

Agrifoglio

NOTIZIARIO DELLE SCUOLE AGRARIE DI PADOVA



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

CARLO PETRINI: UNA VITA IN
PARAPENDIO

MEETING SCUOLE AGRARIE DEL
TRIVENETO

VIAGGIO IN ITALIA

LA VOCE DEGLI STUDENTI

PROGETTO COMENIUS
MELTING THE ICE

<p>Editoriale</p> <p>Carlo Petrini. Una vita in parapendio Il fondatore di Slowfood incontra i nostri studenti</p>	3 - 4
<p>Notiziario delle attività</p> <p>Incontro con Avepa Educazione alla salute Il trionfo a Bastia umbra Travagliato cavalli</p>	5 - 8
<p>Approfondimento</p> <p>Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG Storia e produzione della "Perla dei Colli Euganei. Parte seconda</p>	9 - 11
<p>UDA</p> <p>Unifeed</p>	12 - 13
<p>Sport</p> <p>Il doping: una storia da paura</p>	14
<p>La voce degli studenti</p> <p>Viaggio in Italia Per attirare i turisti: dare spazio ai giovani Donne o uomini? L'importante è il merito Storici in erba: breve storia del fascismo</p>	15 - 22
<p>Progetti europei</p> <p>Melting the Ice - easing our way to European citizenship. Meeting di Valencia</p>	23 - 24



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
Sergio Celli
Alessandra Comis
Lorenzo Crise
Alvise Destro
Graziano Favaro
Olga Loguercio
Nicola Maggini
Valeria Masiero
Paola Molari
Maurizio Pavan
Loredana Stumpo
Lorenzo Tiso
Patrizia Valentini
Vincenzo Volini
Andrea Zanoni

■ Redazione studenti:
Marco Banzato
Casotto Luigi
Alberto Dell'Antonio
Edoardo Fanton
Francesco Gottardo
Nicola Grigolin
Riccardo Marchioro
Francesco Nardo
Sebastiano Ometto
Sebastiano Rocco
Andrea Titone
Stefano Tonin

■ Progetto grafico: Andrea Chinello

■ Impaginazione: Lorenzo Tiso

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

Carlo Petrini

Una vita in parapendio



Nel presentare Carlo Petrini mi permetto di accostare la sua vita a quella di noi tutti e soprattutto alla vostra.

Facendo un semplice conto, se voi aveste mediamente 16 anni, Carlo Petrini avrebbe vissuto la vostra vita già quattro volte.

In ognuna ha cercato nuove idee, mi verrebbe da dire che ha cercato trasgressioni che avessero un valore civile e umano, positivamente innovative rispetto al pensiero comune. In modo figurato, lo si potrebbe immaginare attrezzato di un parapendio pronto a lanciarsi da cime sempre più alte in nuove avventure personali e culturali tra cui una delle rotte preferite da seguire è il cibo, come momento del nostro vivere che condensa in sé il rapporto dell'uomo con la Terra.

Nel cibo c'è il significato di suolo fertile e vitale, di dignità del lavoro dell'uomo sul campo, nella stalla o al pascolo, in cantina, nel caseificio o nel frantoio, come pescatore in mare e sulle acque dolci, in cucina per chi lo prepara.

IL cibo diventa piacere per chi lo consuma a tavola, emozione, racconto e storia, curiosità e progetti. Il cibo è un viaggio che, a dirla con il veneziano Hugo Pratt, il padre del personaggio del fumetto Corto Maltese, decanta!. Attenzione però, perché Pratt dice anche che chi parte orbo torna orbo (il testo originale andate a cercarlo voi, è in edicola proprio in questi giorni!) La tavola DOVE si consuma il cibo è la situazione in cui, augurandoci di essere in compagnia, ci si trasmette la tradizione della qualità e la sua memoria, perché diversamente non può essere tramandata.

Ritornando a Carlo Petrini possiamo dunque dire che la sua prima vita (dal 1949 al 1965) è stata quella, comune a tutti noi, dello studio giovanile, e poi delle prime curiosità civili e culturali.

La seconda vita (dal 1965 al 1981) è stata quella dell'approfondimento, con gli studi universitari in Sociologia a Trento, delle prime palestre di impegno civile e di attività politica, della partecipazione alla fondazione della rivista Gambero Rosso e dello sviluppo di interessi musicali nel Club Tenno.

La sua terza vita (dal 1981 al 1997) è stata quella della fondazione e dell'impulso a Slow Food che, come tutti sanno, è un'associazione internazionale, presente oggi in circa 150 paesi del mondo, che promuove un nuovo sistema alimentare di qualità, ecologicamente sostenibile e giusto nei confronti dei produttori.

Nella quarta (dal 1997 al 2013) Petrini ha realizzato molti altri dei suoi sogni importanti, come il Salone del Gusto e Terra Madre a Torino, Cheese (evento all'aperto a Brà sul formaggio e altri derivati del latte), Slow Fish (Salone del mare e del pesce a Genova) e infine l'Università di Scienze Gastronomiche, con sede a Pollenzo, frazione del comune di Bra (Cuneo), la prima università al mondo nel suo

genere, qui si studia chimica, fisica, biologia, genetica, agricoltura, zootecnia, ma anche storia e antropologia culturale, insomma, tutto ciò che riguarda l'uomo in quanto si nutre.

Per la sua azione gli giungono riconoscimenti nazionali e internazionali, si fa autore di libri, tiene conferenze in molti Paesi, collabora con quotidiani nazionali.

La quinta vita di Carlo Petrini, che inizia quest'anno, lo vede in visita ai nostri storici istituti, Il San Benedetto da Norcia e il Duca degli Abruzzi. Tornando ai miei studenti, credo che l'incontro con questo prezioso ospite vi abbia permesso di confrontare le vostre idee con le sue per elaborarne di nuove da concretizzare nelle prossime vite, con l'augurio che sappiate anche voi attrezzarvi di parapendio e prendere il volo da luoghi sempre più alti per guardare ai nuovi orizzonti di pensiero cercando una qualità di vita sempre più alta e sostenibile per voi e per i vostri cari. Cercheremo infine di non perdere di vista Petrini in altri suoi voli culturali.

Gabriele Baldan



Gli eroi e le eroine di Carlo Petrini



Il fondatore di Slow food incontra gli studenti della nostra scuola

“Dovete essere orgogliosi e onorati di far parte della vostra scuola perché l'avifauna del San Benedetto da Norcia ha salvato dall'estinzione la Gallina padovana dal gran ciuffo ed è centro di conservazione di numerose altre razze avicole locali. Con il vostro lavoro avete dato un contributo significativo alla salvaguardia della biodiversità in Italia”. Così ha esordito Carlo Petrini rivolgendosi agli studenti della scuola agraria di Padova – il San Benedetto Da Norcia e il Duca Degli Abruzzi – durante un incontro organizzato, martedì primo Aprile, dalla preside, prof. Anna Bottaro e dai professori Gabriele Baldan e Giancarlo Benucci. “La biodiversità, ha proseguito Petrini, è il solo patrimonio che può garantire la sopravvivenza del genere umano sul nostro pianeta, invece, negli ultimi 100, anni è andato perso il 70% della biodiversità vegetale e animale e con esso tutto un patrimonio di sicurezza alimentare, di gusto e di piaceri. È necessario educare la popolazione, so-

prattutto quella più giovane, ad apprezzare anche la biodiversità più debole, perché può salvare la vita futura dell'umanità. La storia ci insegna che ridurre la disponibilità alimentare a poche specie vegetali può portare a carestie disastrose: nell'Irlanda di metà '800 la malattia dell'unica varietà di patata coltivata ha provocato un milione di morti e un milione e mezzo di emigrati.

Per questo le scuole di agricoltura sono oggi agenzie educative di primaria importanza e il lavoro del contadino è destinato a riacquistare, nel breve futuro, tutto il suo valore.

A tutt'oggi l'attività agricola è poco considerata e mal retribuita, mentre è di gran moda occuparsi di cucina, tanto che gli chef più famosi sono ormai considerati delle vere e proprie stars. Ma chi produrrà la materia prima per tutti questi cuochi di gran gusto, se non i contadini?

È finito il tempo della produzione intensiva destinata al basso prezzo e allo



spreco ed è arrivato il tempo del cibo di valore: sano, buono e giusto”.

La conclusione dell'incontro è stata applaudita da studenti e professori con le lacrime agli occhi e con l'orgogliosa consapevolezza dell'alto livello intellettuale dello studio dell'agricoltura in quanto base fondamentale di ogni altra attività umana.

Rivolgendosi, infine, direttamente agli studenti, il celebre gastronomo ha chiesto: “Chi di voi ha intenzione di fare il contadino, dico il contadino nel senso più letterale del termine, di occuparsi della terra, non per sfruttarla, ma curarla amorevolmente perché possa continuare a vivere e a produrre anche per le generazioni future?”. Non molti si sono alzati, ma chi l'ha fatto aveva negli occhi la forza della determinazione. A loro Petrini si è rivolto direttamente dicendo: “Voi siete i miei eroi e le mie eroine! Una minoranza pregevole generatrice di un'economia agricola sana e capace di dare fondamento al sogno di un mondo migliore!”

Patrizia Valentini



Attività

Corsi, manifestazioni, gare, incontri

Bastia Umbra
Primo secondo e terzo posto
alla Gara nazionale di valutazione bovina



E anche quest'anno ottimi risultati! Venerdì 28 marzo 2014 si è svolta a Bastia Umbra, nell'ambito della fiera Agriumbria, la gara di valutazione bovina tra gli istituti agrari d'Italia. Il Duca degli Abruzzi ha partecipato con una squadra di 7 studenti composta da Riccardo Marchioro (4A), Sebastiano Rocco (4A), Mattia Miotti (4B), Massimiliano Sandonà (4B), Matteo Magagnin (5B), Gabriele Segato (5B), Giacomo Paccagnella (5C). La gara prevedeva la valutazione della razza Chianina la mattina e della razza Frisone Italiana nel primo pomeriggio. Innanzitutto è stata fatta una dimostrazione di valutazione da parte di un giudice che metteva in risalto

pregi e difetti della razza in questione e ne dava una illustrazione morfologica generale. Sono poi stati fatti entrare all'interno del ring i quattro esemplari da valutare. Ognuno di questi era contrassegnato da un numero. In questo momento le squadre di studenti hanno potuto osservare gli animali e successivamente produrre una classifica che li poneva in ordine decrescente per requisiti.

Il portavoce di ogni squadra ha motivato la scelta fornendo una spiegazione con breve accenno a nozioni di morfologia razziale.

Infine il giudice ha espresso la classifica ufficiale. Le tre squadre con i risultati più prossimi alla valutazione dell'esperto sono risultate le vincitrici. Come frequentemente accade, anche quest'anno il Duca ha confermato il suo posto di primato a livello nazionale, portando a casa un terzo posto per la razza Chianina e un primo e secondo posto per quella Frisone. L'esperienza vissuta è stata bella e gratificante e ancora una volta l'onore e l'orgoglio della scuola sono stati tenuti alti!

Rocco Sebastiano 4A

Incontro con Avepa
Per un'agricoltura responsabile



Il 24 febbraio, le classi quinte sono state invitate da AVEPA, l'Agenzia Veneta per i Pagamenti in Agricoltura, ad assistere ad una conferenza riguardante la condizionalità. Il discorso è iniziato introducendo la definizione di condizionalità come un insieme di impegni derivanti da normative comunitarie che si devono rispettare. L'insieme di questi impegni costituisce la condizionalità per percepire finanziamenti comunitari. Finalità principale della condizionalità è quella di rispettare l'ambiente e l'uomo attenendosi a leggi che non sono purtroppo facili da rispettare. Per indurre a rispettare queste leggi la Comunità Europea stanziava del denaro a favore degli agricoltori. I principali impegni di AVEPA sono, ad esempio, la riduzione della quantità di nitrati rilasciati nel suolo. Le grandi quantità di nitrati riversati sul terreno con le deiezioni degli animali inquinano le falde acquifere e questo è un problema rilevante per il Veneto che ha una delle falde acquifere più importanti d'Europa. Le deiezioni, inoltre, possono provocare gravi danni

alle colture con ripercussioni sull'uomo per lo sviluppo di batteri dannosi alla salute.

Anche l'utilizzo di prodotti fitosanitari si deve effettuare in maniera adeguata poiché ci sono prodotti che sono nocivi all'uomo.

AVEPA, inoltre, finanzia le opere di tutela del paesaggio, per esempio la piantumazione di fasce alberate, oppure la sistemazione delle scoline. Lo scopo, però, non è solo quello di preservare il territorio, ma anche quello di proteggere i campi coltivati da piante infestanti o animali selvatici che possono rovinare i raccolti.

Queste sono solo alcune delle condizionalità seguite da AVEPA, per saperne di più basta consultare il sito www.avepa.it. Per ottenere un finanziamento tramite AVEPA, è necessario che gli agricoltori facciano domanda e si sottopongano al controllo per dimostrare il rispetto delle condizionalità che sono state descritte.

Se è tutto a posto il finanziamento viene erogato, ma possono esserci dei casi in cui si può ricevere una riduzione del sussidio o addirittura la sospensione istantanea del contributo europeo se le condizionalità non risultano rispettate.

In conclusione, gli aiuti di AVEPA sono un'occasione importante e da non farci sfuggire per la tutela delle aziende agricole, della salute e del territorio.

Stefano Tonin SA



ATTIVITA' DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE

Grazie al lavoro delle professoressse Loredana Stumpo e Mariarosa Diana anche quest'anno gli studenti delle diverse classi hanno potuto seguire un percorso di educazione alla salute volto ad affrontare, con l'intervento di medici ed esperti, argomenti particolarmente interessanti per la loro età.

- Le classi PRIME hanno affrontato il tema della CORRETTA ALIMENTAZIONE nel corso di 3 incontri di 2 ore ciascuno.
- Le classi SECONDE si sono occupate di EDUCAZIONE ALLA SESSUALITÀ
- Le classi TERZE hanno preso parte al PROGETTO MARTINA: PARLIAMO AI GIOVANI DEI TUMORI
- Le classi QUARTE hanno potuto assistere ad un incontro sull' ELETTRISMOG
- Le classi QUINTE hanno approfondito il problema del DOPING nell'attività sportiva

Progetto PREVENZIONE ANDROLOGICA

Dall'équipe del prof. Foresta, Medico chirurgo specialista in Andrologia ed Endocrinologia, professore straordinario di Patologia Clinica presso l'Università di Padova e autorità di fama internazionale in campo Endocrinologico-Andrologico, il nostro istituto è stato coinvolto in un utile progetto di prevenzione andrologica che ha coinvolto tutte le classi quinte. Si tratta di un incontro durante il quale medici e personale specializzato hanno presentato i fattori di rischio delle alterazioni del sistema riproduttivo e sessuale nei giovani e, su richiesta dei singoli studenti, hanno effettuato approfondimenti e visite gratuite di prevenzione.



Progetto Martina
 PARLIAMO CON I GIOVANI DEI TUMORI
 Lezioni contro il silenzio

La lotta ai tumori si combatte con la cultura e inizia a scuola

TRAVAGLIATO CAVALLI 1-4 MAGGIO 2014

Per la prima volta il Duca degli Abruzzi, la storica scuola di agricoltura di Padova, ha partecipato, con i propri soggetti, a Travagliato cavalli che quest'anno ha festeggiato la 35^a edizione. La manifestazione di quest'anno è stata particolarmente ricca di attrazioni, attività e star del mondo dello spettacolo equestre, tra tutte va citato il grande Manolo.

La preparazione a questo evento è partita con grandi difficoltà, per le alterne vicissitudini che hanno travagliato la

nuare in questa direzione, ma non abbiamo più potuto contare sulle due sorelle (Zaffira ha partorito e Adua è stata venduta) abbiamo dovuto ricorrere ad altri cavalli".

Emily Marcato: "La mia cavalla, Bella, la signora dei nostri show, ha avuto un grave incidente litigando con del filo spinato, e ho dovuto seguirla con la veterinaria, tenendola ferma fino a qualche giorno prima di Travagliato. Per fortuna tutto si è risolto e la cavalla è tornata in perfetta forma anche se ancora la ferita deve completamente rimarginarsi."

Luca Miazzo: "Io cercavo una cavalla ubera per fare coppia con la Bella e de-

in poco tempo anche per il lavoro montata, ma a causa pure degli impegni scolastici, dei compiti e delle interrogazioni, questa volta non ce la abbiamo fatta, ci sarebbe voluto un po' di tempo in più."

E allora

E allora comunque, come sempre succede, alla fine il destino è stato favorevole.

Bella ce l'ha fatta, Arco Zadi è stato disponibile, Fedrico Baldassa (il nonno) ha prestato Cleopatra, e con pochissimi giorni di addestramento leggero si è inserito Franci (dell'allevamento Favero di Gaiarine) la nuova cavalla del Duca. Il breve show del Duca è stato presenta-



preparazione dei cavalli.

Da più di due mesi gli studenti della scuola attacchi del Duca si sono impegnati in un addestramento diverso. Ilaria Stefanini (la quale, va ricordato, si è classificata prima nelle pariglie a Fieracavalli, con Zaffira e Adua, le due figlie di Gonzales) Emily Marcato, Marco Fabris e Luca Miazzo lasciate le redini lunghe, si sono dedicati a tempo pieno (quasi tutti i giorni) alla preparazione di un numero di circa 8 minuti a pelo. Ecco che cosa hanno raccontato gli studenti di questa loro intensa esperienza.

Ilaria Stefanini: "Dopo il successo di pubblico e critica sul nostro numero di Fieracavalli abbiamo deciso di conti-

vo ringraziare pubblicamente Mario Rocco che mi ha aiutato a trovarla, ma le cose non sono andate come speravo. La doma è riuscita perfettamente, la cavalla rispondeva benissimo sia alle redini lunghe che lavorata con la sella e a pelo, ma il diavolo ci ha messo la coda e, due settimane prima di Travagliato, la cavalla si è azzoppata, una cosa da poco, ed in effetti già dopo una settimana camminava perfettamente, ma non me la sono sentita di portarla nello show."

Marco Fabris: "Grazie alla disponibilità di Maurizio Voltan, noto allevatore del Padovano, la scuola ha avuto in comodato la cavalla Ursula per la doma agli attacchi, abbiamo cercato di prepararla

to a Travagliato all'interno del concorso Talenti e Cavalli organizzato dall'Ente Fiera di Verona per trovare, appunto, nuovi talenti nel mondo dello spettacolo equestre. Quattro giorni di presentazioni davanti ad un pubblico sempre molto numeroso e partecipe, ma soprattutto davanti ad una giuria formata da: Giarola, regista del gala di Fieracavalli, Milanese di Cavallo and Company ed aiuto regista tecnico, da una giornalista fotografa di CavalloMagazine, mentre, assente giustificato, è stato Bartolo Messina.

Ad ogni esibizione giudizi critici e consigli, una di prova al giovedì, al venerdì e al sabato un punteggio nelle eliminatorie, per mettere del pepe alla



competizione, e la finale con punteggi azzerati alla domenica. Che dire del risultato. Non poteva andare meglio. Prima, indiscussa: Sara Bodei (a 30 punti) con un numero di monta all'amazzone di abilità e fascino. Secondi classificati ex equo (a 29 punti): Salcatore Cusenza con la doma vaquera, i quattro splendidi frisoni del gruppo Nero Luminoso e il Duca degli Abruzzi. Tutti ammessi di diritto alle finali nazionali di Fieracavalli 2014. Quattro giorni e quattro numeri diversi, per accettare e seguire i consigli tecnici (Milanese), di composizione del numero (Giarola) e di immagine (Cavallo Magazine) per finire con un risultato tanto atteso e tanto voluto. Dispiace solo, sinceramente, per gli altri partecipanti che hanno molto lavorato per presentarsi al meglio e che, per solo qualche punto in meno, sono rimasti

fuori dalla finale di novembre. I numeri presentati giocavano sul rapporto scolastico che si crea al Duca degli Abruzzi, tra lezioni teoriche e pratiche in azienda. Un dialogo tra colleghi che lamenta il poco impegno nello studio, un insegnante severo che gli studenti mal sopportano, ed infine un'autogestione in cui gli studenti fanno lezione pratica con i ... lama e i TPR. Cosa c'entrano i lama? Va molto ringraziata la scuderia della Valle di Bergamo per la disponibilità dimostrata nel preparare il breve sketch con gli studenti, i lama ed i TPR. Negli agriturismi, nelle aziende didattiche, noi crediamo ad un rapporto tra varie specie e razze (ricordate la poiana a Fiercavalli) e certamente anche nelle scuole di agricoltura bisogna essere aperti alle novità. I lama quindi li vediamo molto bene nei trekking a piedi per la loro docilità e



per la mansuetudine con cui, da subito hanno accettato i nostri giganti e quindi sono entrati nel nostro show.

Va detto che il risultato dello spettacolo, forse troppo rapidamente preparato, non è stato pari alle aspettative del docente, ma i giudici pur rilevandolo, non hanno voluto penalizzare la parte spettacolare del lavoro al galoppo dei quattro soggetti in figure di abilità e maneggevolezza.

Però, però, però, tutto sta per saltare il sabato, un guaio, cosa da poco, risolvibile con due giorni di riposo: Arco ha la tosse il secondo giorno. Sabato mattina viene chiamata la veterinaria di servizio e il cavallo viene fermato e fatto riposare. Che fare? Gli studenti non si perdonano d'animo e zio Italo viene chiamato a rapporto.

Italo Bianciotto risolve tutto, in meno di un'ora Dado, lo splendido castrone della sua pariglia, viene preparato da Luca Miazzo ed entra nello spettacolo con un risultato sbalorditivo, ripetuto anche alla domenica.

La domenica il pubblico ha voluto salutare il numero degli studenti con applausi durante tutta la durata del breve spettacolo dimostrando grande coinvolgimento e simpatia per i nostri cavalli.

Un grande ringraziamento a Nico Belloni che ha sostenuto e ha presentato tutti con la solita verve e la sua innata dote di comunicatore.

Non possiamo dimenticare Maria Baleri, deus ex machina dell'organizzazione di Travagliato, perché è grazie a lei, che ha sempre spronato gli studenti di cui è diventata confidente e prodiga consigliera, che il Duca è arrivato a questo traguardo. Perché 4 cavalli e 4 studenti si presentino ci sono stati tanti altri, a scuola, che hanno lavorato e altri 8 hanno partecipato attivamente agli spettacoli, con ruoli diversi, ed è giusto ricordarli e ringraziarli:

Federico Baldassa, Francesco D'Amanti, Sofia Dario, Eva Pavera, Ludovica Destro, Iris Placereani, Martina Riello, tutti coordinati dal prof. Benedetto Liotta.

Per finire, un pensiero va a Viktor, Victorino, Victorigno, Victorincio, Vittorino che è stata la nostra mascotte, il piccolo pseudo bassotto nero si è esibito prima su Arco Zadi e poi a terra, partecipando attivamente a tutte le giornate e divertendo un mondo tutti gli spettatori.

Ed ora altre mete ed altri obiettivi.

Lorenzo Crise

Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG



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

parte seconda: Il vino - secco, spumante, passito – e gli abbinamenti gastronomici

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.

mente l'uva di origine.
 - Titolo alcolometrico minimo: 4,50%
 - Acidità totale minima: 4,50 g/l
 - Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l

Il Fior d'Arancio Colli Euganei spumante è uno spumante dolce. Ha profumi aromatici intensi e caratteristici, dalle tipiche

sca gialla in confettura, miele d'acacia e millefiori, vaniglia e sciroppo di zucchero di canna. Al gusto è di straordinaria eleganza e personalità, con buon equilibrio tra freschezza, sapidità e dolcezza.

- Titolo alcolometrico minimo: 11,0%
 - Residuo zuccherino minimo: 50 g/l
 - Acidità totale minima: 4,50 g/l



IL VINO

TIPOLOGIE DI FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI

Il Fior d'Arancio Colli Euganei, come già accennato, è disponibile in tre versioni: secco, spumante e passito.

Il Fior d'Arancio Colli Euganei secco è un vino fermo; si presenta al naso denso e ampio di profumi tipici, fiori in evidenza ma soprattutto profondamente agrumato, dolce, carico, tondo. All'assaggio si attenua il dolce, in quanto il sapore è decisamente secco, mentre rimane l'agrumo; il palato rileva perfetta-

coloriture di zagara, fiori bianchi, muschio, salvia ed agrumi che si ritrovano poi al palato, dove è delicatamente dolce, fresco e ricco di aromi fruttati di mela, albicocca, mandarino e pesca.

- Titolo alcolometrico minimo: 6,00%
 - Residuo zuccherino minimo: 50 g/l (in media 100-105g/l)
 - Acidità totale minima: 5,0 g/l
 - Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

Il Fior d'Arancio Colli Euganei passito rientra nella categoria "vini da meditazione": è un vino complesso, dal colore giallo dorato brillante più o meno ambrato: all'analisi olfattiva svela profumi di frutta gialla sciropata, albicocca e pe-

- Estratto non riduttore minimo: 25 g/l





Pigiadiraspatrice



Pressa



Fermentatori

RACCOLTA

Per determinare l'esatto momento per la raccolta vengono effettuati dei campionamenti di uve, che vengono pigiate e il loro mosto analizzato: l'acidità, conferita soprattutto da acido tartarico e acido malico, è molto importante in quanto esalta i profumi del vino. Per questo motivo le uve (soprattutto per lo spumante) vengono raccolte leggermente premature ad una acidità non minore di 6,50 g/l. Mediamente l'epoca di maturazione va dall'ultima decade di settembre alla prima di ottobre (terza epoca). Il Disciplinare non proibisce la raccolta meccanica; tuttavia molti produttori optano per la raccolta manuale perché in questo modo è possibile una selezione del grappolo (giusta maturazione, assenza di danni da crittogame) salvaguardando la qualità finale del vino.

PIGIATURA - DIRASPATURA

È l'operazione che trasforma l'uva in uva pigiata, con l'asportazione dei grappoli (questi sono portatori di sostanze indesiderate come tannini); si ottiene una massa eterogenea di acini frantumati con il succo in buona parte fuoriuscito. Nel passato questa operazione veniva esclusivamente compiuta pressando le uve con i piedi: il pigiatore scalzo, saltellava sulle uve poste in tini o vasche a basso bordo. Modernamente la pigiatura si esegue con macchine che schiacciano l'uva tra rulli scanellati oppure per centrifugazione.

PRESSATURA

La pressatura è l'operazione che serve a recuperare la quantità di mosto rimasta intrappolata tra le vinacce.

Per le uve di Moscato giallo è preferibile operare una pressatura leggera, in modo da non lacerare eccessivamente la buccia dell'acino; in questo modo si permette una adeguata presenza di sostanze aromatiche nel mosto, senza eccedere nelle sostanze che attribuiscono sapori erbacei al vino. Per questo motivo molti produttori scelgono di pigiare l'uva immettendo i grappoli interi nella pressa. La soluzione migliore è l'utilizzo di presse pneumatiche a polmone impostandole a una pressione molto bassa, mai superiore a 0,5-0,8 atm.

Le vinacce risultanti vengono allontanate in quanto la vinificazione è "in bianco", ma si utilizzano per la produzione di Grappa Moscato Fior

d'Arancio, un altro pregiato prodotto della viticoltura euganea.

FERMENTAZIONE

A seguito dei precedenti passaggi il mosto fiore che si ottiene viene immediatamente raffreddato. A questo punto avviene la fermentazione: alcuni produttori praticano l'autofermentazione, ma il metodo più usato è l'inoculo di ceppi selezionati di *Saccharomyces cerevisiae*, con la tecnica del pied-de-cuve. Durante la fermentazione è importante mantenere la temperatura costante intorno a 16° - 18°C.

DIFFERENZE DI PRODUZIONE:

Versione secca

Per la produzione del vino in versione secca la fermentazione non viene interrotta; quando questa si è protratta fino a raggiungere un residuo zuccherino quasi nullo si porta la massa a 5°C e la si chiarifica per decantazione e filtrazione.

Versione spumante

Per lo spumante, invece, raggiunto un grado alcolico del 3-5% si blocca la fermentazione con raffreddamento a 1-2°C o meno. In seguito avviene un periodo di stasi su fecce nobili della durata di circa 15 giorni. La massa così ottenuta viene stoccata in vasche frigorifere in attesa della seconda fermentazione dettata da esigenze commerciali. Questa avviene secondo il metodo Charmat: la massa viene portata nuovamente alla temperatura di 16° - 18°C in autoclave, vengono inoculati i lieviti e la si lascia fermentare per circa 1 mese.

VINIFICAZIONE NELLA VERSIONE PASSITO

I grappoli migliori, possibilmente spargoli, maturi e il più possibile esenti da danni da crittogame vengono raccolti e posti ad appassire in cassettoni nel fruttai. Questo è un ambiente chiuso, arieggiato con sistema di ricircolo e filtrazione dell'aria, che ne consente anche il controllo dell'umidità e della temperatura. La lavorazione avviene da metà dicembre a metà gennaio a seconda dell'annata. Dopo la pigia-dirasatura e la pressatura avviene la decantazione. Viene avviata la fermentazione con inoculo dei lieviti (mediante preparazione di un pied-de-cuve). La fermentazione sarà poco vivace e lenta, a causa dell'elevata pres-



Autoclavi



Botti per affinamento



Uve in appassimento

sione osmotica del mosto e della bassa temperatura. Il vino viene poi posto ad affinare in piccole botti di rovere. Viene immesso al consumo dopo circa 18 mesi.

ABBINAMENTI

Il Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG si caratterizza per un profumo intenso e persistente. Dalla versione secca a quella dolce, dallo spumante al passito si distingue per la sua incomparabile finezza e aromaticità.

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI SPUMANTE

L'abbinamento classico della versione spumante è rappresentato dai prodotti decisamente dolci, quindi con una cucina che si avvicina direttamente alla pasticceria. Si presta egregiamente con la pasticceria da forno (dolci a pasta lievitata, sfoglia, crostate di frutta e focacce) con eventuali presenze di farciture di creme oppure con la biscotteria secca. La sua contenuta gradazione alcolica, e la piacevole freschezza ed aromaticità, lo rendono un perfetto compagno da aperitivo. Temperatura di servizio: 6°

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI - SECCO

Il consumo d'elezione è fuori pasto come aperitivo o in abbinamento a entrées e primi piatti particolarmente profumati. Questo vino è particolarmente indicato per essere consumato con antipasti della cucina italiana (ricordiamo antipasti di pasta sfoglia come gli involtini di prosciutto e pastella o fritti e stuzzichini vari), con insaccati, con la cucina del pesce e con risotti e tagliatelle che hanno come base le verdure (risotto di asparagi). Temperatura di servizio: 8°-10°C

RICETTA: Risotto di asparagi per 4 persone

350 g di riso
800 g di asparagi
100 cl di brodo
2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
30 g di burro
1 cipolla piccola
1/2 bicchiere di vino bianco secco
2 cucchiaini di formaggio parmigiano
Sale

Procedimento

Lavare gli asparagi, quindi tagliarli a pez-

zi lunghi un paio di cm scartandone la parte più dura e bianca. Tritate finissima la cipolla e fatela appassire in una casseruola con l'olio. Aggiungetevi i pezzetti d'asparagi lasciando da parte le punte, avendo premura d'aggiungerle al risotto solo a metà cottura. Salate, coprite la casseruola e lasciateli cuocere per una decina di minuti nel soffritto mescolando spesso e aggiungendo, se necessario, un paio di cucchiaini d'acqua calda. Unite il riso e, mescolando continuamente, fatelo insaporire per qualche minuto quindi, quando comincia ad attaccare, bagnatelo con il vino. Appena sfumato, cominciate ad aggiungere il brodo, un mestolo alla volta, fino a cottura del riso tenendo presente che alla fine dovrà risultare piuttosto morbido. Mantecatelo con il burro e il formaggio e servitelo dopo averlo fatto riposare per un minuto.

FIOR D'ARANCIO COLLI EUGANEI - PASSITO

Il Fior d'Arancio Colli Euganei passito si addice per il periodo di carnevale con le frittelle, "zaeti" (dolce tipico veneto carnevalesco) e per la pasticceria che prevede un'abbondanza di creme. Temperatura di servizio: 10°-11°C

RICETTA: Zaeti per 4 persone

farina di mais fumetto 200 gr
farina 00 200 gr
lievito mezza bustina
burro 130 gr
zucchero 130 gr
Uova 2
uvetta 100 gr
grappa 1 bicchiere
Sale 1 pizzico
limone 1

Preparazione

Prendete una ciotola e mettete la grappa, aggiungete l'uvetta e fatela rinvenire. In una terrina mescolate le due farine, lo zucchero, il lievito e il sale, formate la fontana e al centro mettete il burro freddo a pezzettini, le uova e la scorza di limone grattugiata. Impastate velocemente fino ad avere un composto omogeneo. Unite all'impasto l'uvetta scolata e strizzata e impastate ancora un po'. Formate delle palline, schiacciatele leggermente e man mano ponetele in una teglia coperta di carta da forno. Poi cuocete i biscotti in forno caldo a 180°C per 20 minuti circa.

Marco Banzato e Francesco Gottardo SA

UDA Unità di Apprendimento

Continua il lavoro di docenti e studenti

Come i nostri lettori sanno, si tratta di unità di ai apprendimento che mettono in sinergia le diverse materie, soprattutto quelle tecniche e quelle generali, per raggiungere molteplici obiettivi, tra i quali i più importanti sono stimolare la le competenze ideative e organizzative, arricchire il lessico specifico, in lingua 1 e in lingua 2, acquisire sicure competenze informatiche.

Presentiamo in questo numero l'UDA realizzata da Nicolò Fassina di 4B su indicazioni della docente di inglese, professoressa Olga Loguercio. Il lavoro è stato realizzato sotto forma di presentazione in Power point e dimostra l'acquisizione di conoscenze, competenze e abilità multidisciplinari. Si tratta di una metodologia di studio capace, innanzitutto, di rendere attivo lo studente che lo realizza, ma anche di coinvolgere l'intera classe che apprende dal lavoro del compagno ed è chiamata ad utilizzare le proprie capacità valutative sul prodotto realizzato.

UNIFEED

The technique of constant ration or TMR

Methods for food distribution

- Traditional;
- Automatic food feeder;
- Unifeed.

The traditional methods

The daily ration is made available to animals two or three times a day, providing the individual components of the feed separately .

This method causes a lot of problems especially in the phase of digestion in cattle.

Automatic food feeders

Automatic food feeders are special equipment where the time and quantity of feed falls is regulated by computer. The daily dose of food is divided into 6-8 meals that fall at intervals of 3-4 hours.

Unifeed

Unifeed o TMR (Total Mixed Ration) is a method of feeding used in breeding, including that of cattle, sheep and poultry. It has replaced the traditional method of providing food.

The TMR is a constant ration composed of long forage (chopped into particles of 3-5 cm), concentrates, products and all the other feedstuff included in the animal diet.

Food is mixed in such a way that the animal cannot choose what to eat among the components of the ration. It is a perfect mix, a high energy concentration which exploits the nutritional substances and the different properties of the ingredients supplied at the same time. With this mixture of food the physiology of the rumen is improved by maintaining its pH constant between 5 and 7 so as to improve digestion.

Advantages

- It avoids the change in pH of the rumen;
- Increased production of milk from a quantitative and qualitative point of view;





- The farm must have silos for storing the food during the whole year;
- Animals must be divided into four groups:
 - High-producing cows;
 - Media-producing cows;
 - Cows with low production;
 - Cows that don't produce milk.

Types of distribution

Manual distribution: it is usually used only on farms with a low number of animals. In this way they can be easily managed by family farms with reduced labour force.

Mechanized distribution: it is based on the use of machines and more or less complex equipment for the preparation (by mixing and shredding various food) and the distribution of unifeed.

This method allows to save money on feed and labour, using mixing wagons.



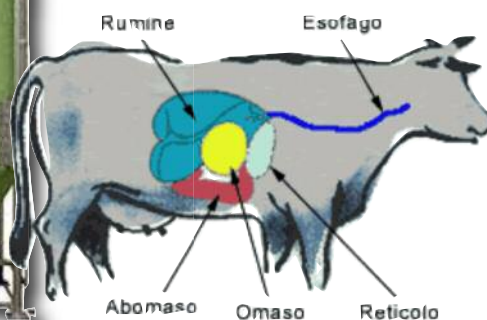
- Best use of food;
- Less diseases;
- Lower cost to produce milk.

Disadvantages

- The TMR is unsuitable for small or medium-sized farms because it has high costs;



Nicolò Fassina 4B



Lo Sport

Sport e salute



Il doping Una storia da paura

Nell'ambito dell'attività di educazione alla salute gli studenti delle classi quinte hanno partecipato ad un'interessante incontro tenuto da un esperto di medicina sportiva sul doping. Ecco quanto siamo venuti a sapere.

Il doping consiste nell'assunzione di medicinali o sostanze dette dopanti con lo scopo di incrementare le prestazioni dell'atleta.

L'uso del doping è illegale in molti Stati ma non in tutti; quel che è certo è che nelle competizioni internazionali è assolutamente vietato.

Infatti il C.I.O. (Comitato Internazionale Olimpico) ha stilato un dettagliato elenco dei farmaci e delle sostanze proibite che viene costantemente aggiornato. Per i controlli antidoping, inoltre, il C.I.O. ha istituito un organo apposito, il WADA (World Anti-Doping Agency), che si occupa di raccogliere campioni di urine o, meno frequentemente, di sangue per effettuare le necessarie analisi.

L'utilizzo di sostanze dopanti inizia a diffondersi nei Paesi dell'Europa dell'Est intorno agli anni cinquanta; in quel periodo si sapeva ben poco degli effetti collaterali provocati da queste sostanze, mentre erano evidenti i forti miglioramenti fisici e in termini dei risultati raggiunti. Ma ben presto iniziarono a emergere gravi problemi. Uno dei casi più sconcertanti è quello di Heidi Krieger, una campionessa nel lancio del peso, della allora Germania Est che, sottoposta ad una pesante cura ormonale, vide il suo fisico trasformarsi così tanto che alla fine fu costretta a cambiare di sesso.

Nel corso degli anni i controlli anti-doping si sono intensificati e il fenomeno è calato di intensità, tuttavia non sono mancati casi clamorosi, come quelli di Ben Johnson, centometrista squalificato ai giochi olimpionici di Seul, nel 1988, dopo aver registrato il record del mondo, che venne, ovviamente annullato. Per ultimo pensiamo al caso di Alex Schwazer, campione olimpico di marcia 50 km a Pechino 2008, attualmente sospeso per doping dal Tribunale Nazionale Antidoping.

Particolare attenzione merita il ciclismo, sport nel quale il doping è ormai diffusissimo, basti pensare a nomi come quelli di Marco Pantani, squalificato dal giro d'Italia nel 1999 e poi morto suicida, di Alberto

Cantador, sospeso per doping dall'Unione Ciclistica Internazionale dopo aver vinto due Tour de France consecutivi, di Lance Armstrong che riuscì a conquistare ben 7 Tour de France e un bronzo olimpico, ma che li perse tutti dopo essere stato riconosciuto positivo al doping.

Il fatto, però, che sconcerta di più è che il doping è diffusissimo non solo nel ciclismo di alto livello ma anche in quello amatoriale. Per questo nel 2007 è stato introdotto il passaporto biologico, un documento che registra il profilo personale (valori del sangue e delle urine) di ogni ciclista.

Le sostanze dopanti più diffuse sono medicinali come la Somatropina (utile contro il nanismo e l'osteoporosi), l'Insulina (valida per la cura del diabete), il Testosterone e l'Eritropoietina o Epo, addirittura alcuni farmaci di uso comune, come il Cortisone per aerosol, sono considerati dopanti.

L'uso di sostanze dopanti in molti Stati, tra cui l'Italia, è illegale ed considerato frode sportiva, per il suo utilizzo sono punibili dalla legge sia l'atleta che ne fa uso sia il medico che prescrive e somministra le sostanze proibite.

Alberto Dell'Antonio 5A



La voce degli studenti

Voci, fatti, esperienze e riflessioni

Primo premio assoluto FEDERAZIONE DEI MAESTRI D'ITALIA Concorso Promozione Scuola –Lavoro

L'opera che segue ha guadagnato il primo premio assoluto nel concorso Promozione Scuola –Lavoro indetto, tra tutti gli istituti tecnici e professionali della provincia, dalla FEDERAZIONE DEI MAESTRI D'ITALIA - CONSOLATO PROVINCIALE DI PADOVA.

Il nostro studente, Riccardo Marchioro, ha dimostrato che i ragazzi della Scuola agraria sanno coniugare il proprio sapere tecnico anche con creatività e cultura storico-letteraria.

VIAGGIO IN ITALIA

*Cari amici,
dopo duecento anni, ho la possibilità di ripercorrere le tappe del viaggio in Italia dal quale ero tornato diverso come uomo e descrivendo il quale ho scritto un "best seller".*

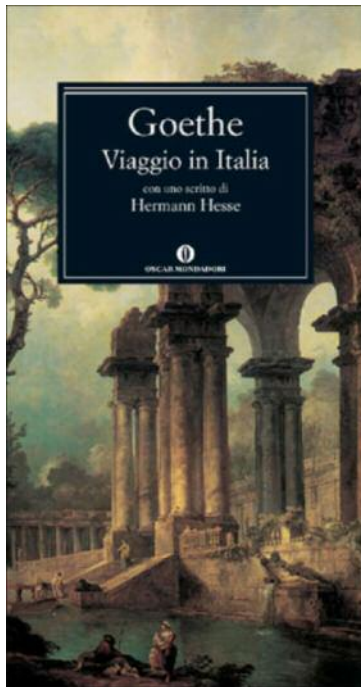
Non ho la frenesia dei tempi moderni e voglio seguire questo nuovo modo di vivere il turismo che sta crescendo in Europa e che per la sua lentezza si avvicina ai tempi del mio primo viaggio: uso la bicicletta. Sono partito da Karlsbad, ma questa volta non sotto falso nome, anche perché in Europa non ci sono più dogane. Nella mia carta di identità c'è semplicemente scritto Johann Wolfgang Von Goethe. Come due secoli fa, visito Trento: le piste ciclabili sono comode, posso ammirare il paesaggio che è cam-

biato rispetto a due secoli fa perché ora ai piccoli appezzamenti si sostituiscono grandi monoculture ordinate, mi sembrano alberi di mele quelli che vedo!? Incrocio molti turisti, ma sento anche la lingua e gli accenti che cambiano man mano che mi dirigo verso sud. Arrivo sul lago di Garda. Torbole è ancora stupenda e così le altre perle di paesi che si affacciano sul lago. Da questo momento in poi però le piste ciclabili non sono più così articolate ed integrate. Girare in bicicletta, dovendo spesso incrociare o attraversare strade trafficate da questi velocissimi nuovi mezzi di trasporto che chiamano automobili, mi rende nevrotico. Preferisco prendere dei mezzi pubblici. Le valli alpine sono bellissime ma adesso non vedo l'ora di uscire dalla valle dell'Adige e rivedere quell'immenso giardino che è la Pianura Padana.



Mamma mia! Cosa è successo? Non ci sono più quei campi coltivati, quegli appezzamenti delimitati da siepi o filari di viti. Non riesco più a riconoscere quei caratteristici campanili attorno ai quali si raccoglievano i piccoli borghi. E' tutto costruito, ci sono palazzi e quelli che chiamano capannoni industriali. La campagna che mi aveva affascinato non c'è più. Per fortuna, guardando verso i primi contrafforti delle Alpi, vedo ancora vigne, boschi, fattorie e chiese abbarbiccate sui colli. Arrivo a Verona, ma quasi non me ne accorgo perché la città non ti viene incontro, semplicemente diventa: le case si fanno più fitte e le strade più aggrovigliate. Sono scioccato ma per fortuna il centro storico è cambiato poco, anzi è più pulito e finalmente posso rivedere l'Arena. E' ancora utilizzata, penso che nessun posto al mondo possa disporre di un teatro dove, da duemila anni, si fa spettacolo e cultura. Il viaggio verso Vicenza si svolge ancora tra questi così detti capannoni e solo di rado rivedo qualche scorcio di campagna. I centri storici rimangono comunque magnifici. Rivedo l'architettura del Palladio. Le villette palladiane sono uno spettacolo ma spesso troppo vicino ad esse ci sono ancora quei capannoni: tutti uguali qui come nella valle dell'Adige e come in Germania dove però non sembrano seminati ovunque come nella pianura del nord Italia.

Arrivo a Padova senza capire dove finisce Vicenza e mi ritrovo all'improvviso nel suo centro storico che è molto bene conservato. Sono però sorpreso dal fatto che le macchine possano circolare quasi liberamente al suo interno cosa che, dal mio punto di vista, fa perdere il fascino



dei tempi passati e non ti permette di staccarti completamente dal brutto della periferia.

Consiglierei quindi alle autorità italiane di gestire meglio questo aspetto.

Finalmente potrò rivedere la mia tanto amata Venezia che dai miei scritti ricordo magnifica anche se molto sporca.

Decido di prendere il treno per arrivarci (mezzo che si incominciò ad utilizzare ai miei tempi, e di cui vado fiero).

Il servizio, me ne rendo subito conto, è pessimo, non posso dire peggiore che ai miei tempi, ma sono davvero deluso dai servizi di trasporto pubblico italiani. La tecnologia è sicuramente migliore, ma in duecento anni pensavo che tutta la mobilità si sarebbe mossa attorno a questo fantastico mezzo. Si è scelto in questa meravigliosa Italia di prediligere, invece, quell'altro affascinante mezzo di trasporto, le auto, bellissime e di tanti tipi, ma siccome queste ultime hanno sostituito le carrozze di miei tempi... il concetto mi sembra vecchio, tanto più che ai miei tempi non molti potevano permettersi la carrozza, mentre ora sembra che quest'auto ce l'abbiano proprio tutti con un caos e una puzza che non posso descrivervi.

Lo sfondo di Venezia non è dei migliori; è tutto giallo; chiedo di cosa si tratta e mi rispondono che è l'inquinamento provocato da Marghera.

Arrivato a Venezia resto piacevolmente stupito dalla pulizia e, camminando, la città mi conferma di essere una delle più belle del mondo anche se, troppo spesso, noto marciapiedi sbrecciati e facciate di palazzi rovinati, come se la manutenzione ordinaria dei possessori di palazzi e case, non fosse fatta. Ai miei tempi i palazzi erano l'orgoglio delle casate, ora mi dicono che senza l'intervento e le scelte dello Stato, diventa difficile salvaguardare il patrimonio artistico. Ma Venezia è tutta un'opera d'arte, come del resto tutti i centri storici che ho visitato.

Venezia faceva parte di quei posti che ogni nobile europeo doveva visitare per completare la sua educazione, oggi la città è piena di turisti di ogni paese del mondo e diventa difficile, rispetto al mio primo viaggio trovare botteghe artigiane che non siano pensate per il turista.

Addirittura, davanti al bacino di San Marco, sfilano enormi città galleggianti, dalle quali i turisti vedono per un attimo questa magnifica città senza poterne apprezzare i particolari che tanto interessano a me.

Mi vergogno un po' io per gli italiani che non capiscono il potenziale delle loro terre dal punto di vista turistico, ora che le visite e i viaggi, non appartengono solo ad una piccola nicchia di privilegiati. Sono curioso e impaziente, ora che parto per la città eterna, passando per Bologna e toccando pure Firenze... È così smisurato il patrimonio artistico italiano da non saper cosa scegliere e da dover rinunciare a qualcosa. A Roma, in particolare, ho passato molto tempo ma sono sicuro che ancora una volta rimarò stupito dalle sue bellezze. E poi finalmente Napoli: un paradiso di frutti succosi e verdure saporite coltivate nella terra più fertile che ci sia! Città e golfo da godersi di giorno e di notte e che certo oggi troverò più pulita e organizzata di quando l'ho visitata durante il mio primo viaggio, nel 1787!

Con gioia e pieno di aspettative vi saluto.

Johann Wolfgang Von Goethe
Alias, Riccardo Marchioro 4A



**Per attirare i turisti:
dare spazio ai giovani**

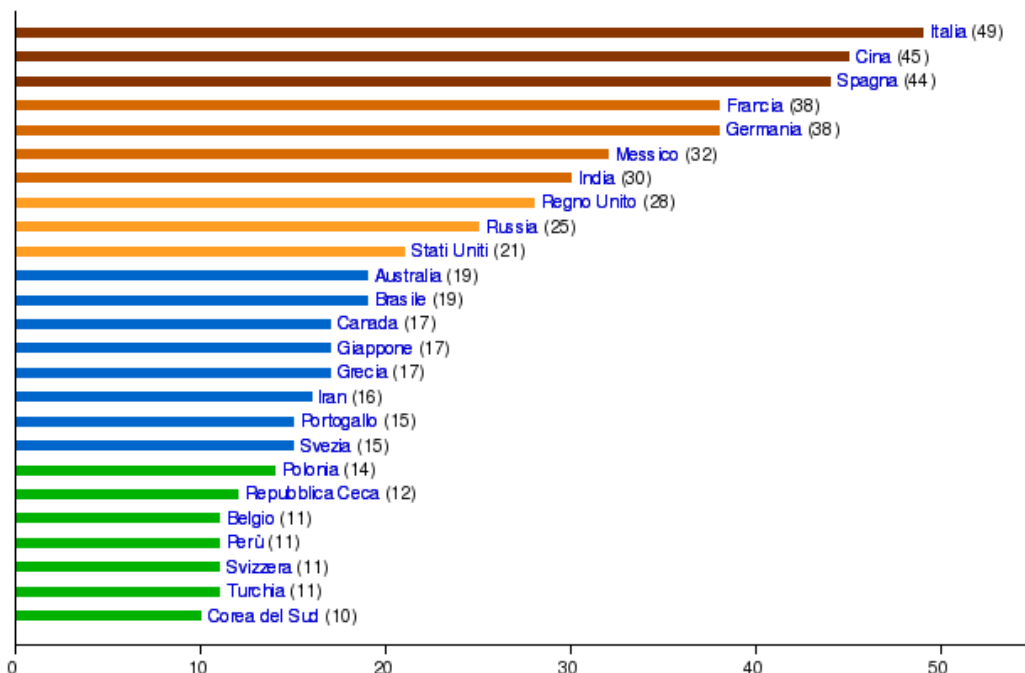
L'Italia è conosciuta a livello internazionale per la sua importante storia, la sua arte e la sua cultura culinaria che fanno del nostro paese uno dei luoghi più apprezzati dai turisti di tutti i tempi. Da dati ufficiali dell'UNESCO risulta che, su un totale di 725 siti culturali, l'Italia da sola, ne conta 44 e costituisce dunque il Paese con il maggior numero di siti rico-

importanti, come avviene all'estero, ma sono sparse su tutto il territorio nazionale.

Se a tutta questa bellezza aggiungiamo la ricchezza della cucina italiana che rende ancora più originale ogni città, capiamo come l'Italia si meriti il primato di nazione più ricca di cultura al mondo. Secondo i dati della World Tourism organization del 2011, l'Italia è il quinto paese più visitato al mondo, con 46,1 milioni di turisti internazionali, un dato che è in crescita dal 2010

miliardi di euro, a formare il 9,4% del PIL italiano. Da queste statistiche possiamo capire come il settore del turismo sia strettamente collegato al settore artistico del Paese e come sia importante valorizzare il nostro patrimonio culturale.

Secondo alcuni sondaggi, la cultura di un nuovo paese e la sua cucina sono le prime differenze che molti italiani sentono quando viaggiano all'estero. Questo sondaggio sottolinea come questi due aspetti ci caratterizzano ri-



Unesco: distribuzione del patrimonio artistico nel mondo

nosciuti dall'UNESCO a livello mondiale. Monumenti e opere d'arte, in Italia, non sono concentrate solo nelle città più

ed è ancora in aumento. Altri dati sono quelli del World Travel and Tourism Council secondo cui l'industria turistica avrebbe contribuito, con 147

spetto a qualsiasi altra nazione. Ma è vero che molti italiani all'estero notano altre differenze. Per esempio, in città giovani di storia, come Berlino e



International Tourist Arrivals	
Rank	Million 2012*
1	France 83.0
2	United States 67.0
3	China 57.7
4	Spain 57.7
5	Italy 46.4
6	Turkey 35.7
7	Germany 30.4
8	United Kingdom 29.3
9	Russian Federation 25.7
10	Malaysia 25.0

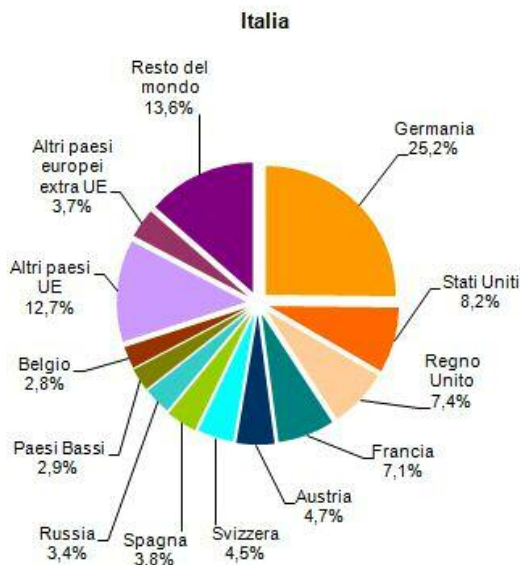
Numero di arrivi turistici



L'incontro con Carlo Petrini



Momenti "di ordinaria follia"



Provenienza dei flussi turistici verso l'Italia

Budapest, un singolo monumento storico oppure una singola pietanza diventano il manifesto della loro cultura nazionale, mentre in Italia questa valorizzazione culturale è molto più complessa. Innanzitutto lo Stato italiano, secondo i dati dell' Eurostat del 2011, è al penultimo posto per la spesa destinata alla cultura (1,1% a fronte del 2,2% della media Ue) inoltre, la mentalità dei cittadini non sempre è rivolta al rispetto del patrimonio artistico. Negli ultimi anni però, a causa della crisi economica, ci sono stati dei grossi cambiamenti i quali hanno portato a riscoprire il valore dei nostri tesori artistici, dei nostri prodotti tipici e delle nostre produzioni made in Italy.

A Padova, sono nati una serie di progetti per valorizzare sia alcuni monumenti storici sia alcuni prodotti tipici. Recentemente, infatti, la nuova gestione del Caffè Pedrocchi, uno dei caffè più antichi d'Italia ha capito che, per attirare i turisti è necessario ridare vivacità allo storico locale dando spazio prima di tutto ai giovani che sono la vera vita di una città, offrendo a tutti gli studenti iscritti all'università di Padova, altro punto di eccellenza, bevande e pranzi gratis. L'amministratore delegato, Marcello Forti, in uno dei suoi discorsi, spiega dell'importanza di ridare vita agli edifici simbolo di una città.

Il Caffè Pedrocchi era noto come punto d'incontro degli universitari, ed è giusto che rimanga un luogo di ritrovo anche per le nuove generazioni. Inoltre il Pedrocchi è chiamato " il caffè senza porte" perché originariamente era sempre aperto, 24 ore su 24, ed era un punto di passaggio obbligatorio dei cittadini padovani. Un altro progetto interessante è " L'anello ciclabile dei Colli Euganei". Organizzato dall'ente Parco Regionale Colli Euganei, è un evento della durata di una settimana durante il quale oltre alla visita di monumenti storici; come il castello di San Martino o la rocca di Monselice, molti agriturismi, aziende e negozi tipici dei Colli Euganei mettono a disposizione i loro prodotti ad un pubblico di ciclisti pronto a conoscere la realtà di questo territorio. Il settore alimentare è quello che sta aprendo con più successo all'Italia la strada dei mercati con l'estero. Secondo i dati ISTAT elabo-

rati da Vinitaly-Assoenologi, il 2013 ha fatto registrare un nuovo record, in valore, per le esportazioni di vino italiano all'estero, superando, per la prima volta, la soglia dei 5 miliardi di euro, un'ascesa che prosegue incessante da cinque anni. Proprio da questi dati si comprende come il nostro patrimonio artistico, i nostri prodotti tipici, il buon gusto siano i segreti per far sviluppare e accrescere sempre di più l'economia di un paese ricco di storia e bellezza.

Francesco Gottardo 5A

Donne o uomini? L'importante è il merito



In Italia le donne che occupano posti di comando sono poche, specialmente se prendiamo in considerazione i consigli di amministrazione delle più importanti società e il Parlamento.

Oggi sono soprattutto gli uomini che guidano le imprese quotate in borsa e il paese, inoltre bisogna riconoscere che, ormai, "lo scambio fra sesso, denaro e potere sia divenuto il principale ambito di reclutamento "politico" delle donne" (1). Tutto ciò, ovviamente, è da ritenersi ingiusto, la parità di genere deve essere rispettata e incoraggiata, ma questo non giustifica l'approvazione di "tre articoli per far entrare per legge le donne nei consigli di amministrazione delle società quotate"(2). Questo perché tra un sistema nel quale le donne ottengono posti di comando principalmente per scambio di favori di ogni genere e di denaro e uno nel quale l'assegnazione di un certo numero degli stessi posti al gentil sesso è imposta per legge non c'è alcuna differenza, anzi, è probabile che il primo, invece di essere eliminato, sia incoraggiato dal secondo. Infatti quelle posizioni non saranno mai occupate da persone che le meritano, o ciò sarà fatto solo in piccola percentuale, la maggior parte delle donne che otterranno una di quelle "poltrone" saranno scelte perché la legislazione impone che sia così e quindi è molto probabile, visti anche gli stipendi allettanti, che gli scambi di favore continuino a controllare queste selezioni. Lo stesso vale per il Parlamento che, nota positiva, ha recentemente bocciato l'introduzione delle quote rosa nella nuova legge elettorale.

Negli anni è spesso capitato che il lavoro delle donne ve-

nisse ritenuto inferiore rispetto a quello degli uomini e in molti casi il gentil sesso è stato escluso dai centri di comando della società moderna. Il fatto che le donne meritevoli abbiano difficoltà a salire al governo o a prendere il controllo delle società per azioni giustifica gli incoraggiamenti alla parità di genere, ciò non legittima, però, l'imposizione di una parità di sesso nelle assunzioni e nelle elezioni perchè " al comando dovrebbero esserci persone che se lo meritano"(3) e la meritocrazia dovrebbe valere non solo per incarichi importanti, ma per tutti i lavori, anche i più umili.

In questo ambito la legislazione può fare poco, nella politica devono essere i partiti a impegnarsi spontaneamente nella ricerca di una parità di genere che sia costituita da persone che si impegnano e ottengono la loro posizione



grazie ai meriti e lo stesso vale per il controllo delle grandi società.

Le quote rosa obbligatorie non servono ad incrementare la parità di genere, ma hanno il solo effetto di aumentare i favori che vengono scambiati tra uomini e gentil sesso, pur di rispettare quel numero minimo imposto.

Per finire, i governi dovrebbero impegnarsi per il rispetto della parità di genere senza dimenticare la meritocrazia, che, se non rispettata, può dare posizioni di governo a persone incompetenti senza offrire possibilità a chi veramente merita quelle cariche.

Immigrazione

Cause lontane conseguenze vicine

L'immigrazione, cioè l'entrata di grandi masse di persone in un altro paese, negli ultimi anni ha coinvolto in modo sempre più evidente il nostro Paese, infatti, secondo i dati ISTAT, gli stranieri in Italia sono passati da 1.990.159 nel 2005 a 5.011.000 nel 2012.

Gli immigrati provengono principalmente da paesi europei come Romania e Albania, da paesi africani come Marocco, Egitto e Tunisia e da paesi asiatici come Cina, Filippine ed India. Le cause che favoriscono il fenomeno dell'immigrazione sono molteplici: gli immigrati lasciano il loro Paese in cerca di condizioni di vita migliori a causa di guerre, crisi economiche, disoccupazione e povertà.

I problemi economici degli Stati africani e asiatici derivano dal Colonialismo; cioè dal fenomeno, iniziato tra 1600 e 1700 e concluso dopo la Seconda Guerra Mondiale, che ha portato le potenze europee a creare un impero coloniale sfruttando le risorse e le popolazioni dei territori occupati e, di conseguenza, ostacolando lo sviluppo.

Dopo la Seconda Guerra Mondiale nasce il Neocolonialismo, infatti, in seguito al processo di decolonizzazione, le ex colonie continuano ad essere comunemente sfruttate dalle grandi società europee e americane e dalle industrie multinazionali.

Questo fenomeno continua ancora oggi, infatti le grandi aziende spostano la produzione nei paesi in via di sviluppo sfruttando i lavoratori e le materie prime e mettendo sul mercato prodotti a basso costo. In questo modo, però, viene danneggiata l'economia di questi paesi che non si sviluppano in modo autonomo e anche quella degli Stati europei, come l'Italia che viene privata di posti di lavoro. Per questo motivo i popoli africani, anche se vivono in un territorio ricco di giacimenti minerali e petroliferi, continuano a impoverirsi e sono costretti ad emigrare.

L'immigrazione è causata anche dai conflitti che scoppiano soprattutto in Africa e Medio Oriente, questa situazione di instabilità è aggravata dal massiccio coinvolgimento delle potenze europee e americane che, con la loro influenza e i loro interventi militari, impediscono la formazione di governi stabili e creano situazioni di anarchia e

di insicurezza, come è accaduto in Libia dopo la guerra del 2011.

Inoltre, lo spostamento di grandi masse di persone tra Nordafrica e Italia è controllato e gestito da trafficanti di esseri umani che allestiscono imbarcazioni di fortuna e guadagnano chiedendo elevati prezzi alle persone che vogliono raggiungere l'Italia. Anche le organizzazioni mafiose presenti nel nostro paese traggono vantaggio dall'immigrazione sfruttando gli stranieri per attività lavorative sottopagate e per traffici illegali.

I flussi migratori provenienti dall'Europa Orientale sono stati favoriti dall'Unione Europea e dall'abolizione del sistema doganale; in questo modo lo Stato non

situazione sia per gli italiani che per gli stranieri. Inoltre il territorio italiano è relativamente piccolo rispetto al numero degli abitanti, quindi se gli abitanti aumentano le risorse del territorio riusciranno sempre meno a soddisfare i fabbisogni della popolazione e sarà necessario aumentare le importazioni che danneggiano lo sviluppo dell'economia del nostro Paese mentre favoriscono l'economia dei paesi esportatori e lo spostamento di grandi quantità di denaro fuori dal nostro Stato impoverendolo e aumentando la disoccupazione.

Con l'immigrazione vengono a contatto anche culture e popolazioni molto di-

dell'istruzione è quello di preservare la cultura del popolo e di garantire e proteggere le diversità culturali.

Oggi il 9% degli studenti in Italia sono stranieri, quindi la scuola dovrebbe innanzitutto proteggere e promuovere le tradizioni del nostro paese e diffondere la conoscenza delle altre culture per garantire una convivenza pacifica senza dover rinunciare alle proprie tradizioni. Comunque l'immigrazione è un problema che dovrebbe essere risolto infatti è un chiaro segnale della tragica situazione economica dei paesi di emigrazione e può avere conseguenze negative anche nel nostro Stato.

Per esempio, secondo i dati ISTAT, in

1 - DA DOVE VENGONO I MIGRANTI



è riuscito a controllare gli ingressi nel nostro paese né a gestirli in base al numero di posti di lavoro disponibili e alla situazione economica.

Normalmente gli immigrati, spostandosi in Italia, migliorano le loro condizioni di vita; però, secondo il 22° Dossier Statistico Immigrazione della Caritas, le previsioni per il 2065 sono di 14 milioni di immigrati; da questi dati si può chiaramente capire che il fenomeno dell'immigrazione può portare seri problemi.

Per esempio la mancanza di posti di lavoro causata dalla crisi economica porterà ad una crescente disoccupazione e ad un peggioramento della

verse, questo però provoca una generale perdita di tipicità e di tradizioni. Infatti, oggi, attraverso l'integrazione si tende a privare la popolazione italiana e le varie popolazioni straniere dei comportamenti e delle abitudini che possono creare tensioni con gli altri gruppi etnici presenti e, di conseguenza, ad uniformare la società.

L'uniformazione è molto dannosa perché impoverisce e semplifica le culture e porta alla perdita dei valori fondamentali che derivano dalla cultura come famiglia, patria, lavoro; con l'immigrazione quindi la società si semplifica invece di arricchirsi.

Il compito fondamentale della scuola e

Italia vi sono 3 milioni di disoccupati a 2.889.000 persone che non cercano lavoro ma sono disponibili a lavorare, però vi sono anche 2.350.000 lavoratori stranieri, quindi riducendo l'immigrazione si potrebbe aumentare l'occupazione.

Per questo motivo ogni Stato dovrebbe avere la possibilità di garantire lo sviluppo del suo popolo senza essere influenzato da potenze straniere e di utilizzare le risorse del proprio territorio, questo porterebbe allo sviluppo di tutte le popolazioni della Terra e al mantenimento delle diversità culturali.

Edoardo Fanton 5A

STORICI IN ERBA

Breve storia del fascismo

Il periodo storico del fascismo, identificato, in Italia, come il periodo compreso tra il 1922 al 1945, è tuttora molto controverso, a causa anche della divergenza che spesso si crea tra l'ideologia e la politica.

La politica infatti, deve tenere conto di molti aspetti come il compromesso e le trattative con le altre forze politiche ed economiche.

Quindi anche il fascismo, o meglio il governo Mussolini, ha dovuto trattare con le altre forze politiche ed economiche presenti in Italia come ad esempio la monarchia, il clero e la grande borghesia. Il fascismo viene ideato nel 1919 da Benito Mussolini a Sansepolcro (Milano), il nuovo partito ha un programma rivoluzionario, socialista e nazionalista. Il partito fascista sale al potere nel 1922 con la marcia su Roma, l'ascesa al potere è favorita dal ceto medio e, successivamente anche dalla medio-grande borghesia tra cui ad esempio gli agrari e l'esercito; questi vedevano nel fascismo l'unico partito in grado di garantire sicurezza e stabilità allo Stato.

Mussolini non sarà mai capo di Stato e neanche capo delle forze armate, ma solo capo del governo, nonostante ciò il passaggio definitivo da stato liberale a stato totalitario avviene con la promulgazione delle leggi "fascistissime" dopo il 1925. Nelle leggi "fascistissime" è dichiarata la messa al bando dei partiti al di fuori quello fascista, viene ridotta la libertà di stampa e di associazione. Per comprendere bene le decisioni prese dal fascismo nell'ambito dell'economia, bisogna prima comprendere la situazione economica dell'Italia nel primo dopoguerra.

L'industria italiana era difatti ancora poco sviluppata e anche il sistema ferroviario era molto carente, l'Italia era ancora un paese di migranti e l'economia italiana era assoggettata al Regno Unito che, attraverso il debito e i porti di Gibilterra, Suez e Malta ne controllava il commercio.

L'economia fascista era di stampo autarchico e lo divenne ancor più dopo le sanzioni del 1936, legate alla guerra di Etiopia.

L'autarchia fascista mirava a soddisfare completamente i fabbisogni nazionali ot-

tenendo quindi l'autosufficienza e la completa sovranità economica, ciò è dimostrato dalla battaglia del grano, che doveva rappresentare l'ottenimento dell'autosufficienza per i fabbisogni alimentari; dalla creazione dell'IRI, che doveva occuparsi di monitorare e controllare la Banca d'Italia nell'immissione di denaro dalla creazione dell'AGIP e dalla rivoluzione della lira alla cosiddetta "Quota novanta".

La rivalutazione della lira sebbene portasse gravi danni alle già penalizzate esportazioni italiane, migliorò la posizione italiana nell'acquisto di petrolio con l'Iraq inglese.

Sempre in ambito internazionale, l'Italia fascista stipulò numerosi accordi militari e commerciali con gli altri paesi retti da governi dittatoriali tra cui il più importante la Germania nazista con cui si ebbe dei veri e propri scambi di materie prime simili al baratto.

Per quanto riguarda la politica interna, Mussolini si occupò di ridurre le ore lavorative a 40 settimanali e a 8 giornaliere, di diminuire il carico fiscale per le nuove famiglie e per quelle più numerose, si occupò di combattere la mafia attraverso il



Il fascismo ha sempre ricercato la ipotetica "Terza via" contrapposta al marxismo internazionale e al capitalismo internazionalista, questa strada è stata intrapresa con l'autarchia e con una forma di socialismo nazionalista. In principio il fascismo era antimonarchico e repubblicano, imperialista e aggressivo.

La dottrina fascista si ispira dal futurismo e dalla letteratura D'Annunziana, vengono ripresi gli antichi simboli di Roma; il saluto romano, il passo delle legioni,



prefetto Mori, costruì numerosi acquedotti e costituì le corporazioni a sostituzione dei sindacati.

Il fascismo creò un efficace macchina del consenso grazie all'istituto televisivo LUCE e quello radiofonico EIAR.

Ogni opera venne propagandata come battaglia e ogni successo venne esaltato di fronte alla popolazione.

Le masse italiane furono organizzate per l'età e per sesso, i maschi, per esempio, erano prima inquadrati nei figli della lupa, poi balilla, giovani fascisti successivamente avanguardisti. Venne quindi creata l'opera nazionale dopolavoro dove confluivano i lavoratori durante il sabato fascista.

l'Impero e, per "fascistizzare" anche il vocabolario degli italiani, vengono continuamente pubblicati moti e slogan. Con la fine della guerra ogni Stato ha ripudiato il fascismo associandolo allo sterminio degli ebrei e alla mancanza di libertà.

Al giorno d'oggi esistono molti partiti pseudofascisti in Europa con scarso seguito e il termine fascista sta per indicare ormai tutte le dittature militari. D'altro canto governi contemporanei che hanno dichiarato una vicinanza e un'ammirazione per il fascismo mussoliniano furono Peron, Gheddafi e, in parte, anche Hugo Chavez.

Sebastiano Ometto 5A

Progetto Comenius

Melting the ice - Our way to European Citizens

Partecipare al progetto Comenius Melting the ice - Our way to European Citizens è stata davvero un'esperienza formidabile, per noi studenti delle Scuole agrarie di Padova, un'occasione davvero unica di crescita personale sia a livello

si è unito a studenti provenienti da Francia, Svezia e Germania per lavorare intorno al progetto Melting the Ice, (sciogliere il ghiaccio, appunto) il cui obiettivo è quello di farci condividere competenze e risorse intorno al tema della

se informazioni da condividere sul web), sempre in inglese, che descriveva le caratteristiche principali della nostra città, come il numero di abitanti, le feste principali, la presenza di università o di importanti squadre sportive. Parte importante del nostro soggiorno è stata dedicata anche alla visita della città e dei dintorni. Valencia è una delle città più importanti della Spagna e anche una delle più antiche, infatti il suo centro storico conserva monumenti che appartengono a 2000 anni di storia: dall'epoca romana della sua fondazione, alla dominazione araba, a quella aragonese, fino ad opere importanti di architettura moderna come lo spettacolare complesso della Città delle Arti e della Scienza del famoso architetto Santiago Calatrava, all'interno del quale abbiamo visitato il Museo Oceanografico, una delle 5 importanti strutture costruite nel centro di Valencia. È il più grande acquario d'Europa, capace di ospitare 45.000 esseri viventi appartenenti a 500 specie diverse, al suo interno sono stati riprodotti i principali ecosistemi marini del pianeta. Qui abbiamo assistito ad uno spettacolo con i delfini e per il resto della mattinata abbiamo seguito un percorso turistico che ci mostrava moltissime specie di pesci, uccelli, e mammiferi acquatici. Alla sera siamo andati spesso mangiare il piatto tipico locale, le



umano che a livello culturale. Tre studenti della sezione professionale San Benedetto da Norcia, e due della sezione tecnica Duca degli Abruzzi, accompagnati dalla professoressa Santina Bortolami, responsabile del progetto, dalla professoressa Eddi Osso e dal professor Lorenzo Tiso, hanno preso parte ad un incontro nell'ambito del progetto Comenius, che si è svolto a Valencia, tra il primo e il nove Aprile di quest'anno. A Valencia il nostro piccolo gruppo

convivenza, della condivisione di valori, del lavoro e dello studio in Europa. La lingua utilizzata nelle nostre attività comuni, sia di studio che di svago, è stata, naturalmente l'inglese. Le giornate di attività si sono svolte presso l'Istituto IES BENICALAP di Valencia, perciò abbiamo potuto vedere come funziona la scuola in Spagna e operare dei confronti con il sistema scolastico Italiano. Qui abbiamo lavorato intorno ad un Webquest (una specie di contenitore di diver-

“tapas”, assaggi di diversi cibi da mangiare con le mani, alcune delle quali sono preparate proprio con il pesce tipico della regione. Anche la visita all’Orto botanico è stata una vera scoperta: fondato nel 1567 come orto di piante medicinali dell’Università di Valencia, si dice sia il più antico d’Europa, di certo è un posto molto bello, e davvero molto vario con moltissime specie di piante diverse e ben curate.

Nelle vicinanze di Valencia, a circa 10 chilometri, siamo stati accompagnati a visitare con la barca il Parco Naturale della Albufera, una delle zone umide più importanti della penisola iberica, dove si trova il lago più grande di Spagna. Si tratta di un luogo di grande interesse ecologico in cui svernano specie uniche di uccelli acquatici.

Una parte importante di questa esperienza è stato il soggiorno presso le famiglie spagnole che ci hanno ospitato con grande gentilezza e calore, soprattutto durante l’intero giorno di sabato e domenica. Il progetto Comenius non ha significato, però, solo lavoro e cultura, ma anche divertimento e socializzazione: Abbiamo trascorso una giornata nella lunghissima spiaggia di Malvarosa, alcuni di noi hanno passato piacevoli ore presso un grande centro commerciale della catena spagnola Corte Inglés, altri ancora sono andati in giro per le belle piazze del centro a gustare i prodotti tipici, tutti insieme, poi, abbiamo preso parte a due bellissime feste che la scuola spagnola ha organizzato per gli ospiti. Durante queste serate abbiamo potuto conoscere ancora meglio i nostri partners francesi, svedesi e tedeschi, insieme ci siamo davvero divertiti. Per questo, lasciarci, l’ultimo giorno, è stato davvero triste, ma quel che non ci lascerà mai è il ricordo di un’esperienza unica.

Andrea Titone e Francesco Nardo 4B



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

