

Agrifoglio



NOTIZIARIO DELLE SCUOLE AGRARIE DI PADOVA



**INSEGNARE STORIA
NON È MAI LA STESSA STORIA**

**IL TOMOGRAFO SONICO AD IMPULSI
UNA TAC PER GLI ALBERI**

OLIMPIADI DEI MESTIERI

26

Editoriale

- Un saluto alla nuova dirigente

3

Laboratori

- Insegnare storia non è mai la stessa storia
- Il Tomografo sonico ad impulsi
Una TAC per gli alberi
- Il convitto: un servizio in continua evoluzione
- L'orto sociale di Padova al Convitto
Verdure a chilometri zero

3 - 13

Notiziario

- Bacco e Minerva premia lo Chardonnay della nostra cantina
- Convegno contro il
- Festa provinciale del volontariato
- Fiera cavalli 2017
- Gara di riconoscimento botanico a Tiene
Impossibile non arrivare primi!
- L'avifauna del San Benedetto in onda su RAI 1
- Olimpiadi dei mestieri
- San Martino 2017

14 - 24

Approfondimenti

- Vino Raboso Piave

25

Sport

- Alberto De Zotti Il nostro campione panathleta
- Reyer School Cup 2018. Lealtà sportiva e tifo positivo
- Sport, conoscenza, educazione
- Gioco Anchio Sport per tutti secondo ciascuno
- Sballando ballando. Emozioni autentiche che non mettono

26 - 29

Giovani riflessioni e creazioni

- Lavorare coi delfini: un sogno da realizzare
- La musica Medicina per l'anima
- Passione Motocross Il giorno della gara
- Curiosità Risorsa o problema?
- Wineland La quinta isola de "I viaggi di Gulliver"

30-35



Agrifoglio

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

Direttore di redazione:

Patrizia Valentini

Redazione docenti:

Agosta Robertoa
Marco Bertaggia
Michele Caiolo
Sergio Celli
Andrea Chinello
Giuseppe Cifarelli
Alvise Destro
Craziano FAvaro
Olga Loguercio
Maurizio Pavan
Giuseppe Sambataro
Monica Stecca
Loredana Stumpo
Patrizia Valentini
Vincenzo Volini
Andrea Zanoni
Franco Maistro

Redazione studenti:

Sara Bertapelle
Marf Della Pietà
Luna Deberi
Erika Heger
Nicola Grigolin
Gianmarco Lazzarato
Margherita Ruzzante
Michele Zanettin
Leonardo Sorato
Silvio Artusi
Damiano Fabris

Progetto grafico: Andrea Chinello

Impaginazione: Luigi De Pizzol

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



Benvenuta alla nuova dirigente Prof. Olivella Bertoncello

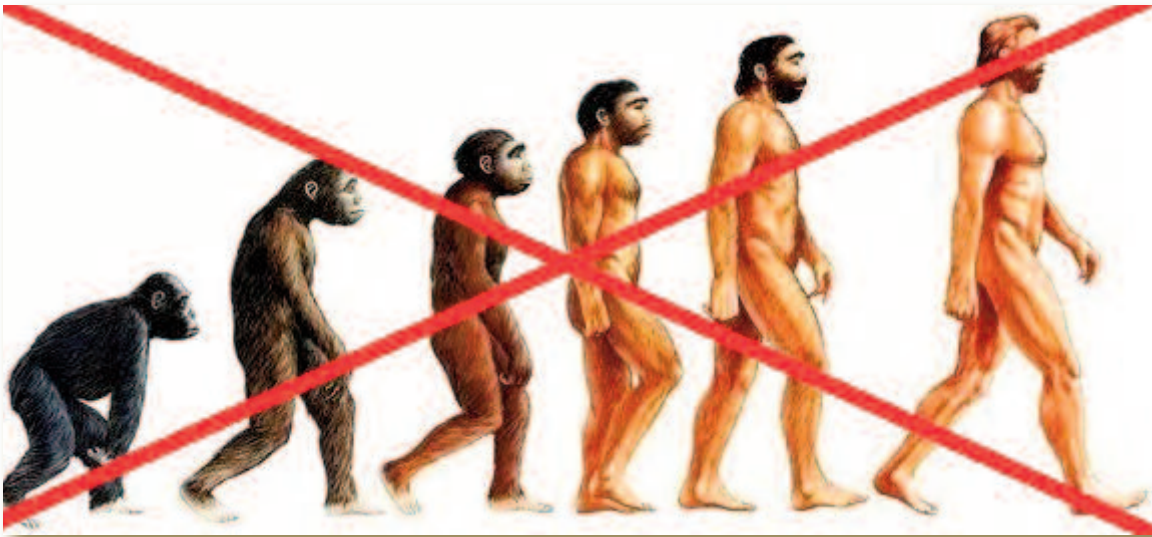
Agrifoglio dà il benvenuto al nuovo dirigente scolastico, Olivella Bertoncello, che ha preso in mano le redini della nostra scuola dal primo di settembre 2017.

Sappiamo quanto sia impegnativo dirigere un istituto come il nostro, composto da due sezioni, due aziende agrarie, un convitto, e organizzare il lavoro per più di cento docenti e circa ottanta collaboratori.

La professoressa Bertoncello, però, è laureata in scienze agrarie, è un agronomo abilitato, e possiede una documentata esperienza nell'utilizzo degli strumenti informatici, altrettanto importante è la sua esperienza dirigenziale, maturata in altre scuole del territorio e il suo impegno come formatore di docenti neo-assunti, si tratta proprio delle competenze necessarie per dirigere il nostro istituto. Crediamo infatti che sia necessario coniugare le esigenze proprie e tradizionali del mondo agricolo, con competenze tecniche e organizzative all'avanguardia, dobbiamo formare giovani che abbiano competenze specifiche, ma anche trasversali per offrire loro le più ampie possibilità di inserimento nel mondo del lavoro. Oltre a ciò, dobbiamo dire che la nostra scuola ha una lunga storia alle spalle, che risale al 1874, una storia fatta di passione dei docenti per il proprio lavoro ed entusiasmo degli studenti per la natura di cui hanno scelto di prendersi cura. Sappiamo che la nuova dirigente condivide questa stessa passione e siamo certi che questo sia il punto essenziale per una lunga e fruttuosa collaborazione.

Benvenuta fra noi!





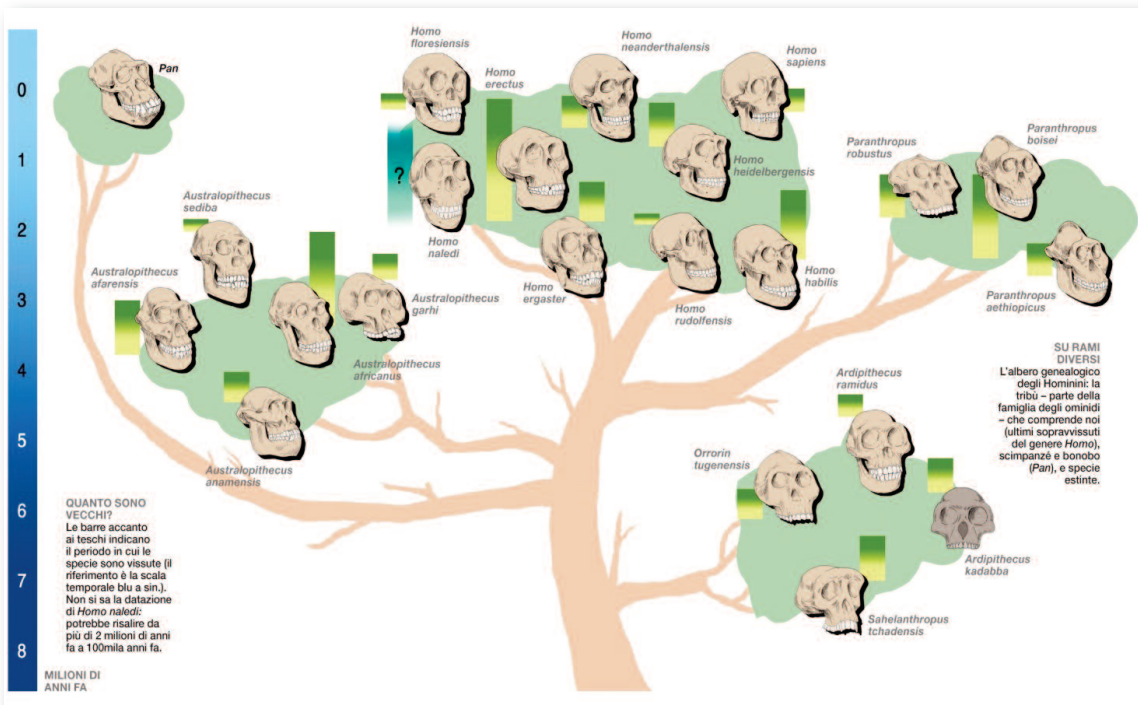
famosi scienziati e storici del nostro tempo, è in grado di spiegare in modo inequivocabile eppure chiarissimo, che quel che troviamo sui nostri libri di storia (seppur digitali!) è sbagliato.

Negli ultimi anni infatti sono stati portati alla luce ritrovamenti che testimoniano come, all'origine della storia umana non vi è stata un'evoluzione lineare a partire da un'unica specie, ma da

evolutiva. Ecco perché si può dire che il grande scienziato inglese aveva intuito ciò che oggi possiamo scientificamente dimostrare.

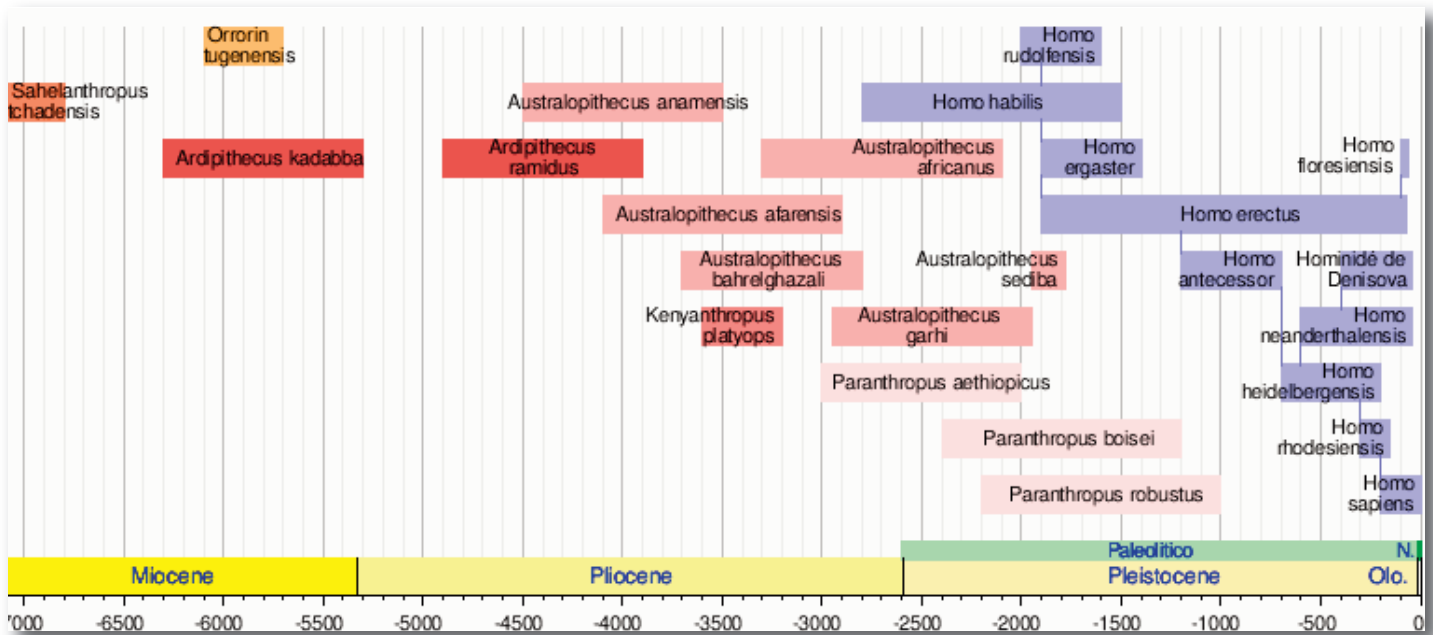
Cinque specie diverse sullo stesso pianeta

Per molti è una vera scoperta il fatto che in un periodo neanche tanto lontano, intorno a 40 mila anni fa, sulla terra la nostra specie ha convissuto



numerose, queste specie, a volte, si mischiavano tra loro e spesso presentavano delle leggere deviazioni, oggi si parla dunque di **cespuglio evolutivo**. Se confrontiamo questo schema vediamo che somiglia molto più al rudimentale disegno di Darwin che alla classica, e ormai superata, scala

con ben quattro diverse del genere *Homo*: il **Neanderthal** appunto, l'**Erectus**, a Giava, il **Floresiensis**, nell'isola indonesiana di **Flores**, e una quinta specie l'**Homo di Denisova** i cui resti sono stati ritrovati nei Monti Altaj, in Siberia e il cui DNA è stato sequenziato solo nel 2010,



dimostrando che si tratta di una specie di ominide mai conosciuta prima, ma che ha convissuto tra 70.000 e 40.000 anni fa con l’Homo sapiens e il Neanderthal.

In particolare, l’**Homo Floresiensis** era molto curioso: alto non più di un metro e con piedi enormi, sproporzionati. Si è estinto solo 12 mila anni fa. La nostra storia evolutiva non è dunque una linea retta ma un cespuglio, di cui l’Homo Sapiens è l’ultimo ramo rimasto e l’unica razza che popola ancora oggi il nostro pianeta.

Dobbiamo finalmente toglierci dalla testa l’idea dell’imbalsamato insegnante di storia che ripete ogni anno della sua vita lavorativa le stesse lezioni preparate una volta per tutte. La storia va inseguita e continuamente rivista, rivalutata, ristudiata per poter offrire agli studenti le conoscenze più aggiornate e, soprattutto, per dimostrare loro quanto è affascinante la conoscenza e quanto sia necessario continuare a studiare per tutta la vita.

Il Tomografo sonico ad impulsi Una TAC per gli alberi

di Sergio Celli

La salute degli alberi di grandi dimensione, soprattutto quando essi si trovano in luoghi pubblici molto frequentati, può davvero essere questione di vita o di morte. Un albero che presenta marcescenze o vuoti interni può presentare gravi problemi di stabilità anche se, all'apparenza il tronco è sano e bello. Oggi però abbiamo a disposizione strumenti come il Tomografo sonico ad impulsi che, in maniera non invasiva, permette di valutare i tessuti interni dell'albero e individuare eventuali cavità o difetti che potrebbero comprometterne la stabilità.

Alcuni studenti del San Benedetto da Norcia hanno seguito un corso per imparare a usare questo utile strumento e sono in grado di effettuare la valutazione dendrologica degli alberi rilasciando una fotografia digitale dei dati tecnici che permettono di valutare la salute degli alberi.

Alcuni studenti del San Benedetto da Norcia hanno seguito un corso per imparare a usare questo utile strumento e sono in grado di effettuare la valutazione dendrologica degli alberi rilasciando una fotografia digitale dei dati tecnici che permettono di valutare la salute degli alberi.

Il Tomografo sonico ad impulsi funziona in base alle misurazioni della velocità del suono tra diversi sensori attorno al tronco. Il principio di misurazione di base è che la velocità del suono diminuisce se c'è un buco tra due sensori perché il legno sano è un ottimo conduttore di suoni, mentre il legno deteriorato ha un'elevata capacità di assorbirli, così la velocità di propagazione nel legno sano è molto più elevata che nelle parti

malate.

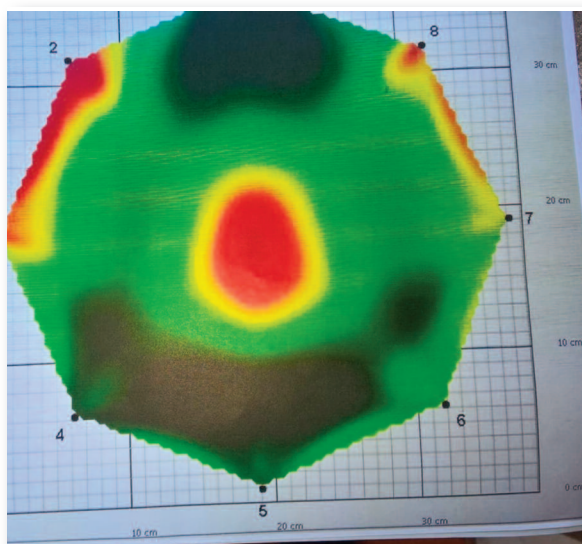
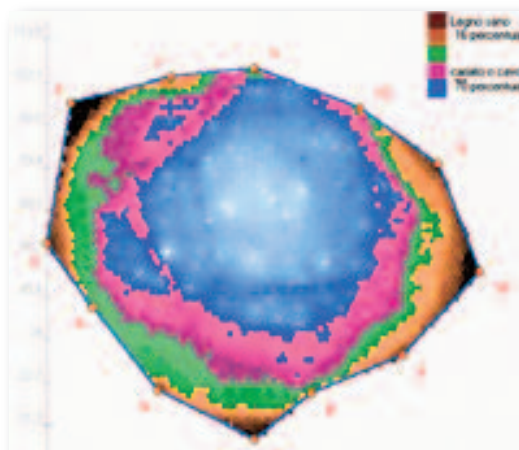
Il sistema è costituito da una catena di sensori (da un minimo di 8 fino a 24) disposti lungo la circonferenza del tronco a distanza regolare l'uno dall'altro. Si procede battendo con il martelletto il

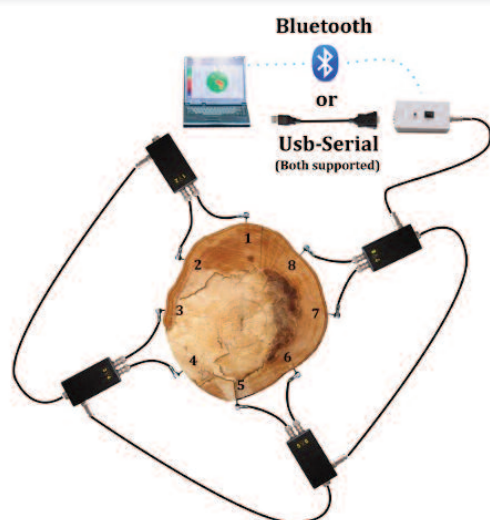


punto di misurazione, in contatto con il legno mediante piccoli chiodi infissi nella corteccia. Al momento della percussione il sensore trasmette un impulso sonico che viene misurato contemporaneamente da tutti gli altri sensori della catena. Il procedimento si ripete per ogni punto della catena stessa.

I dati relativi ai tempi di viaggio delle onde sonore sono trasmesse ad un computer dotato di un software che calcola e visualizza la distribuzione interna della velocità del suono dell'albero sotto forma di un'immagine in cui i colori corrispondono a differenti velocità di propagazione delle onde. Questa immagine, ad esempio, indica che il 70% della superficie di questa sezione di albero è costituito da legno cariato o da cavità (colorazione blu e fucsia); estesa è anche l'area di legno discolorato (area verde), mentre ridotta è la porzione di legno sano, limitata ai rigonfiamenti (colore bruno).

Queste immagini in 3D mostrano l'esatta corrispondenza tra la rilevazione tomografica e la pianta.





Gli studenti della sede professionale effettuano le misurazioni con il Tomografo sonico ad impulsi ArborSonic 3D in squadre di 4 componenti, seguite dai professori Destro e Galliolo, e l'esperienza si è già concretizzata nella valutazione dendrologica di piante per il Comune di Abano Terme e di Conselve. Anche il settore verde del Comune di Padova ha chiesto la collaborazione dei nostri allievi per la rivalutazione delle aree verdi nelle scuole medie.

Convitto annesso San Benedetto da Norcia

Un servizio in continua evoluzione

di Giuseppe Cifarelli

Il Convitto del San Benedetto da Norcia, immerso nel verde di un magnifico parco didattico, è l'unica istituzione pubblica, nella Provincia di Padova, in grado di offrire ospitalità a tutti gli studenti delle scuole superiori che ne facciano richiesta. La permanenza dei giovani in Convitto si caratterizza sia per l'opportunità di facilitare l'accesso al diritto allo studio, per gli studenti che risiedono a notevole distanza dalla scuola e che, di conseguenza, dovrebbero affrontare i disagi connessi al pendolarismo, sia per le peculiarità intrinseche alla vita di comunità con vocazione scolastica, favorevoli allo sviluppo dell'autonomia e della personalità del ragazzo nonché al raggiungimento degli obiettivi scolastici.

Per gli studenti, infatti, il Convitto è un luogo ricco di stimoli alla socialità tra pari e con gli Educatori di riferimento. Da questi ultimi gli studenti ricevono interventi di carattere didattico ed educativo che si



concretizzano in attività di studio guidato, ludico ricreative, sportive e nell'assistenza connessa alla residenzialità.

L'accoglienza settimanale degli studenti va dalla do-

menica sera, alle h. 20,00, al sabato alle h. 14,00, ter-



mine delle lezioni scolastiche dopo il quale gli studenti convittori fanno rientro in famiglia. Gli studenti semi convittori, invece, rientrano presso le loro famiglie quotidianamente alle h. 17,00 al termine dello studio pomeridiano guidato.

La suddivisione dei gruppi di studio è attuata per provenienza di Istituto, ovvero Istituto Tecnico ed Istituto Professionale Agrario. I gruppi classe ed il gruppo dei convittori si caratterizzano per il considerevole numero, in termini percentuali, di ragazzi portatori di bisogni speciali o di difficoltà di apprendimento. La Comunità educativa scolastica per le sue caratteristiche si propone come luogo da un lato di accoglienza e dall'altro di attuazione di strategie di intervento nello specifico delle problematiche emergenti di cui, molto spesso, si viene a conoscenza in itinere. Infatti sono stati previsti ed attivati dagli Educatori gli sportelli didattici nelle materie curricolari con maggiori criticità per lo studente, rilevate dalla osservazione periodica dell'impegno nonché dalla valutazione degli esiti scolastici intermedi degli studenti convittori.

I convittori del triennio, attesa la maggiore autonomia nell'organizzazione dello studio personale, godono di maggiore flessibilità ed indipendenza per lo studio pomeridiano o serale, fatti salvi i casi in cui si rilevano difficoltà in tal senso che vengono seguiti ad personam nelle aree dove maggiormente si palesano dette difficoltà ovvero a fronte di risultati scolastici non soddisfacenti.

Negli orari non vincolati dallo studio, ai ragazzi vengono proposte attività a carattere ludico, ricreativo e sportivo nonché uscite di carattere culturale e formativo. Tra le altre, si coinvolgono gli studenti in visite a mostre o musei cittadini, visione di film al cinema, accesso a strutture sportive del territorio tra cui la piscina. Feste di comunità vengono organizzate in momenti di ricorrenze tradizionali, quali il Natale oppure il Carnevale e il termine dell'anno scolastico viene salutato con una festa di arrivederci.

Potenziamento dei servizi e delle infrastrutture

Ogni anno, le strutture e i servizi del Convitto vengono sottoposte ad interventi migliorativi che, nei limiti degli stanziamenti a disposizione, testimoniano dello sforzo costante di potenziare l'offerta. Relativamente alle spese d'investimento, per l'anno 2017 si è provveduto al rifacimento dei bagni attigui alle camere, all'arredo di ulteriori stanze e alla tinteggiatura di alcune camere e di spazi comuni il cui utilizzo verrà riconsiderato ai fini di un efficace servizio di portineria. Nell'ambito della messa a norma HACCP del settore cucina, si è data attuazione all'acquisto di un frigorifero abbattitore e di uno sterilizzatore di coltelli che si aggiungono a quelli già acquistati in precedenza, ovvero la griglia di cottura con raffreddamento ad acqua ed il cuoci pasta.

Il servizio mensa si avvale di un menù configurato all'inizio dell'anno 2015 dal nutrizionista di riferimento della ULSS 16, in collaborazione con l'Università di

Padova, per meglio rispondere alle esigenze della popolazione dei convittori, composta da ragazzi che praticano sport anche a livello agonistico, nonché da giovani la cui osservanza religiosa prevede particolari norme alimentari.

Fiore all'occhiello della cucina è il forno multifunzione digitale che ha permesso di effettuare un



notevole salto di qualità nel confezionamento e nella cottura dei cibi, in particolar modo per la pizza. Per l'anno in corso, sono previste ulteriori spese per l'arredo di ulteriori camere e dell'atrio, per l'adeguamento del banco distribuzione self service con l'inserimento di un modulo banco frigo, attualmente mancante, e di una ulteriore vasca scaldavivande, per una cappa aspirafumi dedicata del forno multifunzione e di una macchina per sottovuoto con etichettatrice.

Per tutto ciò che offre in termini di opportunità sociali, culturali e pratiche il Convitto del San Benedetto da Norcia è un'istituzione unica e preziosa per il nostro territorio.

Chiunque desideri ottenere maggiori informazioni può visitare il sito www.convittopadova.it

Convitto San Benedetto da Norcia

Un'opportunità speciale

di Giulio Ceramella 1^A e Marta Della Pietà 2^A - sezione tecnica

Il giorno 30 di novembre è stata realizzata un'uscita al bowling, alla quale potevano partecipare tutti gli iscritti al Convitto.

Il viaggio fino a Torri di Quartesolo, dove si trovava la sala bowling, doveva essere fatto con il pullman della scuola. Il giorno prima dell'uscita, la segreteria ha avvisato che il pullman era in officina per riparazioni.

Fino all'ultimo si è rischiato di non partire ma grazie alla solerzia delle signore che lavorano nella segreteria didattica, è stato preso un pullman sostitutivo a noleggio. All'uscita abbiamo partecipato in parecchi, siamo partiti dal Convitto alle 15:00 e alle 16:00 eravamo già sulle piste di bowling e dopo alcuni minuti di spiegazione su come funziona, abbiamo iniziato a giocare. La competizione tra le squadre è subito risultata divertente e piacevole poiché tutti guardavamo ai tabelloni col punteggio, ma avevamo anche una grande voglia di divertirci. Alle 19:30 siamo rientrati in convitto e abbiamo cenato con gli altri del convitto abbiamo giocato a ping pong. Questa è una delle tante attività organizzate dal Convitto, una struttura in grado di offrire residenzialità e occasioni formative a studenti che frequentano corsi di studio secondari superiori a Padova. È un'opportunità interessante e conveniente che facilita il corso degli studi e la crescita personale in un ambiente giovane e ricco di stimoli. Questa struttura è immersa nel verde di un parco didattico, ed è un luogo di studio molto utile agli studenti, anche di altre scuole che non siano il San Benedetto da Norcia, che abitano lontano o che hanno difficoltà di studio. Il convitto offre una mensa dove gli studenti, finito scuola, hanno la possibilità di mangiare e interagire con altre persone di altre scuole. Alle ore 15:00 inizia l'attività di aula studio dove i ragazzi hanno l'opportunità di studiare e chiedere aiuto agli educatori per qualche problema o difficoltà nello studio. Alle 16:30 lo studio termina per lasciare spazio al momento della merenda dove i giovani studenti possono mangiare il cibo offerto dal Convitto, giocare e avere l'opportunità di conoscere nuove persone.

Questa struttura organizza attività, come quella del bowling, che non comprendono sempre lo studio ma un momento di rilassamento e divertimento per i ragazzi. Parlando con alcuni di loro abbiamo notato un forte interesse nei confronti di questa organizzazione e anche un forte legame con gli istitutori. Alcuni ragazzi passano più tempo a casa che in Convitto e di conseguenza creano dei legami molto importanti e forti che possono aiutare dei ragazzi che si sentono soli e timidi nei rapporti con gli altri. Personalmente considero il Convitto una grande op-



portunità per chi è lontano da casa o ha difficoltà nello studio individuale.

Io faccio parte dei semiconvittori da ormai due anni e lo considero un luogo accogliente e istruttivo dove si impara non solo a studiare nel modo corretto o a fare i compiti, ma anche a vivere insieme e passare meno tempo attaccati alla tecnologia per godersi la bellezza della natura circostante. Molte sono le attività proposte dagli educatori per far divertire i ragazzi anche dopo aver studiato insieme come, per esempio, partite di calcio o tornei di ping pong. Dal mio punto di vista noto che molti ragazzi che hanno difficoltà anche nei rapporti con la famiglia o con i compagni riescono a trovare nel Convitto una seconda famiglia in grado di aiutarli e sostenerli.

Il Convitto San Benedetto da Norcia è una grande opportunità offerta dalla scuola Agraria di Padova.



L'orto sociale al convitto di Padova

Verdure a kilometro Zero

di Michele Zanettin 3^a Sezione professionale

Da quasi un anno, alcuni di noi convittori e semiconvittori, hanno partecipato al progetto "Orto sociale di Padova" a cui ha aderito il I Convitto. Sentite di che cosa si tratta: nella sostanza abbiamo avuto la possibilità di coltivare un appezzamento di terreno della estensione di un ettaro, dietro il plesso "centralino", all'entrata del San benedetto da Norcia.

Il lavoro iniziale è stato piuttosto impegnativo dato che il terreno non era mai stato precedentemente coltivato. Abbiamo dovuto faticare duramente per dissodare, disinfestare dalle erbacce che continuavano a ricrescere, zappare e infine seminare e trapiantare alcune piante da orto: insalata, carote, peperoni, melanzane, e molto altro. I prodotti vengono usati nella cucina del Convitto che, grazie a noi, può offrire davvero alcuni piatti a Kilometro Zero! Ora, durante la stagione invernale, le attività produttive sono diminuite a causa del freddo e del terreno ghiacciato, quindi nell'orto ci sono soltanto poche colture: radicchio Verdon e cipolle di vario tipo, ma anche queste sono buone e genuine.

Durante la stagione primaverile-estiva, invece, le attività sono molto intense: si parte con la preparazione del terreno e la creazione di aiuole e camminamenti tra esse, si prosegue con la semina e infine col raccolto. Queste operazioni vengono effettuate a mano, ma anche con l'utilizzo di attrezzature motorizzate. È un lavoro impegnativo, ma dà una grande soddisfazione al Convitto e in particolare ai convittori e semiconvittori che partecipano a questo progetto. I lavori di gestione e coltura sono particolarmente gestiti e organizzati da ragazzi che vi si dedicano nel pomeriggio, durante il tempo libero, e dall'educatore Mario Marrone che coordina i lavori e decide con noi cosa è più opportuno coltivare.

I risultati raggiunti nel 2017, anno di avvio del progetto, sono stati molto gratificanti. Noi ragazzi confidiamo che anche per il 2018 sia possibile, come già programmato, riuscire a coltivare molte piante e ottenere prodotti di buona qualità, come lo scorso anno o addirittura migliori. Più precisamente, i nostri obiettivi sono di coltivare seguendo i cicli stagionali, in maniera da avere verdure durante tutto l'anno, provare e testare nuove tecniche e vecchi trucchi di



coltivazione, ma soprattutto imparare nuove cose ed insegnare ciò che si sa agli altri.

Se questo progetto vi interessa o avete conoscenze che volete comunicare, potete rivolgervi agli istitutori del convitto.



Bacco e Minerva

Premia lo Chardonnay della nostra cantina

di Silvio Arturi e Fabris Damiano 5[^]E. Sezione Tecnica

Nei giorni 10, 11, 12 maggio 2017 si è svolta ad Avellino la XVI Edizione del Concorso Enologico “Bacco e Minerva”.
La manifestazione è promossa dalla Direzione generale

accompagnati dai professori Andrea Zanoni e Franco Maistro.

L’istituto ospitante, il “F. De Sanctis”, ha organizzato l’evento in modo esemplare ed ha dimostrato una grande



per gli Ordinamenti scolastici e la Valutazione del Sistema Nazionale di Istruzione del M.I.U.R., in collaborazione con l’Istituto Agrario “F. De Sanctis” di Avellino, vincitore del Concorso nel 2016.

Alla competizione hanno partecipato tutti gli istituti agrari tecnici e professionali italiani, ciascuno rappresentato da due studenti e due professori di indirizzo enologico; il nostro istituto “IIS Duca Degli Abruzzi” è stato rappresentato dagli studenti Artuso Silvio e Fabris Damiano

disponibilità ed una calorosa accoglienza a tutti i partecipanti; tra studenti e professori di tutti gli istituti vi è stato un intenso scambio di conoscenze di opinioni che, assieme al convegno tenuto dal prof. Mastroberardino dell’Università di Foggia, hanno sicuramente permesso a tutti di allargare i propri orizzonti verso un’identità nazionale e, allo stesso tempo, di comprendere la moltitudine di piccole realtà che compongono quello che è il settore enologico italiano.

L'evento è stato articolato in tre concorsi:

Il concorso "Bacco e Minerva: un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura". Per questo concorso ogni istituto ha presentato alcuni vini di produzione propria ad una commissione ufficiale di valutazione;

l'"Premio Minerva" sul tema "Imprenditorialità cooperativistica giovanile in agricoltura. Strategie vincenti per progettare un brand di successo nel mercato globale". Per questo concorso ogni istituto partecipante ha presentato la simulazione di un'impresa cooperativistica giovanile agricola e la relativa promozione del prodotto attraverso opportune strategie di marketing; Il concorso "Bacco e Minerva: Commissione Bacco Giovani". Per questo concorso gli studenti degli istituti agrari con specializzazione in viticoltura ed enologia hanno affiancato la commissione ufficiale di valutazione dei vini in gara. I futuri diplomati degli istituti, con specializzazione in viticoltura ed enologia hanno avuto l'occasione di mettere in pratica le competenze acquisite nella conoscenza delle qualità organolettiche dei vini e nella tecnica di loro valutazione.

Il nostro istituto ha partecipato solo al concorso "Bacco e Minerva: un confronto tra i vini prodotti dagli Istituti Tecnici e Professionali per l'agricoltura", presentando alla commissione di valutazione due vini di sua produzione: il "Rosso Brolo Veneto IGP", ottenuto dall'uvaggio di uve Merlot, Cabernet e Refosco prodotte a Costigliola e lo "Chardonnay", prodotto da uve raccolte presso il vigneto della sede tecnica. Entrambi i vini sono stati prodotti e imbottigliati nella cantina d'Istituto nell'anno 2017.

Lo "Chardonnay" ha ottenuto il primo premio per la categoria "vini bianchi IGT", risultato che merita di essere sottolineato in quanto al concorso hanno partecipato 28 istituti di tutta Italia.

I complimenti vanno a tutti poiché, trattandosi di vino, si sa che la filiera è molto lunga e complessa: dalla coltivazione della vite, alla raccolta, alle operazioni di cantina ed alla passione di studenti, personale e docenti.

Come ha detto il prof. Mastroberardino dell'Università di Foggia nel suo intervento, il mercato del vino spinge sempre più verso un miglioramento della qualità. L'Italia ancora non riesce a valorizzare bene il suo prodotto enologico, qualitativamente già molto significativo, rispetto ad altri Paesi nonostante gli indubbi passi in avanti in questo senso degli



ultimi trent'anni.

Occorrono degli sforzi ancora maggiori rivolti anche alla valorizzazione del brand e al marketing, oltre che al processo produttivo. L'Istituto "Duca degli Abruzzi" di Padova, col suo impegno, cerca e cercherà in futuro di dare un contributo per il raggiungimento di questo obiettivo. Per il momento, al concorso Bacco e Minerva, ci siamo aggiudicati il primo premio nella categoria Bianchi Igt con il nostro Chardonnay!





L'Istituto Duca degli Abruzzi in collaborazione con Dromos-Studio,
organizza il convegno

UN OBIETTIVO COMUNE:

“Quando lo psicologo e la scuola lavorano insieme per il ben-essere degli studenti”

Sabato 2 dicembre 2017

Registrazione e apertura dei lavori ore 8:30

Aula Magna I.I.S. Duca degli Abruzzi

Via M. Merlin, 1 Padova (PD)



Faculty:

Prof.ssa Bertoncello Olivella - Dirigente Scolastico dell'Istituto Duca degli Abruzzi
 Dott. Andrea Bergamo - Responsabile dell'Ufficio Scolastico di Padova
 Dott. Claudio Zara - Giudice Onorario del Tribunale per i Minorenni di Venezia
 Dott.ssa Luciana Sergiacomi - Avvocato della Camera Minorile di Padova
 Dott. Salvatore Frisina - Produttore e sceneggiatore cinematografico, co-founder di 'Elephant Road'. Si occupa di ricerca sulle narrazioni in ambito antropologico e didattico.
 Prof.ssa Barbara Agazzi - Referente bullismo dell'Istituto Duca degli Abruzzi
 Dott.ssa Isabella Masciulli - Psicologa del lavoro, specializzata nell'area formazione
 Dott.ssa Elena Giuliani - Psicologa clinica e dell'età evolutiva
 Dott.ssa Valentina Cifarelli - Psicologa dell'età evolutiva

L'evento è gratuito ed aperto a tutti previa iscrizione.

Per info e prenotazioni scrivere a: info@dromos-studio.it

(Si richiede di indicare il nome e se si partecipa come docente,
per ottenere il riconoscimento dei crediti formativi)

Per maggiori informazioni visitare la pagina Facebook Dromos-Studio

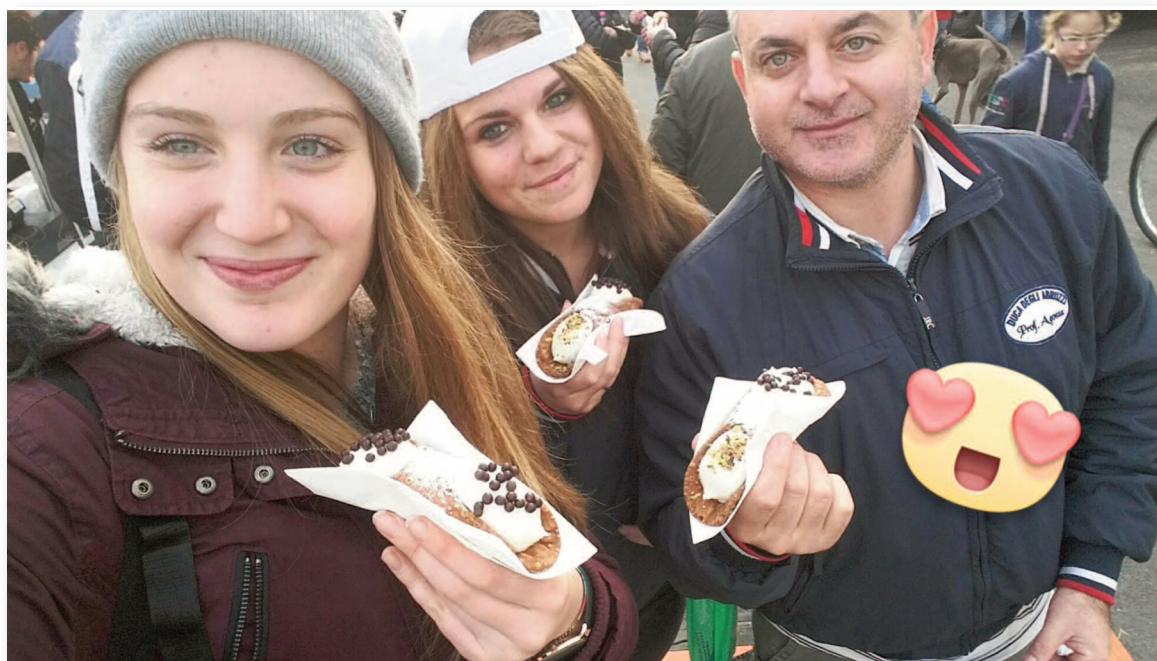




Fieracavalli Verona 2017

La Scuola Agraria di Padova non manca mai!

Gli studenti della nostra scuola partecipano ogni anno alla prestigiosa manifestazione di Fieracavalli Verona sia effettuando esperienze di scuola-lavoro presso associazioni di categoria ed allevatori, sia prendendo parte alla Giornata didattica riservata agli studenti degli Istituti tecnici e professionali agrari, organizzata da A.I.A. e dalla Rete degli Istituti Agrari del Triveneto. Si tratta di una gara, a cui partecipano squadre di 3 studenti provenienti da tutt'Italia, durante la competizione i giovani sono chiamati a discutere e confrontare soggetti equini sulla base delle loro caratteristiche zootecniche e morfologiche. In un tempo massimo di due minuti gli studenti devono descrivere uno o più soggetti della razza assegnata, dando prova di conoscenze zootecniche e capacità espositive. Le presentazioni degli studenti vengono infine giudicate da una commissione composta da tre esperti di razza equina e un responsabile della Fiera.



Gara di riconoscimento botanico a Tienne Impossibile non arrivare primi!

La squadra del DUCA DEGLI ABRUZZI, guidata come sempre dal professor Graziano Favaro e composta questa volta da Turetta, Dalla Valle e Bonello si è imposta ancora una volta sulle formazioni di tutti gli altri Istituti agrari della Rete nella gara riconoscimento botanico che si è svolta presso l'ITET CECCATO di Tienne, Venerdì 20 Ottobre 2017.





L'avifauna del San Benedetto in onda su RAI 1 Linea verde a Padova

Non è la prima volta che una delle reti nazionali si interessa alla nostra scuola perché i settori di eccellenza di cui ci occupiamo sono numerosi. Nella puntata del 18 Novembre 2017 della trasmissione LINEA VERDE, in onda su RAI 1, è stato presentato un servizio dedicato all'avifauna del San Benedetto. Un'occasione per far conoscere l'importante azione di conservazione del patrimonio genetico della gallina padovana effettuato dal nostro istituto. Per chi non potesse vedere il servizio in diretta è possibile farlo in differita tramite Rai Replay.



FIERAGRICOLA

VERONA, MER 31 GENNAIO - SAB 3 FEBBRAIO 2018

113[^] Fiera agricola di Verona La nostra squadra batte tutti

Si è imposta su altri 42 istituti agrari la nostra squadra di valutazione composta da appassionati studenti di classi diverse che hanno saputo collaborare per ottenere il migliore dei risultati. La 113[^] Fiera agricola di Verona

Italia. Il team del Duca Degli Abruzzi ha partecipato con 3 gruppi: Luca Nicolin di 3[^]C, assistito da Gian Marco Marchioron di 4[^]B e da Patrik Baldisseri di 3[^]D, si è cimentato come portavoce per la valutazione della Pezzata rossa;



si è aperta puntando il suo interesse sui giovani. Il 31 gennaio infatti, il primo dei 3 giorni dell'importante kermesse scaligera, si è svolta la giornata didattica dedicata agli studenti degli istituti agrari italiani. Il momento più importante è stata la Gara di valutazione morfologica delle razze bovine da latte e a duplice attitudine – Frisona, Bruna e Pezzata Rossa Italiana – organizzata da A.I.A. e dalle Associazioni Nazionali (Anafi, Anarb, Anapri). “Favorire l’ingresso di nuove leve nel settore zootecnico è decisivo anche dal punto di vista tecnologico – ha sottolineato Giorgio Apostoli, Responsabile Zootechnia Coldiretti – solo i giovani possono raccogliere le sfide formative del presente per ottimizzare e rendere più efficienti le aziende zootecniche del futuro. In ballo c’è la sopravvivenza del settore, ed è nelle mani dei giovani”. Oltre tremila gli studenti presenti, assieme ai docenti accompagnatori sulle tribune ed attorno al ring principale del Padiglione 10, per sostenere le squadre di valutazione di 42 istituti agrari del Nord e Centro

per la Bruna sono scesi sul ring il portavoce Alex Zilio di 5[^]B, con Ilaria Nardi di 4[^]B e Nicolò Orso di 4[^]G; infine ha espresso il suo giudizio sulla Frisona una giovanissima portavoce, Beatrice Sambugaro di 1[^]B in collaborazione con Filippo Sambugaro 5[^] (della sezione professionale San Benedetto Da Norcia), Veronica Toniato 5[^]B e Luca De Rossi 1[^]A. Gli studenti sono stati chiamati a formulare una classifica tra 4 capi della stessa razza e ad esprimere un giudizio morfologico su ciascuno di essi. La nostra squadra si è imposta, con il punteggio di 339,8, seguita da due squadre dell’Itas A. Della Lucia di Feltre-Belluno (istituto Tecnico, con 335,2 punti, e Professionale, con 334,3 punti). I primi sette istituti classificati sono stati invitati a partecipare alla finale nazionale in programma il 20 aprile prossimo a Reggio Emilia. I nostri studenti sono stati apprezzati per la competenza nel valutare i capi, ma anche per la proprietà del linguaggio tecnico che dimostra impegno e passione di docenti e studenti.

Olimpiadi dei mestieri Cosmofood Vicenza

di Sara Bertapelle e Margherita Ruzzante 4[^]G Sezione tecnica

Nella giornata di martedì 14 novembre 2017 la nostra classe, accompagnata dai professori M. Bertaggia e P. Maddalosso, ha partecipato a un concorso svoltosi presso la fiera di Vicenza. Alla competizione, ideata e organizzata dall'assessorato alla scuola, alla formazione e al lavoro della Regione Veneto, in collaborazione con l'Ifoa (Istituto formazione operatori aziendali), nell'ambito della sperimentazione del progetto "Veneto in alternanza", hanno partecipato 15 scuole superiori del Veneto: il Centro di formazione professionale Enaip di Conegliano, l'istituto enogastronomico Dieffe di Lonigo, la scuola alberghiera Reffo di Tonezza del Cimone, l'istituto "Carnacina" di Bardolino, l'istituto Almerico di Vicenza, il liceo scientifico Lioy, il liceo artistico Boscardin di Vicenza, il liceo Galilei di Verona, l'istituto Masotto di Noventa Vicentina, il liceo Trissino di Valdagno, il liceo Minghetti di Legnago, l'istituto agrario Parolini di Bassano del Grappa, l'istituto agrario Della Lucia di Feltre, l'istituto Cerletti di Conegliano, e l'istituto agrario Duca degli Abruzzi di Padova.

Gli studenti sono stati raggruppati in squadre di 12 persone composte ognuna da 4 studenti di Istituto agrario, 4 di Istituto alberghiero e 4 di liceo. Purtroppo non tutto il gruppo classe è riuscito a partecipare alla "gara", ma alcuni sono stati parte della giuria e soprattutto del tifo che ci ha motivati a dare del nostro meglio per tenere alto il nome del nostro Istituto.



La competizione prevedeva prove di ricetta, preparazione del piatto, cucina e presentazione. In particolare, gli studenti degli istituti agrari hanno avuto il compito di reperire in fiera le materie prime per l'elaborazione di un piatto, gli studenti delle scuole di ristorazione hanno proposto e realizzato una ricetta con l'utilizzo delle materie raccolte, infine gli studenti dei licei hanno raccontato il piatto elaborato, con l'utilizzo di video, immagini e parole.

“La manifestazione, che ha visto la partecipazione entusiasta ed appassionata degli studenti e dei loro docenti e dirigenti – commenta l'assessore regionale all'istruzione e alla formazione, Elena Donazzan – testimonia la qualità dei percorsi didattici proposti dalle nostre scuole. Le Olimpiadi dei mestieri hanno consentito ai ragazzi di scoprire talenti e capacità e di maturare contatti interessanti con le aziende presenti. Anche questa è esperienza di alternanza tra scuola e lavoro, valida come opportunità di orientamento e di scoperta delle proprie capacità, e come occasione di incontro e di dialogo tra scuola e azienda. Mi complimento con i vincitori e con tutti i partecipanti per l'ottima riuscita della manifestazione e ringrazio le aziende presenti per la disponibilità data



ad interagire con il territorio, le scuole e gli studenti”.

La squadra composta dagli allievi dell'Istituto alberghiero “L. Carnacina” di Bardolino, del liceo artistico “Minghetti” di Legnago e dall'istituto agrario “Duca degli Abruzzi” di Padova è risultata la vincitrice dell'edizione 2017 delle Olimpiadi dei mestieri; senza dimenticare che alla fine, sul podio, tutte e tre le squadre erano composte da alunni del nostro Istituto.

Un ringraziamento particolare ai nostri accompagnatori, per la bellissima opportunità che ci è stata proposta e per averci scelto come classe partecipante e rappresentativa per questa manifestazione.



Festa di San Martino

Una tradizione secolare

di Patrizia Valentini

È festa grande, il giorno di SAN MARTINO nella sede tecnica del Duca Degli Abruzzi e tutta la città è invitata. Il giorno 11 novembre di ogni anno, fin dal secolo scorso, la scuola agraria di Padova festeggia il giorno di San Martino Vescovo come una data significativa per la tradizione agricola del nostro Paese, fin dal Medioevo infatti, essa segna la fine della vecchia



annata agraria e l'inizio della nuova. In questa occasione vengono premiati gli studenti e le classi migliori, la Scuola presenta al territorio, di cui è parte vitale, la vasta gamma delle sue attività e getta un ponte tra il passato e il futuro dell'istruzione agraria. Sotto i portici dell'antico chiostro benedettino, vengono messi in mostra, e offerti in degustazione, i prodotti dell'azienda scolastica, di numerose imprese gestite da ex studenti e da associazioni di categoria: vini, formaggi, salumi, dolci, piante rare, fiori, funghi e tanti altri prodotti della terra testimoniano dell'alta qualità che la passione per l'agricoltura è oggi in grado di offrire. Intervengono la Provincia, l'Università degli Studi di Padova e Veneto Agricoltura con cui l'Istituto agrario mantiene stretti rapporti di collaborazione per l'aggiornamento e lo sviluppo del settore. Quest'anno, il frutto di questa collaborazione è stato un convegno dal titolo Insect feed chick Progetto di una fonte nutrizionale alternativa sostenibile per l'allevamento degli avicoli l'obiettivo del progetto, illustrato ai nostri studenti delle ultime classi dai docenti del dipartimento universitario di Medicina Animale, Produzione e Salute, è di valorizzare l'impiego degli insetti, sia derivanti dagli scarti di altri processi produttivi (bachicoltura), che prodotti ex novo da scarti vegetali aziendali, nell'alimentazione animale, biodiversità avicola veneta inclusa, per ottenere i seguenti risultati: ridurre i costi di produzione grazie alla sostituzione parziale nei mangimi di elementi nutritivi (proteine, aminoacidi, lipidi derivanti da materie prime più co-

stose; favorire una maggior salubrità del prodotto attraverso il miglioramento delle prestazioni produttive e lo stato di salute, soprattutto negli stadi giovanili; avviare e favorire, in un'ottica di lungo periodo e di grande scala, la diversificazione aziendale attraverso la produzione di insetti come fonti nutritive alternative.

Un altro momento importante e apprezzatissimo da tutti i presenti è stato l'incontro tra molti studenti ed ex studenti della scuola con i loro cavalli. Qualcuno si è esibito per pubblico guidando una carrozza, qualcun altro compiendo evoluzioni, tutti permettendo ai presenti di avvicinarsi ai cavalli e di apprezzarne le qualità. Il Duca degli Abruzzi è stato per molti anni un centro di salvaguardia della razza TPR (cavallo da tiro pesante rapido) e scuola di addestramento attacchi riconosciuta dalla FISE, purtroppo però, per problemi logistici ed economici, dall'anno scorso l'istituto ha dovuto rinunciare a tenere propri cavalli in azienda. Per fortuna, la nuova dirigente e un appassionato gruppo di genitori del Consiglio d'Istituto si stanno impegnando con tutte le loro forze perché i cavalli possano ritornare nella nostra scuola ed essere un momento di formazione importante per i nostri studenti.



Vitigno Raboso Piave

di Leonardo Sorato e Samuele Carpin 5[^]A Sezione tecnica



Il Raboso è un vitigno autoctono Veneto adatto a terreni di diverse tipologie. In Veneto si possono individuare 2 zone principali di produzione, collocate nelle provincie di Treviso e Verona dove viene classificato rispettivamente come Raboso Piave e Raboso Veronese. Il Raboso Piave ha origini antichissime risalenti fin dall'epoca Romana; di sicuro veniva molto gradito a Venezia perchè durante i viaggi per nave, a differenza degli altri vini, non deperiva. Una caratteristica fondamentale del Raboso Piave è legata a le sue caratteristiche di acidità che favoriscono la sua conservabilità, caratteristica fondamentale in momenti in cui la tecnica enologica non era molto sviluppata. Il vino è molto stimato e ricercato per colorire e dar sapore ai vini deboli e chiari avendo abbondanza di colore rosso rubino chiaro. Per secoli il Raboso fu il solo vino che la Serenissima riuscì ad esportare anche fino in oriente, ecco perchè il Raboso era definito anche "vin da viajo", vino da viaggio, il nome Raboso deriva anche da "Rabbioso" cioè l'impressione che si aveva assaggiando il vino prodotto da quest'uva.

Al giorno d'oggi questo vino viene prodotto principalmente a Treviso, Venezia, Rovigo, Friuli e Vicenza.

Il vitigno Raboso Piave è caratterizzato da una foglia media, pentagonale, orbicolare, tri o pentalobata; un grappolo medio, cilindrico-piramidale, alato (una o due ali), compatto; un acino medio, sferoidale con buccia molto pruinosa, spessa di colore blu nero. Al naso è fruttato e vinoso, con note di ciliegia. In bocca spicca per acidità e tannicità. Di corpo, adatto all'invecchiamento e all'appassimento.

Il Raboso Piave ha un'ottima vigoria una costante e abbondante produttività e una maturazione tarda nella seconda metà d'ottobre, adatto sia a terreni di tipo alluvionali, adatti alla produzione di ottimi vini da invecchiamento, che a quelli più fertili e profondi, in grado di garantire buone rese produttive.

Questo vino per essere commerciato deve avere un grado

alcolico pari al 13% e deve avere una acidità pari al 0,6 g/l; viene servito ad una temperatura di 18/20 °C è eccellente in abbinamento a carni e formaggi invecchiati. Il costo delle bottiglie di raboso si aggira intorno ai 30/40 euro per bottiglia.

Il consorzio di tutela dei vini del Piave ha presentato nel settembre del 2008 un innovativo vino rosso DOC, il Malanotte, che affonda saldamente le radici nella tradizione enologica locale dell'intera DOC Piave. Il Malanotte è una nuova espressione di raboso DOC Piave superiore che prende il nome da una famiglia di vinnaioli che negli ultimi due secoli si prodigò a lungo nel ammodernamento della viticoltura nell'intera area DOC Piave. Il Malanotte, vendemmiato per la prima volta nel 2008, rappresenta l'eccellenza della produzione del Raboso. Il disciplinare che regola la produzione prevede che una parte dell'uva varia-



bile tra il 15% e il 30% sia sottoposta ad un particolare appassimento che smussa il sapore austero del Raboso DOC Piave. L'invecchiamento minimo previsto, uno dei più lungo previsti dalla legge Italiana, è di 3 anni, di cui uno interamente effettuato in botti di legno.

Albero De Zotti

Il nostro campione panathleta

di Michele Caiolo

Panathlon viene dalla lingua greca e può essere tradotto con la seguente espressione: insieme delle discipline sportive. Il Panathlon International è l'associazione dei Panathlon Club sorti a livello territoriale con lo scopo di approfondire, divulgare e difendere i valori dello sport inteso come strumento di formazione della persona e come veicolo di solidarietà tra gli uomini ed i popoli.

Il Panathlon Club Padova, presieduto da Massimo Cavalca, condivide con gli altri club le finalità di favorire l'amicizia fra tutti i panathleti e fra quanti operano nella vita sportiva; di promuovere e divulgare studi e ricerche sui temi dello sport e dei suoi rapporti con la società, collaborando con la scuola, l'università ed altre istituzioni culturali. Uno dei momenti più importanti dell'anno, tra quelli organizzati dal Panathlon Club di Padova, è la cerimonia di premiazione "Scuola e Sport", la cui 60ª edizione si è svolta il 23 novembre 2017, presso Villa Bottoni. Durante questo evento vengono premiati gli studenti della provincia che hanno saputo distinguersi allo stesso tempo tra i banchi di scuola e nel conseguimento dei risultati agonistici e i protagonisti dei gesti sportivi più belli visti nel corso dell'ultima stagione.

Vincitore assoluto nella categoria Juniores, per la disciplina di danza sportiva, è stato il nostro Alberto De



Zotti, con una media scolastica di 8,08.

Sei grande Alberto!



Reyer School Cup 2018

Lealtà sportiva e tifo positivo

di Michele Caiolo

Quinta edizione del Reyer School Cup, torneo scolastico di basket 5vs5 tra gli istituti scolastici del Veneto.

Al via quest'anno 48 squadre in gara, 4 provincie e 16 città rappresentate, 600 atleti coinvolti in 95 partite che si tengono tra il 30 gennaio e il 21 Aprile.

Ci siamo anche noi!

Ci siamo perché la Reyer School Cup ha come scopi principali, oltre a quello di sviluppare la passione per la pallacanestro, quelli di diffondere i sani principi della lealtà sportiva e della competizione onesta, di creare occasioni di aggregazione e di condivisione tra i giovani.

La prima fase della competizione, denominata Qualification Round, è caratterizzata da 12 tappe divise in due conferenze, "oro" e "granata". A ciascuna tappa partecipano 4 scuole, che si confrontano nell'arco di una mattinata in gironi all'italiana, con partite da 2 tempi di 10 minuti ciascuno. Accedono alla fase successiva, chiamata Reyer Madness, le 24 scuole classificate come prime e seconde nel proprio girone, fino alla finale che si disputa in occasione delle Final Four allo stadio Taliercio di Mestre, sabato 21 aprile 2018. Oltre agli studenti che giocano le partite,

sono coinvolti anche quelli che organizzano le attività di supporto e promuovono un tifo positivo capace di esprimersi con calore, ma senza mai offendere od umiliare gli avversari. Il genere di tifo di cui ha bisogno lo sport nel nostro Paese.



Sport, conoscenza, educazione

di Maurizio Pavan

Lo sport nella nostra scuola ha sempre un posto importante ed è rivolto sia all'educazione prettamente motoria ed alimentare degli studenti, sia allo sviluppo dello spirito di collaborazione, di competizione onesta e di sacrificio in vista del risultato. Per consentire ai nostri allievi di conoscere e di impegnarsi negli sport che più sono loro congeniali, le due Sezioni della nostra scuola organizzano diverse attività: il progetto "Attività sportivo-ricreative in ambiente naturale"; l'allenamento pomeridiano per la partecipazione ai Tornei di Pallavolo Mista e a tutte le specialità sportive, compreso lo Sci alpino, previste dai Campionati Studenteschi; la partecipazione alla Reyer School Cup. Vengono organizzati, inoltre, tornei interni di Pallavolo e di Mountain-bike. Il Trofeo "Fango & sudore" si svolge infatti sul percorso di MTB della sede tecnica, per un totale di 6 giri (circa 1200), utilizzando le bici della scuola. La partecipazione ai tornei consente alle classi di acquisire punti per ottenere il titolo, uno per il biennio e uno per il triennio, di "Classe più sportiva dell'anno 2017/2018".



Sballando ballando Emozioni autentiche che non mettono a rischio

di *Monica Stecca*

Prosegue anche quest'anno il progetto Sballando ballando in collaborazione con le Ulss, il S.E.R.T. e le amministrazioni locali. Attraverso il ballo e il suo linguaggio fatto di segni, rispetto, coraggio, collaborazione, gli insegnanti di Sballando Ballando cercano di aiutare i ragazzi a superare le differenze che spesso li dividono, dalla diversità di genere all'appartenenza ad un Istituto diverso, dalla religione all'etnia. La conoscenza dell'altro diviene motivo fondante della ricerca dell'allievo, costretto a rapportarsi con un'altra persona e a costruire qualcosa di valido solo se eseguito nell'ambito della sinergia e della collaborazione. Il risultato di questo lavoro, frutto di tecnica e pensieri, è l'emozione, vera sostanza dello sballo. Danze caraibiche, come la Salsa, la Bachata e il Merengue o balli di gruppo, come l'Hip Hop conducono i giovani ad emozioni autentiche, che rendono superfluo e inaccettabile assumere dei comportamenti a rischio. Alla fine del percorso i ragazzi scoprono quanto il ballo sia stupefacente, e quanto loro stessi siano dei veri e propri artisti. Soddisfazioni che rendono i ragazzi primi testimonial del progetto nel tempo, nella nostra scuola, infatti, il numero degli studenti aumenta di anno in anno e anche le soddisfazioni! Alla finalissima che si è tenuta il 17 febbraio 2018, presso il Pala 2 di Bassano Del Grappa la nostra coppia formata da da



Aurora Zandonà di 5^AF e Marco Gnudi di 5^AG ha ballato meravigliosamente per la specialità Salsa avanzata e Baciata conquistato la medaglia d'oro. Complimenti ragazzi, siete grandi!





Gioco Anch'io Sport per tutti secondo ciascuno

di Monica Stecca

La nostra scuola aderisce al progetto "Gioco Anch'io. Sport per tutti secondo ciascuno", coordinato dall'Ufficio Scolastico Provinciale, in Rete con gli Istituti superiori Scalcerle, Leonardo da Vinci e Magarotto. Si tratta di un'iniziativa finalizzata al benessere e l'inclusione a 360° in cui l'integrazione sociale e l'aggregazione si realizzano attraverso appropriate e continuative attività motorie, fisiche e sportive volte a valorizzare le potenzialità di ciascun studente partecipante.

Il gruppo di scuole che vi partecipa, infatti, organizza eventi sportivi in cui studenti cosiddetti normodotati e studenti cosiddetti portatori di disabilità giocano nella stessa squadra e condividono le loro potenzialità. Un esempio per tutti sono le partite di pallacanestro in sedia a rotelle a cui prendo parte studenti con difficoltà motorie e non, in questo modo le differenze vengono azzerate e i giovani in sedia a rotelle si dimostrano spesso molto più abili a centrare il canestro degli altri; d'altro canto i nostri studenti che si cimentano nel basket su carrozzella hanno l'opportunità di comprendere in modo più empatico i compagni di gioco e condividerne profondamente le esperienze. Spesso, infatti, il deficit può essere un potenziale di abilità capace di attivare risorse eccezionali, come abbiamo potuto vedere durante le Paraolimpiadi, che hanno riempito di orgoglio



tutti noi italiani. Tra i giovani delle nostre scuole potrebbero esserci i futuri campioni olimpionici e paraolimpionici noi li mettiamo insieme e questo è già un gran risultato.



Lavorare coi delfini

Un sogno da realizzare

di Martina Broch 5^A Sezione tecnica

In virtù di una storia importante, che parte dal 1864, quando la nostra Scuola Agraria inizia ad essere punto di riferimento agro-ambientale per chi opera nel territorio padovano, oggi il San Benedetto e il Duca degli Abruzzi, formano il più importante polo scolastico regionale.

Siete mai andati a vedere un acquario? Avete mai assistito ad uno spettacolo di delfini? Vi siete mai chiesti come avviene l'addestramento?

Beh! Se siete curiosi ascoltate che cosa ho imparato durante una mia esperienza estiva all'acquario Oltremare di Riccione e durante un corso base per diventare addestratori di delfini, che si ho seguito a Milano, presso la sala conferenze dell'Istituto salesiano Sant'Ambrogio, sabato 7 e domenica 8 Ottobre 2017.

Il corso, organizzato da un'associazione di addestratori, l'EAATA, è stato tenuto da un ex addestratore, Fabio Bontempi, e da una sua giovane allieva.

I delfini si addestrano per la salute, l'esercizio, la stimolazione mentale, l'educazione, per la ricerca e tutela della

specie ma tutto deve basarsi sul divertimento dell'animale.

Per diventare addestratori bisogna conoscere bene queste creature meravigliose, ognuna diversa dall'altra, osservando e avvicinando i vari soggetti. È importante capire il comportamento naturale di ciascun delfino, identificare i requisiti di supporto alla vita come il cibo, l'acqua, lo spazio e soprattutto dove ama trovare riparo, è necessario, inoltre, osservare il suo modo d'agire con gli altri animali e con gli essere umani, infine si può iniziare a costruire un rapporto diretto tra l'addestramento e il singolo delfino. La giornata di lavoro con i delfini è suddivisa in varie sessioni, almeno 4 a giornata, il delfino si esibisce in giochi d'acqua strabilianti. Il ponte, è il rinforzo, viene eseguito attraverso due fischietti diversi. Le regole del ponte sono: mai utilizzare il ponte se l'animale non esegue il comportamento, mai utilizzare il ponte quando il comportamento è sotto i criteri, utilizzare il ponte quando il comportamento è nei criteri e al di sopra. Il primo comportamento da premiare con il ponte è l'attenzione.





Le regole da rispettare sempre sono: capire dove l'addestratore sbaglia quando l'animale non esegue il comportamento, confrontarsi con l'esperienza di altri trainers, evitare la routine, cercare di fare esercizi compatibili al soggetto con cui si sta lavorando, evitare sessioni lunghe e terminarle sempre in positivo. Mi sono avvicinata al mondo dei delfini da piccolina, quando mia mamma mi ha portato a fare snorkeling a Marsa Matrouh, in Egitto poi, un giorno, siamo andati a Gardaland e abbiamo assistito a una meravigliosa esibizione di delfini è stato allora che mi sono innamorata di questi animali e ho cominciato a sognare di lavorare con loro. Voglio continuare a seguire questo mio sogno perché sono sicura che mi darà molte emozioni.





La musica Medicina per l'anima

La musica è un importante mezzo per sfogarsi, per rilassarsi, per rimanere soli con i propri pensieri, è uno strumento di conforto, se si è tristi per qualcosa che è accaduto, ed è un modo per relazionarsi agli altri, per conoscersi e divertirsi quando si è in gruppo. La musica è senza alcun dubbio uno strumento indispensabile di cui l'uomo non può fare a meno, a prescindere dai gusti personali. Oggi, con tutte le sue diversificazioni, la musica è infatti presente ovunque: radio, televisione e internet diffondendo musica in continuazione, basta pensare che grazie ai siti specializzati è possibile essere sempre aggiornati sulle ultime canzoni uscite, ma anche ascoltare motivi che testimoniano epoche passate. Al giorno d'oggi

La ascoltiamo quando siamo soli, per rilassarci, per distrarci e staccare la spina dalla monotonia quotidiana. La musica ha anche un effetto terapeutico, è una sorta di medicina che ci aiuta a sentirci più leggeri e a scaricare le nostre emozioni. Quando ci sentiamo tristi, stressati o stanchi ascoltiamo una canzone e ci sentiamo meglio. Spesso ascoltando la musica chiudiamo gli occhi ed entriamo in contatto profondo con il nostro mondo interiore. Pensare ad un mondo senza musica oggi è praticamente impossibile, essa influenza la pubblicità, il cinema, le serie TV, sottolineando, a seconda dei casi, l'importanza di un prodotto o di una scena particolare. A volte si ricorda più il motivetto musicale che il prodotto venduto.

La musica attira l'attenzione e ci accompagna quasi in ogni ora del giorno e in ogni luogo. La musica per noi giovani è molto importante, perché viviamo in una fase difficile. Spesso per calmarci, per ritrovare un po' di serenità ci isoliamo da tutto per ascoltare le nostre canzoni preferite. Quello che sentiamo rispecchia come ci sentiamo. Anche se non conosciamo i cantanti loro sembrano conoscere noi e sapere come stiamo. Ogni canzone per noi ha un significato, ci ricorda un'emozione vissuta, ci trasporta nel passato oppure ci fa sognare. Sorridiamo, ci emozioniamo, ci commoviamo ascoltando parole che sembrano parlare della nostra vita, dei nostri sogni o difficoltà come se fosse stata



la musica non solo è alla portata di tutti, ma ha anche diverse funzioni: intrattiene, ci fa divertire e ballare, quindi può trasformarsi in un momento di festa e socialità, ma allo stesso tempo può essere goduta anche in solitudine.

scritta su di noi. La musica aiuta a conoscerci e a capire i nostri pensieri, le canzoni dicono quello che non riusciamo ad esprimere a parole, ci leggono dentro, ci descrivono e ci fanno capire chi siamo.

Un mondo senza musica sarebbe incomprendibile e privo di armonia. Le note creano un'arte per tutti e in questo consiste la loro spettacolarità, non c'è bisogno di essere grandi intenditori per ascoltare musiche di grandi compositori, basta sentire una canzone che ci piaccia per farci provare delle emozioni. A me piace soprattutto viverla, non so suonare nessuno strumento quindi ascolto chi la musica la sa fare pensando che quelle canzoni un po' mi ritraggono. Sono convinta che la musica sia un linguaggio universale, ogni lingua ha le sue parole e persone di lingue diverse faticano a comprendersi, ma la musica arriva a tutti senza distinzioni e superando i confini. Mentre noi la ascoltiamo nella nostra stanza, migliaia di persone staranno facendo lo stesso.



© Can Stock Photo - csp38852911

La musica ci accomuna, ci rende uguali, è un mezzo di comunicazione ed espressione capace di trasmettere emozioni che sono universali, amore, tristezza, allegria arrivano come messaggi immediati, comprensibili e interpretabile da tutti. La musica ha significato anche da sola, senza bisogno di parole, è il miglior strumento capace per connetterci gli uni agli altri. La musica è l'unica cosa che quando ti colpisce non fa male, ma ci fa stare meglio. Le canzoni le facciamo nostre, le dedichiamo a noi stessi o a persone speciali. Ci sono canzoni che fanno parte di noi ed hanno un significato preciso, ci ricordano persone lontane o vicine, possono racchiudere un luogo, un evento o un'emozione. Ogni volta che le ascoltiamo ripercorria-

mo istanti della nostra vita. La musica secondo me non è semplicemente qualcosa di orecchiabile che ci fa distrarre, ma diventa parte di noi. Ci sono canzoni che mi hanno fatto capire l'importanza di essere sé stessi, altre mi hanno insegnato ad essere una persona positiva e a vivere ogni istante della vita perché prezioso, mi hanno trasmesso il rispetto e l'amore per gli altri, la musica mi ha aiutato anche a credere in me stessa e nei miei sogni. Oggi la musica è diventata fortunatamente accessibile a tutti grazie soprattutto al progresso tecnologico, ha un valore ed un'utilità speciale. Non sono una specialista e non posso argomentare a fondo, ma posso senz'altro dire che senza la musica non sarei diventata la persona che sono oggi.



Passione Motocross

Il giorno della gara

di Gianmarco Lazzarato 2^A Sezione tecnica



Anche se è domenica, la sveglia suona alle sei: dopo una buona colazione, si parte per raggiungere la pista da cross dove si svolgerà la gara. Arrivati alla pista, si inizia con le iscrizioni, l'allestimento del paddock e il riscaldamento che ti aiuta a dare una buona prestazione in gara. Le prove da fare in una giornata di gara, di solito sono quattro ciascuna di quindici minuti durante i quali si deve dare il meglio di se stessi. Tutto ha inizio: sulla griglia di partenza sono allineate 30, 40moto; lo sbandieratore controlla se tutto è in ordine, l'adrenalina è a mille, la concentrazione al massimo! Si alza la tabella dei quindici secondi e subito dopo quella dei cinque. I cancelletti si abbassano: il rombo delle moto è assordante, gli spettatori esultano, le preghiere silenziose delle mamme accompagnano la partenza. Il motocross è una passione che coltivo da quattro anni, è uno sport bellissimo, ma molto faticoso e non poco pericoloso: ci vuole una preparazione fisica costante (almeno tre volte alla settimana in palestra) accompagnata da altrettanti allenamenti

con la moto. Si deve seguire un'alimentazione sana, niente fumo e soprattutto la sera prima della gara si va a letto presto!!!!

Ovviamente, il mio impegno principale è la scuola e, anche se ho imparato ad organizzarmi per far combaciare lo studio con gli allenamenti, non sempre i voti sono al meglio e dunque la moto si ferma!! È un peccato, ma è la regola imposta dai miei genitori. Oltre al mio impegno, ci sono i sacrifici che questi ultimi fanno per permettere sia a me che a mio fratello, di coltivare questa passione. Attraverso il motocross ho imparato a vincere, ma ho imparato anche a perdere: ho capito che per raggiungere un obiettivo si deve lottare con tenacia

e costanza. Continuo a conoscere e a confrontarmi con ragazzi della mia età, ma anche con persone più grandi. Non nego che, comunque, sia un ambiente di competizione dove a volte possono nascere delle antipatie nascono, però, soprattutto grandi amicizie. La classifica può finire con un bel risultato, ma anche con un po' di amarezza se qualcosa non è andato per il verso giusto, o non solo per se stessi, ma anche per un amico o un avversario. Grazie al motocross impari a conoscere le tue potenzialità, ad accettare i tuoi limiti o a provare a superarli. Ora posso dire che faccio quello che più mi piace: correre in moto!



Curiosità Risorsa o problema?

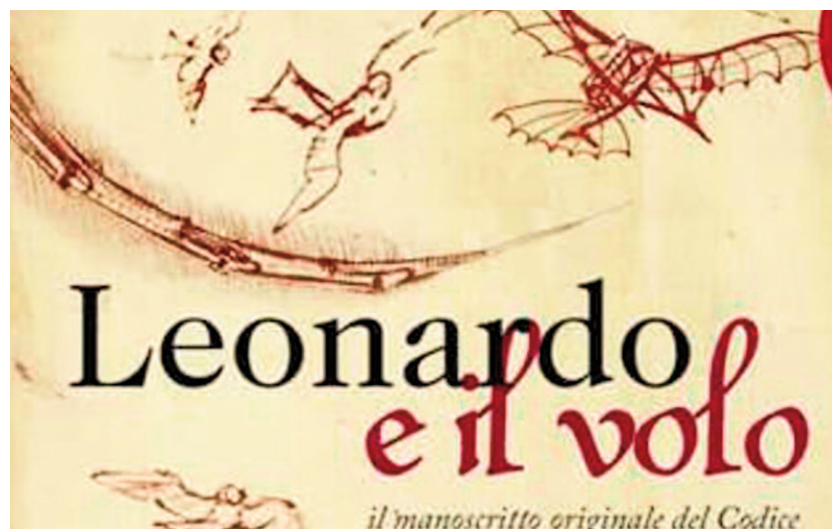
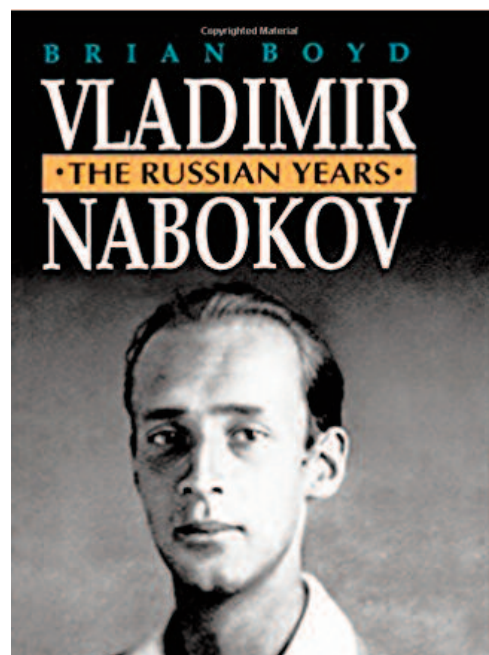
di Luna De Bei 2^A Sezione tecnica



La curiosità può essere interpretata in modi diversi e sotto vari punti di vista. Secondo lo scrittore Vladimir Nabokov, la curiosità è insubordinazione, ma se volete il mio parere, essa può avere soprattutto aspetti positivi, per esempio, se una persona vuole andare a New York deve saper comunicare in modo da poter fare richieste e a sua volta dare risposte. Il viaggiatore, se curioso, si informerà anche sulle tradizioni del luogo che visiterà e questo renderà la sua esperienza più piacevole. La curiosità vuol dire anche saper mettersi in gioco per imparare e arricchire il proprio bagaglio culturale. Un semplice esempio potrebbe essere un ragazzo che, terminati gli studi, desidera entrare nel mondo del lavoro e, avendo già effet-

tuato esperienze di stage ha maggiori conoscenze ed è avvantaggiato rispetto ad altre persone. Anche gli scienziati hanno avuto successo, oltre che per le loro grandi capacità intellettuali, anche grazie alla curiosità che li ha spinti a scoprire cose nuove, come Leonardo Da Vinci che ha studiato e capito le fasi del volo e infine è riuscito a progettare i primi prototipi di alianti e aeroplani anche se non è mai riuscito a farli volare. Darwin appassionato di animali e curioso di capire come erano fatti e come si comportavano, li ha classificati e, grazie a lui, oggi abbiamo scoperto e catalogato tantissime spe-

cie. Purtroppo la curiosità ha anche qualche aspetto negativo: se si è troppo curiosi, si rischia di dare fastidio alle altre persone e, ve lo posso assicurare, non è affatto piacevole! Ho un'amica che non riesce a fare a meno di curiosare negli affari degli altri, anche quando mi sto scrivendo al telefono con qualcuno, lei mi viene vicino e guarda tutti i miei messaggi, quando fa così, è davvero insopportabile! La sana curiosità, però, può portarti a scoprire delle cose che non avresti mai pensato di qualcuno. Ho scoperto che due mie compagne di scuola non si sopportano, sinceramente, non lo avrei mai immaginato e ci sono anche rimasta male quindi, vorrei che la mia curiosità non mi avesse mai portata a scoprire questo. Infine, la curiosità può essere sia positiva sia negativa, basta saperla limitare e sfruttare in modo adeguato.



Agrifoglio



NOTIZIARIO DELLE SCUOLE AGRARIE DI PADOVA