

# AGRI FOGLIO



Notiziario delle Scuole Agrarie di Padova • Anno II - N 5 - Ottobre 2007



**Vendemmia 2007**

**Laboratorio di enologia**

**Distretti Formativi**

**Progetti Europei**

**La Voce degli Studenti**

# SOMMARIO

## Editoriale

Una boccata di ossigeno!

Pag. **3**

## Posta

I saluti delle autorità e della redazione

Pag. **4**

## Laboratori didattici - Sezione Tecnica

Che vendemmia!

Laboratorio di enologia

Pag. **5-8**

## Notiziario delle attività

Attività, Manifestazioni gare e incontri

Nuovo obbligo scolastico: 10 anni per prepararsi al futuro

Educazione alla salute

Orientamento scolastico

È partito il nuovo indirizzo di OPERATORE AGRITURISTICO

Flormart

Stelle di Natale

Insegnare scienze sperimentali

Ponte Presale

Progetti europei

Pag. **10-17**

## Laboratori didattici - Sez. Professionale

Frontiere didattiche di contabilità agraria

Pag. **19**

## Distretti Formativi

Distretto Formativo Agroalimentare di Padova e Rovigo

Pag. **20-21**

## La Voce degli studenti

Il popolo di internet

Il dentista dei cavalli

I ragazzi di 1C raccontano

Le avventure di Giampy

Che me ne faccio della storia?

Scusate se mi permetto

Pag. **22-25**

## Lo Sport

Gli impegni della nuova stagione

Pag. **26**

## Ponte Presale

Gara di giudizio morfologico

Pag. **27**



### AgriFoglio

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

□ Direttore responsabile:  
Luigino Grossele

□ Direttore di redazione:  
Patrizia Valentini

□ Redazione docenti:

Gabriele Baldan  
Santina Bortolami  
Oreste Furlan  
Maurizio Pavan  
Sabrina Sarto  
Lorenzo Tiso  
Vincenzo Volini  
Patrizia Valentini

□ Redazione studenti:  
Michele Baldan  
Alessandro Bastianello  
Marco Bragante  
Francesco Brancaglioni  
Filippo Brasola  
Federica Breda  
Laura Ghirardon  
Elena Guolo  
Alessio Diminutto  
Stefano Marchiori  
Alessia Zandonà  
Marco Marcello Zecchin

□ Progetto grafico  
Andrea Chinello

□ Impaginazione  
Lorenzo Tiso

□ Foto di copertina  
Domenico Talbot

□ 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](mailto:tecnico@ducabruzzo.it)

*INDIRIZZO PROFESSIONALE*  
"San Benedetto da Norcia"  
Via Cave, 172  
35136 Padova  
Tel.: 049 620274  
Sito: <http://www.ducabruzzo.it>  
E-mail:  
[professionale\\_pd@ducabruzzo.it](mailto:professionale_pd@ducabruzzo.it)

# Una boccata d'ossigeno!



## L'anno scolastico parte bene

Buon anno a tutti.

A parte i tagli di organico, che nel nostro Istituto si sono fatti sentire in modo particolare nella dotazione dei docenti di sostegno, si può dire che l'anno scolastico non parte male. Siamo ancora attendendo fiduciosi gli arredi scolastici promessi, l'avvio dei lavori per la costruzione della nuova stalla, la ristrutturazione degli edifici scolastici. Alla sezione professionale è stato ultimato il nuovo laboratorio di micropropagazione; è a buon punto la sistemazione delle serre orticole e pare che, a breve, verranno sistemati anche i vetri di colmo delle serre floricole. Intervento che attendiamo da anni. Speriamo sia la volta buona. Insomma l'anno scolastico si avvia bene.

Purtroppo però non usciamo da un'estate fortunata. Oltre alla riparazione del pullman che ci ha dissanguato in primavera, più recentemente abbiamo sopportato le rotture di alcuni trattori che, uno dopo l'altro (ben tre!) ci stavano e ci stanno per lasciare.

Grossi e onerosi interventi che solo parzialmente hanno trovato soluzione. Abbiamo rivolto alla Provincia un S.O.S. Attendiamo fiduciosi un salvagente.

Una boccata d'ossigeno inaspettata ci è giunta da Treviglio, il paese della SAME, una delle maggiori case costruttrici al mondo di trattori e macchine agricole.

Ebbene il gruppo, in risposta ad un nostro accorato appello, è intervenuto con un magnifico regalo: ha rimesso in sesto il nostro vecchio Same Atlanta 42 cv datato 1967. Un vecchio cavallo di battaglia che, nonostante la sua veneranda età, per noi è ancora un mezzo indispensabile.

Al gruppo Same, va il nostro più sentito ringraziamento e la nostra riconoscenza. Entro l'anno ospiteremo in Istituto i suoi dirigenti e, in seguito, una rappresentanza dell'Istituto sarà ospite dell'azienda di Treviglio.

Il dirigente scolastico  
Luigino Grossele



Trattore Cassani (motore diesel 40 cv.) costruito nel 1926 - 1927 dall'Ing. Francesco Cassani, fondatore dell'azienda SAME

Il Gruppo **SAME DEUTZ-FAHR** è stato fondato dall'ing. Francesco Cassani a Treviglio nel 1927. Nel corso del 2003, il gruppo è diventato l'azionista di riferimento del Gruppo tedesco DEUTZ AG, leader indipendente nel mercato dei motori diesel industriali. Oggi **SAME DEUTZ-FAHR** detiene più del 40 % delle azioni del produttore tedesco. La rete aziendale è vastissima e dispone di 13 filiali e 120 importatori che coprono l'intero pianeta, con una rete di vendita e assistenza di 3.000 concessionari. La gamma trattori, che comprende modelli dai 30 ai 270 CV, è completa per qualsiasi tipo di utilizzo, compreso i trattori specialistici e cingolati. La gamma mietitrebbie copre il 90% delle esigenze del mercato con modelli dai 120 ai 360 CV. Presso lo stabilimento di Treviglio è allestito un grande Museo Storico che illustra, grazie a modelli storici magistralmente restaurati, la storia dei Marchi del Gruppo ed il loro ruolo significativo nel lavoro della terra.

# La Posta

## I saluti delle autorità e della redazione



### SALUTO DEL DIRETTORE GENERALE ALLA SCUOLA VENETA

Cari studenti, gentili dirigenti, docenti e collaboratori,

l'anno che sta per iniziare si presenta ricco di novità: le indicazioni per il curricolo per la scuola dell'infanzia e per il primo ciclo dell'istruzione; l'obbligo di istruzione ai 16 anni di età; le linee guida e le indicazioni del Ministro in ordine alla qualità degli apprendimenti, alla promozione del benessere, all'integrazione e alla cultura della legalità. Alla scuola, con le sue dinamiche e le sue evoluzioni, è riservata grande attenzione non solo da parte di coloro che più direttamente vi operano, ma anche da parte di tutta la società che affida ad essa compiti altissimi nel favorire e promuovere la persona, il cittadino attivo, capace di inserirsi con consapevolezza nella realtà che cambia. La prospettiva del "nuovo umanesimo", additata come sfondo della progettualità scolastica, chiama in campo la necessaria integrazione dei saperi linguistico-letterari, scientifico-tecnologici e storico-sociali, in termini di conoscenze, abilità e competenze da promuovere attraverso un'attenta pianificazione didattica per lo sviluppo dei talenti di ciascuno. Di più: sollecita nella direzione di una crescita armonica del tessuto sociale, grazie alla valorizzazione delle diversità come ricchezza per la realizzazione, entro un'ottica di rispetto per l'altro e di solidarietà, dell'identità personale e culturale. Se spetta agli educatori e ai responsabili di ogni singola istituzione scolastica predisporre, nell'ambito della propria autonomia, idonei ambienti per l'apprendimento e per la crescita di tutti e di ciascuno, voi studenti siete chiamati, unitamente alle vostre famiglie, cui pure rivolgo un caldo invito, a diventare realmente protagonisti della scuola. Auspico che cerchiamo di collocarci tutti insieme nella direzione di una scuola che accoglie e che integra nella partecipazione, nel confronto e nella consapevolezza critica, una scuola che promuove apprendimenti dotati di senso e corretti stili di vita, una scuola che valorizza il merito e premia i risultati, una scuola che si assume la responsabilità di educare, con positività e concretezza, al bene. In tale contesto l'alleanza con le famiglie e con tutte le realtà del territorio, cui pure spetta parte della responsabilità educativa,

credo che costituirà elemento forte per ripartire con rinnovata speranza e fondato entusiasmo.  
*Carmela Palumbo*

### SALUTO DEL DIRIGENTE DELL'UFFICIO SCOLASTICO PROVINCIALE DI PADOVA

Un nuovo anno si apre davanti a noi. Un anno certamente intenso che richiederà l'impegno non solo di dirigenti, docenti, personale, studenti e genitori, ma anche l'attenzione della società civile, delle altre Istituzioni e agenzie formative presenti nel territorio. La scuola non può essere solo un "affare" degli addetti ai lavori, ma appartiene alla società, è espressione culturale di una realtà più vasta. Abbiamo il dovere di amarla e di aiutarla a svolgere il suo compito. Essa è un "bene comune" prezioso che deve stare a cuore a tutti: la formazione delle nuove generazioni passa, infatti, attraverso la funzione essenziale e decisiva della scuola e da essa dipendono il futuro del paese e la stessa convivenza democratica. Molto spesso, oggi, nella sua azione educativa, alla scuola viene chiesto di farsi carico del disorientamento circa i valori e del malessere diffuso nella società. Ma la scuola da sola non può assumersi tutti i compiti che le altre agenzie tendono a delegare. La scuola deve "educare istruendo", attraverso i saperi e le discipline, mediante un metodo di analisi e di lettura della realtà, per mettere ogni persona nelle condizioni di esprimere un pensiero critico e una cittadinanza attiva e responsabile. Sono trascorsi nove mesi dal mio arrivo in questa complessa e ricca realtà padovana: ho imparato a conoscere ed apprezzare l'impegno di tante persone nel realizzare nella scuola un'offerta formativa di qualità, grazie anche al contributo leale e convinto delle Istituzioni e delle Organizzazioni sindacali. La scuola, nel suo complesso, si trova impegnata a proporre, nonostante carenze di risorse umane e finanziarie, un servizio in grado di rispondere ai bisogni di cultura e di competenze che la società complessa oggi richiede. Da quest'anno, nella città di Padova inizia la nuova esperienza di 14 istituti comprensivi che ridisegnano la presenza della scuola nel territorio. Si tratta di un'operazione complessa che ha richiesto un'azione impegnativa di informazione e condivisione. Sento il

dovere di ringraziare l'Amministrazione comunale per la costanza nel portare a termine questa scommessa, che speriamo possa realizzarsi senza problemi, aiutandoci reciprocamente a risolvere, con atteggiamento costruttivo, gli imprevisti che si presenteranno in questo primo anno di rodaggio. Sono certo di poter contare sui genitori e sulla professionalità dei Dirigenti scolastici che hanno accompagnato le varie fasi con disponibilità e competenza, consapevoli delle opportunità offerte, sotto il profilo pedagogico e didattico, dal nuovo modello "verticale" dell'Istituto comprensivo, anche in vista della realizzazione delle nuove "indicazioni per il curricolo" emanate dal MPI e che proprio da questo mese saranno oggetto di sperimentazione nella scuola dell'infanzia e nel primo ciclo di istruzione per i prossimi due anni. Desidero, inoltre, esprimere il sincero ringraziamento al personale dell'USP, che ha saputo con spirito di servizio e competenza, espletare i numerosi compiti e le complesse operazioni connesse all'avvio dell'anno scolastico, nonostante i tempi strettissimi e i disagi della calura estiva. Un grazie sentito va anche ai Docenti che in questi anni hanno offerto la loro collaborazione per la realizzazione dei progetti provinciali.

Sono sicuro che porteranno nelle loro scuole il contributo della loro competenza e professionalità.

*Franco Venturella*

### SALUTO DELLA REDAZIONE

Siamo giunti al terzo anno di Agrifoglio, abbiamo lavorato sodo ma abbiamo avuto anche delle belle soddisfazioni: la più grande è quella di aver conquistato il vostro apprezzamento e la vostra collaborazione! La nostra è una scuola speciale, dove ancora trovano luogo valori essenziali dell'esistenza, dove il lavoro manuale e intellettuale si integrano in attività che meritano di essere conosciute. Questo è il nostro compito e, con il vostro aiuto, cercheremo di esserne ancora una volta all'altezza. Buon anno scolastico a tutti!

*La redazione di AGRIFOGLIO*

## Che vendemmia!

Le uve raccolte nei vigneti del Duca hanno sfiorato i 1400 quintali

Questa del 2007 è un'annata da ricordare; da molti decenni non si registrava un andamento stagionale così favorevole per l'uva.

Infatti, la clemenza del clima autunnale ha consentito ai ceppi di mantenere fino a tardi le foglie sui tralci ed è stata questa la condizione più favorevole affinché le viti potessero accumulare le riserve necessarie a una futura promettente fruttificazione.

Durante l'inverno non si sono verificate gelate significative tali da alterare lo sviluppo e la "maturazione" delle gemme e le operazioni di potatura si sono svolte con regolarità. Poi, a partire dalla fine di marzo, l'apparire di un tempo decisamente primaverile ha fatto inturgidire rapidamente i germogli delle precoci "cacciate". L'anticipo vegetativo, più di due settimane rispetto alla media delle annate precedenti, è stato determinato dalle temperature del mese di aprile, il più caldo degli ultimi 50 anni, in seguito hanno giovato le providenziali piogge di giugno e il caldo intenso di luglio che, seppure afoso, ha consentito lo sviluppo vegetativo delle viti. Infine, il sopraggiungere di tonificanti e benefiche precipitazioni agostane, ha determinato le condizioni per l'ottenimento di produzioni di eterogenee qualità, ma con punte di vera eccellenza.

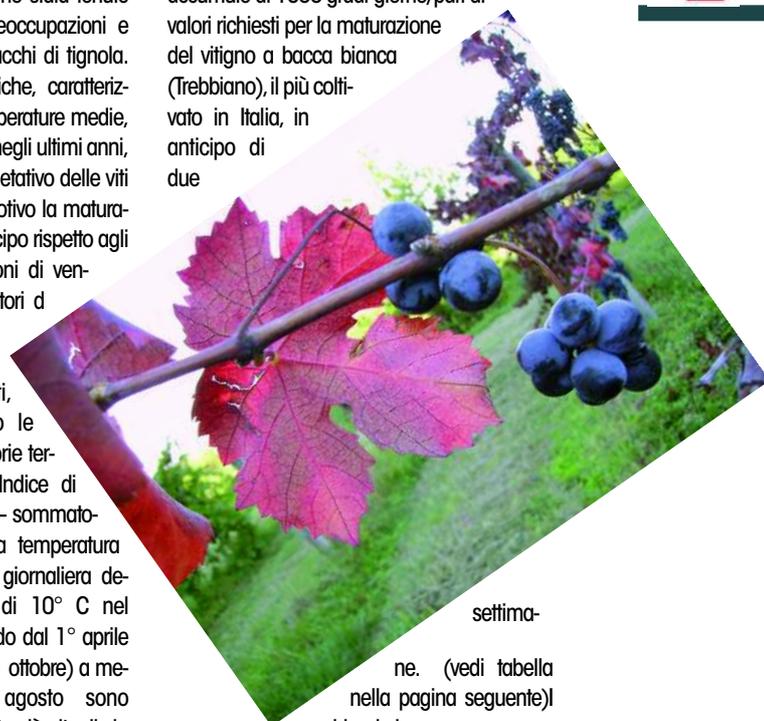
Le misure fitosanitarie, per proteggere quanto la natura stava facendo nei vigneti e poter portare in cantina un prodotto sano, sono state adottate con costante e vigile attenzione intervenendo con tempestività soprattutto nelle fasi fenologiche in cui la vite teme maggiormente gli attacchi fun-



gini; le maggiori attenzioni sono state relative alle possibili infezioni di oidio in collina, mentre la peronospora e la botritis sono state tenute sotto controllo con meno preoccupazioni e marginali sono risultati gli attacchi di tignola. In merito alle situazioni climatiche, caratterizzate da un aumento delle temperature medie, che ormai si stanno ripetendo negli ultimi anni, in tutto il mondo, il periodo vegetativo delle viti si sta riducendo. Per questo motivo la maturazione delle uve avviene in anticipo rispetto agli anni precedenti e le operazioni di vendemmia impongono ai viticoltori d

anticipare le operazioni. Infatti, quest'anno le "sommatorie termiche" (Indice di Winkler - sommatoria della temperatura media giornaliera detratta di 10° C nel periodo dal 1° aprile al 31 ottobre) a metà agosto sono state più alte di circa 200 gradi-giorno, con punte di 300 ri-

spetto alla media degli ultimi due decenni, tanto che al 20 agosto sono stati calcolati un accumulo di 1500 gradi-giorno, pari ai valori richiesti per la maturazione del vitigno a bacca bianca (Trebbiano), il più coltivato in Italia, in anticipo di due



settima-

ne. (vedi tabella nella pagina seguente)

problemi che ne conseguono sono l'eccesso di contenuto zuccherino dell'uva, senza un'adeguata riduzione dell'acidità e una completa maturazione fenologica.



I ragazzi del Professionale alla vendemmia

SOMMATORIE TERMICHE	VITIGNI NERI	VITIGNI BIANCHI
1.200 - 1.400	Gamay, Pinot Nero	Chardonnay, Riesling, Traminer Aromatico
1.400, 1.600	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Gamay, Malbec, Grignolino, Merlot, Pinot Nero	Albana, Chardonnay, Riesling, Pinot Bianco, Sauvignon, Trebbiano Toscano
1.600, 1.800	Cabernet Sauvignon, Lambrusco, Grasperossa, Grignolino, Malbec, Refosco Ruby, Cabernet, Sangiovese	Albana, Montuni, Pignoletto, Pinot Bianco, Riesling italo, Sauvignon, Trebbiano Toscano, Trebbiano Romagnolo
1.800, 2.000	Aleatico, Barbera, Nebbiolo, Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino, Refosco, Ruby, Cabernet, Sangiovese	Malvasia Bianca, Montuni, Moscato Bianco, Pignoletto, Trebbiano Romagnolo

Qualora tali fenomeni dovessero continuare (ormai allarmismi si levano da più parti), molte varietà di uve tipiche di territori diversi potrebbero scomparire o, quanto meno, essere sostituite da varietà, anche appositamente create, più capaci di adattarsi a questi cambiamenti climatici. La speranza è che questo non avvenga e che si possa continuare ad apprezzare tutto quello che la vite dà, con l'uva, in eredità al vino: "una sintesi liquida della terra che lo produce e che in esso deposita il proprio paesaggio, la propria cultura e la propria storia". Intanto, ben venuta vendemmia 2007. Al "Duca" è stata gratificante e generosa, rispetto alle previsioni generali che indicavano flessioni dal 5 al 10%, in cantina abbiamo già am-

rativo contributo delle seconde della sezione professionale si sono alternate dall'inizio dell'anno scolastico. La raccolta è stata completata nei vigneti del "Brolo" e della "Costigliola" dove sostanzialmente si sono confermate le rese della vendemmia del 2006 (300 q.) con una flessione delle uve a bacca bianca (Prosecco, Moscato, Riesling, Verduzzo, Tocai friulano, Picolif) e un incremento di quelle a bacca nera (Merlot, Cabernet, Barbera). A Monte Rosso, tutte le uve precoci a bacca bianca (Pinot b., Chardonnay, Pinella, Moscato, Prosecco, Riesling, Tocai italo, Garganega,) e il Merlot sono state già raccolte entro settembre, e nei primi giorni di ottobre sono state raccolte quelle a maturazione tardiva (Cabernet, Raboso) per le quali l'anticipo di maturazione è stato meno palese. Proprio i vigneti di Monte Rosso, che sono vetusti e non omogenei, saranno i più generosi, grazie all'impegno di tutti e in particolare dei tecnici e degli studenti ma anche di tutti i docenti che hanno accettato la flessibilità oraria. Tutto questo ha consentito quello che era stato preventivato: il raddoppio dei quantitativi di uve raccolte nella vendemmia precedente, il tetto dei 1000 quintali è stato infatti ampiamente superato. Le nostre uve hanno parametri ottimali dei tre principali indici di maturazione relativi al contenuto in zuccheri, pH e acidità:

- Uve bianche: acidità tot. 7,7/5; pH 3,3/3,5; grado "Babo" 18,5/20,00
- Uve nere: acidità tot. 5,7/6,0; pH 3,4/3,6; grado "Babo" 19,0/21,00

In cantina è stata portata la migliore uva degli ultimi decenni e, se un vecchio adagio recita "il vino nasce prima di tutto in vigna e poi in cantina", non potremmo che ottenere un buon vino. Le premesse ci sono tutte per ottenere dei bianchi di buona freschezza di supporto agli aromi con spiccati i caratteri della tipicità e complessità; i rossi avranno buona struttura, ricchezza di sostanze coloranti, morbidezza e maggiore sviluppo di alcol. A proposito di alcol è limitativo e scorretto considerare il vino esclusivamente in funzione del suo contenuto alcolico e alla sua tossicità, perché contiene ben oltre 400 sostanze naturali di rilevanti attività biologiche non tossiche, tra le quali alcuni polifenoli, gruppi vitaminici ed enzimatici. Innanzitutto il resveratrolo, una sorta di antibiotico naturale

che la vite produce per combattere le infezioni: nell'organismo umano inibisce l'aggregazione delle piastrine riducendo la viscosità del sangue ed impedendo così la formazione dei depositi lipidici nelle arterie. Un altro composto terapeutico è la quercifina che inibisce la crescita di alcuni tipi di tumore. Alcuni risultati statisticamente significativi evidenziano effetti positivi sull'infarto, sulle coronopatie e su alcuni tipi di diabete. Infine sono in corso alcune ricerche scientifiche che attribuiscono al vino la manifestazione di effetti positivi sulle capacità cognitive negli anziani.

Il "vino è salute" se si ha informazione, consapevolezza e moderazione nel consumo nel quadro generale di una sana alimentazione.

Oltre agli studenti hanno contribuito alla migliore vendemmia mai realizzata nei vigneti del Duca, gli assistenti tecnici Franco Callegaro, e Fabrizio Deguio, in campagna; Mara Andreato e il tecnico della vinificazione Rino Zorzi, in cantina; importante è stata la collaborazione del direttore dell'azienda Maurizio Gasparin, così come quella di tutti i docenti tecnico-pratici che hanno guidato gli



allievi durante le esercitazioni intensive di potatura, vendemmia e vinificazione, a tutti loro il merito per il buon vino che berremo! Dimenticavo il Preside! Anch'egli ha dei meriti che saranno maggiori se si impegnerà a sostenere il lavoro di tutti per il conseguimento del necessario rinnovo degli impianti e della tecnologia di cantina. È questo un impegno inderogabile per evitare di sottovalutare quanto viene dal settore vitivinicolo che è l'asse portante delle attività didattico-produttive dell'azienda scolastica. Il responsabile del settore vitivinicolo Giuseppe Buongiorno



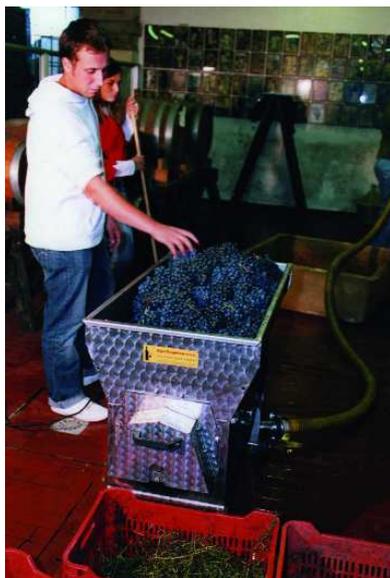
mostato 1000 quintali di ottima qualità. Notevole l'impegno di tutti e in particolare degli studenti delle varie classi, dalle seconde alle quinte della sezione tecnica, che con il collabo-

## Laboratorio di Enologia

### La lezione si fa in cantina: il vino *Novello* del *Duca*

La cantina è uno dei luoghi più importanti dove si svolge l'attività didattica. Si tratta di un vero e proprio laboratorio dove gli studenti apprendono a coniugare teoria e pratica nella produzione del vino. Il prof. Cozzula, che insegna chimica agraria insieme al prof.

Manganelli, svolge ogni anno numerose esercitazioni di enologia, per descrivere solo una parleremo della produzione del vino *Novello*. Dopo la raccolta ed il trasporto in cantina, l'uva destinata alla produzione del *Novello* deve essere accuratamente selezionata, così gli studenti apprendono che solo le uve più sane possono essere destinate a questo tipo di produzione, quest'anno il lavoro di cernita è stato molto semplice perché le uve erano particolarmente sane e belle. I grappoli d'uva interi (acini e raspo) vengono sottoposti ad un tipo particolare di fermentazione, la macerazione carbonica (MC), ed in seguito lavorati secondo la vinificazione tradizionale. Gli studenti controllano la fermentazione con frequenti operazioni di campionamento ed esami che si svolgono nel laboratorio di chimica. Apprendono così quali sono i principali



parametri da controllare:

- La gradazione zuccherina, in quanto la quantità di zuccheri decresce, mentre la quantità di etanolo aumenta. Gli zuccheri riduttori rappresentano la maggior parte degli zuccheri solubili del vino e sono rappresentati da glucosio e fruttosio (zuccheri fermentescibili) e da arabinosio e xilosio (zuccheri non fermentescibili presenti con meno di 2

g/l). In base al contenuto in zuccheri il vino è denominato: secco, asciutto (meno di 4 g/l); semi-secco, abboccato (da 4 a 12 g/l); amabile (da 12 a 45 g/l); dolce (da 45 a 60 g/l); liquoroso (oltre i 60 g/l).

•L'acidità, parametro che viene tenuto sotto controllo secondo la classica titolazione acido-base.

Si distinguono due tipi di acidità: l'acidità totale e l'acidità volatile. L'acidità totale è costituita da tutti gli acidi titolabili del vino esclusi  $H_2SO_3$  e  $H_2CO_3$ ; si compone della somma dell'acidità fissa e dell'acidità volatile; in Italia si esprime in grammi di acido tartarico per litro di mosto o di vino, mentre in Francia si esprime in acido solforico; secondo la regolamentazione europea si deve esprimere in milliequivalenti per litro (meq/l). L'acidità volatile è composta dall'insieme degli acidi volatili del vino, essenzialmente l'acido acetico, separati per distillazione in corrente di vapore dedotta l'anidride solforosa e l'anidride carbonica. In Italia l'acidità volatile si esprime in grammi di acido acetico per litro mentre in Francia in acido solforico.

La CEE esprime il dato in meq/l. Per essere commerciabile nella CEE un vino da tavola bianco non deve superare i 18 meq/l = 1,08 g/l in acido acetico; un vino da tavola rosso non deve superare i 20 meq/l = 1,20 g/l in acido acetico.

•La temperatura, che va controllata due volte al giorno per evitare innalzamenti e processi fermentativi anomali.

•L'anidride carbonica, che verso la fine della fermentazione decresce fino a scomparire, cessa, infatti, l'effervescenza.

Il diossido di carbonio  $CO_2$  è un gas molto tossico, più pesante dell'aria, pertanto è importante che nelle cantine, durante la fase fermentativa, vi sia un buon arieggiamento in modo da disperderlo e allontanarlo in quanto potrebbe essere letale per gli operatori. La  $CO_2$ ,



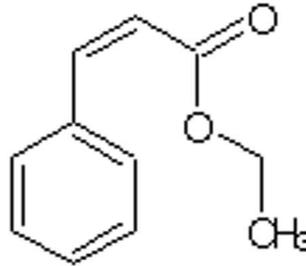
durante la fase fermentativa, trascina con sé molti composti volatili, responsabili degli aromi caratteristici. Una parte, nei vini giovani, resta disciolta conferendo loro vivacità e freschezza, si può comunque anche aggiungere purché ciò sia dichiarato in etichetta (dosi superiori a 2 g/l), come avviene, appunto, per la produzione del vino *Novello*.

•O=C=O

*Molecola di anidride carbonica*

•Il TAV ovvero il titolo alcolometrico volumico. Questo parametro esprime il contenuto percentuale di etanolo del vino; per convenzione il contenuto è espresso in volume e viene riferito a 100 parti in volume; la regolamentazione della Comunità Europea distingue il titolo alcolometrico volumico effettivo e il titolo alcolometrico volumico potenziale dove

ermeticamente e saturi di CO<sub>2</sub> per circa 15 giorni a 30°. In queste condizioni molto particolari, le cellule dell'uva operano un metabolismo anaerobico a carico dell'acido malico, lo schiacciamento inoltre farà fuoriuscire del mosto con produzione di etanolo 1-2,5%. Si formano nuovi composti responsabili del caratteristico aroma di questi vini dove si individua come sostanza indicatrice dell'avvenuta macerazione



carbonica il cinnamato di etile.

*Molecola di cinnamato di etile*

È in questo modo che l'approfondimento di chimica diventa significativo e gli studenti imparano senza troppe difficoltà numerose nozioni.

Alla fine del processo di vinificazione gli studenti partecipano anche all'imbottigliamento e all'etichettatura del vino *Novello* del Duca: il **Carbiolino**.

Questo vino non è da non confondere con il "vino nuovo" perché deve contenere almeno il 30% di prodotto proveniente da MC e, dal momento che le tipologie immesse sul mercato sono estremamente varie, è necessario specificare sull'etichetta la quantità percentuale proveniente da MC. Si tratta di un vino che ha avuto un notevole successo perché, oltre a rappresentare una novità di mercato per le sue caratteristiche organolettiche, è disponibile nel periodo Novembre – Gennaio, quando gli altri vini non sono ancora pronti. Il vino *Novello* è messo in vendita dal 6 Novembre, ma nel nostro istituto è disponibile dall'11 Novembre, quando la scuola, durante la grande festa di San Martino a cui è invitata tutta la cittadinanza, stappa le prime bottiglie per festeggiare il nuovo anno agrario e scolastico.

Prof. Patrizia Valentini

## La festa della vendemmia

La festa della vendemmia, al Duca degli Abruzzi, è diventata ormai una tradizione, anche se recente. Si è tenuta quest'anno durante una giornata iniziata con una pioggerellina ma continuata sotto un tiepido sole d'autunno. È stata, ancora una volta, una bella occasione per rinsaldare la collaborazione tra la scuola e le famiglie che hanno potuto rendersi conto di come si svolgono le attività vitivinicole nella nostra scuola dove si impara facendo. Domenica 30 ottobre il personale della scuola, gli studenti e le loro famiglie hanno partecipato alla vendemmia presso i vigneti dell'Istituto, che si trovano a Monte Rosso, raccogliendo quasi 100 quintali di uva. L'abbondanza e la qualità del raccolto sono state riconosciute come segno dell'impegno nel lavoro del vigneto durante tutto l'anno. Alla fine dei lavori di ammostamento delle uve è avvenuta la prima degustazione e, nel primo pomeriggio, è stata organizzata una meritata grigliata durante la quale tutti hanno potuto rilassarsi e passare un po' di tempo a conversare in amicizia.



si prende in considerazione anche la quantità di alcol che può essere prodotta dagli zuccheri residui; il coefficiente ufficiale italiano di trasformazione dello zucchero in alcol è 0,6 (1/1,67 cioè 1,67 g di zuccheri per produrre 1 ml di alcol).

In particolare, seguendo la produzione del vino *Novello*, gli studenti partecipano alla effettuazione di un tipo specifico di fermentazione: la macerazione carbonica (MC). Si tratta di una pratica enologica che consiste nel porre l'uva tal quale in recipienti chiusi

# Publicità 1

## Attività

### Corsi, manifestazioni, gare, incontri

#### Al San benedetto Da Norcia

##### È partito il nuovo indirizzo di OPERATORE AGRITURISTICO

Presso il *San Benedetto Da Norcia* è partito con l'anno scolastico 2007/2008 il nuovo corso di studi per conseguire la qualifica di OPERATORE AGRITURISTICO. Si tratta di un corso unico in tutta la provincia di Padova e tra i pochi esistenti nell'ambito della nostra Regione. La qualifica si consegue in un triennio, dopo aver dopo aver frequentato con successo il biennio comune degli istituti professionali agrari, e prevede le seguenti materie generali e specifiche per l'area di indirizzo:

Materie	ore
Italiano	3
Storia	2
Inglese	2
Matematica ed informatica	3
Educazione fisica	2
Religione	1
Economia agraria ed elementi di legislazione	4
Tecnologia agroambientale	4
Ecologia applicata	3
Principi di alimentazione	4
Storia delle tradizioni rurali	2
Organizz. e gest. dell'attività ricettiva agritur.	6

Istituto professionale di agricoltura. E' altresì prevista l'accoglienza di allievi provenienti da altre scuole secondarie (passerelle) e, previa valutazione ed integrazione del curriculum di studi personale, l'ammissione diretta alla classe terza per la frequenza dell'indirizzo agrituristico.

Per ogni informazione si può contattare la segreteria dell'Istituto (049.8685455) o direttamente la sezione professionale del *San Benedetto da Norcia* (049.620274).



#### Alleanza scuola-lavoro

Le nostre scuole mettono ogni anno in campo molte risorse per avvicinare gli studenti al mondo del lavoro, una delle forme più interessanti e più praticate a livello europeo è quella dell'alternanza scuola lavoro. In dettaglio quest'anno sono previste tre tipologie di esperienze:  
Stages interni per gli studenti delle classi terze; stages regionali e stages organizzati all'interno del progetto su Distretti formativi.  
Progetto alternanza scuola-lavoro  
Legge regionale n.53/2003

Il Progetto Alternanza Scuola-Lavoro è una legge della Regione Veneto (n.53/2003) che dà la possibilità ai ragazze/ve dai 15 ai 18 anni di assolvere il diritto-dovere all'istruzione e alla formazione professionale.  
I Prof. V. Volini e M. Pavan hanno presentato già l'anno scorso il progetto biennale: "Esperto nella gestione, organizzazione e pratica delle attività sportivo-ricreative in ambiente naturale" che è stato approvato e inserito tra i progetti regionali finanziati.

L'obiettivo è quello di dare, ai ragazzi che partecipano al progetto, l'opportunità di conoscere realtà esistenti di figure professionali che operano nel territorio nel campo delle attività sportivo-ricreative, di partecipare in prima persona a dette attività e acquisire le competenze assieme a quelle naturalistiche ed agrarie, per dar loro la possibilità di un eventuale inserimento lavorativo, o dare loro lo spunto per inventarsi una nuova figura professionale. Il Progetto prosegue anche quest'anno con la partecipazione della cl. 5^ E e dell'intero Consiglio di Classe a cui auguriamo, un felice e proficuo ultimo anno scolastico.

Prof. Maurizio Pavan

L'acquisizione da parte degli studenti della qualifica di operatore agrituristico costituisce un primo livello di preparazione. Alla stessa qualifica, per completare la formazione, sarà associato un corso di terza area regionale nello specifico settore per gli studenti che continueranno gli studi in classe quarta e quinta. L'utilità di una formazione istituzionale e completa nel settore agrituristico è legata principalmente ai seguenti fini specifici:

- mantenimento del settore primario sul territorio diversificando i redditi aziendali;
- consolidamento e creazione di occupazione permanente sul territorio;
- miglioramento dell'imprenditorialità agraria predisponendo gli studenti a scelte dinamiche e moderne;
- conservazione del territorio con l'attività agricola e ambientale (l'imprenditore agricolo come manutentore dell'ambiente e della sua qualità);
- promozione della cultura, tradizioni, prodotti, tecniche di produzione, di trasformazione e conservazione;
- creazione di relazioni sociali e turistiche tra città e campagna con offerte enogastronomiche, didattiche, escursionistiche.

All'indirizzo agrituristico possono iscriversi tutti gli studenti provenienti dalla terza media, nonché gli studenti che abbiano già frequentato con successo il primo biennio di un

## Il nuovo obbligo scolastico

10 anni per prepararsi al futuro

A partire dal 1° settembre 2007, per gli studenti che iniziano la frequenza della scuola secondaria di secondo grado, entrano in vigore nuove disposizioni riguardanti l'obbligo di istruzione. Come sancito dalla Legge N. 296 del 27.12.2006 (art. 1 comma 622), l'istruzione obbligatoria è impartita per almeno 10 anni ed è finalizzata al conseguimento di un titolo di studio di scuola secondaria superiore o di una qualifica professionale di durata almeno triennale entro il 18° anno di età. Sostanzialmente, in base alla nuova normativa che recepisce le raccomandazioni del Parlamento Europeo, nessun giovane potrà interrompere il proprio percorso formativo senza aver prima conseguito un titolo di studio (diploma o qualifica triennale), entro il 18° anno di età. Il regolamento attuativo della Legge, adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione N. 139 del 22 agosto 2007 (G.U. n. 202 del 31 agosto 2007), parla chiaro. Non si tratta di una questione di soli numeri, ma anche di sostanza. Perché, a partire da questo anno scolastico, in via sperimentale per il 2007/2008 e il 2008/2009, tutte le scuole adatteranno precise linee guida da seguire indicate dal Ministero. Nel frattempo, sono già stati indicati le competenze e i saperi minimi da acquisire da parte degli studenti di tutte le scuole superiori a conclusione dell'obbligo di istruzione e validi per tutte le scuole d'Europa. Nelle tabelle A e B sono riportati rispettivamente gli obiettivi culturali da perseguire (quattro assi culturali) e le competenze chiave (otto) da acquisire.

1. **Imparare ad imparare.**
2. **Progettare.**
3. **Comunicare: comprendere messaggi e rappresentare eventi.**
4. **Collaborare e partecipare.**
5. **Agire in modo autonomo e responsabile.**
6. **Risolvere problemi.**
7. **Individuare collegamenti e relazioni.**
8. **Acquisire e interpretare l'informazione.**



## TABELLA DEGLI ASSI

### LINGUAGGI

- Padronanza della lingua italiana (ulteriori 3 livelli)
- Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi e operativi
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario
- Utilizzare e produrre testi multimediali.

### MATEMATICA

- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica
- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni
- Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi
- Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.

### SCIENTIFICO TECNOLOGICO

- Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e complessità
- Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza
- Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate.

### STORICO SOCIALE

- Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche culturali
- Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente
- Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.



## FLORMART 2007

Anche quest'anno il "San Benedetto Da Norcia" ha partecipato al Flormart, la più importante manifestazione florovivaistica di Padova alla quale partecipano espositori giunti dai 4 angoli del pianeta. Non si è trattato di una novità perché la nostra scuola è stata tra gli enti fondatori del salone del florovivaismo e del giardinaggio e, in questa manifestazione, nata cinquantatré anni fa, è sempre stata considerata un ospite d'onore. Anche quest'anno lo stand dell'Istituto non è passato inosservato per l'originalità e l'armonia del progetto, per la perizia della realizzazione e per l'entusiasmo dimostrato dagli studenti-stagisti. Dietro la varietà delle composizioni floreali c'è stato il lavoro di tutta la scuola. Lo stand si presentava come un angolo di giardino inglese dentro a cui il visitatore era invitato a penetrare, seguendo un breve sentiero di ciottoli immacolati, fino a un vecchio carro della tradizione contadina. A destra e a sinistra del sentiero, lo spazio espositivo è stato suddiviso in diversi piani così da poter esporre un maggior numero di piante. Clematis che spiccavano per il colore rosso del fiore e delle foglie; sullo sfondo, davanti piccole piante di Pyracantha "Navajo" di Weigela rubra, di Kerria japonica e di Buxus sempervirens. I fiori sono stati scelti nelle più diverse nuances del viola e del rosa: Caryopteris cladouensis "Grand bleu" e "First Choice", Aster dumosus, Anemoni japonica, viole cornute, ciclamini mini. Prendere parte al FLORMART permette agli studenti di mettersi alla prova nella realizzazione di un'opera soggetta alla valutazione critica di migliaia di osservatori; è stato un

modo di incontrare il mondo del lavoro proveniente da 25 nazioni e appartenente ai più diversi settori di attività, produttive e commerciali; è stata un'opportunità per incontrare imprenditori interessati alla loro futura collaborazione. Per il nostro Istituto si è trattato un'ottima occasione per prendere contatto con enti ed associazioni di categoria che intendono collaborare al miglioramento didattico ed educativo del settore, ma anche un momento in cui la scuola ha potuto offrire al mondo del lavoro la certezza di incontrare giovani appassionati, desiderosi di approfondire le proprie competenze e di portare avanti la preziosa eredità di conoscenza che il settore florovivaistico possiede. Per questo gli ospiti che hanno visitato il nostro stand sono stati numerosi e hanno reso la partecipazione del "San Benedetto da Norcia" al FLORMART un esempio riuscito di collaborazione tra scuola e mondo del lavoro.

## EDUCAZIONE ALLA SALUTE

L'educazione alla salute è un momento importante del percorso scolastico annuale; le attività previste per quest'anno sono riordinate nella tabella che segue.

Non appena le attività saranno programmate in via definitiva, sarà data comunicazione dei tempi e dei modi di svolgimento. Per ogni ulteriore informazione possono essere contattati i docenti della commissione di educazione alla salute: per la sezione tecnica, i professori Magrinelli e Bonacci; per la sezione professionale, i professori Diana e Benucci.

CLASSI	IMPEGNO	ATTIVITÀ
PRIME	4 INCONTRI	PREVENZ. DELL'ALCOOLISMO
SECONDE	2 INCONTRI X 2 ORE	ED. SESSUALE - COSTRUZ. DI SÉ
TERZE	2 INCONTRI X 2 ORE	ED. SESS. - PREVENZIONE AIDS
TERZE	VARI INCONTRI	PRONTO SOCCORSO
TERZE	1 INCONTRO X 3 ORE	ED. ALL'ALIMENTAZIONE
TERZE - TECNICO	1 INCONTRO X 3 ORE	DONAZIONE SANGUE
QUARTE	1 INCONTRO X 4 ORE	DONAZIONE ORGANI
QUARTE	2 INCONTRI X 2 ORE	EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ
QUINTE	1 INCONTRO X 2 ORE	DOPING
SECONDE SPERIM. TUTTE	VARI INCONTRI SCELTA DELLO STUDENTE	PREVENZIONE TOSSICODIP. C.I.C. - SPORTELLO

# Publicità 2

## Educazione alla sessualità

Nell'Aprile dell'anno scolastico 2006/07, qui a scuola, è stato attivato un corso di educazione alla salute sul tema della sessualità e alla prevenzione alle malattie sessualmente trasmissibili (AIDS, Sifilide, Candida, Epatite B, ecc...). Il progetto, ideato e coordinato dal prof. Bonacci con la collaborazione dei prof. Cattin e Magrinelli, ha visto coinvolte 2 classi della sezione Tecnica (3^B - attuale 4^B e 3^D - attuale 4^D), il preside e le famiglie degli alunni stessi. Il corso si è articolato in 5 momenti: durante i primi tre pomeriggi, attraverso discussioni e confronti tra loro, stimolati dalla professionalità del prof. Bonacci, i ragazzi hanno appreso ed elaborato concetti scientifici ma soprattutto educativi riguardanti l'argomento; un quarto pomeriggio è trascorso con le famiglie, il preside e i professori a cui i ragazzi hanno esposti i lavori prodotti durante i pomeriggi precedenti; infine un'ultima serata ha coinvolto solamente i genitori e i professori, che hanno discusso insieme sulle problematiche che hanno maggiormente toccato i propri figli. Il progetto ha sicuramente chiarito molti concetti che noi conoscevamo in modo relativamente superficiale, anche se, a nostro parere, da parte di alcuni compagni non c'è stata una risposta così attiva quanto quella di molti altri. Tuttavia il corso ci è comunque servito per stringere i legami tra di noi e conoscerci meglio dal momento che le occasioni di confronto sono state molteplici. Inoltre, la presentazione dei lavori ai genitori e al preside ha riscosso un notevole interesse da parte nostra e anche delle famiglie che si è manifestato in un vivace dibattito in cui si sono andati a toccare punti più legati alla morale e alla psicologia che scientifici, approfondendo ciò che probabilmente in ambito familiare ci si troverebbe più in difficoltà a trattare. In conclusione il progetto ha avuto un esito, tutto sommato, positivo tanto che tra di noi è scaturita l'idea di estendere nei prossimi anni il progetto anche ad altre classi su altri argomenti come droga, fumo e alcol. Un ringraziamento ai prof. Cattin e Megrinelli per la parte letterario/scientifica e in particolar modo al prof. Bonacci che ha saputo farci discutere di quegli argomenti in maniera così aperta e libera.

*Gli studenti delle classi 4B e 4D sez- tecnica*

## Piano nazionale ISS: Insegnare scienze sperimentali



Con l'inizio del nuovo anno, riprende anche l'attività del nostro presidio per quanto riguarda le scienze sperimentali: piano nazionale ISS. La chiusura delle attività, a Giugno ha lasciato intravedere molti sviluppi interessanti: tra le altre cose l'inaugurazione di una sede "concreta" del presidio al S. Benedetto.

Queste le linee-guida presentate a giugno dalle tutors delle elementari, medie e superiori all'USR del Veneto, Progetto ISS anno 2007/2008 presidio di Padova

Azioni e metodi:

- Creare occasioni di incontro e socializzazione tra referenti di rete e docenti interessati a collaborare con i tutors nella diffusione dello spirito del piano ISS, all'interno delle realtà scolastiche in cui operano attraverso:

Utilizzo dello sportello attivo con un certo calendario presso il presidio provinciale quale luogo di progettualità, di verifica, di consultazione

- Stimolare, in un contesto arricchente, il dialogo tra docenti e tutors, e far emergere i punti di criticità e di forza nella didattica delle scienze attraverso:

Utilizzo della classe virtuale, in piattaforma INDIRE, dove il forum diventi momento di colloquio continuo e l'archivio materiali una risorsa da cui attingere buone pratiche

- Cominciare la ricerca-azione sui temi identificati e proposti con didattica laboratoriale attingendo per quanto riguarda gli aspetti motivazionali, contenutistici e metodologici al corso di formazione svoltosi attraverso formazione di gruppi di lavoro con docenti dei vari segmenti di scuola

- Elaborare progettualità congiunte relativamente alla didattica delle scienze con strutture formative del territorio (Università, Musei) ed entrare in contatto con le realtà associative che operano nella divulgazione scientifica principalmente con percorsi rivolti alle scuole attraverso:

Alcune giornate di approfondimento con i corsisti e la promozione di un altro corso per i docenti "aggiunti" alla rete

Questi i contenuti del corso di base:

MUSEO DI STORIA DELLA FISICA DIPARTIMENTO DI FISICA "GALILEO GALILEI" UNIVERSITÀ DI PADOVA	LA LUCE
MUSEO DI GEOLOGIA E PALEONTOLOGIA, DIPARTIMENTO DI GEOSCIENZE - UNIVERSITÀ DI PADOVA	L'evoluzione letta attraverso i fossili
ISTITUTO SUPERIORE DI ISTRUZIONE AGRARIA DUCA DEGLI ABRUZZI PADOVA	CHIMICA - LE TRASFORMAZIONI
PARCO DEL SAN BENEDETTO DA NORCIA. I.I.S "DUCA DEGLI ABRUZZI" PADOVA	FLORA E FAUNA DI UNO SPAZIO VERDE
Mostra Sperimentando Padova (aprile - maggio)	LA LUCE - APPROFONDIMENTO
Mostra Sperimentando Padova (aprile - maggio)	AMBIENTE - APPROFONDIMENTO

Prof.ssa Sabrina Sarto



## Orientamento Scolastico

Le nostre scuole sono vivacemente attive nel territorio e organizzano ogni anno una serie di attività per permettere ai ragazzi delle scuole medie di conoscerci direttamente. In particolare durante quest'anno scolastico sono previste le iniziative riportate nella tabella 1.

### TAB. 1

#### ILLUSTRAZIONE DEI PERCORSI SCOLASTICI DEGLI ISTITUTI AGRARI

I docenti del nostro istituto, nell'ambito di incontri di orientamento organizzati presso le scuole medie del territorio, incontrano gli studenti di classe terza e illustrano le caratteristiche e i percorsi di studio degli istituti agrari. Rilasciano dépliant e materiale informativo.

#### TOUR MINISTAGE DI CLASSE NELLE NOSTRE SEDI

Le classi terze medie degli istituti della città e provincia richiedenti possono prenotare un tour da svolgersi in una mattinata presso le due sedi dell'Istituto. E' messo a disposizione il pullman dell'Istituto. Al termine della visita gli studenti e i docenti ricevono materiale informativo.

#### MINISTAGE INDIVIDUALI O PER PICCOLI GRUPPI NELLE NOSTRE SEDI

Gruppi di alunni o singoli studenti, accompagnati e prelevati dai loro familiari, sostano nella sede scolastica prescelta (tecnico e/o professionale). Frequentano le lezioni della mattinata aggregati ad una classe ospitante. Visitano gli ambienti e hanno l'opportunità di fare domande agli studenti più grandi e ai docenti. Al termine è rilasciato un attestato di partecipazione al ministage e materiale informativo.

#### PROMOTIONAL DAY CON DIRIGENTI E DOCENTI DELL'ORIENTAMENTO

Dirigenti e docenti orientatori delle scuole medie del territorio sono invitati ad una mezza giornata di lavoro durante la quale ricevono informazioni dettagliate sulle caratteristiche delle nostre scuole e visitano le sedi, compreso il convitto, ove pranzano (1 dicembre 2007).

#### GIORNATE DI SCUOLA APERTA

I nostri Istituti si aprono alle famiglie, ai docenti e agli studenti per illustrare le caratteristiche dei percorsi di studio. Visita alle strutture scolastiche e alle aziende didattiche. Saluti del dirigente e dei docenti.



#### CALENDARIO di SCUOLA APERTA

##### SEZ. TECNICA DUCA DEGLI ABRUZZI

NOVEMBRE:

Sabato 24, ore 14,00 – 17,00

DICEMBRE:

Domenica 16, ore 9,30– 13,00

GENNAIO:

Sabato 12, ore 9,30–13,00

##### SEZ. PROFESSIONALE

##### SAN BENEDETTO DA NORCIA

NOVEMBRE:

Domenica 25, ore 9,30– 17,00

DICEMBRE:

Sabato 15, ore 14,00 – 17,00

GENNAIO:

Sabato 12, ore 9,30– 13,00

#### LE STELLE DI NATALE

Le serre del "San Benedetto Da Norcia, sono un tripudio di colori in tutte le stagioni perché la coltivazione dei fiori è una delle attività didattiche più significative della scuola. Ma, nella stagione natalizia, il colore dominante è il rosso delle stelle di natale. Gli studenti dopo un lavoro di preparazione teorico sulle caratteristiche della stella di natale, producono le piante per talea durante la stagione primaverile e seguono il loro sviluppo, con opportuni trattamenti, durante buona parte dell'estate e dell'autunno. All'inizio di dicembre le piante aprono i primi boccioli e prima delle vacanze natalizie saranno tutte in piena fioritura con somma soddisfazione degli studenti che hanno lavorato con metodo e passione e di tutti coloro che vogliono far visita alle serre della scuola ed approfittare dei prezzi davvero competitivi per fare un regalo di natale floreale.



# Progetti europei

## Incontri con l'Europa

*Come i nostri affezionati lettori sanno, la nostra scuola è impegnata in numerosi Progetti europei che mettono in collegamento i nostri studenti ed i nostri insegnanti con gli altri Paesi del nostro continente.*

### Progetto Comenius

#### The wonderful world of water

Il progetto, dedicato all'acqua, si concluderà quest'anno. Le scuole partecipanti in rappresentanza di cinque paesi europei, Lettonia, Italia, Slovenia, Polonia e Turchia hanno lavorato condividendo obiettivi e metodi. I materiali didattici prodotti dai ragazzi stessi in lingua inglese sono davvero notevoli in quantità e qualità, ma la cosa più importante è l'amicizia che si è creata tra giovani europei.

### Impressioni dalla Turchia

L'anno scorso sono stata scelta per il progetto della fitodepurazione nell'ambito del progetto Comenius. Prima di partire per la Turchia, luogo destinato all'incontro, i miei giorni sono stati abbastanza impegnativi, ero molto agitata e nervosa, perché comunque per me era una cosa nuova; infatti alla mattina della partenza non sapevo che fare, neanche da che parte prendere in mano la valigia. Imbarcati sull'aereo mi sono trovata con un mio compagno del Duca istituto per il

me. Le mie paure erano tante in quel momento; non sono una cima in inglese, la mia paura principale era di non riuscire a comunicare con loro, non sapere niente di loro, non sapevo in che famiglia sarei andata e come mi sarei trovata; i miei timori erano talmente forti che, in quel momento, avevo addirittura paura che precipitasse l'aereo! Inoltre, non da meno era il terrore di deludere le mie due prof. che, dopo l'esperienza stimo particolarmente. Quando sono arrivata a destinazione, mi è stata presentata la famiglia a cui ero stata assegnata e tutti gli altri ragazzi turchi. Appena gli ho visti metà delle mie paure se ne sono andate perché, mentre mi sforzavo di parlare con loro, vedevo che, se anche non sapevo esprimermi molto bene, loro cercavano di venirmi in contro, del resto neanche loro sapevano molto bene l'inglese! Dopo le presentazioni tra ragazzi, io, la mia corrispondente Sevim, con altre sue due amiche, siamo montate in

perché ogni sera amava sedersi sul letto con me, baciarmi e accarezzarmi i capelli, parlava solamente turco ma Savim mi riferiva tutto quello che sua madre mi voleva dire, e le pa-



role che continuava a ripetermi erano: che mi voleva bene, che si era affezionata a me e che non voleva che andassi via. In quella famiglia mi sentivo veramente a mio agio, neanche io sinceramente me ne volevo andare!!!! Quella settimana è stata indimenticabile, in certi momenti mi sono trovata in difficoltà perché non mi potevo lavare quando volevo, perché dovevo mangiare anche se ero sazia e quindi stavo male, in Turchia, comunque hanno usi e abitudini diversi dai nostri e mi sono dovuta adattare, però è indescrivibile quanto è stato bello. Quell'esperienza mi ha insegnato tanto, perché ho imparato a socializzare e a mettermi a confronto con le persone senza aver paura, accettando i miei limiti senza sentirmi inutile, a condividere anche le cose più piccole, a dare una carezza di conforto senza trattenere i miei sentimenti e mantenere l'autocontrollo anche nei momenti difficili. Tutte le paure che avevo alla partenza non esistevano più, sono riuscita a superarle e per me è stata una grande vittoria. Ragazzi credetemi; vivere una esperienza fuori casa non è facile, però se ti lasci andare, ti liberi dalle paure, ne esci sicuramente vincente e gratificato. Ringrazio le prof. per questa fantastica esperienza.

*Alessia Zandonà 4B Sessione professionale*



professoressa Bortolami e Osso; ho cominciato subito a provare a leggere la relazione che mi era stata assegnata e che avrei dovuto esporre. Non riuscivo a leggerla: il panico e l'agitazione si impossessavano sempre più di

macchina per andare alla mia nuova casa. La musica, in macchina, era altissima e loro ballavano cercando di coinvolgermi ma io era preoccupata di non piacere ai suoi e mi sentivo troppo tesa. Arrivate a destinazione, sua mamma ci aspettava fuori casa, mi ha salutato come se mi conoscesse da sempre. A quel punto ho pensato quanto il nostro mondo sia diverso dal loro, quanto, nel nostro, le distinzioni sono tante e ingiuste, penso che loro siano molto meno razzisti di noi. Tutti in quella famiglia mi adoravano, la madre di Savim particolarmente

## Progetto Leonardo

Il Progetto Leonardo è un programma di qualificazione professionale che si propone di migliorare il livello di apprendimento scolastico mediante la partecipazione degli studenti a stages di qualificazione professionale presso



un'azienda, un ente o un'associazione operante nel settore maggiormente affine alle attitudini e alla precedente formazione. La nostra scuola partecipa al Programma Leonardo con un progetto tutto suo attivo già da 5 anni, si tratta di uno scambio culturale e di pratica professionale con la Repubblica Ceca. Anche quest'anno 7 studenti della la Stredná poľnohospodárska škola di Trnava, una scuola ad indirizzo agrituristico, sono stati accolti dal nostro Istituto e, sotto la guida di un tutor responsabile, hanno avuto l'opportunità di svolgere pratica aziendale presso 3 importanti imprese di Vö Euganeo operanti nei settori vitivinicolo, zootecnico ed agrituristico: Ondrej Pinter, Juraj Slovak e Lubos Duris sono stati accolti presso l'azienda agricola PARCO DEL VENDA; Jana Andacka e Tatiana Bartovicova hanno svolto il proprio tirocinio presso l'azienda agrituristica BACCO E ARIANNA; Adela Fikalova e Daniela Malovcova hanno compiuto il proprio stage presso l'azienda agrituristica FATTORIA DELL'EREMO. Gli studenti erano accompagnati dal preside della propria scuola, ingegner L'udovít Skrabak, e dal vicepresidente, ingegner Jan Piesť ansky, insieme hanno visitato le nostre scuole e hanno potuto prendere parte, insieme agli studenti della nostra scuola ad alcune esercitazioni. Ogni anno alcuni dei nostri docenti e dei nostri studenti si recano in visita presso la Stredná poľnohospodárska škola per scambiare l'ospitalità offerta e partecipano come ospiti d'onore alla annuale Festa dei nastri. Durante la sua permanenza la delegazione scolastica ha avuto la possibilità di allacciare rapporti con numerose aziende italiane interessate allo scambio di prodotti con la Repubblica Slovacca e ha dato il via ad una coltivazione sperimentale di piante italiane in

territorio slovacco di cui si attendono i risultati in un prossimo futuro. Al di là delle competenze acquisite nello specifico, campo agrario e agrituristico, va sottolineato come l'esperienza sia risultata molto formativa e coinvolgente per tutti i partecipanti: studenti, insegnanti e aziende.

## A Bruxelles per conoscere il Parlamento europeo

La nostra scuola, insieme a pochi altri Istituti Agrari d'Europa, è stata invitata a partecipare ad un progetto di ELABORAZIONE SIMULATA DI UNA PROPOSTA DI REGOLAMENTO EUROPEO che si concluderà con un viaggio di studio a Bruxelles. Cogliendo l'occasione del 50° anniversario della prima seduta dell'Assemblea del Parlamento europeo, la Direzione Generale per l'Informazione della UE ha ritenuto utile approfondire la conoscenza dell'Istituzione comunitaria, in particolare presso la popolazione giovanile impegnata nel settore primario, in quanto la politica agricola europea, con i relativi ingenti investimenti, rappresenta uno dei principali campi di azione della UE. La classe 4^E del nostro Istituto, insieme ai suoi insegnanti, avrà dunque l'occasione di partecipare ad una serie di incontri, tenuti da esperti dell'Europe Direct Carrefour, riguardanti la UE, le sue istituzioni, le sue funzioni e le sue realizzazioni. La dinamica di approfondimento della conoscenza partirà dall'esame di argomenti concreti legati al settore agro-alimentare e si concluderà con un soggiorno a Bruxelles finanziato al 50% dalla Comunità Europea.

## Il Convitto: una porta verso l'Europa

Il convitto, anche quest'anno, nel mese di luglio ha ospitato, uno scambio multilaterale che ha coinvolto ragazzi provenienti da Romania, Bulgaria e Germania. L'iniziativa è promossa dall'Ufficio Progetto Giovani del Comune di Padova in collaborazione con una associazione culturale ed è resa possibile anche grazie al consenso del Dirigente scolastico e del Consiglio d'Istituto della nostra scuola. Gli scambi socio-culturali sono incentrati su temi di interesse giovanile e prevedono la partecipazione dei ragazzi appartenenti alla Comunità Europea e a Paesi terzi. Alcuni temi, per esempio, sono musica, ambiente, cinema, patrimonio locale, volontariato, tecnologia dell'informazione, sport e diritti umani. Il tema dello scambio che si è

svolto quest'anno nel nostro convitto, è stato "Gli animali e l'ambiente"; ben inserito quindi nel contesto ambientale della nostra scuola. Durante i 10 giorni di permanenza degli ospiti, si sono svolti diversi workshop con relatori dell'università di Padova e associazioni di volontariato. Oltre alle attività tematiche, ampio spazio è stato dato alle iniziative di tempo libero e socializzazione. In particolare hanno riscosso un notevole successo, data anche l'età dei partecipanti (18-23 anni), l'organizzazione di feste quali la cena interculturale, nella quale ogni gruppo ha presentato i piatti tipici del suo paese, e la partecipazione ad eventi culturali del territorio. Agli scambi socioculturali possono aderire tutti i ragazzi, non necessariamente residenti nel comune di Padova, di età compresa fra i 16 e i 25 anni e sono un'opportunità per conoscere l'Europa e arricchire il proprio bagaglio personale attraverso un'esperienza interculturale. I soggiorni si svolgono in compagnia di un gruppo di coetanei (di solito complessivamente 20-25 persone) e con la guida di animatori. Essendo una iniziativa promossa contenere i costi per i partecipanti. In pratica nella fase di accoglienza a Padova i ragazzi italiani partecipano alle attività senza alcuna spesa, compreso vitto e alloggio. Nella fase di "invio" all'estero i partecipanti sostengono solamente il costo del viaggio (treno o aereo), mentre le spese di vitto e alloggio e le spese organizzative sono a carico del paese



ospitante. Le iscrizioni agli scambi culturali di norma vengono fatte nel mese di Aprile / Maggio presso la sede del Progetto Giovani in vicolo Ponte Mulino a Padova ([scambi@comune.padova.it](mailto:scambi@comune.padova.it)). Se sei interessato a conoscere le varie iniziative promosse per lo "Spazio Europa" (Scambi culturali, Servizio volontario europeo, Vacanze studio e/o lavoro, Campi di lavoro volontario) come singolo o come gruppo classe con uno o più dei tuoi insegnanti, puoi richiedere informazioni anche direttamente al Coordinatore del convitto al numero 049.620485.

Andrea Chinello

# Publicità 3

## Frontiere didattiche

### La contabilità agraria

Motivare, personalizzare, indurre all'apprendimento, diversificare l'offerta didattica. Occhi smarriti, espressioni assenti, irrequietezze malamente celate. Un'aula, una classe di studenti, un programma da svolgere di contabilità agraria. Concetti, convenzioni, formule, calcoli, grafici. Denaro, interessi, merci, documenti. In questi veloci accostamenti s'intravede l'annuale sfida dell'insegnamento della contabilità agraria nelle seconde del nostro Istituto professionale.

Per molti studenti è la prima volta di questi argomenti, e non c'è peggior argomento di quello che richiede astrazione, comprensione senza vedere, toccare, fare e sbagliare. L'esperienza mi ha condotto nel tempo alla ricerca di strumenti il più possibile pratici, con cui gli

studenti avessero la possibilità di applicare qualcuna delle indispensabili cognizioni teoriche della materia. Quello che soddisfa abbastanza gli obiettivi di apertura di questo articolo è lo stratagemma di invitare gli studenti a creare una propria azienda, sia pur virtuale, con cui giocare-apprendere parte delle regole della contabilità agraria, tanto meglio se qualche ragazzo ha la famiglia già inserita nel mercato. L'aula informatica diventa l'ambiente indispensabile per questa esperienza: i programmi di scrittura, i fogli elettronici e qualche scorribanda in quelli grafici sono i presupposti tecnici per operare. Comincio con chiedere la realizzazione di un biglietto da visita che riporti il nome dell'azienda (la ragione sociale), e il nome del titolare, l'indirizzo, i recapiti (telefono, fax, e-mail, sito internet), la partita IVA e il codice fiscale. La classe risponde diversificandosi nelle personalità di ogni studente. L'indirizzo produttivo dell'azienda esprime da subito l'attitudine del singolo: la floricoltura, il giardinaggio, la meccanica, l'allevamento, l'azienda agraria od orticola. Il nome e la grafica sono invece il parto di uno spirito fantasioso, formale, irriverente, anticonformista. Il nome del titolare svela anche qualche sorpresa, perché non sempre è quello dello studente ma di una persona di fantasia, o di conoscenti, o sono legati all'età adolescenziale per cui sono evocati nomi dialettali, di cui anche l'indirizzo risulta a volte contagiato. I recapiti del telefono, del fax, sono ancora motivo di apprendimento (cos'è il fax?) e di qualche riflessione: quello di casa o di fantasia? La definizione dell'indirizzo e-mail e del sito internet è per molti l'occasione di proiettarsi nel mondo globale della rete, un trampolino per lanciare la propria individualità, o una qualche sfida imprenditoriale. La partita IVA e il codice fiscale, nello scriverli troviamo l'occasione per ripassare la loro struttura e sequenza. Il biglietto da visita è l'anticamera per la carta intestata, è facile copiare il primo e incollarlo su un foglio word, nasce così il supporto per comunicare con gli altri soggetti

del mercato, fornitori, clienti, associazioni di categoria, enti territoriali. Si tratta di integrarlo come meglio si può, per esempio con le caselle del destinatario, della data, della firma.

Inizia la fase dedicata alle procedure per gli acquisti aziendali. Invito gli studenti a redigere una lettera di richiesta di offerta definendo il prodotto da acquistare, la quantità, il prezzo, i tempi e le modalità di consegna, il costo di trasporto, a compilazione finita la lettera sarà inviata, virtualmente, via fax, il possibile fornitore ne darà una risposta a cui potrà seguire la conferma di acquisto, tutto ciò utilizzando quell'unico testo. Questi passaggi sono motivo di scambio con il proprio compagno di postazione. In questa esperienza è facile scoprire ostacoli: sono le difficoltà di insegnare la forma corretta per una richiesta commerciale (perché non pensare ad un approccio con i docenti di italiano?).

Definiti infine i termini della richiesta si presenta l'occasione per imparare a ricercare in rete i produttori, conoscere i prezzi, capire come contattare il singolo produttore, visto che i siti ci danno sempre tutti i suoi dati.

Ordinata e giunta la merce in azienda bisogna pagarla. Come si fa? In moneta, o ricorrendo a cambiali, assegni, bonifici bancari, ricevute bancarie, c/c postali (abbiamo mai verificato quanti sanno arrangiarsi a pagare un bollettino di c/c postale?) etc... e porre il problema: "se pago in ritardo bisogna calcolare l'interesse". Alla fase degli acquisti segue quella delle vendite, l'azienda deve avere due listini prezzi: prezzi al minuto, prezzi all'ingrosso. E' l'occasione per rinforzare le abilità di calcolo percentuale, di calcolo e scorporo dell'IVA, gli studenti comprendono le differenze tra vendite al minuto e vendite all'ingrosso. Nel caso di vendita all'ingrosso lo studente prende confidenza con i documenti che l'accompagnano, il DDT, la fattura. Si ripresentano i calcoli da sviluppare partendo da prezzo unitario e quantità, per giungere all'imponibile, e con il calcolo dell'IVA all'importo totale. E' l'occasione per ritornare in aula informatica, ancora una

volta l'iniziale biglietto da visita è utile per comporre un modello di fattura aziendale che, grazie al foglio elettronico produca i calcoli inserendo semplici formule di somma e moltiplicazione. Siamo ormai arrivati alla fine dell'anno, tutti si sono impegnati ed hanno lavorato, qualcuno è diventato davvero bravo e trasferisce ciò che ha imparato nell'azienda di famiglia, altri zoppicano ancora però tutti hanno fatto qualche passo in avanti, hanno imparato delle cose concrete.

Ogni formula, ogni documento è stato ricavato dalla realtà o ne è in stretto legame.

Prof. Oreste Furlan e prof. Gabriele Baldan

Vivai Costola  
Via Canton della Madonna, 24  
35030 Saccobolongo (PD)  
Tel/fax 049/8799558  
Cell 348/5535298  
[www.vivaicostola.it](http://www.vivaicostola.it) -  
[vivaicostola@tiscali.it](mailto:vivaicostola@tiscali.it)  
P.I. 04562665461



Vivai Silvia  
Via Sarmeola, 16 35100 Padova  
Tel 049/6969900 fax 049/6969600  
cell 349/1968921  
[www.vivaissilvia.it](http://www.vivaissilvia.it) - [vivaissilvia@tiscali.it](mailto:vivaissilvia@tiscali.it)  
P.I. 01258964384



Garden Barbieri  
Via Mandrache N° 17,  
35020 Saonara (PD)  
tel 049/641313 cell 347/1666666  
fax 049/640987  
[www.rivendita-piante.it](http://www.rivendita-piante.it)  
[garden@wmd.it](mailto:garden@wmd.it)  
P.I. 01258964384



Vivai Cattelan  
Via Pezzaveggiani, 113 - 35100 Padova  
Tel 049/8011200 fax 049/9156701  
Cell 348/5566888  
[www.vivaicattelan.it](http://www.vivaicattelan.it) -  
[vivaicattelan@tiscali.it](mailto:vivaicattelan@tiscali.it)  
P.I. 04562665461



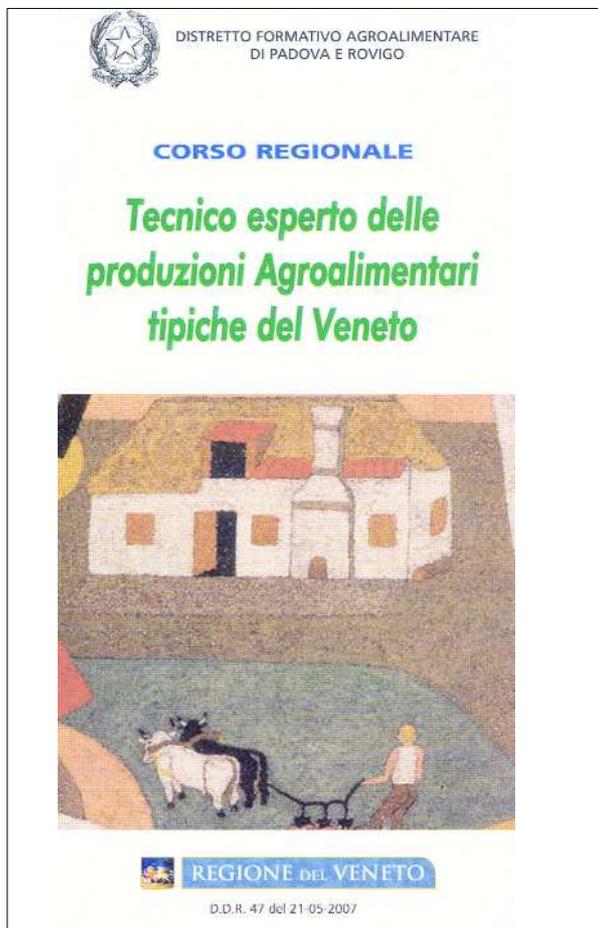
# Distretti formativi

## Al via le attività del Distretto Formativo Agroalimentare di Padova e Rovigo

Il 21 settembre 2007 hanno preso ufficialmente in via le iniziative del Distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo di cui l'Istituto Duca degli Abruzzi è capofila. Alla Corte Benedettina di Legnaro si è svolto il convegno di apertura dal titolo **Valorizzazione delle produzioni tipiche e del turismo rurale** che ha visto la partecipazione di numerosi professionisti e rappresentanti di enti che lavorano nel settore. Nutrita anche la partecipazione degli istituti agrari ed alberghieri delle due province coinvolte. Per l'occasione, è stata presentata l'ampia gamma di attività che il Distretto realizzerà nel corso dell'anno scolastico 2007/2008, tra cui alcuni corsi specialistici riservati a post diplomati e iniziative formative sulle produzioni tipiche riservate ai consumatori. Durante il convegno e nel corso del focus group che si è tenuto il pomeriggio, si è dibattuto sul ruolo che



20



hanno le istituzioni e gli enti del territorio nel valorizzare i prodotti tipici agroalimentari ipotizzando anche la costituzione di una rete di partners, per fare sistema nella promozione e nell'offerta di idonei servizi al pubblico locale ed esterno. E' stato per altro ribadito da tutti gli intervenuti che lo sviluppo delle produzioni tipiche rappresenta un'importante opportunità per gli imprenditori veneti e per il rilancio della competitività regionale nel settore rurale. I lavori hanno visto gli interventi di Corrado Callegari (amministratore unico di Veneto Agricoltura), Luigi Turri (dirigente regionale alle politiche dell'Istruzione e della formazione), Luca Zaia (vice presidente della Regione Veneto), Roberto Tosetto (assessore alle politiche del lavoro e alla formazione professionale della Provincia di Padova), Gino Sandro Spinello (vice presidente della Provincia di Rovigo), Carmela Palumbo (direttore generale dell'Ufficio scolastico regionale per il Veneto), Luigino Grossele (dirigente scolastico dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria Duca degli Abruzzi di Padova). I professori. Giampietro Vecchiato e Luca Cesaro dell'Università di Padova

hanno relazionato su marketing territoriale e governance delle aree rurali. Durante il focus group del pomeriggio, il prof. Giampietro Vecchiato ha condotto il dibattito con i numerosi intervenuti sui temi della promozione del territorio, del PSR 2007-2013 e sulle opportunità legate all'avvio delle attività del Distretto formativo agroalimentare di Padova e Rovigo.

Abano Terme e di Adria. Al termine dei corsi, dopo gli esami, la regione del Veneto rilascerà una certificazione di alta qualificazione professionale. I percorsi attivati sono tre:

- A = Produzione e trasformazione dei prodotti tipici;
- B = Promozione enogastronomia dei prodotti tipici;
- C = Turismo enogastronomico e valorizzazione dei prodotti tipici

## I CORSI DI FORMAZIONE

N	TITOLO	PERCORSO ore		
		A	B	C
1	Lo sviluppo sostenibile: gli elementi fondamentali e gli effetti degli interventi antropici.	32		
2	Le strutture aziendali e le relazioni aziende/territorio	32		32
3	La qualità dei prodotti di origine zootecnica e standard minimi in materia di ambiente, igiene e benessere.	32	32	
4	La qualità dei prodotti vegetali.	32	32	
5	La legislazione del settore agroalimentare.	32	32	32
6	La trasformazione dei prodotti agroindustriali.	32		
7	Tecnologia dei prodotti viticoli e enologia.	32	32	32
8	Procedure di certificazione nella filiera agroalimentare.	32		
9	Le ricerche di mercato e le attività di promozione nel settore agroalimentare.	32	32	32
10	La valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche.		32	32
11	La valorizzazione della cucina tipica.		32	32
12	La cultura e la storia dei prodotti tipici.			32
13	Turismo ambientale e rurale, agriturismo e prodotti agroalimentari.			32
14	Il marketing del turismo integrato.			32
15	Chimica e merceologia degli alimenti. Scienze tecniche dietetiche applicate.		32	
16	Dalla terra alla tavola: percorso tecnico-operativo per l'utilizzo dei prodotti tipici veneti in cucina.		32	
17	La gestione dell'aspetto economico contabile delle attività agroalimentari	32	32	32
18	Linee guida per progetti di imprenditorialità giovanile.	32 ore per i corsisti che seguono l'intero percorso		

I primi di ottobre sono decollati i corsi di formazione (600 ore) per preparare i primi Tecnici esperti delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto. I corsi si protrarranno fino ad aprile 2008 e si terranno nelle sedi degli Istituti agrari di Padova e di Rovigo nonché, per alcune unità formative specifiche, nei laboratori degli Istituti alberghieri di

# La Voce degli Studenti

## Voci, fatti esperienze e riflessioni

### Che me ne faccio della storia?

Non sono pochi gli studenti degli Istituti tecnici e professionali che si chiedono il perché dell'insegnamento di materie umanistiche, come l'italiano e la storia nelle proprie scuole, togliendo ore a materie forse più interessanti o gratificanti come quelle tecnico-professionali o i laboratori di vario genere. Negli istituti agrari, per esempio, chi non troverebbe meno noioso andare fuori in azienda a lavorare o approfondire materie d'indirizzo, come la biologia o la zootecnia?

Allora perché nei nostri orari scolastici ritroviamo un quarto del nostro tempo impegnato in materie come l'italiano e la storia? O.K.! L'italiano può essere utile per l'esame di Stato o per parlare correttamente la nostra lingua, utile in futuro prossimo per superare al meglio un colloquio di lavoro.

Ma la storia, a cosa ci serve? Le rivoluzioni agricole, l'invenzione dell'aratro, la rotazione delle culture, le bonifiche, le riforme agrarie, l'invenzione della macchina vapore o quella dei pesticidi: tutti argomenti da rivista specializzata in agricoltura ma trattati in ogni testo di storia. La storia non riguarda solo guerre, re o presidenti, regimi o repubbliche, ma anche scoperte, invenzioni, miglioramenti tecnologici, in gran parte riguardanti proprio l'ambito agricolo. I migliori storici del mondo vengono nel nostro Paese per studiare la nostra storia, dalla preistoria ai romani, dal Medioevo e Garibaldi. Papi, re, principi, uomini straordinari di un Paese, il nostro, che ha ancora molto da scoprire!

Lo studio della storia è importante per tutti noi, cittadini e futuri lavoratori di un paese ricco di storia.

Filippo Brasola 4A



### Antico proverbio cinese:

*"Se viene un momento, nella tua vita, in cui sei confuso e non sai dove andare, voltati indietro e guarda da dove vieni!"*

### L'interrogazione:

**il terrore corre sul registro**

Tutti noi studenti conosciamo il panico che suscitano le interrogazioni. La materia su cui vertono è indifferente. Che sia storia, matematica o economia, la sensazione incontrastabile che ci prende è sempre quella di un timore che ci fa tremare come foglie. Alcuni di noi potranno cercare di simulare una certa indifferenza, ma sotto sotto proviamo tutti la stessa emozione.

Non si sa bene come, ma nelle ore che precedono un'interrogazione, tutti i "files" del nostro cervello si cancellano: tutto quel che abbiamo studiato e cer-

cato di immagazzinare nella nostra mente è come scomparso, dissolto nel vuoto come un grano di sale in un lago. Poi arriva l'ora prima dell'interrogazione e ormai avvertiamo indistintamente l'oscuro presagio della nostra disfatta, immaginiamo già il volto rilassato e falsamente contrito del prof. che ci comunica il nostro fallimento. Allora non possiamo fare a meno di sentire un caldo infernale, come se fossimo chiusi in una pentola a pressione; improvvisamente l'aula diventa sempre più stretta e il professore sempre più minaccioso, ma c'è sempre un'ultima risorsa!

Eh sì, perché, fin dall'alba dei tempi, gli studenti escogitano ogni tipo di stratagemma per evitare le interrogazioni! I più comuni, come malesseri improvvisi sono ormai obsoleti, mentre funzionano meglio parenti o animali deceduti, rapimenti da parte degli UFO o asteroidi che hanno colpito la nostra scrivania incenerendo il libro dove studiare!

Tuttavia anche queste non bastano ad eliminare il problema, infatti, l'interrogazione non solo avrà luogo comunque, ma il professore, si accanirà sul malcapitato con un'energia ancora maggiore. Così il tremante studente ormai non può fare altro che puntare su uno striminzito sei "politico" ossia quel voto dato quasi per pietà ma che è sufficiente per non essere linciato dai genitori.

Così, cari studenti, che tragicamente ma inevitabilmente sarete impegnati in un'interrogazione, sappiate che le possibilità sono due: o avete studiato come pazzi per non "cannare" l'interrogazione, oppure non vi resta che sperare in un'improvvisa amnesia del professore

che vi salvi almeno la giornata! In fondo credere nei colpi di ..., diciamo fortuna, non ha mai fatto male a nessuno!

*Elena Guolo 3A Sezione tecnica*

## La BAND DEL DUCA Suono improvviso

La BAND DEL DUCA, sotto la direzione del prof. Pauletta, affronta il suo terzo anno di attività-



Il gruppo, che ha tra i suoi musicisti storici Elio Gallo e Nicolò Sajeva, ha ormai definito una precisa linea musicale basata su particolari sonorità che fondono Jazz, Rock ed elettronica. Le composizioni sono create da noi ragazzi, cioè derivate dall'improvvisazione e poi incise su CD che possono essere gratuitamente scaricati dal sito della scuola. Si tratta di una musica piacevole e originale che ha cominciato ad essere apprezzata anche fuori dalla nostra scuola. Durante il periodo estivo il gruppo ha volontariamente arricchito la strumentazione e allestito una sala prove più grande. Chiunque ami la musica può partecipare alla BAND e portare il suo contributo di note, emozioni e amicizia.

*Nicolò Sajeva 3E Sezione Tecnica*

## Dentisti in erba Il dentista dei cavalli

Anche i cavalli vanno dal dentista, o meglio è il dentista che va dai cavalli! Una delle esercitazioni più curiose a cui si può assistere nell'azienda della scuola è l'intervento odontoiatrico. Un veterinario specializzato infatti, viene periodicamente a prendersi cura dei nostri TPR per limare la tabula dentaria. Questo intervento si rende necessario sui cavalli alimentati dall'uomo a mangime e fieno in quanto, non masticando



cibi duri e corrosivi come avviene allo stato brado, sono soggetti ad una crescita eccessiva e irregolare della dentatura, soprattutto quella posteriore.

Si rende allora necessario intervenire perchè la masticazione diventa dolorosa, l'animale allora deperisce e rifiuta il morso in quanto gli crea troppo fastidio. E' molto interessante prendere parte a questa esercitazione perchè è un'operazione alquanto inconsueta a cui non accade

funzioni. In seguito, io e alcuni altri studenti lo abbiamo assistito tenendo ferme le cavalle durante le successive fasi dell'intervento: pulizia, limatura manuale e meccanica, alla cavalla Quaterna è stato inoltre spiantato un dente, il terzo canino, perchè era presente in maniera doppia. Non è stato difficile per noi tenere fermi i soggetti perchè ad essi era stata preventivamente iniettata un'adeguata dose di sedativo e i cavalli non hanno sentito nessun dolore, così abbiamo potuto se-

che è stato qui a scuola, il 21 di settembre, per occuparsi dei nostri TPR. Come prima cosa il dottore ci ha mostrato i diversi strumenti del suo lavoro illustrandocene le



spesso di poter assistere. Per gli studenti è un divertente modo di vedere con i propri occhi pratiche veterinarie che solitamente si studiano solo sui libri.

*Classe 5D Sezione tecnica*

## L'assistente del dentista

Certo, anche i cavalli hanno bisogno del dentista e per me è stato un bel onore collaborare con lui l'ultima volta

quire senza problemi tutti gli interventi e vi assicuro che è stata proprio una bella esperienza.

*Federica Breda 2D Sezione tecnica*

## Le avventure di Giampy

Comincia in questo numero l'avventura di Giampietro, intrepido giovanotto determinato a realizzare i suoi sogni più belli: fare un giro su un'auto della polizia, visitare la caserma dei pompieri e

(perché no?) volare! Chi non lo ha mai desiderato? Giampietro però i suoi sogni li ha realizzati e vi racconterà come in questo e nei prossimi numeri di AGRIFOGLIO.

Il primo dei suoi sogni è diventato realtà nell'ambito di alcune lezioni sui numeri di emergenza: insieme ai suoi insegnanti Giampy ha preso contatto con la Polizia di Stato ed ha potuto far visita alla Questura e alla Celere di Padova dove è stato accolto con calore, simpatia e immensa disponibilità. Ha visitato il centro operativo, il dipartimento di polizia scientifica e quello degli artificieri. Il personale delle forze dell'ordine ha illustrato al giovane la funzione dei vari servizi facendogli toccare con mano gli strumenti e i mezzi del proprio lavoro: armi, manette, robot e auto. Il massimo dell'emozione è stato per Giampy il viaggio dalla Questura al comando Celere, a fianco dell'ispettore capo, su una camionetta della polizia lanciata a sirene spiegate!

## Il popolo di internet

La modernizzazione è figlia dell'industrializzazione e del miglioramento della vita della collettività attraverso l'aumento del benessere, delle comodità, dei servizi, della sicurezza e della mobilità. L'industrializzazione cammina di pari passo con l'evoluzione tecnologica, infatti ci sono scoperte che cambiano letteralmente la vita quotidiana e la migliorano, ma è anche un processo culturale che cambia abitudini e desideri, a volte creandone di inutili attraverso la pubblicità. Come ogni modo di agire umano, l'industrializzazione porta benefici ma anche effetti collaterali sgradevoli. Agli inizi degli anni '50, in pieno boom economico, migliaia di persone abbandonarono i villaggi agricoli del Sud per popolare le grandi periferie di Milano e Torino, alla ricerca di un lavoro che desse più benessere. E il benessere arrivò, sotto forma di vestiti, di elettrodomestici e di una vita più comoda grazie a tutti quei beni che avevano visto pubblicizzati dalla tv del bar del paese: dagli omogeneizzati ai pannolini, dal rasoio elettrico alla lavatrice, fino al desiderio più agognato, l'automobile. Il prezzo da pagare è stato alto: turni di lavoro ripetitivo negli sterminati capannoni delle fabbriche; affitti salati, per pochi



metri quadrati, in grandi edifici negli sterminati quartieri periferici e, mentre le metropoli si trasformavano in megalopoli, ore ed ore da passare in bus o ai semafori. Col tempo le conseguenze si sono aggravate; e hanno cominciato a farsi sentire anche nelle piccole città: siamo soffocati dal traffico ed a volte ci vogliono ore per percorrere solo pochi chilometri. A dire il vero, per me questo stato di cose è "normale" e questi cambiamenti non mi stupiscono né sono causa di nostalgia perché non li ho vissuti personalmente ma sentiti raccontare dai genitori o dai nonni, letti nei libri o rappresentati al cinema, come nel film Fantozzi. In una scena il ragioniere si precipita fuori dal lavoro insieme con una folla di impiegati, sale sulla sua "Bianchina" e si lascia trasportare dal flusso impazzito di automobili fino a casa, sale correndo e ansimando le scale e si siede davanti alla televisione per fare "zapping", ma non è il solo, l'inquadratura successiva mostra tutte le finestre di un grande condominio illuminarsi come un albero di natale e si sentono i suoni delle trasmissioni trasmesse da un canale e da un altro. La televisione si è trasformata da strumento di informazione globale, dove poter assistere ad eventi lontani anche milioni di chilometri, come lo spot pubblicitario continuo in cui non si distingue più la realtà dalla finzione. I fatti del mondo diventano le scene di guerre lontane e di grattacieli che si frantumano o di pupe e secchioni che vivono in una stanza o in un'isola deserta. Noi ragazzi tra i diciotto e i vent'anni facciamo parte di una globalizzazione più potente di quella creata

dalla tv, grazie ai computer siamo immersi in un flusso continuo di comunicazione, giochiamo, vendiamo, acquistiamo ed impariamo online, scarichiamo musica e film, prenotiamo il cinema, il treno o l'aereo, controlliamo i nostri voti e ci iscriviamo agli esami universitari, partecipiamo a "blog" sugli argomenti più disparati, formiamo e disfiamo comunità nella realtà virtuale, dove possiamo inventare mondi e personaggi da interpretare, ci riuniamo in videoconferenze dove possiamo sentirci e vederci e dove le distanze si sono azzerate. Qualcuno ci chiama il "popolo di Internet". Frequentiamo il più ampio spazio pubblico che l'umanità abbia mai conosciuto: il "web". Tutti ormai non possono farne a meno e anche le piccole aziende agricole hanno il loro sito e da molte è possibile scegliere ed acquistare i prodotti con carta di credito. A differenza della televisione nel web è possibile partecipare ed esprimere pareri ed anche boicottare siti, anche se questo è reato. Certo anche Internet ha molti lati negativi, come i siti dei pedofili, la pornografia, le truffe attraverso la posta elettronica, il cosiddetto "phishing" e l'alienazione a cui può portare se uno rifiuta la vita reale per vivere solo quella virtuale davanti allo schermo del suo pc. Ma non si aliena anche chi frequenta tutti i giorni il bar del paese e si ubriaca? Non guarda passivamente i fatti del mondo anche chi pensa soltanto al proprio piccolo mondo? Internet è un mezzo di comunicazione strabiliante e dalle immense potenzialità.

*Alessio Diminutto 5A Sezione tecnica*

## Iniziare è un'avventura: i ragazzi di 1C raccontano

La mia prima bella esperienza in questa scuola è stata quella dell'accoglienza. In un primo momento, mentre ero ancora in vacanza, l'idea di andare a scuola 2 giorni prima degli altri non mi sorrideva affatto, ma poi mi è piaciuto molto prendere parte a tutte le attività di accoglienza, soprattutto quando siamo andati a mangiare al convitto perché ho conosciuto subito dei nuovi amici.

Michele Badan

Questa scuola mi è piaciuta subito, fin da quando sono venuto a visitata con i miei genitori, perché ci sono la stalla e molti laboratori e il mio sogno è di fondare una mia azienda per l'allevamento di animali. Mi aspetto di ricevere un livello di conoscenza molto elevato e quindi buone possibilità di lavoro.

Luca Dal Prà

Ho scelto questa scuola perché è fatta per un ragazzo che, oltre a stare sui libri, ama sporcarsi le mani lavorando la terra e accudendo agli animali e io sono proprio quel tipo di persona.

Nicola Rampazzo

Questa scuola è molto grande, all'inizio pensavo che ci sarebbero voluti dei mesi per capire come funziona, dove si trovano i diversi laboratori e i posti più frequentati, invece in pochi giorni so già tutto. Almeno credo?!!

Marco Bragante



La mia nuova classe è fatta di tutti ragazzi simpatici e bravi però che s... (volevo dire che sfortunati) neanche una ragazza! Però io ho subito provveduto a conoscere le ragazze delle altre prime, davvero delle belle ragazze! E poi ecco, dimenticavo la cosa più importante: in questa scuola c'è anche il bar! È enorme ha di tutto: dalle caramelle alle piadine, bellissimo!

Alessandro Bastianello

Ho scelto questa scuola perché sono un amante della natura e da grande voglio fare la guardia forestale.

Stefano Marchiori

cherò più lo sguardo delle persone che ci incontravano, così concitati, alla stazione: sulle loro facce si leggeva bene un grandissimo punto di domanda e noi, a quel punto eravamo anche fieri di sfoggiare il nostro repertorio di scritte! Quando sono sceso dal treno mia mamma è scoppiata in una lunghissima risata e ha detto: "Mi ero dimenticata di dirti che ti avrebbero scritto!". Nei giorni seguenti io non mi sono ribellato più perché ho capito che era meglio così (e in questo modo sono perfino riuscito a scampare il rossetto!) così la tortura è continuata per un po' ma, in fondo, era davvero divertente!

Marco Marcello Zecchin

Alla fine del primo giorno di scuola, i ragazzi più grandi volevano disegnarci i baffi con il pennarello. Io mi sono ribellato ma non l'avessi mai fatto: mi hanno riempito il corpo di scritte! Non i dimenticherò più!

## Lo Sport

### Gli impegni della nuova stagione

I nostri sportivi sono ancora ai nastri di partenza ma le attività in programma nei prossimi mesi sono davvero tante:

- GIOCHI DELLA RETE
- CAMPIONATI STUDENTESCHI di pallavolo e pallacanestro
- PROGETTO PIÙ SPORT A SCUOLA con la presenza di esperti che verranno a scuola a illustrare e far provare ai ragazzi tutta una serie di sport minori in quanto a fama ma significativi dal punto di vista educativo e sportivo.
- SPORT INVERNALI

#### La festa dello sport e dell'amicizia

Seconda edizione dei giochi della Rete

Si è svolta venerdì 5 ottobre, presso l'Istituto agrario *Sartor* di Castelfranco Veneto, la seconda edizione della Festa dello sport e dell'amicizia organizzata dalla *Rete delle scuole agrarie del Veneto* a cui hanno partecipato 13 Istituti. I giochi della Rete sono un'occasione per rinsaldare i legami tra le scuole agrarie del Veneto e rendere attiva la loro collaborazione, per questo sia il *San Benedetto da Norcia* che il *Duca degli Abruzzi* hanno partecipato con grande entusiasmo. La competizione prevedeva 5 tipologie di gioco, frutto della fantasia di noi ragazzi: corsa con la carriola, tiro alla fune, lancio dell'uovo, corsa coi sacchi e corsa ampestre. Ottimo è stato il risultato del *Duca* nel lancio dell'uovo ma la gara più coinvolgente è stata indubbiamente quella del tiro alla fune: alla vista dei mastodontici avversari, la nostra squadra ha avuto un iniziale momento di panico e ha pensato di darsi alla fuga ma poi tutti hanno preso il proprio posto e hanno tirato fino allo sfinimento. Particolarmente sofferta è stata la corsa campestre che si è svolta all'interno dell'azienda agraria dell'istituto *Sartor*, su una distanza di 1.500 metri; ogni scuola ha partecipato con una squadra di cinque atleti (due femmine e tre maschi). I nostri ragazzi hanno dato l'anima rischiando quasi il collasso ma sono arrivati alla fine e Irene Carpanese si è classificata seconda, nella categoria donne, mentre Luca Pertile è arrivato sesto nel gruppo degli uomini. Nella corsa dei sacchi non siamo riusciti a salire sul podio ma Nicolò Stocco, Michele Nicolè e Luca Pertile hanno dimostrato comunque di sapersela cavare a saltellare dentro un sacco su una pista viscosa di erba fresca! Alla fine della giornata il *Duca Degli Abruzzi* si è classificato al terzo posto della classifica generale a squadre, mentre il *San Benedetto Da Norcia* ha tenuto alto l'onore delle scuole padovane ottenendo un meritissimo sesto posto. La cosa più importante di questa giornata non è stata però la classifica ma la possibilità per gli studenti delle scuole agrarie di incontrarsi ed collaborare in spirito di unione e di amicizia.

Giulia Schevano 3A Sezione tecnica



# Ponte Presale

## Gara di giudizio morfologico

Come ogni anno la nostra scuola ha partecipato con successo alla Gara di giudizio morfologico sulla razza Chianina che si tiene in autunno a Ponte Presale, presso Arezzo. Alla competizione, che si è svolta il 28 settembre, hanno preso parte 13 Istituti agrari provenienti da tutta Italia, per questo, esserci piazzati secondi, dopo la squadra di Arezzo che giocava in casa, è stato davvero un bel risultato. Osservare esemplari di razza Chianina nel proprio ambiente è un'esperienza molto interessante per noi studenti veneti perchè si tratta di una razza molto bella e particolare, i cui esemplari sono più alti e più lunghi delle vacche di altre razze, hanno una muscolatura possente e una morfologia unica: costole convesso, costole verticali, attacco della coda più basso. Le nostre squadre di valutazione sono state due: la prima formata da Riccardo Bassani, Luana Boldrin, Laura Zorzi, Emanuele Martini, Damiano Caravello; la seconda composta da Fabio Casarotto, Gianluca Moro, Dario Cabianca, Beatrice Barichello e Francesca Brancaglioni. I nostri ragazzi hanno valutato con perizia le 4 mandrie di Chianina, composte da 2 vacche, 2 manze, e 2 vitelli, le quali, a differenza che nelle altre gare di valutazione erano lasciate libere nei box, e non portate alla capezza. I portavoce, Casarotto e Boldrin, hanno fatto una figura ottima davanti ai giudici, soprattutto Luana che ha parlato con voce squillante e sicura assicurando il podio al Duca Degli Abruzzi. Il giorno dell'arrivo, nonostante una pioggia insistente, abbiamo anche potuto visitare un'azienda di allevamento della Chianina di proprietà del presidente dell'APA di Arezzo, non si tratta di un'azienda molto grande - ospita circa 80 capi - ma alquanto avanzata in fatto di tecnologia. Insieme ai ragazzi delle altre scuole agrarie del Veneto - di Conegliano, Verona e Castelfranco - abbiamo passato la notte all'hotel "Erboristeria" un piccolo albergo fuori dal mondo circondato solo da prati e fattorie, qui abbiamo degustato piatti tipici toscani e, fino a tardi, ci siamo divertiti da pazzi con gli altri ragazzi e anche con i professori. È stata davvero una bella esperienza e sono pronto a rifarla senza pensarci due volte!

*Gianluca Moro 3A Sezione tecnica*



