

AgriFoglio

NOTIZIARIO DELLE SCUOLE AGRARIE DI PADOVA



LABORATORIO DI AGRONOMIA:
I MODELLI RESTAURATI

MOSCATO FIOR D'ARANCIO
D.O.C.G.

MEETING SCUOLE AGRARIE DEL
TRIVENETO

MEETING SCUOLE AGRARIE DEL
TRIVENETO

CONCORSO LETTERARIO

STAGE IN MADAGASCAR

PROGETTO COMENIUS
MELTING THE ICE

Editoriale

Mettiamo la terra nelle mani dei giovani - la generazione del cambiamento

3**La Posta**

Lettere e riflessioni

4**Laboratorio di Agronomia**

la collezione di modelli di sistemazione del terreno

5**Approfondimento**

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Storia e produzione della "Perla dei Colli Euganei"

6**Notiziario delle attività**

Meeting delle scuola agrarie del Triveneto

Concorso letterario

Alternanza Scuola Lavoro al San Benedetto

Educazione stradale 2 Due Ruote a Rischio 0 e Progetto Yes

Corso di preparazione a gare di giudizio per bovini

Per passione e per mestiere. Corso riconoscimento piante

San Martino 2013. Le emozioni più forti

Una quercia per Marta

11**Progetti interculturali**

Stage in Madagascar

21**Scatti dal San Benedetto**

Il lavoro degli studenti nelle serre

23**Progetti europei**

Melting the Ice - easing our way to European citizenship

25

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

■ Direttore di redazione:
Patrizia Valentini

■ Redazione docenti:
Gabriele Baldan
Santina Bortolami
Carlo Calore
Sergio Celli
Alessandra Comis
Lorenzo Crise
Alvise Destro
Graziano Favaro
Nicola Maggini
Valeria Masiero
Paola Molari
Maurizio Pavan
Maria Vittoria Santoro
Loredana Stumpo
Marina Tasca
Lorenzo Tiso
Patrizia Valentini
Vincenzo Volini
Andrea Zanoni

■ Redazione studenti:
Marco Banzato
Casotto Luigi
Francesco Gottardo
Riccardo Marchioro

■ Progetto grafico: Andrea Chinello

Impaginazione: Lorenzo Tiso

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

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

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

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

Mettiamo la terra nelle mani dei giovani

La generazione del cambiamento



Vandana Shiva

«Per uscire dalla crisi e per dare un nuovo futuro alle giovani generazioni è necessario un cambiamento di paradigma: dobbiamo abbandonare l'austerità per tornare alla semplicità. L'allontanamento dalla Terra è ciò che causa la crisi, solo il ritorno alla terra madre, organismo vivente che interconnette tutti noi, può quindi accordarsi con un modello di sviluppo alternativo, al cui centro si trova il benessere dell'umanità e dal quale nascono prodotti di qualità e nuovi posti di lavoro. Insomma, il futuro della Terra è la terra stessa».

Questo ha sostenuto, durante uno di suoi ultimi incontri con un gruppo di studenti italiani, Vandana Shiva. Chi è Vandana Shiva? Per i pochi che non la conoscessero, ricordiamo che si è laureata giovanissima in fisica quantistica presso un'università canadese, ma che si è ben presto convertita all'agricoltura e all'ecologia. È autrice di numerosi bestseller, che consigliamo a tutti di leggere per la chiarezza dell'esposizione e l'entusiasmo della comunicazione, fra i più importanti ricordiamo:

Sopravvivere allo sviluppo (1990), Monocolture della mente. Biodiversità, biotecnologia e agricoltura scientifica (1995), Il mondo sotto brevetto (2002), Le guerre dell'acqua (2003), Le nuove guerre della globalizzazione (2005), Dalla parte degli ultimi. Una via per i diritti dei contadini (2007), Ritorno alla Terra. La fine dell'ecoimperialismo (2009), Fare pace con la terra (2012).

Ha fondato, nel 1982, il Research Foundation for Science, Technology and Natural Resource Policy. È fra i principali leader dell'International Forum on Globalization, vincitrice, nel 1993, del Right Livelihood Award, premio Nobel alternativo per la pace, e del City of Sydney Peace Prize nel 2010. Infine Vandana Shiva è vicepresidente di Slow Food, associazione con cui collabora da anni anche la nostra scuola.

Le sue parole sono importanti per i giovani italiani che hanno capito come per ricostruire l'Italia bisogna partire dalla terra, lo testimonia il boom delle iscrizioni alle scuole agrarie di tutto il Paese e in particolare presso il nostro Istituto, dove, nel corrente anno scolastico, si registrato

un aumento del 30% dei nuovi iscritti. «I giovani che si avvicinano all'agricoltura vanno però sostenuti con fatti concreti - spiega Luca Brunelli, presidente dell'AGIA (Associazione dei giovani imprenditori agricoli) - i giovani imprenditori agricoli hanno bisogno di due strumenti fondamentali: credito e terreni da coltivare, è necessario dunque agevolarli nell'acquisto o nell'affitto della terra e nell'accesso al credito». Quello che possiamo fare noi, come scuola agraria, è consolidare nei nostri studenti la passione per l'agricoltura, e l'orgogliosa consapevolezza che il settore primario è e rimarrà per sempre il più importante per l'intera umanità. I nostri giovani non devono sentirsi una generazione "perduta" ma la generazione del cambiamento, quella che penserà e costruirà il mondo nuovo. Per compiere un'impresa di questa portata la scuola è essenziale, non per dispensare nozioni, destinate ad una rapida obsolescenza, ma per insegnare a imparare in modo continuo, ampio, critico, rielaborativo e collaborativo.

Patrizia Valentini



Caro Duca ti scrivo:

Lettere e riflessioni

Buon Giorno Duca degli Abruzzi, innanzi tutto cosa dire? GRAZIE!
 La scuola, nei casi come Valentina, ha come primo obiettivo l'accoglienza e l'integrazione.
 Se parlassimo di un bersaglio, si potrebbe dire che è stato centrato in pieno.
 Grazie a tutti di cuore per aver permesso a Valentina di concludere il suo percorso scolastico e di averle iniettato un concentrato di autostima.
 Grazie alla dirigente della scuola, al vicepresidente, sempre disponibile e comprensivo, a tutto il corpo docente, a tutti gli operatori. Grazie.
 Alla professoressa Santoro rivolgo le parole del cantautore Ron: "Tutti quanti abbiamo un angelo", lei è stata l'angelo di Vale!
 Alla professoressa Andreose dico che mi dispiace che questo non sia stato il mio tempo scolastico, avrei desiderato tanto avere una prof. come lei.
 Grazie
 La mamma di Vale
 Monica Battistella

Le condizioni di integrazione devono essere adeguate. Anche i licei devono accogliere gli studenti in difficoltà

Ogni volta che riceviamo lettere come questa, e i nostri lettori sanno che accade di frequente al Duca degli Abruzzi e al San

Benedetto da Norcia, tutti quelli che lavorano e studiano nelle nostre scuole si sentono ripagati del tanto impegno, spesso misconosciuto, che mettono nel proprio lavoro.

Eppure tutti noi sappiamo che non ce ne sarebbe bisogno, perché l'integrazione degli alunni in difficoltà, è una risorsa anche per gli altri. Una classe che accoglie e integra è una classe che ha maggiori opportunità di apprendimento: la prima cosa che si impara e si mette in pratica da subito è la tolleranza, di cui tanto si parla a vuoto a destra e a manca; si impara poi la pazienza che è una qualità ormai in disuso tra i nostri giovani; si ha occasione di ripetere gli argomenti più ostici; si può godere della presenza di due docenti per le materie più complesse. Una classe che accoglie e integra aggrega i suoi componenti intorno ad un impegno comune che la rende frequentemente più unita e solida.

Ma è necessario che le condizioni di accoglienza e integrazione siano adeguate. È difficile lavorare quando, in un gruppo, le problematiche sono troppo numerose. Si rischia di creare delle classi differenziate che ostacolano il lavoro di tutti gli studenti, in particolare di quelli in difficoltà. Perché non si creino queste situazioni è necessario che tutte le scuole superiori, compresi i licei, accolgano nelle loro aule gli alunni in difficoltà e che essi non siano concentrati solo nelle scuole professionali e tecniche. Prendersi cura dell'altro fa crescere i nostri giovani nella direzione di un mondo migliore, quello di cui tutti abbiamo bisogno.
 P.V.



Maestra e allievo

In questa foto la studentessa Sofia Sorze offre una lezione di falconeria al suo professore, Lorenzo Crise. Imparare da un proprio allievo è una delle esperienze più gratificanti per un docente, vuol dire che hai saputo trasmettere quel che è più importante: la passione per il proprio lavoro

Laboratorio di Agronomia

Un nuovo splendore per l'antica collezione di modelli di sistemazione del terreno

Durante l'estate 2013 è iniziato il restauro dei modelli di sistemazione del terreno presenti nel laboratorio di Agronomia della sede tecnica.

Il primo modello trattato è in gesso e fa parte di una collezione tra le più antiche presenti in Istituto, di cui è stata impossibile una datazione precisa, ma che risale probabilmente al secolo scorso e rappresenta dunque un materiale prezioso perché raro e non più reperibile sul mercato. Autori del paziente lavoro, che finora ha visto il restauro dei primi due modelli, sono gli ausiliari, signori Alessia Quaglio e Fulvio Mori.

Il lavoro è stato lungo e paziente e ha dovuto percorrere diverse tappe poiché il primo modello scelto per il restauro, quello di una sistemazione di collina, si presentava piuttosto compromesso.

I passaggi necessari sono stati i seguenti:

1. pulizia accurata attraverso l'asportazione della polvere accumulata negli anni con pennelli, gomme e stoppini e il lavaggio con cotone umido (vedi fig. 2);
2. ricostruzione delle parti mancanti utilizzando diversi strati di garza "cementificata" con gesso (fig. 3);
3. pittura per ritocco delle parti decolorate o cancellate;
4. ricostruzione della legenda (difficile per le incrostazioni che si sono accumulate e per l'usura del tempo);
5. messa in sicurezza sul piedistallo e definitiva verniciatura.

Lo studio delle sistemazioni del terreno è importante nel programma di Agronomia generale. L'utilizzo dei modelli aiuta la comprensione in quanto facilita la visione globale dell'opera (difficile da poter capire, se non con visite guidate sui luoghi).

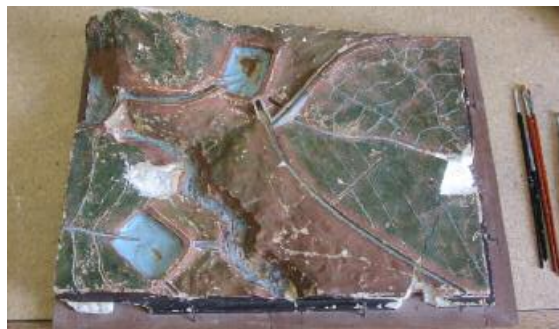
L'attività ci ha aiutato a considerare la ricchezza di strumentazione didattica del nostro Istituto che, ricordiamo, va verso i 150 anni di storia.

Bisogna anche sottolineare l'importanza, spesso poco considerata, del lavoro svolto dal personale ausiliario nella scuola anche nel mantenere efficiente il materiale didattico che, a causa della riduzione dei finanziamenti, spesso non viene adeguatamente curato.

Nello stesso tempo ci deve rendere più responsabili nei riguardi della gestione di questo patrimonio che dovrà essere inevitabilmente ereditato dai futuri insegnanti e studenti.

Ci sentiamo quindi di dover esprimere a nome di tutti la nostra gratitudine agli autori di quest'attività e di chi l'ha resa possibile.

Carlo Calore e Andrea Zanoni



Il modello prima del restauro, che mostra evidenti danni



Operazioni di pulizia



Il restauro con l'apposizione degli strati di garza



Il modello alla fine del restauro

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG



Storia e produzione della "Perla dei Colli Euganei" fra tradizione e attualità

Presentiamo ai nostri lettori, in due numeri successivi del nostro giornale, un lavoro di ricerca svolto da due studenti, Marco Banzato e Francesco Gottardo, che testimonia dell'impegno e dell'autonomia di lavoro dei nostri migliori allievi.

Parte prima: storia, territorio e vitigno

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Il Fior d'Arancio Colli Euganei, nelle sue tre versioni – secco, spumante, passito – viene definito da molti "La perla dei Colli Euganei" e rappresenta non solo un vino



di elevato pregio, ma anche un prodotto originale ed esclusivo della vitivinicoltura euganea.

Come meritato riconoscimento per le sue apprezzate caratteristiche e per la sua unicità nel 1994 il vino è stato iscritto negli elenchi delle DOC italiane, mentre il 22 dicembre 2010 gli è stata riconosciuta la DOCG.

Nel 1972 è nato il Consorzio Vini DOC



Colli Euganei, come punto di riferimento e garanzia per la produzione dei vini DOC. Il Consorzio svolge attività di promozione e vigilanza affinché il consumatore abbia sulla sua tavola vini di alta qualità.

Il Consorzio ha inoltre realizzato una bottiglia consortile per il Fior d'arancio al fine di valorizzare l'immagine di questo vitigno autoctono.

STORIA DEL FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

LA VITICOLTURA SUI COLLI EUGANEI

La viticoltura sui Colli Euganei era probabilmente praticata già dai Veneti, una popolazione stanziatasi nel II millennio a.C., continuata dai Romani e diffusa ampiamente durante il Medioevo, grazie

dano-veneta. Degna di nota è l'Abbazia benedettina di Praglia, che fin dal XI secolo si occupò di tali attività nella zona dei Colli Euganei, promuovendo la coltivazione di quei vigneti che tuttora rappresentano la parte più caratteristica della viticoltura dei Colli. Durante l'età comunale e nella stagione del dominio della Serenissima, vennero introdotti vitigni dalle zone interessate al commercio con Venezia (come il Moscato giallo). La vite visse infine un profondo rinnovamento a partire dalla seconda metà dell'Ottocento con l'introduzione dei vitigni francesi e con miglioramenti sempre crescenti in campo colturale e produttivo.

STORIA DEL MOSCATO GIALLO

Il Fior d'Arancio è il frutto della vinificazione delle uve del Moscato giallo, vitigno coltivato nei Colli Euganei da moltissimo



Esempio di "brolo" nel giardino di una villa veneta

agli ordini monastici, soprattutto benedettini, che si impegnarono nella bonifica e messa a coltura delle terre della pianura pa-

tempo anche se sotto nomi diversi (Moscato di Arquà, Moscato Sirio, Moscato Fior d'Arancio). La terra di origine di questo vitigno è situata nei paesi a sud della Russia, come la Georgia, la Siria e il Kazakistan. Si ritiene sia stato importato e diffuso in Italia dai mercanti veneziani nel XIII sec. Da subito non ebbe una grande diffusione; veniva infatti coltivato in piccoli appezzamenti, all'in-





terno delle mura delle abbazie benedettine o nei cosiddetti "broli" delle ville veneziane. Questi erano piccoli orti comprensivi di frutteto, che, con i giardini, attornivano le ville e avevano una funzione ricreativa per i cortigiani. Le signore dei nobili veneziani imponevano ai loro mariti di avere nel brolo della villa queste uve moscato perché potevano essere consumate sia come frutto fresco, sia vinificate, sia come succedaneo delle spezie. I veneziani, infatti, sono da sempre ricordati per i loro commerci di spezie: queste venivano efficacemente impiegate in cucina per coprire il cattivo odore dei piatti (soprattutto delle carni) conservati non nel migliore dei modi nelle "giasere" (ghiacciaie), le quali non avevano lo stesso effetto dei moderni frigoriferi. Oltre alle spezie, infatti, venivano utilizzati anche determinati tipi di uva, come appunto i moscati, che grazie alla loro elevata aromaticità potevano svolgere la stessa funzione. Il Veneto è un territorio da sempre prettamente rurale; sin dall'antichità i contadini coltivavano per autoconsumo. Per questo motivo non si sono mai raggiunti numeri significativi di questo vino, rimanendo una realtà molto localizzata. Le produzioni enologiche euganee hanno cominciato a farsi conoscere anche oltre i confini regionali, a partire dal 1969 con l'applicazione del 1° disciplinare che prevedeva la delimitazione zonale, rimasta pressoché invariata fino ai giorni nostri, e coincidente con il territorio protetto dal Parco Regionale dei Colli Euganei.

ORIGINE DEL NOME "MOSCATO GIALLO"

Il nome Moscato compare per la prima volta nel diciassettesimo secolo; la sua etimologia risale al termine tardo-latino muscum ossia muschio: essenza estratta dal mammifero Moschus moschiferus ed usata come base di profumi pregiati. Il nome "giallo" venne attribuito a tale

varietà intorno al 1910 dal conte Marzotto, in quanto le uve mantengono il tipico colore giallo anche a maturazione molto spinta, al contrario del moscato bianco, le cui uve virano al rossastro – ambrato – marrone.

ORIGINE DEL NOME "FIOR D'ARANCIO"

Il conte della nobile famiglia Pizzoni Ardemani (proprietari della Villa Barbarigo di Valsanzibio dal 1929) commissionò ad Agostino Martin, vivaista, la ricerca delle varietà più particolari di vite conosciute all'epoca da coltivare nel suo "brolo". Questi propose il vitigno moscato giallo, so-



stenendo che il suo profumo fosse simile a quello esalato dai fiori delle piante contenute nell'agrumeto del conte. Fu da quel momento che tale vitigno iniziò ad essere chiamato "Fior d'Arancio". Il biotipo originale è tramandato di generazione in generazione dai discendenti di Agostino Martin ed è coltivato presso l'azienda "Borin Vini & Vigne" di Monselice.

In effetti il profumo di questo vino ricorda quello degli agrumi e del loro fiore, la "zagara". Le molecole responsabili di tali profumi, a seguito di un'analisi gascromatografica si ritrovano sia negli oli essenziali degli agrumi che nelle uve moscate. Queste sostanze sono soprattutto terpeni, in particolare linalolo, geraniolo, nerolo, citronellolo, e sono presenti principalmente nella buccia dell'acino, ma anche nella polpa. Il vitigno Moscato giallo è quello con la maggiore concentrazione di tali sostanze, che superano anche di 3,5 volte quelle del Moscato bianco.

DATI QUANTITATIVI

Il Fior d'Arancio Colli Euganei è un vitigno pregiato e poco diffuso. La sua coltivazione interessa circa 200 ettari, su un totale di circa 2500 ettari di superficie vitata. Attualmente il numero di bottiglie è compreso tra le 550 e 600 mila, ma l'obiettivo del milione di bottiglie non è lontano, essendo uno dei vigneti ad og-

gi più impiantati (si è passati dai 17 ha nel 2010 – primo anno DOCG – ai 101 ha del 2011). La produzione certificata supera i 4100 hl.

DIFFUSIONE

Il Fior d'Arancio Colli Euganei è un vino diffuso in Italia, ma anche all'estero, soprattutto in Austria, Germania, Inghilterra, Stati Uniti d'America e anche Paesi orientali in particolare Giappone, Russia e Ind.

IL TERRITORIO

I COLLI EUGANEI

I comuni interessati alla produzione del Fior d'Arancio Colli Euganei sono Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia per l'intero territorio amministrativo ed in parte i comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese Santa Croce, Teolo e Selvazzano Dentro. Tutti i suddetti comuni si trovano sui Colli Euganei; è un territorio in provincia di Padova, situato a 60 Km circa da Venezia e 80 Km circa da Verona. Si tratta di un'area di 18.964 ettari, comprendente un centinaio di rilievi di altitudine massima 601m (M. Venda). I Colli Euganei derivano da un'attività vulcanica sottomarina cominciata 30 milioni di anni fa; si trattò soprattutto del sollevamento della crosta di rocce sedimentarie sospinta dal magma, che si è poi solidificato formando le cosiddette laccoliti.

Nel 1989 è stato istituito il Parco Regionale dei Colli Euganei allo scopo di salvaguardarli dall'attività estrattiva delle 68 cave, proteggerne le peculiarità ambientali e favorirne lo sviluppo sociale, culturale ed economico.

I terreni dei Colli Euganei, derivano dalla degradazione delle rocce magmatiche (trachite, latite, riolite, basalto), da quelle calcaree (rosso ammonitico, biancone, scaglia rossa, marna euganea) o dal miscelamento delle due tipologie. Sono ricchi di minerali e (macro e microele-



menti) e riescono a soddisfare efficacemente le esigenze nutrizionali della vite. Il clima dei Colli Euganei è sub-mediterraneo con inverni miti, estati calde e



molto eterogenea e caratteristica, che risente sia degli influssi mediterranei che di quelli continentali; si trovano infatti sia specie tipiche della macchia mediterranea (Erica arborea, Corbezzolo, Brugo, Leccio, Ginestra), sia specie caratteristiche della fascia alpina (Faggio, Sorbo montano, Maggiociondolo, Betulla).

ALTITUDINE

I Colli Euganei raggiungono l'altitudine massima con il monte Venda (601m); i vigneti solitamente non vengono coltivati ad un'altezza superiore ai 300-350

asciutte e escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle giornate limpide e nelle prime ore del mattino

è frequente il fenomeno dell'inversione termica, per cui le zone collinari godono di una temperatura superiore rispetto alla pianura. La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm. I venti prevalenti provengono da NNE, NE e N con velocità e frequenze basse. Per queste peculiarità la zona, rinomata e ricercata dai turisti, è ideale per la coltivazione della vite. La varia composizione orografica e la presenza di particolari microclimi influenzano anche la flora spontanea,

m. La zona è infatti protetta dal Piano Ambientale redatto dal Parco Regionale che salvaguarda le aree boschive poste alle quote superiori.



ESPO-

SIZIONE, TERRENO E GIACITURA

Il vitigno non presenta particolari necessità in campo pedologico, adattandosi bene sia a terreni tendenzialmente acidi o alcalini (entrambi riscontrabili sui Colli Euganei). Sui Colli Euganei il vitigno moscato giallo viene coltivato prevalentemente sulle pendici; qui il terreno è autoctono e generalmente caratterizzato da buona dotazione di elementi nutritivi, ottima struttura, tessitura e discreta presenza di scheletro. Il drenaggio delle acque è ideale e le condizioni generali consentono di non fare concimazioni o in misura molto limitata. Anche le irrigazioni vengono effettuate solo in caso di estrema necessità. La coltivazione avviene anche sul fondovalle alluvionale o meglio sui conoidi di deiezione. L'importante è che

il terreno non sia torboso. In tal caso verrebbero prodotti vini scadenti. La viticoltura sui Colli Euganei viene praticata soprattutto sui versanti meridionali, poiché questi consentono l'utilizzo più efficiente della luce solare. I versanti settentrionali sono assolutamente da evitare perché non garantiscono i requisiti climatici per la coltivazione della vite, mentre sono ancora accettabili i versanti a est e ovest (e al massimo nord-est o nord-ovest).

SISTEMAZIONI AGRARIE

Le sistemazioni idraulico-agrarie sono quelle tipiche dei terreni in declivio; queste devono consentire un adeguato



drenaggio delle acque superflue, soprattutto nei periodi immediatamente precedenti la vendemmia. In relazione alla pendenza, le sistemazioni adottate dalla maggioranza dei produttori sono a rittochino, a cavalcappoggio e a terrazzamento: sistemazione a rittochino: con pendenza





del 10-15%, si sistemano i filari lungo le linee di massima pendenza. Il problema principale è l'erosione del terreno durante le piogge, ma è risolvibile con l'inerbimento.

sistemazione a cavalcapoggio: con pendenza anche del 20%, i filari si dispongono perpendicolarmente le linee di massima pendenza. Può risultare complicato l'utilizzo di macchine in caso di forte pendenza.

sistemazione a terrazzamento e ciglionamento: con pendenze elevate, dal 25 al 50%, consiste nella costruzione di una sorta di scalinata, sostenuta da muretti a secco o da panchine inerbite. È una soluzione costosa e con alte tare di coltivazione.

IL VITIGNO

AMPELOGRAFIA del Moscato giallo

Tralcio legnoso: sezione trasversale circolare, leggermente costoluto, glabro, di colore nocciola abbastanza carico; cortecchia resistente; meritalli medi o corti; gemme globose.

Tralcio erbaceo: sezione ellittica, contorno liscio, glabro; di colore verde chiaro con sfumature bronzate.

Vitici: bifidi, intermittenti (0-1-2-0-1-2); medi, verde chiaro leggermente bronzato alla base.

Infiorescenza: piccola, piramidale.

Fiore: non differisce dalle altre varietà, ermafrodita.

Foglia: grandezza media, rotondeggiante, trilobata e talvolta intera; seno peziolare a V-U; seni laterali superiori a V-U poco profondi o mancanti; angolo alla sommità del lobo mediano tendente all'ottuso; lobi un po' piegati a gronda; lembo spesso, piegato a gronda, un po' ondulato; pagina superiore glabra, verde, opaca, con nervature verdi giallastre; pagina inferiore glabra, verde-chiaro con

nervature verde-chiaro; denti non molto pronunciati, piuttosto irregolari e un po' convessi.

Picciolo: medio, grosso, glabro, verde sfumato in rosa.

Grappolo a maturità: medio o piuttosto grande (20-25 cm), allungato, piramidale, con 1 o 2 ali, spargolo; peduncolo visibile, lungo, erbaceo, di colore verde, punteggiato.

Acino: medio (diametro circa 17 mm), sferoide, sezione trasversale regolare; buccia pruinosa, spessa, consistente, di colore giallo piuttosto carico, opalescente con distribuzione regolare della colorazione; ombelico persistente; polpa un po' carnosa e succosa; sapore gradevolmente moscato; pedicello medio, grosso, verde; cercine evidente, verde bruno, rugoso; pennello lungo, giallo. Vinaccioli: 2-3 per acino, piriformi, mezzani, fini, corti.

FORME DI ALLEVAMENTO

Fin dal primo dopoguerra le forme di allevamento più diffuse in Veneto erano la "vite maritata", la "tirela" e il cassone. La prima consisteva nel piantare diverse viti attorno ad un tutore vivo (solitamente un albero di noce, fico, acero campestre, salice bianco) e disporle a raggiera lasciandole produrre al massimo delle loro capacità. La "tirela" non differisce molto da un moderno vigneto tranne che per i sestri molto più ampi e per l'utilizzo di tutori vivi (alberi) anziché morti. Con il cassone invece si piantavano le viti in riga, ma venivano inclinate alternativamente a destra e a sinistra. Il Sylvoz fu la forma che caratterizzò i periodi successivi fino ad oggi, ma ultimamente si stanno facendo strada forme di allevamento più moderne che tendono a ridurre i kg di uva prodotti dalla pianta per migliorarne la qualità. Queste sono: Guyot, doppio capovolto, cordone speronato.

SESTI D'IMPIANTO

Secondo il disciplinare, i nuovi impianti devono essere effettuati con non meno di 4000 viti/ha, per non danneggiare la qualità finale delle uve. I sestri d'impianto variano ovviamente in base al parco



Vigneti di Moscato giallo coltivati a Doppio capovolto, Sylvoz, Guyot, Cordone speronato.



macchine di cui dispone l'azienda. Un esempio può essere 2,80 m X 0,90 m.

CLONI

Del vitigno sono disponibili dei cloni, ricercati e successivamente registrati a seguito di studi condotti a partire dagli anni '80. Essi sono: Moscato giallo R1, VCR5, VCR100, VCR105. I cloni ISV – V 5 e ISV – V 13 sono stati individuati presso Zovon di Vò dall'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano; essi sono particolarmente aromatici e adatti all'appassimento e alla spumantizzazione.

PORTINNESTI

È necessario scegliere con attenzione il portinnesto, in particolare in relazione alla presenza di calcare attivo. Il portinnesto tradizionale è il Kober 5BB, ma ultimamente si è visto che il vitigno si adatta bene anche al 779 Paulsen, al 1103 Paulsen e al SO4.

RESA

Per salvaguardare la qualità, il disciplinare impone una resa massima di 12 tonnellate/ha. In annate favorevoli, la produzione può prospettarsi maggiore; è quindi necessario il diradamento dei grappoli.



Antico vigneto presso Galzignano



Vigneto a "tirela"



Vigneto coltivato a cassone presso Galzignano



PATROCINIO
REGIONE DEL VENETO



Città di
Abano Terme



Rete degli Istituti agrari
e forestali del Triveneto

Meeting delle scuole agrarie del Triveneto

Abano Terme (Pd) | Villa Bassi
4-5-6 ottobre 2013

VENERDÌ 4 OTTOBRE 2013

ore 9.30-13.00
Teatro Comunale Polivalente

Convegno FORMAZIONE, INNOVAZIONE E OCCUPAZIONE NEL COMPARTO AGROALIMENTARE

Evento aperto a tecnici, operatori
del settore, studenti e docenti

ore 14.00-18.00 Villa Bassi

APERTURA DEGLI STAND DI SCUOLE AGRARIE, ISTITUZIONI E SPONSOR

Evento aperto al pubblico

ore 16.00-18.00

II ASSEMBLEA GENERALE DELLA RETE NAZIONALE DEGLI ISTITUTI AGRARI

Evento riservato ai presidenti delle diverse
Reti regionali italiane

ore 15.00-17.00 Salone di Villa Bassi

FOCUS GROUP TRA DOCENTI DEL MONDO DELLA FORMAZIONE E DELL'ISTRUZIONE

Evento riservato ai rappresentanti
delle scuole professionali statali e dei centri
di formazione professionale



L'evento gode del patrocinio di Collegio Nazionale
degli Agrotecnici e Agrotecnici Laureati, Collegio
Nazionale dei Periti Agrari e Periti Agrari Laureati,
Agrofarma-Federchimica, Unioncamere Veneto,
Veneto Agricoltura, Consorzio Terme Euganee.

SEGRETERIA GENERALE

Maria Teresa Boato
tel. 0423/490615 - teresa.boato@libero.it

Adriana Santi
tel. 0423/490615 - posta@istitutoagrariosartor.it

www.scuoleagrarieveneto.org

SABATO 5 OTTOBRE 2013

ore 9.00 Villa Bassi

INAUGURAZIONE MEETING DELLE SCUOLE AGRARIE DEL TRIVENETO

Evento aperto al pubblico

ore 9.00-19.00

Teatro Tenda Villa Bassi

VISITE GUIDATE ALLE MOSTRE

"I percorsi agronaturalisti - dalla scuola
al territorio" e "L'agrario ieri e oggi: la storia
e la cronaca" Evento aperto al pubblico

ore 9.00-19.00 Villa Bassi

APERTURA DEGLI STAND DI SCUOLE AGRARIE, ISTITUZIONI E SPONSOR

Esposizioni, mostre e degustazioni
di prodotti tipici proposti dalle scuole
e aziende del territorio
Evento aperto al pubblico

ore 9.30-13.00

Teatro Comunale Polivalente

Convegno LE FILIERE CORTE CITTÀ-CAMPAGNA

Il ruolo delle aziende e fattorie didattiche
degli istituti agrari
Evento aperto a tecnici, operatori
del settore, studenti e docenti

ore 9.30-18.00 Centro Equestre

GARE E MANIFESTAZIONI DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE AGRARIE DEL TRIVENETO

Evento aperto al pubblico

COORDINAMENTO DELLA MANIFESTAZIONE

Prof. Franco Pivotti
fpivotti@istitutoagrariosartor.it

ORGANIZZAZIONE LOGISTICA

Adescop-Agenzia dell'Economia Sociale s.c.
via dei Colli, 131 - 35143 Padova
tel. 049/8726599 - segreteria@adescop.it

DOMENICA 6 OTTOBRE 2013

ore 9.00-18.00 Villa Bassi

APERTURA DEGLI STAND DI SCUOLE AGRARIE, ISTITUZIONI E SPONSOR

Esposizioni, mostre e degustazioni
di prodotti tipici proposti dalle scuole
e aziende del territorio
Evento aperto al pubblico

ore 9.00-18.00 Centro Equestre

ESIBIZIONI EQUESTRI ED ESPOSIZIONE DI ANIMALI

Evento aperto al pubblico

ore 9.00-18.00

Teatro Tenda Villa Bassi

VISITE GUIDATE ALLE MOSTRE

"I percorsi agronaturalisti - dalla scuola
al territorio" e "L'agrario ieri e oggi: la storia
e la cronaca" Evento aperto al pubblico

ore 11.00-18.00

Teatro Tenda Villa Bassi

ESIBIZIONI DI CORI E GRUPPI FOLCLORISTICI

Evento aperto al pubblico

ore 12.30 Teatro Tenda Villa Bassi

PREMIAZIONE DEL CONCORSO LETTERARIO PER STUDENTI

"Testimonianze del passato, l'agricoltura...
una volta"
Evento aperto al pubblico



La Rete delle Scuole superiori di agricoltura del Veneto nasce nel 2004 con l'obiettivo di rappresentare nelle sedi istituzionali le istanze delle scuole agrarie e promuovere iniziative comuni per i docenti e gli alunni. Nel 2011 con l'adesione degli Istituti del Friuli e del Trentino la Rete diventa interregionale e assume la nuova denominazione di Rete degli Istituti superiori agrari e forestali del Triveneto. Dal 4 al 6 ottobre 2013 ad Abano Terme (Pd) negli spazi esterni adiacenti a Villa Bassi, al centro ippico e presso il teatro comunale si terranno gare, esibizioni, convegni e mostre che vedranno impegnate tutte le scuole del Triveneto.

Nell'ambito del meeting vengono allestite due mostre significative. La prima attraverso fotografie e testi ripercorre la storia dei nostri istituti agrari alcuni dei quali hanno oltre cent'anni di vita. La seconda sviluppa dei percorsi agronaturalisti ideati dagli allievi per far conoscere gli aspetti culturali, ambientali ed enogastronomici del proprio territorio.

Ezio Busetto

Presidente Rete istituti agrari e forestali del Triveneto

Orari di apertura delle mostre:
ore 9.00-18.00
Teatro Tenda Villa Bassi

Mostra L'AGRARIO IERI E OGGI: LA STORIA E LA CRONACA

Attraverso fotografie, documenti e brevi commenti le diverse scuole ripercorrono le tappe più significative della loro storia. Durante il meeting alunni con funzione di guida spiegheranno ai visitatori la storia del proprio istituto. La storia dei nostri Istituti è particolarmente ricca e narra dello sviluppo dell'agricoltura nel corso del secolo passato e della formazione dei diplomati che hanno contribuito in modo significativo allo sviluppo del settore. Particolarmente importanti sono i legami degli Istituti con il proprio territorio, documentati in numerosi atti e foto storiche. Una parte dei pannelli documenta anche lo stato attuale degli Istituti a testimonianza del loro rinnovato impegno per il progresso del settore agroalimentare.



PROGRAMMA

Mostra PERCORSI AGRONATURALISTI

La mostra documenta i lavori progettati dagli studenti e dai docenti delle diverse scuole che individuano dei percorsi agronaturalistici. Partendo dalla sede dell'Istituto i percorsi si snodano nel territorio circostante toccando in diverse tappe luoghi storici, ambientali ed enogastronomici. I percorsi si prestano sia a passeggiate a piedi, in bicicletta e a cavallo. Gli alunni durante il meeting si presteranno ad illustrare ai visitatori le bellezze dei loro luoghi e in futuro diventeranno anche possibili guide per i visitatori dei percorsi.



Concorso letterario

Testimonianze del passato - L'agricoltura... una volta

Al Meeting delle Scuole Agrarie del Triveneto, che, come si è detto altrove, si è svolto ad Abano Terme il 4, 5 e 6 ottobre, i 18 Istituti partecipanti si sono confrontati in attività che ormai tradizionalmente caratterizzano e con successo, gli incontri tra le Scuole agrarie della Rete: abbiamo assistito alla gara di riconoscimento pomologico e di piante ornamentali, a gare e giochi ginnici, alla gara di presentazione e valutazione zoognostica tra soggetti di razze bovine allevate nel Triveneto, a ad esibizioni equestri e zootecniche. Questa volta però c'è stata una gradita novità: gli studenti sono stati invitati a confrontarsi in un concorso letterario e, credetemi, ne è valsa la pena, perché gli scritti migliori dei ragazzi delle scuole agrarie sono stati capaci di commuovere il pubblico fino alle lacrime.

Oggetto del concorso sono stati racconti sul tema: "Testimonianze del passato l'agricoltura... una volta". Gli studenti sono stati chiamati a produrre un racconto, della lunghezza massima di una cartella A4, nel quale descrivere l'agricoltura di un tempo attraverso gli occhi di un protagonista. Il racconto doveva contenere termini, proverbi o espressioni anche dialettali che testimoniassero l'agricoltura di un tempo. La giuria, composta da due insegnanti e da un dirigente di differenti scuole agrarie, è stata presieduta da Danilo Gasparin, ex Directeur de recherche all'Ecole des hautes études en sciences sociales (EHESS) di Parigi e oggi docente di storia dell'agricoltura presso l'Università di Padova, meglio conosciuto al grande pubblico come collaboratore della trasmissione televisiva Geo & Geo. Nonostante i suoi numerosi titoli

accademici e la lunga esperienza, il professor Gasparin ha confessato di aver incontrato serie difficoltà nel scegliere i 3 vincitori, ai quali è stato destinato un cospicuo premio in denaro, perché i lavori dei ragazzi sono stati tutti interessanti e molti davvero ben scritti, per questo egli ha proposto di raccogliarli in un volume per poterli conservare e farli conoscere a tutti.

Anche i nostri studenti hanno partecipato e, pur non essendosi piazzati entro i primi tre posti, hanno composto dei racconti divertenti ed emozionanti, tanto che, a suggello del suo discorso il professor Gasparin ha citato l'ultima riga del racconto di Riccardo Marchioro, uno degli studenti del Duca: "Bravo toso, so contento che ghe sia ancora sovani interessà all'agricoltura!".

Lascio nelle tue mani la mia storia

Caro nipote,
ti scrivo questa lettera in risposta alla tua telefonata dove mi chiedevi di raccontarti dell'agricoltura durante la mia giovinezza. Lo sai che con la tecnologia non sono mai stato bravo e da ottantenne, riesco a scriverti solo una breve lettera.

Alla mia nascita, nel 1935, i problemi in tutti i settori erano davvero tantissimi e, durante la Seconda Guerra Mondiale, l'agricoltura ne risentiva moltissimo. Mio nonno Aldo aveva ereditato diversi campi nelle zone di Padova e grazie a

questo non ci è mai mancato nulla. Era un uomo pieno di vita e molto legato alla famiglia. Si dedicò principalmente alla coltivazione dell'orto per poter essere il più autosufficiente possibile. Nell'orto si coltivavano fenoci, fasioi, zucchi, bisi, radecio, spàrasi, e molte altre verdure. Mia mamma mi preparava sempre risi e bisi e io ne andavo matto, poi alla fine diceva sempre: "Par no butare via gnente, se dovaria far bójare a parte anca le teghe d'i bisi, dopo verle lavà par ben. Le fà on brodeto dolce che se pole doparare par cusinare i risi, smissia col brodo dela riceta". Aldo

morì in guerra e mio papà, che era l'unico figlio maschio, prese in mano la famiglia. Mio padre fin da piccolo coltivava l'orto e i campi. Lui mi insegnò tutto quello che sapeva. Una volta rendere autonomi i propri figli, era un passaggio molto importante in tutte le famiglie. Già durante la guerra coltivavamo il mais biancopera perché, con questa coltura, si produceva e tuttora si produce la farina bianca per la polenta. Era il periodo della guerra e io andavo alle elementari. Mi ricordo di "Pippo" il caccia che bombardava le nostre campagne e mi ricordo quando mio papà mi urlava di nascondermi e io, ingenuo, credevo che la pajàra fosse il miglior nascondiglio! Non era la mia ora, fatto sta che sono ancora vivo.

Alla fine della guerra iniziai il vero lavoro con mio papà nei campi. Al mattino, prima di svegliarmi, sentivo sempre ripetermi: "Alsate che el soe magna 'e ore!". Gli attrezzi che usavamo erano ea cesò, el falzin, ea zàpa, el baile e molti altri. Dopo qualche anno però arrivò il trattore per arare, la tajaliga e, a metà degli anni '50, i nostri vicini comprarono la prima mietitrebbia. Il lavoro,



18 Istituti agrari partecipanti al Meeting delle Scuole Agrarie del Triveneto
VENETO

- "D. Sartor" di Castelfranco Veneto (TV)
- "Della Lucia" di Feltre (Bl)
- "Duca degli Abruzzi" di Padova (Pd)
- "Cerletti" di Conegliano (Tv)
- "Parolini" di Bassano del Grappa (Vi)
- "Stefani-Bentegodi" di Verona (Vr)
- "Trentin" di Lonigo (Vi)
- "Lorenz- 8 marzo" di Mirano (Ve)
- "Medici" di Legnago (Vr)
- "Kennedy" di Monselice (Pd)
- "Bellini" di Trecenta (Ro)
- "Munerati" di Rovigo (Ro)
- "Da Vinci" di Portogruaro (Ve)
- "De Nicola" di Piove di Sacco (Pd)

FRIULI VENEZIA GIULIA

- Agrario Spilimbergo (Pn)
- "Paolino d'Aquileia" Cividale (Ud)
- "Brignoli" Gradisca d'Isonzo (Go)

TRENTINO

- Agrario S. Michele all'Adige (Tn)

grazie a queste macchine migliorò e mio papà si cavò 'na spissa comprandosi anche lui la trebbia. Negli anni '60 si ebbe un vero e proprio boom economico in tutti i settori. Arrivarono i primi prodotti chimici contro i parassiti e altri per la fertilizzazione del terreno. Nei primi anni eravamo tutti dubbiosi sui loro effetti, ma chi ne faceva uso aveva maggiori produzioni e grandi guadagni. Negli stessi anni si ridusse l'autoconsumo delle famiglie contadine ed aumentarono i consumi dei beni secondari anche nelle zone rurali dove iniziò l'urbanizzazione con l'arrivo dei servizi idrici ed elettrici. L'impiego dei macchinari e della tecnologia infine trasformò l'organizzazione agricola in un complesso sistema agroalimentare in cui l'industria, l'agricoltura e la distribuzione non erano più settori separati bensì profondamente integrati. Così col passare degli anni, innamorò come un pito, vendetti alcuni campi per comprarmi casa e stalla.

La scienza ha dato impulso all'economia, ma con la vecchiaia capisco che i prodotti chimici hanno rovinato le nostre terre. Oggi ne vediamo le gravissime conseguenze. Caro nipote lascio nelle tue mani la mia storia e quella delle future generazioni. Sii saggio e preserva la ricchezza più grande che abbiamo: la Natura.

Francesco Gottardo

Paron Nanti

Nel secondo dopoguerra, gli agricoltori della zona di Battaglia Terme dovettero ripartire completamente da zero perché la strada da cui è attraversata questa zo-



na è stata teatro della ritirata tedesca. Nanti, che ora è un anziano signore, al tempo era poco più che un ragazzino. Quando l'ho intervistato mi dice: "kei pori tosi in divisa i dormiva nea nostra staea e in tesa. Ghe iera dee volte che i iera boni e tranquii e i se contentava de un fià de late e de qualche feta de saeado, ma quando che ea andava mae i ghe tirava el coeo a na gaina". Il suo viso rugoso è ormai scuro, segnato dalla vita passata nei campi; all'improvviso cambia espressione, diventa molto serio e dice: "Un dì però se rivà un uffisiae co dei soldà che i gaveva un fusie in spaea e dopo verghe sberegà drio a me pare, i se ndà dentro in staea. Mì no capivo: i ga igà e vacche al nostro bariotto. Poco dopo ghemmo sentio el porco che criava e ghemmo visto on soldà che ghe sparava. I ga caricà el mascio sul bariotto, i ga ciapà su tutte e gaine del ponaro e anca el cavaeo. Kea matina ghemmo perso tutto." Dopo la guerra però lo stato si è impegnato a risarcire i contadini del materiale perso e alla famiglia Nanti fu dato un cavallo ed una vacca per riparti-

re.

Il vecchio Nanti ricomincia a parlare e dice: "No ghe iera tanto, ma se poteva vivere. El primo anno dopo ea guera no ghemmo rancurà gnente parchè iera tuto desfà, ma nel quarantasiè ghemmo vu un bel raccolto. I campi, all'inizio, i aravamo con na vaca e un picoeo varsurò, ma pensa che poco dopo semo riusii a comprare on trattore! Varda che na volta ea vita iera dura: se rancurava a man taiando el formenton col falsin; fa conto che me sia se ga rigà l'ocio co na spiga e no ea ghe ga più visto. El formenton se faseva seccare in campo." A fine estate nella nostra zona si andava sui colli a tagliare legna e si portavano giù, a spalla, grandi fascine. Anche di questo mi parla "paron Nanti", ma poi ci mettiamo a parlare di vigne. Lui mi dice: "Ma varda che na volta no ghe iera tute ste vigne sui campi, secondo mi, se sbaia doparare ea tera bona de pianura pae vigne; pae vigne, nialtri gaveimo soeo tre fiari, come tuti, quei che gaveva tante vigne iera quei che stava sul monte, dove che ea tera no se bona pa seminare altro."

Ormai è tardi e me ne devo andare, anche se avrei ancora molte domande da fare al vecchio Nanti. Lui però è stanco e mi saluta con "Bravo toso, so contento che ghe sia ancora sovani interessà all'agricoltura!".

Riccardo Marchioro



Lo Sport

Movimento in festa

Durante questa prima parte dell'anno scolastico si è svolto il torneo interclasse di tiro alla fune, organizzato in due gironi: biennio e triennio. Altre interessanti attività hanno avuto luogo durante due importanti momenti: il Meeting delle scuole agrarie e la Festa di San Martino. Durante il Meeting i circa 1500 studenti delle 18 scuole intervenute si sono sfidate nella corsa con i sacchi, nel tiro alla fune, nel lancio del ferro di cavallo, e nel percorso ad ostacoli rurali.

Durante la Festa di San Martino si è concluso il torneo interno di tiro alla fune ed è stata premiata la squadra più sportiva dell'anno: la 4A, ma il momento più divertente della festa è stata senz'altro la Corsa selvaggia dove i nostri ragazzi hanno messo in campo gambe e fantasia!



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

visita il sito www.convittopadova.it



Attività

Corsi, manifestazioni, gare, incontri

Alternanza Scuola Lavoro al San Benedetto

Impianto, manutenzione, ripristino di Aree Verdi

L'8 novembre, presso la Sede Professionale del San Benedetto da Norcia si è svolto il primo intervento formativo del progetto di Alternanza Scuola Lavoro "Laboratori della conoscenza - Impianto, manutenzione, ripristino di Aree verdi. si tratta di un corso finanziato dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito Percorsi di Alternanza Scuola Lavoro per una crescita Intelligente.

Il corso si articola in 12 incontri di 3 ore ed è stato presentato agli interessati dalla professoressa Santina Bortolami. Gli argomenti oggetto del corso riguardano innanzitutto le regole di comportamento e la sicurezza degli operatori; si affronteranno in seguito la produzione di piante erbacee

per aree verdi, la produzione e la cura di tappeti erbosi, l'impianto e la manutenzione di aree verdi.

Al termine del corso sarà rilasciato una certificazione di frequenza rilasciato dalla Regione Veneto.



Per passione e per mestiere Corso riconoscimento piante

Durante il mese di ottobre il professor Graziano Favaro ha tenuto un corso pomeridiano di Riconoscimento piante. Il corso si è articolato in 7 incontri di due ore ciascuno per riconoscere le principali piante arboree del nostro territorio (vedi elenco allegato). Questo interessante approfondimento, che il professor Favaro organizza ogni anno, è rivolto a tutti coloro che vogliono approfondire, per passione, le loro conoscenze botaniche e per preparare gli alunni alle gare di botanica tra le scuole di agraria del Veneto, in cui i nostri alunni si piazzano costantemente ai primi posti. La vittoria non è mancata neanche alla Gara di riconoscimento di piante ornamentali in vaso che si è svolta nel giardino di villa Bassi, ad Abano Terme, durante il Meeting delle scuole agrarie. Al termine del corso viene rilasciato un attestato di partecipazione che dà diritto al punto di credito scolastico, ma che, soprattutto, attesta l'acquisizione di una competenza di primaria importanza per gli studenti della nostra scuola.

Le lezioni si sono svolte non solo nelle aziende del Duca degli Abruzzi, del San Benedetto, e all'Orto botanico, ma hanno incluso anche escursioni nelle vicine vie della città, dove gli studenti hanno potuto svolgere osservazioni dirette e raccogliere materiale fotografico.



San Martino 2013 Le emozioni più forti

Durante la festa di San Martino, che si tiene ogni anno presso la nostra scuola l'11 novembre, in occasione della tradizionale chiusura dell'annata agraria, si è svolta la consueta mostra dei prodotti agricoli provenienti da aziende di studenti, si sono premiati gli allievi e le classi più meritevoli e si è assistito ad simpatico show di balli e canzoni. Ci sono stati, però, due momenti particolarmente emozionanti che hanno toccato il cuore anche degli eccitati studenti che festeggiavano rumorosamente sugli spalti più alti della palestra: l'incontro con Franco Holzer e l'esibizione di Daniele Tomiazio.

Franco Holzer ha presentato, facendone dono a tutti gli studenti della scuola, un libro che egli stesso ha definito con grande commozione "una parte importante della mia vita", si tratta del volume intitolato *La Gallina Padovana dal gran ciuffo - Appunti di viaggio dalla Polonia al Vaticano*. Dopo aver scritto il libro, Holzer ha pubblicato a complete sue spese il volume per poterlo donare a chi, come gli studenti di agraria, può condividere la sua passione per questo

splendido volatile e preservarne caparbiamente la razza.

Un secondo momento di grande intensità è stata l'esibizione di Daniele Tomiazio, uno studente del San Benedetto da Norcia che coltiva con ottimi risultati la passione per la lirica. Pur cantando "a cappella", in una palestra dall'acustica precaria e davanti ad un pubblico poco educato alla musica lirica, il giovane tenore ha saputo catturare l'attenzione di



tutti e lasciare a bocca aperta la platea con un "Nessun dorma" espresso con voce calda e potente.

Grazie Daniele, sei grande!

Una quercia per Marta La forza e la leggerezza

In occasione della festa di San Martino, i compagni di Marta Vanzetto assieme ai loro insegnanti hanno piantato nel parco dell'istituto una meravigliosa quercia per ricordare la loro amica. Paolo, il padre di Marta, molto attivo e disponibile, ha contribuito in modo decisivo perché questo progetto avesse un buon risultato ed ha scelto una pianta forte, ma con rami e foglie che simboleggiano la leggerezza e che ben rappresentano Marta. Sarà bello arrivare a scuola ogni giorno, ammirare la quercia e rivolgere un pensiero



Corso di preparazione a gare di giudizio per bovini

A partire da martedì 29 ottobre è partito il corso di preparazione per la partecipazione a mostre e gare di giudizio per bovini. Si tratta di 10 incontri di 2 ore che si tengono il pomeriggio con cadenza quindicinale. Il professor Volini, responsabile del corso, introduce gli studenti nell'appassionante mondo delle gare di giudizio con lezioni svolte in stalla ed in aula video. Gli allievi cominciano a conoscere da vicino gli animali, si avvicinano alla preparazione e alla conduzione dei soggetti, alle tecniche di trasporto e presentazione, imparano quali aspetti morfofunzionali si valutano nelle mostre e nelle gare di bovini.

Gli studenti più interessati e preparati vanno a formare il team che partecipa ogni anno con risultati lusinghieri alle più importanti gare di giudizio regionali e anche nazionali, come, ad esempio, la fiera di Vicenza, di Verona e di Ponte Presale, in provincia di Arezzo.

Educazione stradale 2 Due Ruote a Rischio 0 e Progetto Yes



Diffondere la cultura della sicurezza stradale è uno degli obiettivi che la nostra scuola ha assunto con maggior impegno, grazie al coordinamento tenuto dal professor Graziano Favaro con le istituzioni competenti. Gli studenti delle classi 2C e 2D, hanno preso parte alla VI Edizione di 2 Due Ruote a Rischio 0, in occasione della mattinata di sensibilizzazione sulla sicu-



rezza stradale che si è tenuta, in Prato della Valle, il primo Ottobre, organizzata in collaborazione con il Comune di Padova, la Polizia Stradale, la Polizia Locale, il SUEM 118.

Il Comandante provinciale Ing. Salvatore DEMMA ha spiegato quanto gravi siano i danni fisici alle persone dovuti alle conseguenze del rischio incidenti stradali in cui i Vigili del Fuoco intervengono nei casi più gravi congiuntamente al SUEM118.

Particolarmente interessante è stata, per i ragazzi, la simulazione d'incidente stradale con incendio di autoveicolo effettuata dalla squadra VVF di questo Comando, commentata da un nostro speaker che ha illustrato le tecniche e le procedure operative adottate.

Il 6 Novembre, inoltre, tutti gli studenti delle classi prime, in due sessioni di lavoro, sono stati coinvolti nel Progetto Yes (Educated for Safety). Si tratta di un progetto diffuso a livello europeo che punta alla formazione, nelle scuole, di una cultura profonda della sicurezza sulla strada, capace di migliorare la consapevolezza, favorire una guida responsabile dei ciclomotori. Il progetto si basa su un'attività educativa dal metodo innovativo: i giovani sono condotti lungo un percorso tra la strada della vita e la strada della guida per orientare le proprie scelte, migliorare il controllo mentale e fisico del veicolo, adottare comportamenti, azioni e atteggiamenti mentali positivi verso la sicurezza sulle due ruote e rendersi più visibili agli automobilisti. L'incontro è stato suddiviso in due parti:

- Parte 1 - Potenziamento personale sul-



la strada della vita;

- Parte 2 - Potenziamento personale sulla strada della guida.

La formazione è stata supportata da video e giochi di ruolo con il coinvolgimento attivo dei ragazzi. Lo scopo del progetto è di contribuire nel lungo periodo a ridurre il numero dei morti e dei feriti sulle strade in linea con gli obiettivi Europa 2020 e con la Vision Zero del Libro Bianco Ue dei Trasporti 2050.

Stage in Madagascar

Progetto sicurezza alimentare

Lo stage che a cui ho partecipato alla fine dello scorso anno scolastico è stata un'esperienza eccezionale che desidero condividere con i miei compagni.

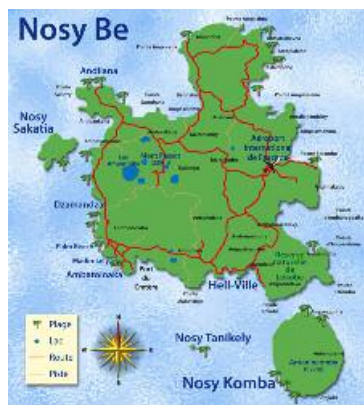
Grazie al professor Boscarato ho potuto prendere parte al progetto "Sicurezza alimentare nella regione di Diana-Madagascar" presentato dall'Istituto J.F. Kennedy di Monselice come capofila della Rete delle Scuole Agrarie del Veneto e in partenariato con l'associazione Colibri. Alla fine di maggio mi sono dunque recato nell'isola di Nosy Be, che si trova nella Regione a Nord del Madagascar che si chiama Diana e ho lavorato presso la Scuola MFR (Maison Familiale Rurale).

Madagascar

Il Madagascar è una terra straordinariamente ricca dal punto di vista naturalistico perchè vi si trovano specie animali e vegetali unici al mondo, purtroppo, però, il 50% della popolazione vive ancora sotto la soglia di povertà. L'economia di questa terra si basa essenzialmente sui prodotti da esportazione: cacao, caffè, canna da zucchero e riso, a Nosy Be, in particolare, si coltivano anche vaniglia, cannella e ylang ylang, un albero dai cui fiori si ricava, per distillazione in corrente di vapore, un olio essenziale largamente impiegato nella creazione dei profumi e cosmetici.

Azioni del progetto

Questo progetto fa parte dei finanziamenti per la cooperazione decentrata allo sviluppo del 2012 della Regione Veneto e si pone come obiettivo lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile funzionale alla sicurezza



Le nuove arnie



Uno zebu

alimentare e al miglioramento della qualità di vita delle popolazioni di questa regione del Madagascar. Il progetto intende agire sulle comunità rurali a partire dalla scuola di agricoltura di Nosy-Be migliorando la disponibilità di risorse alimentari e il reddito delle famiglie. Questi sono stati gli obiettivi specifici a cui ho lavorato con il mio gruppo:

- il rafforzamento della scuola di agricoltura MFR di Nosy Be
- l'avvio di microprogetti di sviluppo agricolo sostenibile
- lo studio di fattibilità per l'importazione di prodotti agricoli destinati al commercio equo e solidale italiano
- la sensibilizzazione di studenti italiani e la formazione di giovani da destinare a stage nella MFR.

Per rafforzare la scuola di agricoltura MFR di Nosy Be, il nostro gruppo di lavoro è intervenuto in diversi campi. Si è cercato di razionalizzare la produzione di miele con l'installazione di nuove arnie.

Si sono acquistati due zebù, un tipo di bovino molto comune in Madaga che si differenzia dalle nostre vacche per la grossa gobba e le orecchie particolarmente sviluppate.

Infine è stato realizzato uno chateau d'eau, cioè una costruzione per la raccolta e lo stoccaggio dell'acqua, questo particolare serbatoio è molto utile perchè permette di raccogliere l'acqua quando è maggiormente disponibile e di usarla poi quando serve, magari anche in momenti emergenza.

Allo scopo di avviare microprogetti di sviluppo sostenibile si sono indirizza-

te le colture ad una maggiore diversificazione; è stato avviato uno studio di fattibilità per l'importazione di prodotti agricoli destinati al commercio equo e solidale italiano e si è cercato di metterci in contatto con il comitato femminile; per meglio renderci conto delle possibilità offerte, abbiamo anche visitato i luoghi di produzione e lavorazione di cacao e vaniglia.

Particolarmente interessante ed emozionante è stata per me l'esperienza di collaborazione interna con la scuola di agricoltura MFR. Qui il nostro gruppo ha lavorato a stretto contatto con i giovani studenti di Nosy Be tenendo lezioni teoriche e pratiche di apicoltura e agricoltura. Durante il periodo dello stage abbiamo anche scambiato con i ragazzi del luogo delle conoscenze sui meto-

di della nostra e della loro agricoltura, inoltre abbiamo potuto apprezzare paesaggi e ambienti ancora incontaminati, abitati da specie animali che non si trovano da nessuna altra parte.

Luigi Casotto



Lo chateau d'eau



Una lezione presso la scuola di agricoltura



Momenti di vita insieme nella scuola di agricoltura



Scatti dal San Benedetto

Il lavoro degli studenti nelle serre

Grazie al contributo del professor Alvisè Destro, presentiamo in questa pagina un breve reportage fotografico che sintetizza in pochi scatti il lavoro intenso, paziente e laborioso che gli studenti del San



PROGETTI EUROPEI

Progetto Comenius: “Melting the Ice - easing our way to European citizenship”

Il primo meeting del progetto europeo Melting the Ice - easing our way to European citizenship si è svolto a Marignane (Francia) dove i nostri studenti, lavorando in gruppi internazionali, hanno scelto il logo del progetto e impostato il lavoro per la realizzazione di una guida turistica rivolta a giovani turisti di età compresa tra i 16 e i 20, capace di andare incontro, in modo specifico, alle loro esigenze e alle loro modalità di acquisizione delle informazioni.

Come in tutti i **Comenius**, la lingua di comunicazione comune è l'inglese. Vi presentiamo la scheda originale dello scambio culturale perché possiate comprendere ed apprezzare le potenzialità ampiamente formative dell'esperienza. Vi presentiamo una piccola galleria di foto riservandoci di farvi vedere le altre nel sito del progetto che i ragazzi spagnoli stanno preparando.

Title	Melting the Ice - easing our way to European citizenship
Partner	La nostra scuola, un liceo di Marignane (Francia), uno di Valencia (Spagna), uno di Umea (Svezia), uno di Stoccarda (Germania)
Summary	Our Comenius project will deal with the visible parts by imagining a visit of young people guiding them as tourists through the regions of the partners. The tourist guide lists activities and sights that people aged 16-20 coming from different kinds of schools (agricultural, economic, general) are interested in. The second part of the project aims at making it possible for young people to actively participate in the culture by giving young Europeans the means to get all the necessary information to work and study in the partner countries. With the help of a webquest all the information is given in a structured, easy way. The last part the project attempts at giving some deeper insight into the regional culture by looking at regional festivals. While living in a country the cultural background (agricultural, economic, social etc.) and special features of festivals have to be understood. Pupils reflect on their own cultural codes in this part and then are better able to decipher their partners' behaviour and attitudes.
Products	1st product: tourist guides for young people of participating cities and their regions (part 1: living) 2nd product: digital posters "hometown for young European citizens" by picking their favorite features from each tourist guide 3rd product: creation of webquest "working and studying in the partner regions after school" (part 2: working) 4th product: digital presentation "cultural background of festivals" (part 3: living)
Meetings	October 2013 France February 2014 Sweden April 2014 Spain October 2015 Germany April 2015 Italy
Pupils involved from our school	Three classes from vocational section (4A, B, C) A class from technical section 3A 20 students in two years will be involved in mobilities.
Project Coordinator	Sonja Weber
Italian staff	Santina Bortolami (responsible of the project) Eddy Osso (english teacher) Lorenzo Tiso (responsible for technical section)



