nel creare le condizioni per la vittoria. È però allo scadere dei novanta minuti, tolte le scarpe da gioco chiodate, che Messi diventa un vero campione, ma di umanità e di altruismo. Il fuoriclasse sudamericano è attivo nella nostra società come testimonial dell'UNICEF e fondatore della LEO MESSI FOUNDATION, un'associazione che si occupa di bambini bisognosi. Non solo l'impegno e la correttezza con cui compie il suo lavoro lo rende un modello per tutti noi giovani, ma anche e soprattutto la sua vita privata che si basa su valori sinceri d'amore e solidarietà. Da poco papà del piccolo Thiago, il calciatore ventiquenne più titolato del mondo non ha mai fatto parlare di sé per scandali sentimentali o spavalderie e, se tante volte lo vediamo sulle copertine di giornali e riviste, è sempre per una delle sue imprese sportive o in occasione di uno dei tanti premi che ha ricevuto nella sua carriera.

I ragazzi di oggi hanno bisogno di esempi, di idoli e di miti, come il giovane Messi, che indichino un modello di vita basato sul coraggio di affrontare le difficoltà senza abbattersi, sull'impegno e la forza di volontà, ma anche sulla mitezza del carattere che metta in ridicolo i capricci dei suoi corpulenti e arroganti colleghi, che troppo spesso si comportano come bambinotti viziati, invece che come uomini responsabili. Noi giovani abbiamo bisogno di modelli che ci confermino come il successo non derivi necessariamente da raccomandazioni o privilegi e che, non necessariamente, conduca alla perdita dei veri valori della vita: l'amore per il lavoro, la famiglia, la collettività. È da modelli come questi che noi giovani traiamo la fiducia nel futuro e in una società migliore. Grazie Lionel!

Nicola Bovo 3A







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



**CONSORZIO AGRARIO PADOVA e VENEZIA**

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