

AGRI FOGLIO



Notiziario delle Scuole Agrarie di Padova • Anno III - N 7 - Maggio 2008



Il Duca informatico

Storia del giardino (2)

Dall'uovo al pulcino

La Voce degli Studenti

Sperimentando 2008

Editoriale

Debiti, lacune, insufficienze... Ma anche eccellenze!

3

Posta

Caro Duca, ti scrivo

4

Laboratori didattici - Sezione Tecnica

Il Duca informatico

5

Approfondimento: storia del giardino

Una storia affascinante. Il giardino e i suoi significati nei secoli: il mondo islamico e quello occidentale dal medioevo al 1500

6

Notiziario delle attività

Alternanza scuola-lavoro in Valsugana

Corso attacchi

Concorso Bacco e Minerva

Corso di giardinaggio

Educazione alla salute

Cena di gala

Calendario delle ultime attività

9

Sport

Le nostre squadre in campo

Torneo provinciale di basket

L'arduo compito dell'arbitro

Fair play

Spericolate attività sportive al san Benedetto Da Norcia

Pag.

14

Laboratori didattici - Sezione professionale

Dall'uovo al pulcino

17

La Voce degli Studenti

Voci, fatti esperienze e riflessioni

Voci, fatti esperienze e riflessioni

C'è chi legge e c'è chi scrive

Corsi di recupero e potenziamento

La terra ha la febbre

20

Sperimentando 2008

Mostra scientifica interattiva

25



AgriFoglio

notiziario dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria

Duca degli Abruzzi - Padova

agrifoglio@ducabruzzo.it

Direttore responsabile:

Luigino Grossele

Direttore di redazione:

Patrizia Valentini

Redazione docenti:

Gabriele Baldan
Marco Boccanera
Santina Bortolami
Paola Guarise
Paola Molari
Maurizio Pavan
Maria Vittoria Santoro
Patrizia Valentini
Vincenzo Volini

Redazione studenti:

Matteo Bassan
Pietro Bettio
Filippo Brasola
Silvia Canova
Carraro Enrico
Luigi Ceoldo
Marco Cesaro
Andrea Facco
Luca Ferrantin
Arianna Franceschini
Claudia Frasson
Tommaso Friso
Sara Galzignato
Marco Giachin
Francesca Gottardo
Levarato Giulia
Barison Lucia
Fabio Maggiolo
Omar Migliolaro

Cristina
Munegato
Gian Luca Niero
Marco Norbiato
Marco Pavan
Francesco Pengo
Matteo Pescante
Elena Picello
Alessia Prando
Andrea
Rampazzo
Federico
Rampazzo
Nicola Rigato
Roberto Rigato
Nico Schiavon
Alberto Squarcina
Mattia Vallario
Linda Vedovato

Progetto grafico

Andrea Chinello

Impaginazione

Lorenzo Tiso

Foto di copertina

Santina Bortolami

Stampa

Nuova Grafotecnica snc
Via Leonardo da Vinci, 8 - 35020
Casalserugo PD

Direzione, redazione amministrazione:

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

INDIRIZZO TECNICO

Duca Degli Abruzzi
via Merlin, 1
35143 PADOVA
Sito: <http://www.ducabruzzo.it>

E-mail: tecnico@ducabruzzo.it

INDIRIZZO PROFESSIONALE

"San Benedetto da Norcia"

Via Cave, 172
35136 Padova
Tel.: 049 620274

Sito: <http://www.ducabruzzo.it>

E-mail: professionale_pd@ducabruzzo.it



Regole e sanzioni

Ogni comunità si regge su un contratto che i partecipanti condividono, ciò è alla base di ogni organizzazione sociale e politica, spesso però, per le ragioni più varie, le regole stabilite e comunemente accettate vengono disattese, allora due sono le possibilità: o le regole non servono più a niente perché tutti si sentono in diritto di non rispettarle, nel qual caso la comunità si sfascia, può capitare, no? O i contravventori vengono sanzionati in modo adeguato e pronto. Allora anche chi ha sbagliato può ritrovare la via per reinserirsi nella comunità e nel rispetto delle sue regole, chi è tentato di contravvenire alle leggi viene chiaramente scoraggiato e, soprattutto, chi si attiene alle regole viene rinforzato nel suo comportamento positivo. La scuola è una comunità e, come tutte le altre, ha bisogno delle sue regole, tanto più perché è composta, in gran parte da giovani nell'età in cui si sente il bisogno di rompere tutti i vincoli e tutte le regole, e allora a che servirebbe una scuola in cui fosse permesso tutto senza che vi fosse un'adeguata punizione, dove sarebbe la sfida dove sarebbe la soddisfazione di riuscire a comprendere e rispettare le regole? I giovani del nostro tempo si sentono spesso abbandonati a loro stessi, dalla famiglia che deve lavorare sempre di più, dalle istituzioni che hanno da salvare la nazione e non hanno mai soldi da spendere per i bisogni della gioventù, dalla scuola che, sempre più impoverita da ogni nuova finanziaria, fatica a stare al passo con i tempi. È vero, i no-

stri ragazzi avrebbero bisogno di molto di più di un regolamento per trovare una bussola che li diriga verso un porto sicuro in questo mondo che a loro sembra andare alla deriva (e forse non solo a loro?!) ma se almeno a scuola ti dicono che fumare fa male, così male che sarai multato se lo farai, questo è già un segnale, è meglio di niente; se ti avvisano che ogni atto di bullismo sarà sanzionato con una denuncia alla Pubblica Sicurezza, ti senti un po' meno sicuro, se sei aggressivo; ti senti un po' più forte, se sei debole; senti che c'è qualcosa di giusto e qualcosa di sbagliato. Non è poco di questi tempi! E allora anche un regolamento scolastico con relative sanzioni disciplinari ha un suo valore, in un mondo in cui lo sguardo dei giovani viene continuamente deviato dai valori, quelli veri.

P.V.

Il nuovo regolamento sulle sanzioni disciplinari approvato dal Consiglio d'Istituto prevede specifiche sanzioni disciplinari per ciascuna infrazione. Tutte le sanzioni sono espresse in giorni di sospensione dalle attività didattiche e sono tutte tramutabili (su indicazione della scuola e/o su richiesta della famiglia) in attività da prestarsi fuori dell'orario delle lezioni a beneficio della comunità scolastica.

FATTI ILLECITI E SANZIONI DISCIPLINARI (DELIBERA CONSIGLIO ISTITUTO 20 DICEMBRE 2007)					
	ILLECITO	SANZIONE IN GIORNI	TRASFORMAZIONE IN ATTIVITA' PRODUTTIVE E LABORATORIALI A FAVORE DELLA COMUNITA' SCOLASTICA	SANZIONE AMMINISTRATIVA	DENUNCE
1	DIVIETO DI FUMO	3	1 SETTIMANA	SECONDO LEGGE	
2	IMPIEGO TELEFONINO E MEZZI SIMILI	5	1 SETTIMANA	CUSTODIA D.S. RITIRO GENITORI	SEGNALAZIONE P.S.
3	SOSTA AL BAR NON AUTORIZZATA	3	1 SETTIMANA		
4	ATTO VANDALICO - ROTTURE	DA 3 A 5	DA 1 A 4 SETTIMANE	RISARCIMENTO COMPLETO DANNO	SEGNALAZIONE P.S.
5	ATTO VANDALICO - LORATURE	DA 3 A 5	DA 1 A 3 SETTIMANE	OBBLIGO DI SISTEMAZIONE	
6	BESTEMMIA E LINGUAGGIO BLASFEMO	5	2 SETTIMANE		SECONDO LEGGE
7	PAROLE SCURRILI	3	1 SETTIMANA		
8	BULLISMO E AGGRESSIONE	DA 5 A 15	DA 1 SETTIMANA A 2 MESI		DENUNCIA P.S.
9	MOLESTIE	DA 3 A 15	DA 1 A 4 SETTIMANE		
10	COMPORTAMENTO SCORRETTO VERSO DOCENTI E PERSONALE	5	DA 1 A 4 SETTIMANE		
11	RITARDO INGIUSTIFICATO (AL 3° RICHIAMO)	3	1 SETTIMANA		
12	MANOMISSIONE REGISTRI E DOCUMENTI	5	DA 1 SETTIMANA A 2 MESI		DENUNCIA P.S.
13	DANNEGGIAMENTI E ALTERAZIONI DEI PRESIDI SICUREZZA	DA 5 A 15	DA 1 SETTIMANA A 2 MESI	RISARCIMENTO COMPLETO DEL DANNO	DENUNCIA P.S.
14	DISTURBO IN CLASSE	DA 1 A 5	1 SETTIMANA		
15	ASSENZA INGIUSTIFICATA	DA 3 A 15	1 SETTIMANA PER OGNI GIORNO DI ASSENZA INGIUSTIFICATA		
16	FURTI	DA 6 A 15	DA 1 SETTIMANA A 2 MESI	RISARCIMENTO DANNO	DENUNCIA P.S.
17	FALSIFICAZIONE FIRME, DOCUMENTI	DA 5 A 15	DA 1 SETTIMANA A 2 MESI		DENUNCIA P.S.
18	COMPORTAMENTI RECIDIVI	IL DOPIO DELLA 1°	IL DOPIO DELLA PENA INFLITTA LA 1° VOLTA		

L'alunno recidivo, in base alla valutazione della gravità dell'infrazione, non parteciperà ai viaggi di istruzione che prevedono pernottamento. Durante il periodo previsto per il viaggio, lo studente è obbligato a frequentare le lezioni in altra classe dello stesso livello.
 Gli studenti di classe 5° scontano la pena in attività da svolgersi prima o dopo le lezioni ordinarie (ad esempio: mangiate, sistemazione stalle, pulizia azienda, corilli, bagni, ecc.), durante i periodi di sospensione delle lezioni e nei giorni festivi.

Caro Duca, ti scrivo



Risposte del D.S.

Nel numero precedente le lettere sono state così numerose che non è rimasto spazio per tutte le risposte. Questa volta allora pubblichiamo le risposte alle domande e tutti potranno avere soddisfazione.

Risposta a Giulio Pillan

Caro Giulio.

I ragazzi del nostro Istituto (abbiamo questa grande fortuna!) provengono da moltissimi comuni della provincia di Padova e dai comuni delle province confinanti. Molti di loro si alzano presto la mattina e, finita la scuola, arrivano a casa tardi il pomeriggio. Proprio per questi motivi, il nostro Istituto funziona con un orario abbreviato rispetto all'orario normale. Come tu ben sai, le sei ore di lezione quotidiane si trasformano in 5 e mezza. Il Consiglio d'Istituto, con questa decisione, ha voluto venire incontro agli studenti che abitano più lontano, consentendo loro di tornare a casa un po' prima per assicurare, proprio come dici tu, più tempo e più energia per fare i compiti a casa e per le attività extrascolastiche. Inoltre, per gli allievi con maggiori difficoltà di trasporto, sono concessi, in via permanente o temporanea, a seconda dei casi, permessi di uscita anticipata. Per operare queste concessioni viene valutata ogni situazione e, in base agli elementi raccolti, viene presa la decisione. Nel caso in cui con tre minuti di uscita anticipata da scuola si recuperi un'ora di tempo, ti assicuro, è stato concesso il beneficio a tutti quelli che l'hanno chiesto. (L.G.)

Risposta a Eddy Simonato

Cara Eddy.

Giustamente ti chiedi perché mai, avendo una porta a 2 metri dal parcheggio delle bici, bisogna farne 200 per entrare a scuola. Il motivo è semplice! In primo luogo, per il fatto, come anche tu rilevi,



che la porta di emergenza ha un suo ben preciso scopo (Viene concesso di uscire da questa porta, a fine lezione, quando tutti gli studenti sono di corsa, proprio per "motivi di emergenza", per distribuire la massa di studenti che si accalca all'uscita, in più direzioni, in modo tale da diminuire la ressa, le code e le spinte. La mattina, entrando, mi pare che andiate con molta, anzi moltissima, più calma). In secondo luogo, perché l'ingresso all'edificio scolastico è uno e soltanto uno vigilato da un custode col compito di verificare chi entra e chi esce. Non potremmo certo permetterci il lusso di avere più di un ingresso presidiato, ad esempio la palestra come citi tu, oppure l'azienda. (L.G.)

Risposta lettera sanzioni disciplinari

Cari ragazzi.

Il nuovo regolamento sulle sanzioni disciplinari è stato adottato dal Consiglio d'Istituto con delibera del 20 dicembre 2007. Per arrivare a prendere la decisione, l'organo di governo della scuola ha dibattuto, approfondito e studiato per più di sei mesi. Anche voi ragazzi avete avuto occasione, tramite le numerose

assemblee di classe e l'assemblea di Istituto, di esprimere proposte e pareri che sono stati tenuti in massima considerazione. A mio avviso, ne è uscito un buon regolamento che ci consentirà di tutelare maggiormente il diritto di tutti a vivere a scuola in situazione di benessere. Circa la severità delle pene sono d'accordo con voi: le pene sono severe! Ma non troppo! Mi sembrano giuste, anche per il fatto che i giorni di sospensione possono essere tramutati in tempi di attività extra orario scolastico a favore della nostra comunità. Come ho ricordato a tutti anche in assemblea, si è reso necessario ricorrere alla presenza estiva in Istituto in quanto d'estate, in concomitanza con gli stages estivi aziendali, è presente un docente tutor che coordina il lavoro degli studenti e assicura la dovuta assistenza. Per modificare l'entità delle sanzioni, è necessario che il Consiglio d'Istituto riveda il regolamento. Credo che questa operazione si potrà fare tra un po' di tempo, una volta che saranno stati valutati gli esiti della sua prima applicazione. (L.G.)

Il Duca informatico

L'informatica come strumento didattico

Il nostro laboratorio di informatica è nato nel lontano 1984 per la volontà e l'impegno dei professori: Spada, Zampirolo, Borriello e Taffarra. L'attuale ubicazione risale al 1989, precedentemente si trovava nell'aula dell'odierna classe 1 B. L'hardware, la cosiddetta macchina, era costituita da un computer main-frame (principale) DIGITAL racchiuso in una teca antipolvere, dove venivano mantenute condizioni ottimali di temperatura ed umidità, a cui erano collegati quattro terminali per operatori. Se, inizialmente, l'informatica (automazione delle informazioni, intese in senso lato) era esclusivo appannaggio delle discipline scientifico-tecniche, poiché per 'usarla' era necessario conoscere il funzionamento della macchina e programmarla opportunamente, negli ultimi quindici anni ha le materie di studio tutte, offrendo mezzi di supporto ed interpretativi delle stesse, con programmi ad architettura aperta e versatile e

con interfacce intuitive, orientate all'utente. Il laboratorio dispone di ventitre Personal Computer collegati tra loro con una rete paritaria, quattro stampanti, due scanner ed il collegamento INTERNET. I singoli PC sono dotati, oltre che del pacchetto di programmi per l'ufficio, anche di programmi specifici per le discipline: matematica, chimica, gestione aziendale, cartografia, topografia e zootecnia. Gli studenti hanno così modo di apprendere le competenze sugli applicativi in funzione della materia specifica, grazie alla versatilità degli stessi programmi. Tutte le discipline possono trarre vantaggi dall'uso delle tecnologie informatiche, intese come un opportuno equilibrio tra hardware e software: sia come supporto per la didattica dell'insegnamento, che per le applicazioni ed esercitazioni rivolte agli studenti. Nella nostra scuola l'informatica, quindi, è un mezzo e non il fine dell'insegnamento. Si spera in un molto prossimo raddoppio

del laboratorio in occasione dei lavori di ristrutturazione dell'Istituto. Le prospettive generali dell'informatica sono di un progressivo potenziamento e versatilità delle macchine, mentre sul fronte software si tenderà ad usufruire dei contenuti e delle applicazioni via Web, con azzeramento delle distanze fisiche e temporali tra gli utenti (questo aspetto è già pressoché realizzato).

Per la didattica sono già oggi disponibili piattaforme di e-learning (insegnamento a distanza via Web) che consentono lo scambio di conoscenze tra docenti e discenti senza necessariamente la contemporaneità fisica e temporale degli stessi.

Marco Boccanera, docente di matematica e informatica e responsabile del laboratorio informatico



Continua la storia affascinante del giardino e dei suoi significati

Il mondo islamico e quello occidentale dal Medioevo al 1500

Il giardino islamico

Considerato nel Corano metafora del paradiso, luogo di delizie e di piaceri nel quale raggiungere la felicità dei sensi, il giardino islamico risulta fortemente simbolico e l'acqua, simbolo di vita e di purezza, costituisce l'elemento di maggiore rilevanza. Esso è il risultato della fusione delle conoscenze che gli Arabi acquisirono dalle civiltà con le quali vennero a contatto: egizia, persiana e romana. Dai Persiani il giardino islamico ereditò il gusto decorativo, la pianta rettangolare, il perimetro delimitato da alti muri, la spartizione dell'area in quattro parti (simbolismo che allude ai quattro elementi sacri) attraverso canali d'acqua all'incrocio dei quali è posta una fontana. Dall'impianto del giardino romano gli Arabi trassero invece il rigore classico. Nel giardino islamico, le pavimentazioni dei viali e il fondo dei canali e delle vasche, realizzati in ciottoli colorati o in mattonelle di maiolica, i fiori e la vegetazione determinano un carattere lussureggiante. Le essenze



L'Alhambra a Granada

mediterranee sono le più utilizzate: i cipressi, secondo il Corano simbolo dell'eternità e della bellezza femminile; le magnolie, gli agrumi, il bosso ed il mirto utilizzati per le bordure. L'aspetto privato permane anche nel caso di giardini particolarmente estesi, nei quali esso è ottenuto attraverso una sequenza articolata di patii collegati da piccoli passaggi. Tra le più belle realizzazioni di giardini arabi vi sono quelli arabo-ispatici tra cui i giardini del Generalife e

quelli dell'Alhambra di Granada.

Il giardino nel medioevo.

Nel corso del Medioevo la forma d'arte del giardino risente della situazione politica, religiosa sociale e culturale che caratterizza i secoli a

cavallo dell'anno Mille, abbiamo dunque tre diversi tipi di giardini: il giardino del borgo, del monastero e del castello. L'arte del giardino sopravvive, nel corso dell'Alto Medioevo, grazie a maestri giardinieri che lavorano presso nobili, sovrani e uomini di chiesa, e soprattutto grazie alle comunità monastiche. Nelle abbazie benedettine vi era un'area cinta da mura, protetta dai pericoli, e divisa in tre settori: il giardino dei semplici, in cui vengono coltivate le piante medicinali,

l'orto, destinato alla coltivazione delle piante necessarie al fabbisogno quotidiano e il cimitero con alberi da frutto. Dopo il Mille, con il mutare dello scenario politico europeo e il rifiorire dell'attività economica e culturale, soprattutto nei complessi religiosi, il giardino pur mantenendo la funzione utilitaristica presenta un impianto più articolato. Si presenta diviso geometricamente da aiuole separate da vialetti coperti da pergole che si incontrano al centro ad una fontana. È costituito da varie parti: il "verziere" con le piante medicinali, l'area riservata ai fiori, suddivisa in aiuole, il "pomario" che contiene gli alberi da frutto disposti in filari e gli ortaggi, il "viridario" nel quale si trovano le specie arboree perenni. Dislocati in varie parti vi sono pergo-



L'Alhambra: scorcio del giardino

le, padiglioni, piccoli edifici, una peschiera ed un labirinto dal un forte valore simbolico perché allude alle difficoltà della vita ed all'incessante ricerca della verità. In questo periodo troviamo l' Hortus conclusus, un giardino segreto e fantastico, chiuso e protetto, posto al centro del monastero (chostro), luogo che offre riparo e che preserva dal male. Qui trovano posto fiori e frutti carichi di significato come la rosa, fiore della Vergine ma anche simbolo del sangue divino; il giglio, simbolo della purezza e della povertà; le violette, simbolo della modestia; la melagrana che rappresenta l'unità della Chiesa; la palma, simbolo della giustizia; il fico, metafora della dolcezza; l'olivo, simbolo della misericordia e il trifoglio che allude alla trinità. Tipico esempio di hortus conclusus e il chiostro botanico dell'abbazia di Praglia. Nello stesso periodo abbiamo l'Hortus deliciarum, un giardino delle delizie, situato all'interno del castello, chiuso tra le mura dei bastioni, che consente a dame e principi di godere della natura sicuri e protetti. Vi sono recinti, paradisi di frutti e fiori eterni, in cui regnano la magia e gli incantesimi. Sono giardini fatti di colori e di profumi, in cui prolifera-



Boboli, isolotto, Andromeda

no specie vegetali diverse, alberi da frutto e piante ornamentali, ed in cui l'acqua porta la frescura. Metafora dell'"amore cortese", il giardino simboleggia il percorso che il cavaliere compie per raggiungere la felicità.

Il giardino nel 1400-1500: giardini all'italiana.

Al contrario di quanto avvenne nel medioevo l'ideologia antropocentrica quattrocentesca fa sì che, dai giardini chiusi nei luoghi fortificati si passi ai quelli fastosi nei quali collocare e ammirare opere d'arte. Si tratta di giardini estetici, non utilitaristici legati all'architettura della casa. Il giardino diventa lo specchio della società dell'Umanesimo, del governo e della nobiltà del signore e della cultura del tempo; esso è altresì la manifestazione della potenza e della ricchezza delle famiglie mercantili. Il giardino, estensione della villa, ha un impianto regolare governato dalla geometria in cui trovano posto piante sempreverdi in forme geometriche (ars topiaria), a sottolineare il carattere di permanenza nel tempo. Il giardino del '400 ha sempre un asse longitudinale lungo il quale si dispiega il viale principale; la casa è collegata con l'esterno attraverso logge e porticati che assumono il ruolo di filtri tra l'architettura e il

paesaggio. Le aiuole sono organizzate in parterre e sono bordate da siepi di bosso sempreverdi, l'impianto si adagia sui pendii attraverso rampe e ripiani di collegamento sino all'edificio che è posto nel punto più alto. Le logge, i pergolati, le fontane, le statue antiche e le balaustre sono collocati in una composizione volta a fini estetici e costituisce la premessa necessaria della grande stagione del giardino all'italiana. Interessanti esempi sono i luoghi celebrativi della dinastia medicea, come l'impianto di **Boboli**, giardino



Giardino di Boboli, Firenze

di città nel quale si svolgono le grandi feste. Prevale il carattere scenografico e spettacolare, mirato a suscitare lo stupore del visitatore, coniugato con un carattere più intimo, che risiede nel giardino segreto. E' presente il labirinto che racchiude valenze di tipo mistico e sim-



L'abbazia di Praglia



Abbazia di Praglia: doppio chiostro



Villa Lante a Bagnaia

bolico: esso è ottenuto dall'intreccio di vegetazione a siepi alte e squadrate, ordinate in parterres, ed è contemporaneamente motivo decorativo, divertimento e simbolo cristiano della via per la salvezza come ben visibile a **Villa Lante** a Bagnaia. Altro discorso va fatto per le ville palladia-



Villa Lante a Bagnaia

ne che si adagiano nella campagna stabilendo un continuum tra architettura e paesaggio; in esse la natura



Villa Capra Valmarana (La Rotonda) di Palladio

entra nell'architettura attraverso logge, porticati e colonnati e continua a vivere dentro l'architettura stessa negli affreschi che raffigurano scene di caccia e immagini mitologiche e bucoliche, tipico esempio è **Villa Capra Valmarana** detta "**la Rotonda**". Non bisogna trascurare, infine, lo sviluppo che, nel '500, ebbe la scienza botanica che portò al nascere ed al diffondersi degli orti botanici, il cui impianto fu regolato dalle stesse rigide norme dei giardini di piacere. I primi Orti botanici vennero denominati Giardini dei Semplici ovvero Horti simplicium in quanto venivano collezionate e coltivate le erbe medicinali. L'**Orto botanico di Padova**, realizzato nel 1545, conserva



L'Orto Botanico di Padova

tuttora l'originaria ubicazione e quasi inalterata la struttura, nonostante nel corso del tempo, soprattutto nel 1700, ab-



L'Orto Botanico di Padova

bia subito alcune modifiche con l'introduzione di manufatti monumentali. La struttura è circolare con un quadrato inscritto, suddiviso in quattro quadrati più piccoli da due viali



perpendicolari. I quattro quadrati, detti "quarti" o anche "spalti", perché originariamente sopraelevati di circa 70 cm rispetto ai viali, erano suddivisi in aiuole ("areole") disposte in modo da formare eleganti disegni geometrici, diversi uno dall'altro.

Paola Molari docente di modulo agroambientale

Attività

corsi, manifestazioni, gare, incontri

Concorso Bacco e Minerva VII edizione

Terzi eppure primi

È stato un successo esaltante per la nostra scuola alla VII edizione del Concorso enologico Nazionale "Bacco e Minerva", abbiamo infatti conquistato il terzo posto, sia per i vini rossi che per i vini bianchi,

LICO. Il rosso è un vino assemblato con taglio di tipo bordeaux prodotto con il 40% di uve Merlot, vendemmia 2006, il 30% di Cabernet Sauvignon, ed il 30% di Cabernet Franc, entrambi vendemmia 2007; la maturazione del prodotto è avvenuta per 12 mesi in barriques per esaltarne l'aroma e il corpo. Il bianco è stato ottenuto dalla vendemmia tardiva

guita dai professori Tranzillo e Filippelli. Gli alunni hanno curato il lavoro dalla gestione agronomica a quella fitosanitaria, durante la potatura, la vendemmia, l'imbottigliamento, l'etichettatura, la vendita e l'illustrazione enogastronomia nel corso delle numerose manifestazioni a cui la nostra scuola prende parte. Alcuni dei nostri allievi, Filippo Brasola, Tommaso Trevisan e Jacopo Tei hanno partecipato anche al Premio Minerva per una ricerca originale in agraria, si è trattato di un'interessante ricerca sulla storia delle risaie, nella zona di Grantortino, le cui origini risalgono ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia. La tre giorni si è aperta il 26 marzo con un convegno dal titolo "La vigna e il vino: tra tradizione e innovazione", dal giorno seguente è stata aperta la mostra-mercato dei prodotti tipici italiani provenienti da Istituti tecnici e professionali agrari, dal associazioni e consorzi di produttori regionali.

L'esposizione-assaggio è stata allestita nel terrazzamento del Belvedere, luogo suggestivo che si affaccia sulle rive del Natisone; sono stati invitati a partecipare tutti gli studenti più meritevoli delle nostre due Scuole che hanno potuto conoscere prodotti tipici diversi e singolari. È stata per loro un'esperienza importante di confronto con studenti e con scuole agrarie di altre regioni d'Italia e un'occasione per creare nuove amicizie.

Alternanza scuola-lavoro

Valsugana 31 marzo 1 e 2 Aprile 2008

Si è conclusa felicemente, in Valsugana, la terza esperienza di alternanza scuola/lavoro della classe 5^a E. Gli alunni, accompagnati dai prof. Pavan e Volini, sono partiti da Padova lunedì 31 marzo caricando bagagli e biciclette in treno. Giunti a Borgo Valsugana hanno percorso la pista ciclabile raggiungendo dopo



ma siamo stati l'Istituto che si è meglio classificato tra le scuole agrarie senza indirizzo enologico, ciò significa che la passione e la dedizione di studenti, assistenti tecnici ed insegnanti delle scuole agrarie di Padova all'arte della vinificazione ha ricevuto un meritato riconoscimento. La VII edizione del Concorso Nazionale Bacco e Minerva si è tenuta quest'anno, dal 26 al 28 Marzo, a Cividale del Friuli (UD), presso l'Istituto superiore Paolino D'Aquileia. Hanno preso parte all'evento 42 Scuole Agrarie dotate di azienda e provenienti da tutt'Italia. I vincitori sono stati 2 Istituti agrari ad indirizzo enologico, primo quello di Avellino, secondo quello di Potenza. I vini con i quali si è classificata al terzo posto la nostra scuola sono **EL MORO DEL DUCA** e il, **RIESLING ITA-**

del 2007, il suo mosto ha subito una fermentazione pellicolare, ossia è stato lasciato fermentare con la buccia per 12 ore al fine di ottenere una maggiore carica aromatica e un colore più intenso e dorato. Sono vini che i consumatori padovani hanno imparato ad apprezzare con grande piacere nei molti wine bar ed enoteche della provincia, tra cui l'Ultima Staffa, che sono diventati clienti affezionati della cantina del Duca. Sotto la supervisione dei professori Buongiorno, Cozzula, Gasparin e di un nutrito staff di collaboratori, tra i quali vanno menzionati gli assistenti tecnici Rino Zorzi e Mara Andreato, la produzione di questi vini ha coinvolto, in campagna e in cantina, tutti gli studenti della sezione tecnica, dalle classi terze alle quinte, e anche alcune classi del San Benedetto da Norcia, se-



Cena di gala al San Benedetto da Norcia Un'occasione per imparare e per gustare.

Mercoledì 19 marzo presso il convitto dell'Istituto San Benedetto da Norcia è stata servita una cena dai vari significati: valorizzare i prodotti delle nostre campagne; offrire agli studenti un'opportunità di operare in pubblico secondo le specializzazioni in apprendimento; utilizzare le strutture dell'istituto anche per eventi diversi da quelli scolastici. Noi della classe 3C siamo stati invitati a contribuire alla serata in quanto seguiamo il corso di Operatore Agrituristico, che prevede anche competenze riguardanti l'assistenza e la preparazione di un evento di questo tipo. In particolare ci è stata assegnata la preparazione della sala e il servizio in tavola delle pietanze. Ci siamo divisi in due gruppi, Sara Volpin, Jenni Capuzzo, Gaia Bollettin, Alberto Gennari e Rajiv Lo Bello hanno approntato i tavoli e la sala al pomeriggio; Alberto Barbiero, Nicolò Brugnolo,

Davide Scarabello e Luca Zanetti hanno svolto il servizio alla sera.

Per noi è stata una novità indossare una divisa in tono con l'evento, e poi è seguito l'incontro con cuochi esterni e la nostra collaborazione con loro. Prima di tutto abbiamo disposto i tavoli del buffet per accogliere nel modo migliore i nostri ospiti; in un secondo momento due di noi si sono disposti all'entrata, un altro nel guardaroba per riporre i cappotti e gli altri due in sala da pranzo. Fatti accomodare gli ospiti in sala c'è stata la nostra presentazione, come camerieri, e dei nostri colleghi del Duca, come sommelier: erano Mariangela Fuocolare, Filippo Brasola, Jacopo Tei e Jacopo Zabeo. A quel punto è iniziato il nostro servizio: ci attraversava una certa agitazione mista al timore di compiere degli errori, primo quello di sporcare inavvertitamente degli ospiti! Ma tutto si è concluso nel migliore dei modi. Ogni tanto dietro le quinte, in cucina, si poteva degustare qualche pietanza, altro motivo per noi di interesse e di scoperta. In sala, ad ogni portata, i giovani sommelier, illustravano le qualità del vino servito e il motivo della scelta.

Il professor Mario Marrone ha intrattenuto gli ospiti durante le pause con scenette in dialetto veneto che riprendevano usanze e tradizioni del passato e quasi dimenticate. Alla fine della serata i nostri ospiti si sono piano piano congedati esprimendoci il loro ringraziamento, ricompensandoci della stanchezza e della tensione a lungo accumulate.

Il menu

Il menu proposto ha compreso prodotti tipici del territorio con al centro dell'attenzione la gallina padovana di produzione dell'Istituto: gli antipasti erano costituiti da salumi "de ca-

45 Km. Campolongo sul Brenta, qui hanno soggiornato presso il "Centro di Educazione Ricerca Cultura Ambientale". Il secondo giorno è stato dedicato all'attività di Rafting. accompagnati dagli esperti istruttori del "River Sport Centre Tovi", si sono cimentati nel percorso di 8 Km. tra le rapide del Brenta, al fianco dei canoisti della squadra nazionale che parteciperà alle prossime Olimpiadi di Pechino. La terza giornata è stata dedicata alla conoscenza di alcune realtà geo-morfologiche della Valsugana e successivamente di Bassano del Grappa, da dove la comitiva è ripartita per Padova. Un'esperienza sicuramente interessante, che si aggiunge a quelle già effettuate, e che dimostra la possibilità di svolgere attività in ambiente naturale con l'uso, come mezzo di spostamento, della Bici+Treno.

Maurizio Pavan docente di Educazione tecnica e Vincenzo Volini Docente di Zootecnia



Calendario delle mostre di Primavera

19-20 Aprile	Este in Fiore Castello di Este
25 Aprile	Mirano (Ve)
17-18 Maggio	Villa da Schio in fiore Parco di Villa da Schio Costozza di Longare (Vi)
24-25 Maggio	Vanzo floreale Parco di Villa Giustiniani Vanzo di San Pietro in Viminario (Pd)



sata", composta di verdure sott'olio e buratti fritti (piccole anguille); moscardini confit, arrostiti con galletta di patate alle erbe, tortino di spinaci con lardo e salsa di formaggio Morlacco. I

I primi sono stati ricchi e originali: risotto di fegatelli con mazzancolle e salsa di piselli, gnocchetti ripieni di cosce di gallina padovana e noci con spezie e ricotta affumicata.

Il secondo è stato un trionfo della gallina padovana: petto di gallina padovana con mandorle tostate in crosta di pasta e asparagi verdi, coscia di gallina padovana in tocio con polenta biancoverla abbrustolita;

In conclusione un dolce che abbina l'esotico cacao a frutti dei nostri boschi: cioccolato in salsa di mirtili; non poteva poi mancare il sorbetto preparato con uno dei nostri vini più apprezzati: Il Fior d'arancio del Duca.

I vini sono stati scelti e abbinati con perizia e maestria dai proff. Baldan e Buongiorno, così è stato possibile assaggiare il Serprino del Duca, Il Serprino frizzante d.o.c. Cà Lustra-Villa Alessi, il Pinot bianco d.o.c. Piovene-Porto Godi, il Moscato secco i.g.t. A' Cengia-Villa Alessi, il Soave classico d.o.c. Inama Vin Soave, El Moro del Duca (vino rosso terzo classificato nazionale al concorso Bacco e Minerva), il Merlot Colli Euganei d.o.c. Comezzara-Il Mottolo, Friulano passito d.o.c. Il Dominio di Bagnoli.

È stata sicuramente una serata da buongustai ma anche da amanti delle antiche tradizioni venete.

Nicolò Brugnolo e compagni della 3C

Corso di preparazione agli attacchi Gestione e doma del TPR

Il 13 marzo ha preso avvio il nuovo corso extracurricolare di attacchi e doma del cavallo TPR, per studenti principianti. Il corso ha l'obiettivo di formare un gruppo di nuovi allievi che comincino ad avvicinarsi alla composita realtà dell'addestramento e della doma di questi splendidi cavalli per potersi affiancare al gruppo di studenti che, già da qualche anno, segue i nostri TPR. Il corso ha scadenza settimanale e si concluderà a giugno, i migliori studenti potranno poi seguire il corso di secondo livello per il conseguimento del brevetto FISE per gli attacchi. Per gli studenti che invece seguono da più anni l'attività continuano, ogni lunedì, dalle 14 alle 16 gli incontri di doma ed addestramento, in preparazione del brevetto e della partecipazione a gare e manifestazioni.

Gli auguri più calorosi di tutta la redazione di Agrifoglio al responsabile del corso, professor Crise.

Attività di educazione alla salute

La prevenzione del doping e dell'uso scorretto degli integratori alimentari è stato l'oggetto dell'incontro di educazione alla salute che ha coinvolto le classi quinte delle nostre due scuole. La conferenza è stata tenuta mercoledì 19 Marzo dal dotto Maurizio Schiavon, dell'U.O. di Medicina dello Sport dell'ULSS 16 di Padova, e ha visto un vivo coinvolgimento degli studenti sempre più attenti alla propria forma fisica ma anche alla propria salute!

Per le classi terze il tema, trattato il 4 Aprile, è stato invece l'Educazione alla sessualità e la prevenzione all'AIDS; si tratta di argomenti fondamentale in età evolutiva proprio oggi quando si crede che i giovani possano apprendere tutto dalla televisione e, troppo spesso, ci si accorge che le informazioni ricevute dai media sono inadeguate, distorte quando non addirittura errate e rischiano di confondere i ragazzi mettendoli sulla via di una sicurezza eccessiva di sé che rasenta la pericolosità o, al contrario, dell'insicurezza e della depressione giovanile.



I corsi del distretto agroalimentare di Padova e Rovigo

Si stanno ormai per concludere le varie azioni del distretto agroalimentare di Padova e Rovigo di cui l'Istituto è capofila. In particolare, per l'azione 2, i 30 corsisti frequentanti il corso post diploma per Tecnico esperto delle produzioni agroalimentari tipiche del Veneto nelle sedi di Padova e di Rovigo hanno concluso il percorso formativo e attendono gli esami conclusivi che si terranno alla fine del mese di maggio 2008. I corsi, della durata di 600 ore, sono iniziati ad ottobre 2007 e si sono protratti ininterrottamente senza soste fino ad ora. Le lezioni sono state condotte da docenti esperti nei vari settori dell'agroalimentare e si sono svolte per Padova presso l'Istituto Duca degli Abruzzi e all'alberghiero di Abano Terme e, per Rovigo, presso il locale Istituto agrario Munerati e all'alberghiero di Adria. I corsi, diretti dalla prof.ssa Claudia Morara (Padova) e dal prof. Francesco Cabria (Rovigo) rilasciano un diploma di qualifica regionale, valido ai sensi della Legge N. 845/1978 art. 14, corrispondente al III livello europeo. Anche l'azione 4 si è conclusa. I seminari di enogastronomia e i corsi di cucina rivolti ai consumatori hanno riscosso grande successo. Veneto Agricoltura (per i seminari), gli Istituti alberghieri di Abano Terme e Adria, l'Istituto professionale di Trecenta e la Cooperativa La Dimora di Padova (sedi dei corsi di cucina) hanno assicurato un'ottima accoglienza e preparazione con un'eccellente riuscita delle loro proposte. Seminari e corsi di cucina, qualora la Regione del Veneto e l'Ufficio scolastico regionale rinnovino l'iniziativa del Distretto formativo, si terranno anche nel 2009. Sarà data la necessaria informazione. Ma risulta opportuno che gli interessati chiedano periodicamente notizie all'Istituto Duca degli Abruzzi (tel. 049.8685455).

Le azioni 1A (Sensibilizzazione, aggregazione e animazione degli attori del distretto) 1B (Formazione dei formatori) si concluderanno entro giugno 2008. L'azione 3 (Alternanza scuola-lavoro) che prevede lo svolgimento di stage estivi fuori regione da parte degli studenti degli Istituti Agrari ed Alberghieri di Padova e Rovigo, nonché la presentazione delle esperienze in un convegno finale a Rovigo, si concluderà a settembre.

Latte fresco crudo direttamente dal Duca

Latte crudo fresco direttamente dalla vacca alla vostra tavola.

È ciò che siamo in grado di fornire presso la S.V.A.S., il centro di distribuzione prodotti attiguo alla scuola, dove sarà posizionato un distributore automatico di latte crudo. Ad ogni erogazione verrà rilasciato un ticket con data e ora della produzione del latte.

La nostra filiera

Le vacche vengono alimentate esclusivamente con prodotti vegetali, sottoposti a severi controlli, miscelati opportunamente e messi giornalmente a disposizione degli animali.

Controlli

Il latte viene controllato mensilmente dall'APA (Associazione provinciale allevatori) per quanto riguarda i parametri di grasso, proteine, cellule somatiche, conta cellulare

Il latte viene controllato giornalmente e a campione mensilmente dalla "latteria sociale cooperativa CENTRO" di Gazzo Padovano che quotidianamente ritira il latte prodotto

Il latte viene controllato almeno trimestralmente dall'ASL 16 di Padova "Area Dipartimentale Sanità pubblica veterinaria".

Il latte viene controllato mensilmente secondo manuale HACCP interno, dal laboratorio accreditato ARAV di Padova per la ricerca di:

- Alfatossina m1
- Stafilococco Aureo
- Listeria monocytogenes
- Salmonella
- Campylobacter spp
- Escherichia coli 0157

Alla fine di questo percorso possiamo affermare che il latte è sicuramente **"SANO", "FRESCO", "NUTRIENTE", "INTEGRO"**, perché viene solamente munto dalla mammella delle vacche, refrigerata a 4° C e messo nel distributore.

Una volta prelevato, messo in frigorifero

Si consiglia la bollitura del latte alle persone intolleranti per inattivare la seppur bassa carica batterica dei prodotti.

Distributore di LATTE



Publicità
CONSORZIO AGRARIO

Lo Sport

Le nostre squadre in campo



Fair play

Anche il grande giornalismo sportivo finalmente si occupa del fair play. A dire il vero io non avevo neanche il sospetto che si chiamasse così un comportamento che i veri sportivi applicano spontaneamente e quindi non ero consapevole di aver messo in pratica il fair play per ben due anni, istintivamente, giocando a hockey. Non avevo mai dato più di tanto peso a quella stretta di mano data all'avversario prima della partita, o a quella data alla fine quando, delusi, i vinti compivano quel gesto, offrendo quella stretta di mano tanto amara. Questo è il fair play. Qui in Italia, spesso (quasi sempre) si applica solo il gioco (play) evitando il leale (fair). Oggigiorno, a tutti i livelli sportivi, si dà più importanza alla vittoria che al modo in cui si è raggiunta; ma nello sport il fine non può giustificare i mezzi, perché sono proprio i mezzi a dare valore allo sport: nello sport si impara ad essere una (almeno in alcuni!), si dovrebbe imparare l'umiltà e ad andare oltre le diversità con lo scopo di divertirsi., invece tra i giovani impera il menefreghismo, chi viene sconfitto, spesso, non viene ritenuto degno di rispetto, è giudicato inferiore, perché perdente e non si pensa che nello sport, co-

me nella vita, perdere e vincere sono entrambi due momenti importanti nella crescita dell'individuo. Forse non è colpa di noi giovani se siamo così, in fondo facciamo solo ciò che vediamo fare da anni a persone adulte, a sportivi che spesso adoriamo come veri idoli. Di questi tempi, però, non è giusto dare la colpa solo agli sportivi, ai calciatori in particolare, quando allo stadio sono proprio i tifosi, cioè noi, noi giovani e molti adulti, che devastano gli stadi, urlano parole indecenti, lanciano oggetti pericolosi, colpiscono e uccidono. Sono d'accordo con chi propone che, prima delle partite, si organizzino uno scontro tra tifosi avversari sotto la supervisione serrata delle forze dell'ordine, così almeno si sfogherebbero e non ci sarebbero più sfoghi di violenza improvvisa e incontrollata. Nel nostro Paese lo sport ha molto da imparare e, secondo me, deve ancora cambiare molto, così non si va a vantare questo non è lo sport che fa bene né il modo di tifare accettabile, non può esserlo perché in principio deve esserci la lealtà, il rispetto reciproco (il fair, appunto) ognuno di noi, vincente o perdente che sia, resta comunque una persona, una persona che si è impegnata al massimo delle sue potenzialità e proprio per questo va apprezzata. Forse è veramente il caso di applicare certe regole in vigore nel rugby, nel tennis e nell'Hockey anche in tutti gli altri sport.

Linda Pegoraro 3E

Torneo di basket

La categoria allievi del Duca trionfa!

Giovedì 28 Febbraio, nella palestra del Duca degli Abruzzi si sono incontrate la squadra del Duca e quella del Belzoni in una agguerrita partita di basket. Erano in campo alcuni tra i nostri migliori cestisti: Gianmarco Bano, Riccardo Aricci, Michele Guercini, Stefano Pinton, Marco Prendin, Marco Lorenzin, Alberto Allegro, Alessandro Giarretta; Il Duca si è allenato solamente una volta alla settimana, ma quel poco è bastato per formare un team abbastanza forte da partecipare ai quarti di finale. Fin dai primi minuti di gioco, il Belzoni si è dimostrato più grintoso e deciso così i nostri, in un primo momento, hanno temuto la sconfitta, ma tutto ad un tratto: **MAGIA!** La situazione, al terzo tempo, si è ribaltata: la squadra, svegliatasi grazie all'incitamento e ai preziosi consigli tecnici del prof. Romeo Lazzarini, non solo è riuscita a raggiungere la formazione avversaria, ma addirittura a superarla. Dopo vari colpi di scena, la partita si è conclusa nel migliore dei modi con il risultato di 84 a 74 per il Duca! Questa è la dimostrazione incontestabile che il nostro team è capace di un gran gioco di squadra e di una grande dose di sangue freddo. "SI VINCE". Queste sono le parole dell'allenatore Pavan, ormai sicuro del potenziale della squadra. Aggiunge poi che il Duca è come il "vino" cioè si può avere un'annata buona oppure una cattiva, questa è abbastanza buona ma c'è da aspettare una migliore maturazione che verrà con gli anni! Va aggiunto poi che il team di



arbitri, composto da Filippo Brasola, Irene Carpanese, Andrea Piccolo, Linda Pegoraro e Jacopo Zabeo, è stato non solo impeccabile, ma anche imparziale.

Marco Norbiato 2C, Alberto Squarcina 1B, Francesco Pengo 1B, Luca Ferrantin 1C

Tripletta vittoriosa

Gli Juniores imbattuti verso la finale

Il 3 Marzo, la nostra squadra Juniores, composta dagli studenti del San Benedetto da Nocia, Francesco Sanguin e Riccardo Cerullo e da quelli del Duca, Riccardo De Menego, Michele Nicolè, Stefano Donà, Marco Giachin, Alessio Diminuto, Alberto Sette, Enrico Barbato, Daniele Bertollo, Alberto Schermidori, Andrea Piccolo e Fabio Migliorini, ha incontrato il Magarotto imponendosi senza troppe difficoltà. Molto più sofferta è stata invece la partita contro l'I.S.S. Euganeo di Este che si è tenuta il 28 marzo. Qui i nostri hanno dovuto tirare fuori tutta la loro grinta, ma ne è valsa la pena perché, con la vittoria contro la squadra atestina, i nostri juniores si sono qualificati per la finale, che si terrà il 22 Aprile, contro il Severi. "Dopo anni difficili, ci dice l'allenatore, prof. Pavan, quando ci è sempre sfuggito l'obbiettivo di piazzarci almeno alle finali, quest'anno ci siamo e non ci lasceremo portare via troppo facilmente l'occasione di diventare campioni provinciali!"

L'arduo compito dell'arbitro

Alla fine delle partite di basket svoltesi nella palestra del Duca degli Abruzzi, il 27 marzo, l'arbitro, Irene Carpanese, una nostra studentessa della 3C, ci ha rilasciato un'intervista in cui afferma di praticare l'arbitraggio dall'anno sportivo 2006-2007. Ha frequentato un corso che l'ha qualificata all'arbitraggio nelle partite di basket, sport che ha occupato la sua vita fin dalla quarta elementare. Dopo aver frequentato squadre maschili fino alla seconda media, ha dovuto spostarsi, suo malgrado, verso squadre femminili, restandovi per un anno e mezzo. In seguito, ha preferito rinunciare a praticare il basket dal momento che non le sarebbe più stato possibile giocare in squadre miste, in cui si trovava meglio rispetto alle squadre femminili, ritenendo il basket femminile meno 'fisico' e perciò meno stimolante. A seguito di questa decisione si è spostata verso l'arbitraggio, attività che, ammette lei, sfinisce ed impegna molto, sia psicologicamente che fisicamente e rappresenta un onere anche per la famiglia. La sua carriera è cominciata con un arbitraggio doppio, in coppia con un arbitro più esperto, al fine di sviluppare una certa esperienza; successivamente ha cominciato a praticare l'arbitraggio in singolo, arrivando a partecipare a partite regionali. Il basket è sempre stato il suo sport, in quanto le piace sia come gioco sia come ambiente e per le amicizie e le conoscenze che le è stato possibile instaurare. Irene Carpanese non consiglia l'arbitraggio a persone che praticano già il basket come sport, in quanto risulterebbe impossibile seguire sia gli allenamenti sia le partite; poi si rintana, sfinita, nel bar della scuola per gustarsi un abbondante spuntino ma per noi conoscere e intervistare un arbitro di basket è stato un vero onore!

Levarato Giulia 3C

Le spericolate attività sportive del San Benedetto da Norcia

Fondo e discesa a Passo Coe

Quest'anno, oltre allo sci da fondo, abbiamo offerto l'opportunità agli studenti delle classi seconde e terze di partecipare, a Folgaria, ad attività di sci di discesa e snow-bord; i professori Baldan e Szathvary hanno guidato gli studenti nello sci di fondo mentre i professori Guarise e Benucci hanno seguito il gruppo di discesa e snow-bord. Una splendida giornata di sole e di temperatura alta ci ha consentito di godere a pieno delle attività svolte traendone il massimo della soddisfazione.

Arrampicata sportiva

Con le classi 4A e 3C è stata affrontata l'attività di arrampicata sportiva. Diversi gruppi di studenti si sono alternati all'arrampicata con il gruppo CAI di Padova e con i Vigili del fuoco che hanno inoltre descritto agli studenti la propria attività e i loro mezzi di soccorso. Entrambe le esperienze hanno impegnato i ragazzi per 2 ore e sono state di grande interesse e coinvolgimento.

Ciclismo su pista

Nell'ambito del progetto Più sport a scuola gli studenti del San Benedetto hanno potuto recarsi al velodromo Monti di Prato della Valle e provare l'esperienza del ciclismo su pista con bici senza freni, a corona unica e attacco per le scarpe. Ragazzi, è stata davvero un'esperienza mozzafiato: affrontare senza freni curve paraboliche dove è necessario tenere una velocità sostenuta per non rischiare di scivolare fuori pista è un'ebbrezza così intensa che rasenta la paura! Provare per credere!

Paola Guarise docente di Educazione fisica



Sappada. Camminata con le ciaspole

Publicità
SVAS

Dall'uovo al pulcino

Prove didattiche per i più piccoli

Da qualche anno il Laboratorio di Avicoltura e Avifauna offre a molti bambini delle scuole elementari e materne del comune di Padova l'opportunità di conoscere più da vicino polli, tacchini, oche e anatre. Queste occasioni ci costringono a cercare modi e parole adeguati alla giovane età dei nostri ospiti ed ecco un tentativo di farlo con le parole scritte. Vedi il frammento di guscio che si solleva? Adesso ti avvicino l'uovo all'orecchio, sentirai un ticchettio e, a volte, un pigolio. Ma se non senti nulla significa che qualcuno dentro è stanco e sta riposando: per un pulcino è un lavoro molto faticoso quello di uscire dall'uovo.

All'interno lui si muove, ha il piumino umido, spingendosi scivola sulle pareti umide dell'uovo, facendo così riesce a creare una fessura circolare sul guscio usando un cornetto che sta giusto sopra la punta del becco. Alla fine riesce a staccare sopra di sé una parte del guscio come un coperchietto, lo solleva premendo con le zampe sulla parete interna e si spinge all'esterno, sfilando il capo da sotto l'ala destra, drizza il collo, distende le zampe e allarga le ali, il cordone ombelicale dopo un po' si secca e si stacca. Si è vero, anche lui ha l'ombelico. Finisce così la crescita durata 21 giorni nell'uovo, il pulcino appena uscito porta con sé, nella pancia, ancora una piccola riserva di "tuorlo" per ricavarne un po' di alimento nei due giorni che seguono mentre impara a cibarsi del mangime, se nasce in un allevamento, o dei cibi spontanei, che la chioccia gli indica, se nato sotto di lei in un nido di erbe secche, in una fattoria. Uscito dall'uovo il pulcino è ancora umido, barcolla sulle zampe per qualche minuto finché riesce a reggersi, l'aria tiepida lo asciuga, ascolta il pigolio di altri pulcini, guarda e scopre. Da lì a poco qualche colpo di becco, dato o ricevuto ai lati del becco, sarà l'inizio del suo relazione con i compagni, avrà così in poche ore un posto nel gruppo. Anche lui come i bambini usa la bocca per conoscere le prime cose del mondo che gli sta intorno: becca i pezzetti di guscio, batte sulle pareti del cesto dove è nato, prende i primi granelli di cibo, gioca con la paglia

della lettiera. Dalla bocca le informazioni passano alla sua testa e insieme con l'istinto formeranno il suo comportamento.

Riponiamo ora il pulcino in una scatola con gli altri e scopriamo cosa è successo prima che lui rompesse il guscio. La costruzione dell'uovo

Nella pancia della gallina c'è un grappolo di tuorli (l'ovaio), ogni giorno un tuorlo esce dal sacchettino che lo tiene appeso. Il tuorlo da cui è nato il nostro pulcino è caduto alcuni giorni fa in un tubicino, che si trova sotto il grappolo, entrando nel tubicino ha incontrato una cellula fatta arrivare dal gallo del pollaio. La cellula l'aspettava, questa, sentitolo arrivare, gli è andata incontro, il tuorlo della gallina e la cellula del gallo si sono unite e hanno formato un'unica cellula nuova (che ha il nome di zigote).

Il tubicino in cui si sono incontrati è fatto apposta per costruire il resto dell'uovo attorno alla nuova cellula, infatti si chiama ovidotto (dotto = tubo, canale); in poche ore il tuorlo viene avvolto dall'albume (la chiara), poi da due pellicine, e infine dal guscio, per costruire quest'ultimo la gallina impiega 22 ore, nel frattempo, sopra il tuorlo, la nuova cellula si divide e forma

un grumetto di vita. Finalmente l'uovo è depresso dalla gallina sulla paglia del pollaio. Sono passate 24 ore.

L'incubazione

Ogni mattina noi entriamo nel pollaio e raccogliamo le uova deposte da tutte le galline, tra esse, qualche giorno fa, anche quello da cui è nato il pulcino, poi le mettiamo nella incubatrice dove ritrovano lo stesso calore che gli darebbe la gallina (37,5°C). La vita riprende. Il grumetto si divide ancora e cresce finché, dopo un giorno e mezzo, il cuore comincia a battere per muovere le prime gocce di sangue, comparse quasi per incanto, in piccole vene. Due occhioni grandi e scuri sul capo, poi gli abbozzi delle zampe e delle ali, il corpo prende forma giorno dopo giorno.

Noi, da fuori, aspettiamo, controlliamo che all'incubatrice giunga l'acqua per dare umidità all'interno, che le uova siano mosse regolarmente, che l'aria sia rinnovata da una ventola. Stiamo solo copiando ciò che la chioccia farebbe se fosse lei a covare quelle uova. Sarebbero disposte nel nido di erbe secche tra le penne del petto tenuto caldo a quarantadue gradi, la gallina durante il giorno, si alzerebbe sulle zampe e, ruotandole con

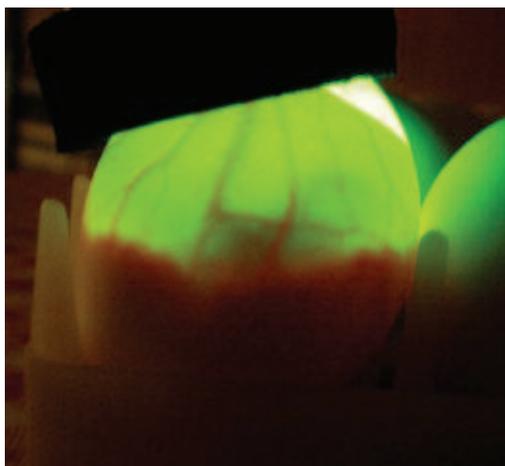


Pubblicità
Congresso ISS

il becco, cambierebbe loro di posto per dare a tutte lo stesso calore e ricevere l'umidità del corpo e del terreno; la chioccia sentirebbe la vita crescerci dentro e ne sarebbe fortemente gelosa. Dopo una settimana di incubazione, per necessità ma anche con curiosità, andiamo a scoprire come sta il pulcino dentro l'uovo. Usiamo una lampada speciale e facciamo buio nella stanza. Lui non lo si vede, è immerso all'interno dell'uovo avvolto in speciali sacchetti, ma attraverso il suo ombelico passa una vena che si divide in tante altre piccole vene che noi vediamo poco sotto il guscio. Quindi noi sappiamo che lui c'è quando vediamo una ragnatela di fili rossi, le piccole vene, che la luce ci mostra attraversando l'interno dell'uovo. Se ritardiamo la visita e lui diventa più grande, riusciamo a volte a distinguere un'ala, un fugace profilo della testa, un improvviso movimento. A due giorni dallo schiudersi dell'uovo l'avrà riempito del tutto, rimarrà solo una camera d'aria dove inserirà il becco per respirare. Sono passati ventuno giorni da quando è entrato in incubatrice.

Riprendiamo dalla scatola il nostro pulcino.

Fai attenzione a come ti guarda, se gli compari all'improvviso lo fa con l'occhio destro, è l'occhio allenato a guardare fuori dal guscio fin da quando vi stava dentro con la testa piegata sotto l'ala destra (prova a mettere il tuo capo sotto il braccio destro). Con



l'occhio destro vedeva le nostre ombre, la luce della stanza o dell'incubatrice accendersi o spegnersi, quella della lampada usata per scoprire se stava crescendo. Ora ti guarda e, se tu gli resti accanto nei primi giorni, il suo istinto lo induce ad adottarti come genitore, saresti tu la sua chioccia.

Gabriele Baldan



Lilium aquae



Vanzo Floreale - Stand del nostro Istituto

Corso di formazioni di giardinaggio

Si tenuto dal 23 Febbraio al 5 Aprile, presso il SAN BENEDETTO DA NORCIA il corso di formazione di Giardinaggio, edizione 2008, rivolto a studenti ed esterni. Il corso che ha avuto sede nello splendido parco didattico della scuola si è tenuto di sabato e si è articolato in 5 incontri di tre ore ciascuno affrontando i seguenti argomenti:

- La scelta delle piante per il giardino e il terrazzo
- La potatura degli arbusti da giardino
- La messa a dimora delle piante da giardino e le cure successive
- Le principali patologie delle piante ornamentali. Come riconoscerle e curarle
- Le piante annuali. Cure e moltiplicazione

La docente referente è stata la prof. Santina Bortolami coadiuvata da insegnanti esperti dell'Istituto professionale. Come ogni anno l'interesse e la partecipazione sono stati alti e la soddisfazione di relatori e corsisti piena e reciproca. Ad ogni corsista è stato consegnato un Cd dei materiali del corso e alcune dispense. Parte del materiale didattico sarà presto disponibile sul sito della scuola.

Vanzo floreale edizione autunnale - Stand Priola



La voce degli studenti

Voci, fatti, esperienze e riflessioni

La terra ha la febbre

La terra è composta da miliardi di abitanti e l'unico modo per consentire al nostro pianeta di, e quindi a noi stessi di vivere meglio, è rispettarlo dal primo all'ultimo abitante. Il problema oggi più importante è il surriscaldamento globale del pianeta problema più volte messo in luce dall'ex vicepresidente Usa, oggi premio Nobel Al Gore. Egli, anche in film da lui prodotto e intitolato Una scomoda verità, spiega, in modo semplice e concreto quello che i gas di scarico provocano nell'atmosfera: il calore dei raggi solari giunge sulla terra durante il

sta succedendo in Groenlandia i ghiacci si riducono sempre più la rifrazione sarà sempre minore. Siamo noi che provochiamo questo, con le emissioni dei nostri veicoli e delle nostre fabbriche, i maggiori produttori di gas nocivi sono gli USA, seguiti dalla Cina e dall'Europa, ma a causa nostra ne pagheranno le conseguenze tutti i continenti, soprattutto i Poli. L'Europa sta facendo la sua parte per limitare l'emissione dei gas nocivi, ma non basta, bisogna essere uniti, collaborare e fare in fretta perché i picchi nevosi e i ghiacciai più importanti, anche quelli sulle Alpi, si stanno riducendo a vista d'occhio. A peggiorare la

Paesi tecnologicamente più avanzati e militarmente più forti. Ma siamo ancora in tempo, il futuro dipende tutto dal nostro presente e la cooperazione è la chiave di tutto: A Kyoto i Paesi più sensibili e preoccupati per il futuro dell'umanità hanno preso delle decisioni importanti che porterebbero alla riduzione graduale delle emissioni nocive nell'atmosfera. È vero che Paesi importanti non vi hanno aderito ma è anche vero che le persone stanno diventando sempre più sensibili al problema come dimostra il premio Nobel assegnato ad Al Gore. Se non prenderemo gli opportuni provvedimenti la natura si ribellerà e noi tutti ne pagheremo le conseguenze. Spesso però noi uomini non avvertiamo il pericolo se esso si presenta in maniera graduale e prendiamo provvedimenti troppo tardi per difenderci frettolosamente.

Ma attenzione! Potrebbe non andarci sempre bene!

Giachin Marco 3C

C'è chi legge...

Le cronache del mondo emerso

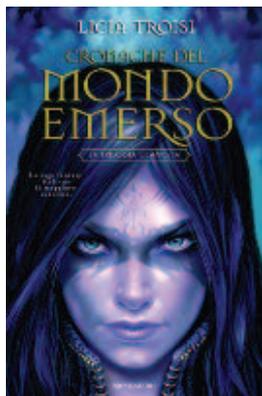
Le cronache del mondo emerso è una trilogia di romanzi fantasy scritti da una giovanissima autrice italiana, Licia Troisi e sono una valida alternativa nazionale se non vi va di leggere il malloppone di Eragon o se l'avete già letto. La serie è composta dai seguenti titoli: "Nihal della terra del vento", "La missione di Sennar", "Il talismano del potere". Io li ho già letti e riletti più volte perché sono davvero appassionanti e, una volta tanto, l'eroe non è un giovanotto bello e nerboruto ma una ragazzina con buffi capelli blu e sproporzionate orecchie a punta: Nihal. Voglio raccontarvi come comincia il primo libro così, magari vi incuriosite e cominciate a leggerlo poi, sono sicura che non vi fermerete più fino all'ultima pagina! Come vi dicevo la protagonista del primo libro è Nihal, una ragazzina che si diverte a giocare a fare il guerriero



giorno, ma durante la notte non riesce a disperdersi nello spazio come dovrebbe succedere a causa della pesante cappa di gas provocata dalle emissioni inquinanti degli idrocarburi. Così si crea l'effetto serra ovvero un surriscaldamento veloce della terra che provoca lo scioglimento dei ghiacci, questi agiscono come degli specchi e fanno rimbalzare i raggi del sole ma se, come

situazione c'è l'aumento demografico che negli ultimi anni ha portato gli abitanti della terra a superare i 6 miliardi di abitanti. Ciò comporta un inevitabile aumento del consumo di risorse primarie e quando queste saranno esaurite il mondo ipotizzato da Tom Clancy nel libro Uragano rosso diventerà una dura realtà e le guerre per l'energia una necessità. A dominare saranno allora solo i

per le vie di Salazar. Qui incontra Sennar, un giovane dall'aria malandata e con una stana veste, e lo sfida a duello. Ma l'apparenza inganna! Infatti Sennar si rivela un potente mago e riesce a battere Nihal. I due diventeranno presto amici e condivideranno numerose avventure. Ma a turbare la tranquillità della Terra del vento arriva Aster, detto anche "Il Tiranno", che si impadronisce



di Salazar facendo strage tra i suoi abitanti e uccidendo anche il padre di Nihal. La ragazza riesce miracolosamente a mettersi in salvo presso la zia Soana e qui crescerà con l'intento di diventare un Cavaliere di Drago e di sconfiggere il Tiranno. Nessuna delle due imprese si rivelerà facile: leggere per credere!

Sara Galzignato 1A

Il cacciatore di aquiloni

Il libro e il film

Scritto in prima persona, questa storia accalorante si allunga fra continenti ed emozioni. La storia comincia in Afghanistan ritraendo un quadro di amicizia ed affetto di due giovani e dei loro padri. Il divario fra ricco e povero, fra servitore e servito, fra differenti fazioni religiose nel Paese sono chiaramente ritratte, senza orpelli. Durante il semestre Amir frequenta la scuola mentre Hassan gli prepara da mangiare e gli pulisce casa. Durante le vacanze i due ragazzi giocano insieme. Amir legge ad Hassan, che non sa leggere, storie di eroi e di guerrieri. I ragazzi condividono la loro comune passione per le gare di aquiloni ma sarà proprio questa la loro fine. Mentre Hassan sta facendo volare un aquilone del suo padrone viene catturato da bulletti locali. Amir è testimone dello stupro subito dall'amico ma non fa nulla per impedirlo. Un'azione - o la mancanza di essa - che lo perseguiterà fino all'età adulta. Dopo avere obbligato Hassan e

suo padre ad andarsene da casa in modo orribile e meschino Amir e suo padre sono essi stessi costretti a fuggire in America in seguito all'invasione sovietica. Sapremo del primo amore di Amir, del suo matrimonio, del suo lavoro, sempre attraverso gli occhi dell' Afghaniстан. All'improvviso viene chiamato in Pakistan e successivamente a Kabul, sua città d'origine. Sotto la legge talebana viviamo gli orrori della sua visita e ci viene concesso di dare occhiate furtive alla vita di quei giorni. Il cerchio si chiude e ci porta faccia a faccia con quel bullo locale, ora terrorista talebano. Amir af-



fronta i suoi incubi allo scoperto e in qualche modo, li sconfigge. Ritorna in America con un ragazzo, la cui infanzia è già stata rubata dal talebano. Lentamente Amir cerca di costruire un rapporto con lui, di instaurare in lui la fiducia, di ridargli una vita. Sembra che non ci sia speranza fino a quando un giorno vedono in cielo aquiloni che galleggiano ...

Difficile che un film possa superare il libro da cui è tratto. Il cacciatore di aquiloni non fa eccezioni. Ma se il libro è straordinario anche la pellicola regala momenti emotivamente intensi. Chi conosce la storia non potrà negare che la ricostruzione della gara di aquiloni superi quasi l'immaginazione del più fantasioso dei lettori. Alcune scene chiave però sono state tagliate, soprattutto nella seconda parte. Bravissimi nella parte gli attori, anche se troppo marginale il personaggio di Ali. Toccante soprattutto il bambino che interpreta il coraggioso e fedele Hassan: il suo sguardo riflette la purezza dell'animo e tocca nel profondo. Difficile trattenere le lacrime. Da un libro eccezionale Forster è riuscito a creare un film

altrettanto unico. Niente americanate, retoriche sulla guerra e su paesi lontani dal nostro. Un film sui sentimenti, sui valori dell'amicizia, della fiducia, dell'amore puro che va oltre i confini spazio-temporali, resi con una tale maestria da aprire profondamente i cancelli dell'anima.

Filippo Brasola 4A

...e c'è chi scrive: pubblichiamo 2 racconti composti dai nostri studenti

Bald era una persona brava e gentile che viveva in una casupola, al limitare del bosco con sua moglie e sua figlia. Accadde però che durante un inverno particolarmente freddo, egli perse sia la moglie che la figlia. Incolpò allora la natura del tragico fatto e, presa la sua ascia, corse verso la selva e lì giunto cominciò a tagliare alberi e rami, a distruggere piante e arbusti, a calpestare fiori e germogli, a uccidere gli animali colpendo ogni cosa che gli capitava a tiro. giunse così ai piedi della montagna in una piccola radura dove svenne cadendo sul morbido muschio. Quando rinvenne, vide un bellissimo fiore che oscillando dinnanzi ai suoi occhi pareva quasi danzare davanti a li e gli ricordò



la figlia. In quel momento capì che non avrebbe potuto fare nulla perché ella ritornasse da lui decise allora di proteggere per sempre quel fiore che era per lui l'immagine della fanciulla e di difenderlo da chiunque lo avesse minacciato. passò così i suoi ultimi giorni a ricordare i bei momenti trascorsi insieme alla sua famiglia, con la certezza che presto avrebbe rivisto la cara moglie e l'adorata figlia. La gelida sera lo sorprese chino e immobile dinnanzi a un bocciolo chiuso.

Federico Rampazzo 1C

Un bel giorno io sono diventato un bambino piccolo come un pollice. Allora ho deciso di sfruttare la mia occasione. Mi sono lanciato dalla finestra della mia camera e sono andato tra gli steli d'erba.



Ho conosciuto molti insetti che vivono nel prato. Sfortunatamente ho incontrato anche un animale che non desideravo vedere: una vipera. All'inizio ho cercato di restare immobile, ma vedendo che ero la sua preda, ho cominciato a correre verso il rubinetto dell'acqua. Ero molto agitato e le mani erano sudate; la serpe mi stava raggiungendo ma sono riuscito ad aprire il rubinetto e la vipera è scappata. Dopo questa brutta esperienza ho deciso di nascondermi nello zaino di uno studente, perché volevo sentire le diverse spiegazioni dei professori. Mentre il ragazzo stava uscendo da scuola, io sono caduto in strada. C'era molto traffico a quell'ora e io ho avuto veramente molta paura di essere travolto dalle auto. Allora mi sono fermato nel centro della strada vicino ad un semaforo e ho aspettato che diventasse rosso. Alla fine ho deciso di nascondermi tra il pelo di un cane di passaggio. Anche se c'era un po' di pulci che mi disturbavano ho resistito perché volevo capire cosa facesse il cane ogni giorno. Dopo poco tempo sono saltato giù dal cane perché le pulci mi stavano disturbando troppo. Ma il cane ha cominciato a rincorrermi, perché pensava che fossi un topolino. Sono riuscito a scappare attraverso una fessura della porta di casa. Sono andato a dormire in una scatola di fiammiferi e, la mattina dopo, mi sono ritrovato per terra, la mia statura era ritornata normale. Questa avventura è stata emozionante, ho superato tanti pericoli e ho imparato molte cose. Ho capito che essere piccoli non significa essere incapaci, anzi, certe volte le persone piccole riescono a superare i problemi più facilmente delle persone grandi!

Andrea Rampazzo 1A

Corsi di giornalismo:

Durante la settimana dedicata ai corsi di recupero e di eccellenza sono stati organizzati 3 corsi di giornalismo tenuti dal prof. Zoccarato e dalle professoressa Minetto, Tasca e

Valentini. Molti studenti hanno chiesto espressamente di partecipare a questi corsi, altri vi si sono trovati coinvolti senza che se aspettassero, eppure il lavoro è stato per tutti di un certo interesse e i nostri provetti giornalisti si sono dati un bel da fare, per questo vogliamo presentarvi alcuni dei loro lavori più interessanti.

In azienda non è tutto lavoro. Se diamo un'occhiata in azienda, non vediamo solo ragazzi che lavorano, ma anche giovani che hanno passione di discutere con i professori su argomenti attinenti al lavoro aziendale.

Il corso che evidenzia di più quest'aspetto è quello di zootecnia, tenuto dal professore Volini, che è composto da 12 ragazzi, più o meno esperti, appartenenti a diverse classi, dalle prime alle quarte. Assistendo ad un paio di lezioni si nota che gli studenti si mettono in discussione fra di loro e con il docente, il professor Volini spiega che questo corso di eccellenza si contraddistingue dagli altri in quanto vengono distribuite informazioni al di fuori del programma scolastico originale. Rispondendo alle domande e ai dubbi dei ragazzi si tiene alto il livello di attenzione, evitando spiegazioni asfissianti; il primo giorno c'è stato un avvicinamento con gli animali, le vacche, e si è proseguito con una spiegazione più dettagliata e scientifica del veterinario sulle tecniche messe in atto per accertarsi dello stato in generale delle vacche. Il professore ha illustrato, in modo teorico e pratico, l'alimentazione di questi animali, inizialmente a voce e poi facendo toccare con mano l'apposito mangime da dare alle vacche. Ad ogni ragazzo è stato dato un animale da far camminare nel cortile dell'azienda. Il docente ha poi illustrato agli studenti le varie razze di vacche della nostra stalla chiarificando le caratteristiche che le contraddistinguono. Successivamente ha illustrato il metodo di valutazione, in ambito di gara, di ogni animale e le varie tecniche di misurazione. Parlando con questi ragazzi si comprende l'ottimo riuscita di questo corso che non ha annoiato ma che ha insegnato nuove tecniche in modo interessante e alternativo. Questo corso ha lasciato ampia libertà ai partecipanti di coltivare i propri interessi creando gruppi eterogenei che si sono auto-gestiti e hanno collaborato tra di loro. Questa esperienza è

stata quindi di estremo interesse per gli studenti e un'ottima occasione per ampliare le loro conoscenze zootecniche.

Marco Cesaro 2F e Giachin Marco 3C
Sezione tecnica

Corso di avvicinamento ai cavalli. Uno dei corsi più apprezzati durante la settimana di attivazione delle attività di recupero e di eccellenza è stato quello di Avvicinamento ai cavalli. Per saperne di più abbiamo intervistato i partecipanti a cominciare dal docente, il professor Crise.

- Come mai ha deciso di insegnare in questo corso?
- Inizialmente per fare conoscere e piacere i cavalli agli studenti più giovani, ma anche per vedere le capacità che hanno nell'occuparsi di questi animali.
- Com'è nata questa passione?
- Mio padre era ufficiale di cavalleria e, stando con lui, ho conosciuto la passione di stare con i cavalli ed il piacere di occuparmi di loro.
- Ha frequentato lei stesso questo tipo di corso quando era allievo?
- No, dato che non ho frequentato questa scuola. Ma per molti anni ho praticato equitazione e anche - salto agli ostacoli.
- Può parlarci in generale di come ci si occupa di un cavallo?
- Prendersi cura di un cavallo non è affatto semplice: bisogna tener conto delle sue necessità, ovvero tenerli puliti e nutrirli in modo corretto. Inoltre è necessario rendere gravide le femmine e seguirle attentamente. Tutto ciò viene fatto durante gli orari scolastici, però gli allievi hanno la possibilità di seguire dei corsi pomeridiani.
- Quando iniziò ad insegnare ha trovato la stessa partecipazione di adesso, o



Lezione di zootecnia



dall'estero.

-La scuola ha ricevuto premi grazie ai corsi da lei organizzati nel passato?

- Sì, un esempio è che alla fiera di Verona, due anni fa, abbiamo vinto con la nostra cavalla Qualcosa il campionato nazionale. Quest'anno invece siamo arrivati quinti con Quaterna.

Nelle prove di attacco e adde-

stramento abbiamo vinto 2000 euro che sono stati utilizzati per i fondi della scuola.

- Cosa si aspetta da quest'anno?

-Arriveranno nuovi cavalli, tra cui uno stallone da riproduzione. Abbiamo ricevuto un finanziamento come scuola attacchi ed è un buon risultato per il nostro Istituto perché siamo considerati come scuola di equitazione. Dobbiamo inoltre vendere una cavalla.

- Perché vendete per poi ricomprare?

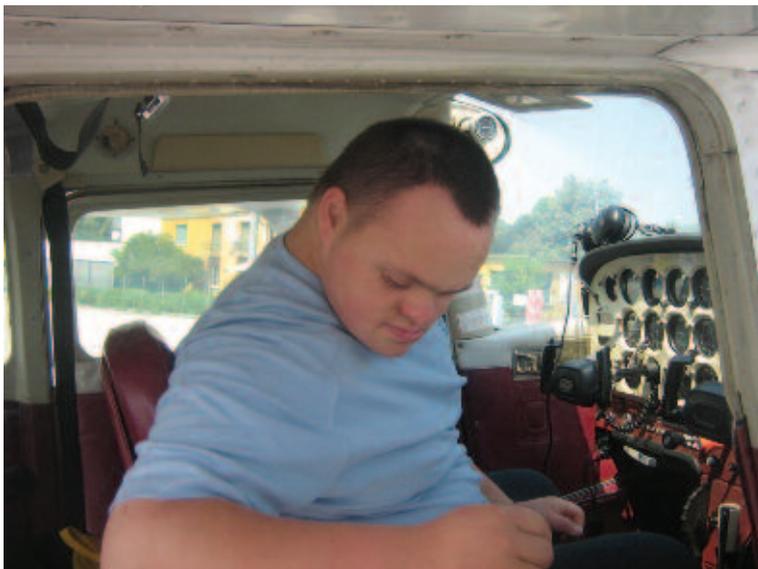
- Per insegnare agli allievi come adde-

crede che siano aumentate le persone che provano interesse verso i cavalli?

- L'interesse c'è sempre stato, anche se inizialmente non vi erano cavalli, però andando avanti col tempo ho imparato a trasmettere meglio le mie conoscenze e competenze agli studenti.

- Come si trova con questi ragazzi?

- Non mi trovo male, anche se, ad essere sinceri, non ho mai prestato molta attenzione al loro comporta-



Ecco l'ultima avventura di Giampy che ha potuto realizzare il suo sogno di volare imbarcandosi presso l'aeroporto di civile di Padova su un monomotore a elica della Air Columbia.

mento. Passo più tempo ad osservare i cavalli.

- E del suo collega cosa dice?

- Mi trovo bene, è con me da tre anni ed è molto interessato.

- Quali sono gli strumenti utilizzati?

- Vi sono molto tipi di finimenti, sarebbe troppo lungo dirveli tutti.

- Sono facilmente reperibili?

- No, infatti qui nel Veneto non se ne trovano. Bisogna andare in Lombardia dove vengono importati

strare, perciò abbiamo aperto un corso pomeridiano.

- Perché non tenete cavalli da trotto?

- Perché non possiamo tenerne di tutti i tipi, così abbiamo preferito occuparci dei cavalli agricoli di razza TPR (Tiro Pesante Rapido). Adesso questi cavalli vengono usati per i trasporti con carrozza, un'attività che svolgiamo anche noi durante numerose manifestazioni. C'è chi considera questi cavalli solamente da lavoro,

ma è possibile anche cavalcarli.

- Come ha accennato prima c'è anche un corso pomeridiano, ce ne può parlare?

- Intanto si svolge tutti i giovedì pomeriggio dopo scuola per due ore. Ogni studente può chiedere di parteciparvi ma ne accettiamo soltanto quindici. Insieme a me ci sono anche i professori Cocuzza e Agosta. Coloro che decidono di frequentare il corso per due anni otterranno un brevetto e potranno poi esibirsi anche a Fiera Cavalli come Elisabetta Chiminazzo che partecipa da due anni. Poniamo infine qualche domanda agli allievi che confermano la capacità dei professori e la buona organizzazione del corso. Alcuni, come Debora, hanno affermato di voler seguire anche il corso pomeridiano.

Tutti qui per noi studenti

In questa scuola lavorano delle persone che nessuno conosce ma loro danno il meglio di sé, chiuse nei loro uffici, per garantirci un buon servizio. I nostri professori hanno dei messaggi che tentano di trasmetterci ma noi tante volte non siamo capaci di comprenderli! Con questa intervista si è voluto rendere pubblico il messaggio che è stato dato dai portavoce dei docenti, e far conoscere alcune delle attività che svolgono gli impiegati negli uffici. La prima ad essere intervistata è stata la signora Renza, una soddisfatta assistente amministrativa che si occupa delle pratiche relative ai professori; assunzioni, congedi, pensioni e trasferimenti. Il suo lavoro è pesante perché le pratiche da svolgere sono molto numerose e c'è una grande mole di lavoro. Il secondo intervistato è stato il prof. Lorenzo Crise, fermato casualmente mentre si aggirava per gli uffici. Questo simpatico professore dedica molto tempo alla scuola perché, oltre a insegnare zootecnia la mattina, tiene corsi di attacchi al cavallo T.P.R. nel pomeriggio. Le sue lamentele sono per tutta la burocrazia della scuola che ostacola i progetti di lavoro dei docenti e a volte, addirittura li blocca. Secondo lui, anche nella scuola, come nelle cariche pubbliche e amministrative c'è bisogno di giovani che portino idee nuove. Per tanto la scuola dovrebbe preparare gli studenti a sostenere il peso del nostro Paese offrendo loro una formazione che li educhi all'assunzione di responsabilità. Poi è toccato il turno della signora Daniela che, da sei

anni si occupa delle pratiche che riguardano gli studenti, organizza i corsi di specializzazione al San Benedetto e quelli serali per tecnici esperti in produzione agroalimentare. Lei chiede che tutti gli studenti rispettino gli orari dello sportello della segreteria didattica poiché anche questo ufficio è carico di lavoro e le interruzioni fuori orario lo ostacolano pesantemente. Per ultimo si è offerto ai nostri microfoni lo stimato prof. Cattin che insegna materie letterarie. Anche a lui piace insegnare ci dice e gli danno soddisfazione tutti gli studenti volenterosi, quelli che seguono e studiano, mentre è molto dispiaciuto quando ha a che fare ragazzi disimpegnati perché egli crede che avere una cultura generale sia fondamentale a chi vuole essere un buon cittadino e ed ottenere dei riconoscimenti nella vita.

Luigi Ceoldo 3D

Eccellenza e tipicità al TecnoBar & Food

Nella settimana dei corsi di recupero alla fiera di Padova per conoscere prodotti agro-alimentari

Dieci di noi sono stati assegnati per un corso di "eccellenza" al Laboratorio di Avicoltura e Avifauna, il periodo era concomitante l'apertura, alla Fiera di Padova, dell'ultima edizione del salone TecnoBar & Food. È stata l'occasione per visitarli dato che in alcuni spazi espositivi erano presentati prodotti di aziende agricole padovane aderenti al Progetto Saperi e Saperi della Camera di Commercio di

Padova con cui collabora anche il Laboratorio.

Progetto Saperi e Saperi

Il progetto Saperi e Saperi è nato per mettere insieme produzione agricola e ristorazione padovana in modo da valorizzare ambedue e far conoscere ai cittadini la qualità e il gusto del cibo tradizionale prodotto nel territorio. Tre sono i fattori considerati fondamentali: la genuinità, come salubrità dei prodotti e rispetto dell'ambiente; la qualità, come serietà e affidabilità a favore del consumatore e del visitatore del territorio padovano; la rintracciabilità del prodotto, come componente di responsabilità del singolo produttore. Ogni persona, che si sposta da un paese all'altro per lavoro o per altri motivi, tende a degustare i sapori di quel luogo: anche per questo motivo è nato il progetto Saperi e Saperi. I prodotti tipici della corte di Padova esprimono la ricchezza regale della proposta padovana: la Gallina padovana, la gallina di Polverara, il cappone, l'anatra, rappresentano un patrimonio dove trovano sintesi storia, tradizioni e gastronomia. Ha rapito la nostra curiosità il Pollo latte e miele, principale novità presentata al TecnoBar&Food, chiamato così poiché nell'ultimo mese di vita, insieme al suo nutrimento quotidiano, gli allevatori aggiungono una piccola percentuale di latte in polvere e di miele per affinarne la carne. Ci ha invitati il consulente della Camera di Commercio, Sig. Barontini, facendoci tra l'altro assaggiare anche questa specialità.

Subito ci è parso un gusto nuovo, parti-

colare e molto saporito. Il Sig. Barontini ci ha invitato poi a mettere a confronto questa delizia al pollo della grandi catene di fast food, presenti anche a Padova, e ci ha fatto notare l'enorme differenza e la maggiore qualità del prodotto padovano. Sappiamo che il gusto è soggettivo, ma si educa con la conoscenza e l'intelligenza, e quando lo si sa riconosce, memorizzare e apprezzare nel pieno della sua qualità si vive in maggior sintonia con l'ambiente e si gode di maggior felicità. Oltre ad aver appreso le nuove conoscenze sul pollo latte e miele abbiamo visitato alcuni stand di aziende principalmente della Bassa Padovana. L'azienda Scudellaro, di Candiana, è specializzata nella produzione di animali avicoli, all'interno dell'impresa viene prodotto anche il mangime, i polli vengono allevati e infine macellati e distribuiti presso la clientela. In questa azienda non avviene la delicata fase della riproduzione degli avicoli perché i pulcini vengono acquistati da altre aziende. L'azienda Littamè, di Sant'Urbano, si è specializzata nella produzione d'insaccati d'oca e di oca in onto, come si faceva in passato, si è attrezzata inoltre per la preparazione dell'oca in confit. L'azienda "Le Saline", di Agna, alleva suini portandoli a maturazione in 8-10 mesi rispetto ai 6-7 mesi di altre aziende, questo avviene anche per i salumi che vengono conservati fino a 3 mesi rispetto ai 40 giorni commerciali. I suini vengono tenuti all'aperto in ampi spazi e si nutrono prevalentemente di cereali, in questo modo crescono biologicamente. L'azienda "La Pignara" produce vari tipi di prodotti che passano dai farinacei alle confetture, quello che ci ha colpito sono le confetture prodotte fino al 100% di frutta senza l'uso di conservanti o additivi chimici che potrebbero modificarne il gusto, un altro aspetto molto importante è la cottura a bagnomaria che mantiene il colore naturale alle confetture. Al termine dell'apprendimento di queste conoscenze abbiamo visitato la Fiera senza l'accompagnamento del professore degustando così le specialità di altri stand. Questi sono stati i primi passi di un itinerario che ci ha introdotto alla conoscenza delle caratteristiche organolettiche dei cibi che consumiamo ogni giorno.

studenti di 2B, 2C, 1A

Cristina Munegato, Matteo Pescante, Elena Picello, Matteo Bassan, Omar Migliolaro, Tommaso Friso, Andrea Facco, e Lucia S.



Sperimentando 2008

Mostra scientifica interattiva



SPERIMENTANDO ... eppur si muove
A partire da lunedì 14 Aprile e fino all'11 Maggio avrà luogo la settima edizione di SPERIMENTANDO una mostra scientifica interattiva per imparare divertendosi. Tra esperimenti di fisica, chimica e scienze, dove è d'obbligo provare e toccare, il visitatore può esplorare il mondo della scienza in modo divertente. Molti esperimenti sono stati proposti dall'Istituto Nazionale di Fisica Nucleare e dall'Agenzia Spaziale Italiana ma molti altri sono stati ideati e realizzati dagli studenti della nostra scuola che, da molti anni, è il nerbo portante dell'organizzazione e vede impegnati nella realizzazione della manifestazione ragazzi e docenti. La mostra è visitabile, ad ingresso libero, presso lo spazio espositivo Ex-Macello in via Cornaro, 1, con i seguenti orari:
da lunedì a sabato dalle ore 9 alle 13
martedì, venerdì sabato anche dalle ore 15 alle ore 17,30

domenica e i giorni festivi dalle ore 10 alle ore 13 e dalle ore 15 alle ore 18.



Le scolaresche devono prenotare le visite sul sito <http://sperimentando.inl.infn.it> o telefonando a Cristina Miletto: 0498277080.

La chimica è uno degli elementi basilari della vita sulla terra e, se utilizzata con intelligenza, costituisce un indispensabile trait-d'union tra la natura e l'uomo.

Gli esperimenti che sono proposti alla Mostra dimostrano che la chimica può utilizzare gli elementi più naturali e semplici offrendo occasione di imparare divertendosi un mondo.

CINQUE COLORI IN UNA SOLUZIONE:

La prova consiste nel mescolare il contenuto di cinque bicchieri, apparentemente vuoti, ma contenenti nell'ordine:

- Acqua di rubinetto
- 5 gocce di una soluzione di carbonato di sodio
- 5 gocce di una soluzione di cloruro ferrico
- 20 gocce di una soluzione di solfocianuro di ammonio

COSA FARE, COSA OSSERVARE:

Versare alcune gocce di fenoltaleina

nel primo bicchiere
Versare il contenuto del primo bicchiere nel secondo
Versare il contenuto del secondo bicchiere nel terzo

Continuare fino all'ultimo bicchiere. Che cosa osservate? Ad ogni travaso il colore della soluzione cambia

SPIEGAZIONE:

L'indicatore fenolftaleina è incolore in ambiente neutro (1° bicchiere), assume colorazione rosa in ambiente basico (2° bicchiere).

contenuti antociani, che sono composti coloranti che cambiano di colore a seconda del pH.



Nel 3° bicchiere avviene la neutralizzazione della base ad opera dell'idrolisi del sale di ferro, con conseguente decolorazione della fenolftaleina, ma contemporaneamente il ferro colora di giallo la soluzione.

Nel 4° bicchiere il ferro reagendo con lo ione solfofocianuro colora di rosso intenso la soluzione.

Nel 5° bicchiere il ferro forma un complesso stabile di colore blu intenso.

SUCCO DI CAVOLO ROSSO COME INDICATORE UNIVERSALE:

Una serie di bicchierini apparentemente vuoti vengono riempiti con estratto di cavolo rosso, in ogni bicchiere si vedrà apparire un colore diverso.

COSA FARE, COSA OSSERVARE:

Versare il succo di cavolo rosso in ciascuno dei bicchierini (apparentemente vuoti)

Che cosa osservate?

In ogni provetta si sviluppa un colore diverso in quanto precedentemente erano state aggiunte alcune gocce di soluzioni acide e basiche; per i colori consultare la tabella.

SPIEGAZIONE:

Nel cavolo rosso, come in molte bacche, infiorescenze e fiori, sono

pH	colore
2	Rosso
3	Rosso violaceo
6	Viola
7	Blu violaceo
7.4	Blu
10	Blu verde



I ragazzi del Duca al lavoro per Sperimentando

Noi studenti di 1B e 2B, coordinati dalla professoressa Magrinelli, abbiamo lavorato con grande entusiasmo alla preparazione del materiale espositivo per la mostra Sperimentando e, tra le altre cose, abbiamo realizzato: una ricca serie di MASCHERE raffiguranti alcuni famosi animaletti della Disney per simulare il MODO DI VEDERE degli animali; un modello ingrandito della LINGUA UMANA; un cartellone che illustra la MITOSI e un plastico per visualizzare la MEMBRANA PLASMATICA.

Come vedono gli animali

Si sa che gli animali non vedono come noi umani ma è difficile soprattutto per un bambino, immaginare un modo diverso di vedere il mondo, per questo ci siamo messi a disposizione del settore della mostra dedicata ai più piccoli e abbiamo dato spazio alle nostre idee. Linda Vedovato, a volte aiutata dalla prof. Santoro, ha disegnato una serie di maschere in cartone di alcuni animali appartenenti al mondo di Disney, poi tutti insieme abbiamo lavorato all'apparato visivo cercando di realizzarlo con materiali che permettessero al bambino che indossa la maschera di vedere proprio come quel animale. Abbiamo dunque creato una maschera di Z LA FORMICA, una del GRILLO PARLANTE, e una dell'APE MAIA, poi abbiamo realizzato i loro occhi con delle retine per far capire che gli insetti vedono mettendo insieme piccoli frammenti di visione come tessere di un mosaico. Per la realizzazione del GUFU di Bamby abbiamo invece utilizzato degli occhiali per la visione stereoscopica, in modo da far percepire a chi indossa la maschera che i ra-

pacì notturni vedono con una profondità di campo molto maggiore di quella umana. Gli occhi del PE-SCIOLINO NEMO sono stati costruiti con delle lenti sulle quali è stata applicata della garza a maglie larghe per rendere l'idea della visione opacizzata, "acquosa" appunto, dei pesci. Gli occhi di PIZZY, uno dei cuccioli dalmati della Carica dei cento e uno sono stati realizzati mediante l'accostamento di cartelline di plastica verde e blu in modo da assorbire il rosso e simulare la visione dicromatica dei cani. Infine è stata la volta dell'ASINELLO di Winnie de Pooh, alla sua maschera abbiamo applicato lenti di ingrandimento per riprodurre la visione ingrandita degli equidi. Noi abbiamo lavorato sodo, prima studiando e poi documentandoci nella ricerca dei materiali più adatti per la buona riuscita del progetto, a volte le discussioni sono state accese ma abbiamo sempre collaborato fattivamente e ci siamo divertiti un mondo anche imparando. Sembra quasi impossibile, no?!

Modello ingrandito della lingua umana

Per realizzare un modello ingrandito della lingua umana abbiamo costruito una struttura portante in fil di ferro a forma di lingua e abbiamo posizionato leds luminosi di colore diverso a simulare le papille gustative e i punti principali di percezione dei gusti: dolce, acido, salato, amaro. Abbiamo ricoperto la struttura con un tessuto rosa e abbiamo ancorato il tutto ad un piedistallo di legno. Abbiamo lavorato molte ore durante le lezioni di laboratorio e anche durante le ore di supplenza per guadagnare tempo prezioso ma è stato un lavoro molto interessante perché ci ha permesso di imparare facendo e di mettere in campo molte abilità: abbiamo dovuto prima di tutto studiare bene l'argomento, poi abbiamo ideato il progetto e scelto i materiali, tutti rigorosamente riciclati, abbiamo in seguito messo a punto la struttura lavorando il ferro, posizionato e fatto funzionare il sistema dei leds ed infine messo mano ad ago e filo per cucire il tessuto.



Plastico della membrana plasmatica

Per rappresentare la membrana plasmatica abbiamo tagliato un rettangolo di plexiglas trasparente di circa 50 x 55 cm. E lo abbiamo utilizzato come supporto sul quale incollare 75 tappi di sughero colorati di rosso solo all'estremità superiore e collegati tra loro mediante bastoncini di legno, essi rappresentano i fosfolipidi. Abbiamo poi tagliato dei piccoli rettangoli di polistirolo i quali sono stati lavorati e dipinti con colori diversi a rappresentare le diverse componenti della membrana plasmatica: i rettangoli blu, forati al centro da una cannucina gialla, rappresentano le proteine canale; i rettangoli verdi simboleggiano le proteine-carrier altri verdi vogliono dare l'idea delle glicoproteine su di esse è stata applicata una cannucina tagliata a forma di fiore a rappresentare il glicocalice, infine il colesterolo è stato reso mediante grumi di colla calda. Nella parte inferiore è stato reso visibile il citoscheletro formato da cannuce blu tagliate in 4 e collegati tra loro da fili di nylon trasparente. Il lavoro ha richiesto parecchio impegno ma è servito veramente a farci capire com'è composto un elemento vitale impossibile da vedere a occhio nudo, siamo fieri di quel che abbiamo realizzato e siamo sicuri che sarà utile alla conoscenza anche di altre persone, soprattutto dei più giovani che visiteranno SPERIMENTANDO.

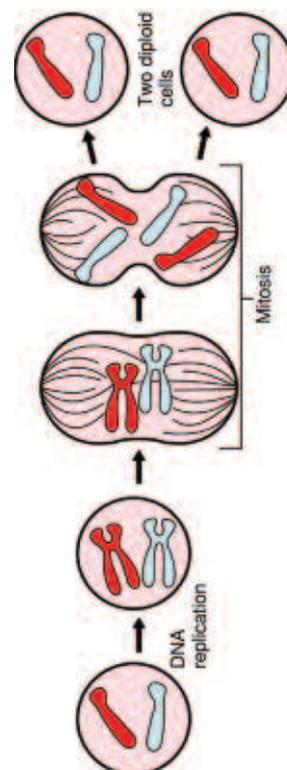
La Mitosi

Per far comprendere come avviene la mitosi abbiamo incollato su un cartellone blu, di 1 m x 70 cm, delle immagini ingrandite di questo pro-

cesso cellulare dal momento della duplicazione del DNA fino alla ripartizione dello stesso nelle due cellule figlie. Una serie di fili colorati è stata posta a rappresentare la cromatina nucleare che si presenta nella profase, quando

la cellula è ancora a riposo; una serie di bastoncini di legno avvolti da fili di diverso colore rende invece la forma dei cromosomi. Tutta la composizione è stata posta dentro una sfera di vetro trasparente che rappresenta il nucleo della cellula. Anche in questo caso il lavoro di studio e di ricerca è stato tanto ma la soddisfazione lo è stata altrettanto.

Ai lavori e alla realizzazione degli articoli hanno collaborato: *Nicola Rigato, Linda Vedovato, Enrico Carraro, Fabio Maggiolo, Roberto Rigato, Marco Pavan, Gian Luca Niero e Silvia Canova di 2B; Claudia Frasson, Francesca Gottardo, Pietro Bettio e Alberto Squarcina di 1B.*



Pubblicità
Cassa Risp. PD-RO