

FAGRI FOGLIO

Notiziario delle Scuole Agrarie di Padova • Anno I - N 1 - Aprile 2006



CASEIFICAZIONE

LA VOCE degli STUDENTI

SPERIMENTANDO

PROGETTO COMENIUS

SOMMARIO

Editoriale

Partiamo

Pag. **3**

Posta

Caro Duca ti scrivo

Pag. **4**

Notiziario della sezione Tecnica

Attività

Laboratorio di caseificazione

La Band del Duca

Gara nazionale tra Istituti Tecnici Agrari

Notiziario delle attività

Pagg. **5-8**

Notiziario della sez. Professionale

Attività

Biancoperla: a scuola di mais della tradizione

La Padovana dal ciuffo all'Università: un regalo al Magnifico Rettore

Incontri

Il Regolo

Vite d'altro mondo

Incontro con i Comboniani

Notiziario delle attività

Pagg. **9-11**

Convitto

Pag. **12**

Latte e aflatossine

Un semplice calcolo

Pag. **13**

La voce degli studenti

Giovani idee

Cinema

Attualità

Cultura

Il piccione viaggiatore

Perdoniamoli: non sanno quello che dicono

Pag. **14-20**

Sperimentando 2006

Mostra scientifica interattiva

Pag. **21**

Progetto Comenius

L'Europa a scuola

Pagg. **22-23**



AgriFoglio

notiziario dell'Istituto Superiore di Istruzione Agraria
Duca degli Abruzzi - Padova

Direttore responsabile:

Luigino Grossele

Direttore di redazione:

Patrizia Valentini

Redazione docenti:

Gabriele Baldan

Lorenzo Tiso

Patrizia Valentini

Redazione studenti:

Denny Bellotto

Alberto Bettella

Matteo Bianchetto

Mauro Borella

Jussi Chinchio

Federica Franchin

Claudia Marzotto

Arrigo Nicoletti

Giulia Schievano

Mattia Valentini

Sara Venuto

Luca Vigato

Carlo Zanetto

Progetto grafico

Andrea Chinello

Impaginazione

Lorenzo Tiso

Foto di copertina

Domenico Talbot

Stampa

Nuova grafotecnica snc

Via Leonardo da Vinci, 8 - 35020 Casalsarugo
PD

Direzione, redazione amministrazione:

Istituto Superiore di Istruzione Agraria

Duca Degli Abruzzi

via Merlin, 1

35143 PADOVA

Tel.: 049 8685455

Fax: 049 8685390

INDIRIZZO TECNICO

Duca Degli Abruzzi

via Merlin, 1

35143 PADOVA

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

E-mail: tecnico@ducabruzzo.it

INDIRIZZO PROFESSIONALE

"San Benedetto da Norcia"

Via Cave, 172

35136 Padova

Tel.: 049 620274

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

E-mail: professionale_pd@ducabruzzo.it

INDIRIZZO PROFESSIONALE Sede di Piove di Sacco

Via Ortazzi, 11

35028 Piove di Sacco PD

Tel 049 5841129

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

E-mail: professionale_piove@ducabruzzo.it



Partiamo!

Bella impresa il giornale scolastico

Abbiamo impiegato due mesi solo per trovare un titolo e, alla fine, già lo sappiamo, accontenteremo solo una parte dei nostri lettori. Eppure crediamo che il tempo di ricerca, compreso quello speso per confezionare questo primo AGRIFOGLIO, nonché quello che consumeremo da ora in avanti per confezionare gli altri numeri, sia ben speso.

In redazione abbiamo la forte sensazione che possa aprirsi una grande opportunità per il nostro Istituto. Non solo quella di dialogare tra noi e con gli altri, oppure quella di proporre all'esterno la nostra organizzazione e le nostre attività, obiettivi per altro scontati di qualsiasi pubblicazione interna. In più, abbiamo la sensazione che questo giornale possa rinfocolare passioni sopite e stimolare pensieri e idee capaci di ridare alle nostre scuole il ruolo di protagonisti del sapere scientifico. Quello vero, quello che nasce dal saper fare e che si concretizza nel saper applicare regole ed assunti alle esigenze dell'ambiente in cui viviamo!

Agrifoglio persegue un'ulteriore importante finalità. E' un giornale di aggregazione, scritto a più mani, che rappresenta l'intera comunità scolastica, piante ed animali compresi. Per questo, vuol porsi come una sorta di bandiera d'Istituto: uno strumento di identificazione e di gratificazione. Chiunque potrà esprimere liberamente e individualmente il proprio pensiero (anche di critica e rivendicazione). Nel contempo, si riconoscerà come membro effettivo di una squadra dove non ci sono numeri 1 ma neppure numeri 13 (riserve) e dove, pertanto, tutti potranno mettersi in gioco per calamitare consensi. Per la squadra, per il giornale, per l'Istituto.

Agrifoglio è davvero un bel giornale! Ho scritto queste righe dopo aver visto le prime bozze della pubblicazio-

ne e la mia sorpresa è stata notevole. I contenuti, l'impaginazione, la struttura grafica, le immagini, i particolari... tutto è ottimamente curato: il gioco di squadra ha pagato ancora una volta! Desidero pertanto complimentarmi e ringraziare tutte le persone che hanno messo a disposizione il proprio tempo e le proprie specifiche competenze per una così buona riuscita dell'opera, fin dal suo numero di lancio. Il giudizio che conta di più è però quello che i nostri lettori daranno della pubblicazione valutandola sia dal punto di vista editoriale, sia per le sensazioni e le emozioni che essa avrà saputo suscitare. Come scuola, infine, valuteremo quanto il giornale avrà saputo incidere sui processi di cambiamento interni e quanto sarà stato capace di far conoscere all'esterno, in modo concreto ed obiettivo, la realtà dell'istruzione agraria locale.

A tutti un augurio di buona lettura.

Il dirigente scolastico
Luigino Grossele

AGRIFOGLIO È OPERA VOSTRA

Ringrazio gli studenti e i colleghi che hanno collaborato alla realizzazione di questo primo numero e invito tutti a partecipare alle rubriche di approfondimento e a far conoscere alla redazione le mille attività che vengono messe in atto nella nostra scuola.

Patrizia Valentini

La Posta

Caro Duca ti scrivo



Caro signor preside, forse è vero che noi fumatori ci lasciamo consumare lentamente e inesorabilmente dalle nostre amate "bionde" e che il fumo sia attivo che passivo miete migliaia di vittime nel mondo ma, d'altro canto, io non ho mai visto bloccare il passaggio per obbligare il malcapitato di turno a inalare con vigore le possenti zaffate, causa del nostro "vizioso tirar". Perciò mi chiedo se veramente deve andar così, se tutto questo vietare non sia una forma di proibizionismo contemporaneo. Perché, in fondo non è proprio una proibizione insensata quella di vietare di poterci isolare a fare una tirata di sigaretta, senza dar fastidio a nessuno? In fondo noi chiediamo solo uno spazio da vivere in coppia: noi e la nostra puzzolente "amica". Mi pare che anche la libertà di volersi isolare per non provocare danni ad altri sia proibita.

Mattia 5B

Caro Mattia, hai fatto bene a scrivermi su un problema così spinoso come quello del fumo. Così mi consenti di rispondere anche agli altri studenti che la pensano come te. Potrei dirti che tu e quella tua "bionda amica" non siete per nulla una bella coppia: ti meriti sicuramente molto di più! Vale proprio la pena di mollarla! So però che, nonostante tiri fuori tutte le mie arti persuasive, non riuscirò a convincerti di cambiare, almeno subito. Spero proprio che quando ti convincerai non sia troppo tardi. Purtroppo, quella che tu chiami amica, in effetti è una delle peggiori nemiche che tu possa avere. Ti porta sulla cattiva strada, direbbero gli anziani! E non sbagliano più di tanto: ti portano in via Dipendenza (non via dell'Indipendenza: bada bene!!!). Certo che uno "grande e grosso" come te dipendere da una... che va in fumo, proprio non ti ci faceva! "Chi è colpa del suo

mal pianga se stesso" — diceva un antico detto popolare - per cui, nessuno ti impedisce di isolarti e fare una tirata. Lo puoi fare tranquillamente fuori della scuola e nei luoghi ove questo comportamento è consentito. Ma a scuola no! Basterebbe dire che lo impone la legge e potrei finire qui questa risposta. Ma voglio aggiungere ancora qualche riga. Il fumo uccide. Le conseguenze non si riversano solo sul malcapitato ma anche su chi gli sta vicino e su tutta la comunità. Perdere un congiunto per le malattie che il fumo provoca o pagare tutti le enormi spese per le lunghe degenze e le cure dei malati terminali (da fumo), sono risultati che non possiamo né tollerare, né permetterci, sia dal punto di vista umano che materiale. Segui la strada della libertà e dell'indipendenza e dai il buon esempio anche ai ragazzi più giovani che, purtroppo, come accadeva molti anni fa, iniziano a fumare con assiduità fin a partire da 12-13 anni. Un ultimo consiglio. Entra nel sito della Lega Italiana Antifumo (www.liaf-onlus.org/test.asp) e fai il Test di Fagerström per capire quanto sei nicotina-dipendente e che speranze puoi avere per una tua redenzione futura. Naturalmente, se vuoi, ti posso aiutare anch'io, con metodi meno proibizionistici di quelli che credi.

L.G.

Spesso ragazzi delle medie o che frequentano senza passione altre scuole superiori mi chiedono come mi trovo all'Istituto Agrario. Io frequento la Sede Professionale di Piove di Sacco posso proprio dire che mi trovo bene e spero che non la chiudano perché io vorrei restare sino alla fine dei cinque anni scolastici. Qui ho fatto molte esperienze nuove, imparando e sbagliando perché: "sbagliando si impara", come recita un famoso detto. Essa offre molte aule come i laboratori di scienze, chimica, sala computer, video, biblioteca, offi-

cina e aula magna. Ci sono varie materie: quelle professionali, quelle di indirizzo, che ti insegnano la tua specializzazione di agronomo, e quelle pratiche, cioè lo stage che si svolge in varie aziende più vicine possibile a casa. Durante l'anno scolastico si fanno delle uscite che possono essere d'istruzione e di piacere. I rapporti con i professori e con il personale della scuola sono molto cordiali perché ti aiutano, se hai bisogno, e cercano in tutti i modi di spingerti a migliorarti. Invito tutti i ragazzi che quest'anno terminano la terza media a visitare il nostro Istituto e a valutare la possibilità di iscriversi al "Duca degli Abruzzi" a Piove, avendo modo di godere di un ambiente familiare e tranquillo dove svolgere i propri studi. Ricordo sin da ora che questa scuola richiede lo stesso impegno di qualsiasi altro Istituto ma che sicuramente tale sacrificio darà delle grosse soddisfazioni. Rinnovo l'invito a visitare l'Istituto della sede staccata di PIOVE DI SACCO dove tutto il corpo docenti sarà lieto di guidarvi nella visita e di rispondere a qualsiasi vostra domanda.

ANDREA cl 3 CCY
Piove di Sacco

Caro Andrea di 3 CCY, la Sede Professionale Agraria di Piove di Sacco, che per quarant'anni è stata Sezione coordinata del "San Benedetto Da Norcia", dall'anno scolastico 2006/2007, sarà accorpata all'Istituto Superiore "DE NICOLA" di Piove di Sacco ma tu puoi stare del tutto tranquillo e continuare a studiare con impegno e passione perché la nostra scuola agraria continuerà a svolgere la sua attività come ha sempre fatto mettendo a disposizione a tutti i ragazzi del Piovese appassionati di agricoltura di ottenere una formazione adeguata alle loro aspettative.

Prof. Natale Donato

Laboratorio di caseificazione

Quando la chimica si fa gustosa

La lunga storia del Duca Degli Abruzzi, iniziata fin dal 1874, conta innumerevoli iniziative nelle quali l'apprendimento, anche delle materie più teoriche, si concretizza in attività pratiche e produttive. Un esempio di questo felice connubio è stato, per lungo tempo, il caseificio che ha funzionato in diretta collaborazione con l'azienda zootecnica e il laboratorio di chimica. Da qualche anno, ricollegandosi a questa positiva esperienza del passato, il docente di chimica, professor Giampaolo Cozzula, ha pensato di organizzare dei corsi di caseificazione rivolti agli studenti delle classi quarte e quinte che seguono il progetto Cerere. Si tratta di un'attività fortemente integrata con l'apprendimento teorico in quanto, durante gli ultimi due anni del corso Cerere, lo studio della chimica riguarda, oltre che i costituenti delle materie prime, anche i composti e le trasformazioni che essi subiscono durante i processi di lavorazione artigianali ed industriali. Costituisce, inoltre, un'attività dalla netta valenza multidisciplinare poiché stabilisce una concreta interazione tra tutte le materie che afferiscono all'azienda zootecnica ed infine contribuisce a valorizzare i prodotti della scuola e a mantenere vivace il suo rapporto con il quartiere in cui è inserita. Per la maggior parte degli studenti il corso consiste in una giornata intera di lavoro presso il laboratorio di caseificazione ma, per gli allievi più interessati, è prevista la possibilità di una maggiore specializzazione ottenuta durante uno stage della durata di 15 giorni. Si tratta di un'ulteriore competenza che la nostra scuola offre agli studenti, capace di rivelarsi una risorsa preziosa per l'inserimento nel mondo del lavoro. La stalla del Duca degli Abruzzi ospita mediamente 40 vacche in lattazione, prevalentemente di

razza Frisona, Pinzgau e Bruna Italiana. L'allevamento è a stabulazione fissa e, durante la mungitura, il latte viene convogliato direttamente in una cisterna refrigerante. Degli 800 litri di latte prodotti in media ogni giorno, 150 vengono destinati al laboratorio di caseificazione della scuola. Il latte è composto per l'87% da acqua, per il 3,7% da lattosio, per il 4% da grassi e per il 3,5% da proteine e viene trasformato durante un processo lento e laborioso. Una volta raccolto nella caldaia di rame, il latte subisce un primo riscaldamento che porta la sua temperatura ° ai 35°, durante questa operazione è importante mantenere continuamente in movimento la massa per mezzo dell'apposita rotella in modo che la temperatura aumenti in modo omogeneo. Raggiunti i 35°, il latte viene addizionato con fermenti lattici selezionati; quando la temperatura raggiunge i 37°, si aggiunge infine il caglio. Il caglio è un complesso enzimatico secreto dalla mucosa gastrica dell'abomaso dei vitelli lattanti ed è composto da due principali enzimi: la chinosina e la pepsina.



Ad ogni 150 litri di latte vanno aggiunti 60 ml. di caglio diluito in 600 ml. di acqua fredda, si procede in seguito ad un'accurata miscelazione, cosicché il caglio agisca allo stesso modo su tutta la massa di latte, si lascia in seguito riposare il composto per 30 minuti al fine di permettere la coagulazione della proteina più importante: la caseina. Passati i 30 minuti la cagliata deve presentarsi omogenea e ben consolidata, dopo di che, con un apposito attrezzo, detto spino, viene sminuzzata in piccole parti, non più grandi di una nocciola, così da favorire lo spurgo del siero ed ottenere una pasta più asciutta e solida. A questo punto è necessario passare alla vera e propria cottura del composto portando la temperatura dai 37° ai 42°, sempre mantenendo la massa in movimento per evitare che i grumeroli aderiscano alle pareti della caldaia. Durante questa operazione il coagulo si disidrata e la pasta assume una consistenza maggiore che la fa precipitare sul fondo. È giunto allora il momento di estrarre la cagliata dalla caldaia, operazione che si effettua per mezzo di una tela porosa nella quale si raccoglie la massa depositandola poi, senza danneggiarla, su un piano leggermente inclinato che consente una migliore raccolta del siero residuo. La cagliata viene



dunque frazionata in parti ognuna delle quali viene collocata in uno stampo di plastica e pressata manualmente per facilitare un completo spurgo del siero, dare al formaggio la forma desiderata e garantirne il mantenimento nel tempo. Le forme vanno girate per due volte con un intervallo di 5 minuti ed in seguito devono essere salate per salamoia. Si tratta di un metodo antico che consente, non solo di conferire al prodotto una più intensa sapidità ma anche di selezionare i microrganismi utili alla formazione della crosta protettiva. Le forme riposano nella salamoia, composta di una percentuale di sale pari al 20%, per 12 ore dopodiché inizia il processo di definitiva maturazione che, per la Caciotta del Duca, dura dai 28 ai 35 giorni. La maturazione del formaggio è un processo biologico molto complesso che inizia con una serie di trasformazioni fisiche e biologiche e si conclude con modificazioni di tipo organolettico: l'acido lattico viene in parte salificato, le proteine e i grassi si idrolizzano e si formano gli acidi grassi. Infine avviene la formazione della crosta che protegge il formaggio dagli attacchi batterici dell'ambiente esterno, nella crosta, infatti, si sviluppa una microflora aerobica e acidofila, detta muffa che, lungi dall'essere nociva, garantisce invece la qualità del prodotto. Dopo l'estrazione del formaggio, nella caldaia rimane il siero dal quale si ricava un altro prodotto caseario molto apprezzato: la ricotta. Questo latticino è notoriamente povero di grassi giacché risulta composto essenzialmente di acqua lattosio, acido lattico e sieroproteine. Per ottenere la ricotta si inizia col portare il siero ad una temperatura compresa tra gli 87° e i 90°, sempre tenendo in movimento il liquido; si procede aggiungendo acido ci-

trico, nella percentuale di 0,6 gr./l., al fine di acidificare il siero e portare il suo PH dal valore neutro a quello di 6. In questo modo le sieroproteine coagulano ed affiorano in superficie. Una volta affiorata la massa coagulata assume consistenza così da poter essere estratta, depositata in appositi stampi e, in breve tempo, resa pronta per il consumo. Seguire la produzione del formaggio e della ricotta, dal latte al prodotto finito, costituisce un'importante esperienza per gli studenti poiché permette loro di comprendere l'importanza delle materie teoriche studiate in classe, di diventare ar-



tefici dei processi chimici di trasformazione e di acquisire diretta conoscenza di un procedimento produttivo importante sia a livello artigianale che industriale.

Prof. **Patrizia Valentini**

La Band del Duca Musica ed espressione

Nicolò Sajevo alla batteria, Guglielmo Passerella alla chitarra, Enrico Trombetta al basso, questi sono gli elementi portanti della BAND DEL DUCA ma spesso a loro si uniscono Riccardo Turetta alla tromba, Marco Ragazzi al violino, Stefano Antonello alla chitarra e chiunque altro abbia voglia di fare



musica e di stare insieme. Musica come attività di libera partecipazione creativa, questo infatti è il motto della Band che, da due anni, è coordinata dal prof. Giampaolo Pauletta. "Gli obiettivi del nostro gruppo – ci ha spiegato il docente – sono molto ambiziosi e nello stesso tempo molto semplici: ci proponiamo di avvicinare alla pratica di uno strumento o al canto tutti quelli che abbiano la voglia di farlo, offrendo loro la possibilità di esprimersi liberamente, perché il nostro genere è basato sull'improvvisazione e sull'elaborazione tecnica di atmosfere musicali. Non siamo il solito complesso che impara a memoria le canzonette in voga e le ripete ossessivamente, produciamo noi la nostra musica attingendo alla vena creativa che è in ciascuno di noi. È una forma di cooperative learning in cui sono elementi essenziali la volontà di inserirsi nel gruppo e lo spirito collaborativo, apprendiamo un nuovo alfabeto per comunicare e stare insieme". Il gruppo ha già prodotto un CD che può essere preso in prestito in Biblioteca o richiesto in copia al professor Pauletta. "Anche il lavoro di registrazione è molto importante per noi – ha detto il professore – si tratta di un apprendimento tecnico che affascina molto i ragazzi perché li coinvolge in procedure computerizzate molto specialistiche e questo li abitua alla precisione, alla puntualità, alla pazienza che sono qualità sempre più rare e per questo sempre più preziose". Il gruppo si è esibito per la prima volta in pubblico durante la Festa di San Martino dello scorso anno, il palco era stato montato al centro del chiostro e tutta la scuola è stata investita da uno tsunami di note. La Band s'incontra al giovedì e al venerdì, subito dopo le lezioni e tutti gli studenti possono andare a vedere, provare e, magari, scoprire che suonare insieme è proprio uno sbalzo!

Attività

Manifestazioni, gare e corsi

Le nostre scuole agrarie partecipano ogni anno a numerose attività e manifestazioni che integrano la preparazione teorica degli studenti e mantengono vivo il rapporto con il territorio. Segnaliamo solo le principali tra quelle che si svolgeranno nella stagione primaverile.

INVERNO - PRIMAVERA

- BACCO E MINERVA, Avellino, 29-31 Marzo 2006
- ESTE IN FIORE, Este (PD), 21-23 Aprile 2006
- MIRANO IN FIORE, Mirano (VE), 25 Aprile 2006



- FIERA DI RUSTEGA Rustega, (VI), 7 Maggio 2006
- BORGO ALTINATE, Padova, 20 Maggio 2006
- VILLA DA SCHIO IN FIORE, Costza(VI), 13-14 maggio 2006
- MEETING DEL TPR, Parco del "San Benedetto Da Norcia", 13 Maggio 2006
- PORTE APERTE 14 e 21 Maggio 2006
- FESTA DI PRIMAVERA, Parco del "San Benedetto Da Norcia", 20 Maggio 2006
- PROGETTO COMENIUS - The Wonderful World of Waters – Fase n. 2 , 22-26 Maggio

CORSI

Oltre alle normali attività didattiche, ogni anno, vengono attivati corsi integrativi e di specializzazione

- CORSO PER IL CONSEGUIMENTO DEL PATENTINO**, 6 incontri dal 30 gennaio al 15 Febbraio
- CORSODI FORMAZIONE per PERITI GRANDINE**, 8 incontri dall'8 Febbraio al 7 Aprile
- CORSODI FORMAZIONE per PERITI GRANDINE** 1 e 8 Aprile
- CORSO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE SULLA SICUREZZA NELL'AMBITO DEL LAVORO "SCUOLA"** incontri dal 3 marzo al 15 maggio – per gli studenti -
- CORSO DI FORMAZIONE E INFORMAZIONE SULLA SICUREZZA NELL'AMBITO DEL LAVORO** per utenti esterni, Marzo - Maggio
- CORSO DI MICOLOGIA**, 8 incontri dal 23 gennaio al 13 Marzo
- CORSO DI DEGUSTAZIONE**
- IL GIARDINO LUOGO D'INCONTRO E DI SAPERI** organizzato in collaborazione con la Rete delle Scuole Agrarie del Veneto, 3 incontri nel mese di Marzo che si concluderanno con un Concorso tra le Scuole della Rete sulla realizzazione di



CONCORSO ENOLOGICO NAZIONALE BACCO E MINERVA

Menzione per il miglior spumante prodotto da una scuola agraria e grande successo per i nostri vini rossi e bianchi al concorso BACCO E MINERVA, edizione 2006, tenutosi ad Avellino dal 29 al 31 Marzo. Si tratta di un concorso di particolare interesse riservato agli Istituti agrari, tecnici e professionali, di tutta Italia specializzati in viticoltura ed enologia o che producono vini propri. È organizzato dalla FEDERDOC (Federazione Consorzi di Tutela delle Denominazioni di origine dei vini italiani) in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca ed il Ministero delle politiche agricole. Il concorso prevede il confronto su 5 categorie di vini: bianco, rosso, rosato, spumante e speciale. I nostri studenti migliori vi partecipano ogni anno con soddisfazione guidati dalla competenza e dalla passione del professor Buongiorno.

Il Convitto: Un'opportunità per i ragazzi che decidono di studiare a Padova.

Immerso nel verde del parco didattico della sezione professionale, il Convitto San Benedetto da Norcia è un'opportunità per i ragazzi che decidono di studiare a Padova. È un' "esclusiva" del nostro istituto, che può vantarsi di essere l'unico a Padova a poter offrire un servizio di residenzialità e occasioni formative a studenti che frequentano corsi di studio secondari superiori sia nella nostra scuola ma anche ad altre scuole superiori della città. È anche un'opportunità interessante e conveniente che facilita il corso degli studi e la crescita personale in un ambiente giovane e ricco di stimoli.

Per i ragazzi provenienti da lontano, il convitto mette a disposizione 35 posti letto, disposti in



stanze singole, doppie e una tripla ed è aperto dalle ore 20,00 della domenica sera alle 14,00 del sabato. Ai ragazzi che abitano più vicino è proposta la formula semiconvitto. Questa possibilità è riservata principalmente ad allievi/e che frequentano la nostra scuola. Chi sceglie questa formula può usufruire del servizio mensa e fermarsi in convitto fino alle ore 17,00, dal lunedì al venerdì, per svolgere i compiti sotto la guida del personale educativo. La struttura garantisce la presenza di personale educativo 24 ore su 24, consulenza nello studio, servizio mensa (con cucina interna), servi-

zio di portineria, assistenza infermieristica, servizio di lavanderia e guardaroba. Può presentare domanda chi si iscrive ad una Scuola Media Superiore di Padova. Le domande vanno presentate alla segreteria dell'I.S.I. Agrario Duca degli Abruzzi (o presso il Convitto) entro il termine previsto per le preiscrizioni scolastiche. Nella compilazione della graduatoria d'ammissione è data precedenza agli allievi iscritti alla nostra scuola, all'età (con precedenza ai più giovani) e alla distanza dalla residenza al Convitto. Ulteriori informazioni si possono avere contattando direttamente il convitto allo 049.620485 o per e-mail: convitto@ducabruzzo.it ■

AGRI
FOGGIO

8



LE ATTIVITÀ



Costi mensili a.s. 2006/2007

- Posto in camera singola: € 180,00
- Posto in camera doppia: € 150,00
- Posto in camera tripla: € 135,00
- Semiconvitto: € 70,00

Oltre alla consulenza nello studio, il convitto organizza diverse attività sportive, culturali, ricreative e gite. ■

Biancoperla

a scuola di mais della tradizione

Gente e mais. Mais e Veneto: è un binomio inscindibile nella terra e nella tavola. Il Biancoperla è una varietà storica. Per la sua valorizzazione è sorta l'Associazione conservatori del mais Biancoperla cui ha aderito il nostro Istituto. Lo spirito è di dare continuità ai significati della tradizione gastronomica. Sono significati che danno emozioni, ricordi e piacere della tavola. I giovani che esplorano questi sapori possono scoprire l'accesso ad un certo linguaggio degli anziani e alla loro storia. Il sapore del mais è ... un mediatore culturale tra generazioni?

È anche questo un ruolo che si può assegnare alla coltivazione di mais Biancoperla, del 2004 e del 2005, coinvolgendo gli studenti delle classi quarte, per primi, e di altre del "San Benedetto"?

Mais e scuola. Raccolta. Si raccoglie



il mais a mano per limitare i danni alle cariossidi e la diffusione di micotossine nel prodotto finale. Ci è difficile farlo comprendere agli studenti.

Con la collega, nel campo, assegniamo ai ragazzi le file, i compagni più esperti danno qualche aiuto e insieme osservano le diversità che vanno scoprendo e compiono la prima selezione.

Discutiamo sulle spighe incomplete, su



quelle danneggiate dalla Piralide e da muffe, o sgranate da Merli e Tortore. Sul campo diamo nome alle infestanti più diffuse (Erba morella, Farinello, Topinambour, Sorghetta, Convolvolo), cerchiamo di creare relazioni tra nomi italiani e dialettali. Non si è voluto ricorrere ad interventi fitosanitari contro malarbe e parassiti.

Essiccazione e selezione. A qualche giorno dalla raccolta collaboriamo all'essiccazione disponendo le spighe in due cassoni attraversati da un flusso d'aria.

Con il caricamento dei cassoni si compie la selezione delle spighe da cui ricavare i semi per il 2006.

Cerchiamo quelle che concordano con la lunghezza, il numero delle file (ranghi), delle cariossidi sulla fila e la caratteristica trasparenza perlacea come indicato dal disciplinare.

La curiosità si fa spazio nei ragazzi, qualcuno di loro chiede di avere qualche pannocchia da portare a casa per seminarne le cariossidi.

In una lezione raccogliamo dati di numerosità delle cariossidi su un campione di spighe (44) selezionato per

la semina, conteggiamo il numero dei ranghi (media 13,19), delle cariossidi per rango (media 43,81) e delle cariossidi per spiga (media 577,52).

Altre classi compiono la sgranatura e alla fine la granella è portata all'antico molino Moretto, mosso ad acqua, di Grum di Villabruna (Feltre -BL) per la molitura, in parte a cilindri e in parte a pietra, e l'insacchettamento finale.

Degustazione.

Organizziamo con la classe un laborato-



rio del gusto nella sala mensa del Convitto.

Predisponiamo gli studenti per l'osservazione di tre distinte farine, una di mais bianco commerciale, la seconda di Biancoperla da molitura a cilindri e la terza di Biancoperla da molitura a pietra. Riportano in una scheda il colore, il profumo, strofinandole tra le dita, il sapore mettendo in bocca un pizzico di campione e bagnandolo con la saliva. Passiamo poi alle polente. Chiediamo osservazioni su aroma - qualità, aroma - intensità, dotazione di "dolce" e di "amaro" e tessitura.

Apprezziamo l'impegno degli studenti. Tra le farine gli studenti assegnano il

100 % di omogeneità di colore a quella commerciale; il 69%, l'81% e l'88%, relativamente alla sapidità, per la farina macinata a pietra (sapore deciso), poi a cilindri (sapore lieve) e commerciale (sapore assente). Per le polente la quantità di sapore è "decisa" (64%), "lieve" (43%) e "assente" (79%) rispettivamente per "a cilindri", "a pietra" e commerciale. L'aroma è "franco" (originalità, personalità) nelle due farine del Biancoperla (53% e 40%), "anonimo" nella commerciale (60%).

L'impressione che abbiamo avuto a fine esperienza è che la diversificazione dell'approccio all'argomento, dalla manualità, alla teoria e alla degustazio-

ne, possa aver lasciato traccia negli studenti come conoscenze acquisite, valutate con opportune prove, come atteggiamenti nuovi verso la conoscenza stessa e come memoria del cibo.

Prof. **Gabriele Baldan**

Incontri Il Regolo

Era tramortito dal colpo subito volando contro un vetro delle finestre dell'aula. A tenerlo tra le mani, anche qualche secondo, un uccello così piccolo lascia sempre una traccia d'emozione. Era un Regolo (*Regulus regulus*): 5-7 grammi di un piccolo corpo avvolto da penne colorate di giallo, verde oliva, nero e bianco. D'inverno si avventura anche in ambienti come il parco del nostro Istituto. I ragaz-

zi lo hanno raccolto e preoccupati confidavano che potessi intervenire per salvarlo. Ma fortunatamente non ce ne ha dato il tempo, si è infatti ripreso, poi, eretto sulle zampe si è guardato intorno e di lì a poco ha spiccato il volo lasciandoci sorpresi e grati per l'incontro. Si è posato per un po' su di un platano e con un altro frullio è uscito dalla nostra vista. (redazione San Benedetto)



La Padovana dal ciuffo all'Università Un regalo al Magnifico Rettore

La goliardia dell'Università padovana anima le inaugurazioni dell'Anno Accademico con la consegna al Rettore di una gallina, che, ad onore della coerenza storica e zoologica, è da qualche anno la Padovana dal ciuffo. È così che tra i frequentatori dello storico aviario del nostro Istituto annoveriamo dei baldi giovanotti della goliardia padovana che ritirano una delle nostre Galline padovane. Al momento del ritiro, prima di correre alla cerimonia, non mi manca di cogliere gesti e movenze un po' maldestre nel prendere in mano il nobile pennuto: ma vince comunque il coraggio e l'abnegazione. Così il 16 marzo scorso si è ripetuto l'evento. C'è stato un seguito mediatico: la nostra gallina, sospesa a mezz'aria tra le mani incerte ma forti di un goliardo e lo sguardo perplesso e sorridente del Rettore, è comparsa nei televisori domestici durante il telegiornale regionale. Resta la ricerca da condurre sull'origine di questa tradizione. Chi vivrà ... vedrà. (redazione San Benedetto)



Attività

I laboratori della sez. professionale

Azienda Agraria San Benedetto da Norcia Attività produttive e didattiche del periodo Marzo - Maggio 2006

Laboratorio di Orticoltura

Attività: produzione di piantine da orto: Lattuga, Cicoria, Pomodoro, Peperone, Melanzana (anche innestata), sedano, Prezzemolo, Basilico, Finocchio, Zucchini, Zucca, Melone, Piante aromatiche e officinali

Didattica: operazioni di semina, ripicchettatura, irrigazione, concimazione, difesa fitosanitaria.

Laboratorio di Vivaio

Attività: Marzo: innesto di Glicini e altre essenze reperibili; acquisto di bulbi primaverili e altro; Aprile - Maggio: partecipazione a mostre del settore con promozione del Laboratorio e vendita di prodotto.

Didattica: tecnica d'innesto, organizzazione della partecipazione a mostre.

Laboratorio di Floricoltura

Attività: conduzione delle colture di Geranio, "annuali da fiore", piante verdi, Primule, Begonia elatior, Viola del pensiero. Avvio della coltura della Stella di Natale.

Didattica: esercitazioni di: irrigazione, concimazione, difesa fitosanitaria, preparazione del terriccio rinvaso.

Laboratorio di Avicoltura e Avifauna

Attività: proseguimento delle incubazioni di uova di Pollo (Padovana dal ciuffo, Polverara, Ancona, Valdarno nera, White america), Anatra, Oca. Allevamento dei pulcini, interventi di prevenzione igienico-sanitaria

Didattica: operazioni di raccolta uova con registrazione su scheda, di speratura delle uova (valutazione della fecondità), di governo dei pulcini

Laboratorio di Pieno campo

Attività: (a) Colture arboree - arbustive: potature su Actinidia, Susino, Rosa e ornamentali; (b) Pieno campo: semina di Mais Biancoperla (1 ha) e di Maranone (0,7 ha), conduzione della coltura di Farro.

Didattica: (a) esercitazioni di potatura; (b) preparazione del terreno per il Mais, semina, concimazione organica in ordine alle procedure di conversione al "biologico"

Laboratorio di Meccanica Agraria

Attività: costruzione di un bancale di radicazione per talee; manutenzione dell'impianto di sollevamento delle finestre delle serre di floricoltura; razionalizzazione dei pozzi artesiani.

Didattica: stretta collaborazione con il docente e i tecnici impegnati nelle attività elencate.



Lunga vita alla sede di Piove di Sacco

Le attività della nostra sede

La sede professionale Duca degli Abruzzi di Piove di Sacco offre ai suoi alunni molte opportunità per il futuro. La scuola si trova nel cuore di Piove di Sacco, a poche centinaia di metri dal Duomo. In questa scuola gli alunni possono apprendere le materie d'indirizzo attraverso attività didattiche e vari laboratori, come quello di scienze in cui possiamo usufruire di microscopi, il laboratorio di chimica, ben attrezzato per esperimenti nel settore agrario. Noi alunni siamo contenti anche di avere una piccola azienda florovivaistica in cui possiamo imparare numerosi lavori osservando e mettendo poi noi in pratica con l'aiuto e la pazienza che solo Dario e Berto, i nostri assistenti, possono avere. Nell'azienda abbiamo anche una piccola serra in cui possiamo coltivare piante aromatiche e fiori, in modo particolare gerani, primule e altre piante. Un'altra attività molto importante è la manutenzione del Bosco di Tognana in cui possiamo potare gli alberi, tagliare l'erba con uso di attrezzi che impariamo a usare con l'aiuto dei professori. Inoltre, in questo parco, vengono svolte delle vere e proprie lezioni all'aperto, soprattutto nelle belle giornate di primavera.

Rudy Ferro 1D

Gli stage proposti dalla nostra scuola sono molto belli da fare: praticamente noi andiamo per un certo periodo in aziende agricole o florovivaistiche, nelle quali lavoriamo come se fossimo operai, e dove impariamo nuove tecniche di lavoro. Noi andiamo spesso a far visita a certe aziende agricole. In più, all'inizio dell'anno scolastico, siamo andati a visitare la cantina sociale di Conselve (PD), la fiera FlorMart di Padova, e adesso, è in programma una visita al centro agrometeorologico di Teolo (PD), e forse andremo a visitare la mia azienda agricola. La scuola ci concede una visita d'istruzione, e noi abbiamo deciso di andare al parco naturalistico Sigurtà vicino a Verona. Insomma la nostra sede è stupenda anche se è piccola; speriamo che migliori con il passare del tempo, e se volete visitarla venite pure, sarete ben accetti, e se qualcuno vorrà iscriversi da noi, ne saremo ben contenti.

Baldo Simone 1D

Il nostro Istituto è una scuola che è stata sottovalutata sotto molti punti di vista. La scuola professionale agraria, invece è molto importante per il futuro dell'ecosistema, infatti ai ragazzi vengono insegnate materie legate alla natura e all'ambiente che, a causa dell'inquinamento, dell'urbanizzazione e dello sfruttamento sconsiderato di foreste e fonti idriche, rischia di essere distrutto totalmente. Lo scopo di questa scuola è di formare culturalmente e professionalmente idonei alla salvaguardia dell'ecosistema ambientale che è un elemento di fondamentale importanza.

Meneghetti Bianca 1D



Aflatossine

Un semplice calcolo per ridurre l'apporto in razione

Riprendo da un articolo de *l'Informatore Agrario* del gennaio 2004, a firma di G. Borreani e E. Tabacco, una semplice metodologia per il calcolo dei livelli di aflatossine nel latte, conoscendo il loro contenuto nei foraggi. Ho già svolto questo procedimento in classe con gli studenti della 4B.

Veleni naturali

Limiti di Legge:

Aflatossina B1: 5 ppb = 5000 ppt
Aflatossina M1: 50 ppt

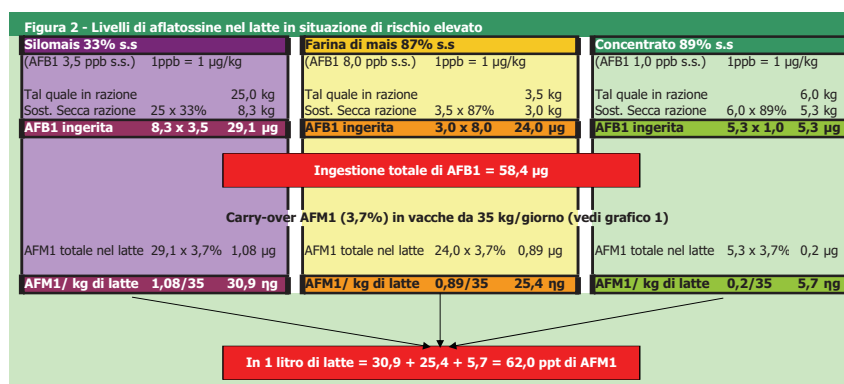
Le aflatossine sono metaboliti naturali di alcuni funghi (*Aspergillus*

Aflatossina B1: presente nei foraggi (AFB1)
Aflatossina M1: trasmessa nel latte (AFM1)

flavus e *A. parasiticus*) presenti normalmente nelle nostre zone, in particolare sul mais. Sono sostanze cancerogene. Purtroppo il mais italiano e in particolare quello prodotto nella pianura padana presenta livelli particolarmente elevati di aflatossine. L'allevatore, dall'analisi dei foraggi e dei mangimi, può facilmente evitare che concentrazioni dannose di questi veleni si travasino nel latte.

Carry-over

Occorre tenere presente alcuni termini, come il Carry-Over cioè la % di aflatossine che dall'alimento si trasmette al latte. Questo dato dipende dal metabolismo dell'animale e, in particolare, è direttamente proporzionale alla capacità produttiva delle bovine. Il Grafico 1 illustra il suo andamento.



Due (o tre) moltiplicazioni

A questo punto occorre conoscere:
1- i dati dell'analisi dei foraggi, in particolare la sostanza secca (s.s.) e la % di aflatossine.

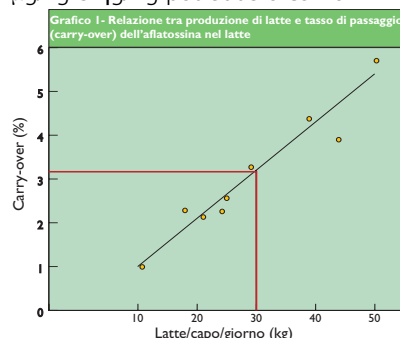
2- il Grafico 1 relativo al carry-over
3- i limiti di legge.

Come puoi vedere nella Figura 2, abbiamo preso in considerazione tre alimenti a base di mais nella razione di una bovina che produca 30 Kg/giorno di latte.

- Silomais
 - Farina di mais
 - concentrati a base di mais
- I calcoli sono chiaramente illustrati.

Sigle incomprensibili?

µg/kg e ng/Kg potrebbero confon-



derti le idee, ma sappi soltanto che sono grandezze piccolissime, milionesimi e milionesimi di grammo rispettivamente. Non farci troppo caso.

Conclusioni

1ppt = 1 parte per trillione = 1/1000 di microgrammo/kg si scrive 1 ng/kg

1ppb = 1 parte per bilione = 1 microgrammo/kg si scrive 1 µg/kg

Il calcolo della Figura 2 si riferisce all'annata 2003, in cui le difficili condizioni climatiche hanno stressato le piante ed incrementato oltre misura le % di aflatossine.

Purtroppo in casi del genere (rari speriamo), come vedi, i limiti di legge vengono facilmente raggiunti. Non si tratta solo di teoria.

In questi frangenti l'allevatore dovrà eliminare quegli alimenti oppure diluirli nella razione con altri "sani" fino a rientrare nei valori consentiti.

Prof. **Lorenzo Tiso**

Lo Sport

Le nostre squadre in campo

PROGETTO + SPORT@SCUOLA

La Regione Veneto ha organizzato una serie di attività allo scopo di aumentare l'offerta sportiva per i ragazzi che frequentano gli istituti superiori. Sono previste le seguenti attività:

1. sci di fondo
2. escursioni con ciaspole (racchette da neve) a Passo Coe o sull'Altopiano di Asiago
3. rafting
4. arrampicata sportiva
5. escursioni e tracking nel Parco dei Colli Euganei (è prevista la partecipazione dei docenti di scienze per approfondire l'educazione ambientale).

CORSA CAMPESTRE

Mercoledì 7 dicembre, presso gli impianti sportivi Brentelle, di via Pelosa, si è svolta la selezione provinciale della corsa campestre. Il nostro istituto si è classificato in entrambe le categorie, allievi e Juniores.

Tra gli ALLIEVI si sono distinti: Silvia Cielo 17[^], Alice Panzarin 23[^] e Jenny Capuzzo 33[^]. Le loro prestazioni hanno consentito alle nostre scuole di qualificarsi al 7° posto sulle 12 squadre partecipanti.

Nella categoria JUNIORES le prestazioni di Luca Pertile 19°, Martino Schiavon 44° e Samuele Finco 48°, hanno consentito al nostro Istituto di aggiudicarsi il 10° posto tra 18 squadre partecipanti.



TORNEO INTERNO DI PALLAVOLO MISTO

Entusiasmante il torneo di pallavolo che ha impegnato i ragazzi di tutte le sezioni del Tecnico in due giornate, nel mese di Novembre.

La selezione che ha impegnava il biennio si è conclusa con la qualificazione della 1[^] C.

La 5[^] C ha vinto la selezione del triennio ed infine, sia per la maggior prestanza fisica che per l'esperienza, si è aggiudi-



PALLACANESTRO MASCHILE

Successo della nostra scuola nei campionati studenteschi di pallacanestro maschile che si è svolto in tre giornate nei mesi di gennaio e febbraio: la squadra dei JUNIORES ha vinto il girone: FORZA DUCA!

IL NOSTRO CAMPIONE!

È Nicolò Ghirardo di 1D che il 2 aprile, a Castelgandolfo (Roma), ha vinto i Campionati italiani di Canoa e si è classificato per i Mondiali!

COMPLIMENTI NICOLÒ, SEI FORTE!

Cinema

Li abbiamo visti per voi

DOGTOWN AND Z-BOYS

REGIA: Stacy Peralta

PRODUZIONE: U.S.A. - 2001 - Docum./Sport.

DURATA: 91'

INTERPRETI:

Ian MacKaye, Peggy Oki,
Shogo Kubo, Wentzle Ruml,
Allen Sarlo, Jeff Ho, Tony

Alva SCENEGGIATURA:

Craig Stecyk - Stacy Peralta

FOTOGRAFIA: Peter Pilafian

SCENOGRAFIA: Craig Stecyk

MONTAGGIO: Paul Crowder

MUSICHE: Terry Wilson



Venice Beach è una delle spiagge più famose del litorale losangelino. Dalla metà degli anni Cinquanta, a Venice, come nella limitrofa spiaggia di Santa Monica, si potevano trovare le giostrine che componevano il Pacific Ocean Park, il più importante luna park della West Coast. Quando, un decennio dopo, il P.O.P. chiuse, quel territorio rimase in mano a piromani e drogati, ma anche a surfisti e artisti da strada. Quel territorio prese il nome di Dogtown, e lì i surfisti erano tra i più rispettati della città. Ma a Los Angeles bisogna andare sulla spiaggia la mattina presto, perché alle 10 già le onde non vanno più bene per fare surf. Così, i surfisti di Dogtown - gli Z-Boys - iniziarono a fare skateboard nel pomeriggio, utilizzando la tavoletta dello skate come fosse un surf e finendo anche per allenarsi nelle piscine vuote delle ville dei ricchi. Quando nel 1975 venne organizzato un campionato nazionale di skateboard, gli Z-Boys parteciparono in massa e stupirono tutti con uno stile che nessuno aveva mai visto prima, aggressivo e frenetico. Senza forse rendersene

conto, avevano completamente rivoluzionato il modo di andare sullo skate. Ideato e diretto da uno degli Z-Boys più di successo, per lo meno dal punto di vista commerciale, il film che racconta questa storia, "Dogtown and Z-Boys", è certamente auto-celebrativo ma riesce a trasmettere pienamente l'amore per lo skateboard che gli Z-Boys hanno. Con filmati girati trent'anni fa e con nuove interviste realizzate appositamente da Stacy Peralta, il film ripercorre velocemente la storia dello skateboard, lasciando quella del surf molto sullo sfondo e riuscendo a rendere meravigliose le evoluzioni del gruppo ed esaltanti le loro imprese.

Luca Olivetto e Matteo Bianchetto
4A Tecnico

SCARFACE

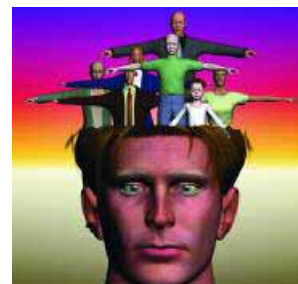
L'ambizione ti rende brutto, ecco come si potrebbe riassumere questo interessante film. Tony, un ambizioso esule cubano, vuole fuggire dal suo passato di miseria e prigionia, sogna cose mediocri: macchine, donne, soldi. Ma ha vissuto in una strada, ha combattuto delle guerre, e queste cose ritornano sempre; sono nel suo modo di esprimersi, schietto e velo-

ce, puro e diretto. Niente fronzoli. La carta verde, un documento di libertà, e una sfrontatezza pari alla sua arroganza portano Tony a diventare un boss del narcotraffico. Il non accontentarsi e il volere sempre di più lo conducono a intraprendere una vita sociale fallimentare fatta di paranoia e di cocaina. La madre lo rinnega mentre la sorella lo adora. L'amore di sua sorella è troppo ricambiato da Tony. Questo suo amore diventerà gelosia della sorella fino a riportare a galla il dramma incestuoso di Edipo. Un amore malato, male coltivato, erroneamente interpretato. Il mondo della droga è un mondo dove non ti puoi fidare di nessuno, la strada di Tony si costella di morti. Una delle scene che mi ha maggiormente colpito è stata quella del ristorante dove Tony accusa il falso perbenismo delle persone. "Io sono il cattivo, ma voi che siete i buoni avete bisogno di questo cattivo per poter puntare il dito" dice Tony con voce urlante e alterata dall'alcool. La sua arroganza, il suo non guardare in faccia nessuno si contrappongono alla sua etica umanitaria, stupenda la scena dove uccide il sicario pur di non far perire dei bambini. Questo suo atteggiamento lo porterà al noto epilogo, la morte. Muore come un guerriero pazzo, combattendo fino all'ultimo, colpito alle spalle. Ha rovinato tante vite e ne ha spezzate altrettante e questa morte dettata dalla violenza è la conseguenza della sua ambizione. "Il mondo è tuo", primo piano di una sfera con su incisa questa affermazione. Il credo di Tony, la sua preghiera.

Jussi Chinchio
3A Professionale

Attualità

Noi la pensiamo così



FAR WEST ALL'ITALIANA

Qualcuno la chiama difesa all'americana, altri far west all'italiana, di certo l'emendamento alla legge numero 52 del Codice civile penale, approvata il 24 gennaio di quest'anno, ha scatenato un vero pandemonio. Questo emendamento, introdotto dal deputato Luciano Dussin, prevede sostanzialmente che chi si troverà a sparare contro un malvivente che si sia introdotto nella sua proprietà, "quando non v'è desistenza e vi è pericolo di aggressione", non rischierà più di finire sotto processo. Autorizza dunque il ricorso ad un'arma, se legittimamente detenuta, con lo scopo di difendere, non solo la propria o altrui incolumità, come accadeva già fino ad ora, ma anche i propri beni: soldi, gioielli, quadri e quant'altro. Licenza di uccidere quindi? Non è proprio così. La legge infatti afferma che, per essere ammessa la reazione, ci deve essere un effettivo pericolo di aggressione da parte di chi si è introdotto nella proprietà altrui abusivamente. È quindi vietato l'uso di armi contro un malvivente in fuga o se si sorprende qualcuno che ruba senza mostrare intenzioni violente. Le prese di posizione nei confronti di questa nuova legge sono diverse. C'è chi afferma che in questo modo i cittadini onesti non saranno più costretti a subire processi ingiusti solo perché tentano di difendersi. C'è chi sostiene che questo emendamento viola il principio secondo il quale la sicurezza dei cittadini non può essere affidata all'autodifesa ma deve essere garantita dallo Stato. C'è poi chi sostiene che, con questa modifica all'articolo 52 il governo italiano voglia inviare un messaggio politico po-

co chiaro, che potrebbe essere interpretato come un invito al cittadino di procurarsi un'arma. Senza considerare il fatto che certi criminali, potrebbero, di conseguenza, decidere di agire, da ora in poi, sempre accompagnati da un'arma da fuoco. Sicuramente è presto ancora per dire se questa nuova norma andrà a modificare l'atteggiamento degli italiani nei confronti delle armi e ad aumentare il tasso di possesso di pistole o fucili a domicilio, ma se dovesse essere così, considerati i gravi rischi che la disponibilità di armi può generare, è da temere che il numero di omicidi accidentali o non intenzionali, il tasso dei suicidi con armi da fuoco e i casi di violenza domestica sfociati in assassini aumentino sempre di più.
Mattia Rigoni
5A Tecnico

È SOLO UNA QUESTIONE DI VIGNETTE?

Ormai è da settimane che sentiamo parlare nei giornali e alla televisione di eventi che lasceranno un profondo segno nella storia, si tratta delle sanguinose proteste che molti gruppi mussulmani hanno scatenato contro la pubblicazione di alcune vignette satiriche sul Profeta Maometto da parte di alcuni giornali danesi e francesi. Le prime proteste sono partite dalle comunità islamiche residenti in Europa che hanno cominciato col bruciare sulle piazze la bandiera danese e col minacciare tutti i Paesi che avevano osato pubblicare immagini di Maometto. Poi la scintilla si è innescata anche in India, in Turchia, in Libia ed è cominciata una feroce opposizione al mondo cristiano che ha fatto già nu-

merose vittime sia tra i cristiani che tra i mussulmani e che ancora non accenna a fermarsi. Particolarmente grave si è presentata la situazione in Libia dove, a causa di un intervento, a dir poco inadeguato, del nostro ministro Calderoni si è scatenata una protesta antieuropea che ha provocato numerosi morti e ha costretto molti cittadini libici di origine europea a lasciare il loro Paese. Ancora più cruenta si fa la lotta tra Occidente e mondo mussulmano quando le violente proteste hanno ottenuto l'approvazione del presidente iraniano, il quale sostiene, fin dalla sua elezione, che lo stato di Israele non deve esistere sulla carta geografica e che l'Iran ha il diritto di disporre liberamente dell'energia nucleare. Come se non bastasse, le elezioni in Palestina vengono vinte da Hamas, un partito di estremisti che non ha mai riconosciuto l'Esistenza dello Stato ebraico. Dopo aver assistito a tutti questi eventi mi sono posto un quesito: perché dobbiamo essere tolleranti verso le altre culture e religioni mentre noi veniamo aggrediti nei paesi mussulmani solo per il fatto di essere cristiani o europei? Il motivo è semplice: è vero che la cultura cristiana e quella mussulmana sono due universi molto diversi ed è difficile mettere in relazione e integrare due modi di pensare e due stili di vita così differenti, eppure forse è proprio giunto il momento di sotterrare l'ascia di guerra e di cercare di costruire un mondo insieme, basato sul reciproco rispetto e sulla tolleranza, perché questo è l'unico mondo che abbiamo!
Matteo Cavinato
3A Tecnico

A PROPOSITO DI INFLUENZA AVIARIA

Come ti distruggo un settore economico in sei mesi di telegiornali. Il timore che l'influenza agraria possa aver contaminato il pollame che arriva sulle tavole degli italiani è del tutto infondato così come ci assicura il Ministero della Sanità, ma questo non basta a convincere la popolazione a riprendere un normale consumo di carne bianca anche a costo di impoverire la propria dieta e il proprio portafoglio. Per questo motivo numerose aziende del nostro Paese e in particolare del Veneto sono ridotte sull'orlo del fallimento. Abbiamo voluto renderci conto di persona della situazione e ci siamo recati in provincia di Venezia, presso un allevamento avicolo a conduzione familiare per intervistare il proprietario. L'azienda del signor Fabio Moro insiste su 1200 metri quadri di superficie coperta, e si occupa dell'allevamento di polli, tacchini e faraone. Ogni anno vengono allevati mediamente circa 130 mila i capi, ma questo è un anno davvero nero.

Com'è la situazione odierna?

Oggi la situazione è veramente critica, per non dire disastrosa. È da circa sette mesi che i giornali parlano di questa influenza aviaria, e già la nostra produzione si era ridotta del 20,30% ma ancora si riusciva a lavorare.

Quando però sono stati trovati quei pochi casi di influenza sui cigni allora c'è stato il vero crollo di mercato: Oggi il lavoro si è ridotto dell'80%: non si riesce a recuperare neanche i soldi dei cereali usati per l'alimentazione degli animali.

Secondo lei, di chi è la colpa di questa paura ingiustificata?

Bisogna rendersi conto che la maggior parte delle persone, oggi come oggi, ha paura solo di vedere un pollo, figuriamoci di mangiarlo! E tutto questo panico è stato creato da una cattiva informazione che ha continuato a trasmettere immagini, spesso esagerate, spesso sempre le stesse, di pollame morto e ammassato per essere sotterrato: la colpa è dei mass-media che non hanno usato bene i loro mezzi. Come state affrontando questa crisi?

Ora occupiamo il nostro tempo facendo manutenzione alle strutture interne ed esterne dell'azienda, altro non possiamo fare. Siamo sicuri che la situazione migliorerà ma per il momento il mercato è nettamente in crisi al punto che, tra colleghi siamo ridotti a sperare che questa tanto nominata influenza arrivi se davvero deve arrivare, così almeno ci potremo rendere conto se la si può affrontare con successo, come io credo, o se l'azienda agricola deve abbandonare l'allevamento e indirizzarsi verso un'altra strada. Siamo certi inoltre, che fra 2 o 3 anni, in Cina e in altri paesi emergenti, saranno già attivi allevamenti avicoli con annessa la lavorazione della carne, pronti per l'esportazione in Italia e la vendita diretta ai banchi frigo. Allora sì che ci sarà da aver paura, ma se i mass-media non ci aiutano, tra poco di polli italiani ce ne saranno ben pochi in giro perché l'unica cosa certa è che, così, non si riesce a vivere.

Mauro Borrella
4A Tecnico

INCONTRI DA IMPATTO

Gli studenti si confrontano su mondi della nostra Terra

Il 13 febbraio, le classi IA, IIA, IIC del San Benedetto da Norcia e la IIIB del Duca degli Abruzzi hanno partecipato ad un interessantissimo incontro che si è tenuto nell'aula magna della sezione professionale. Due padri comboniani, padre Giorgio, padre Dario e un medico dell'Organizzazione non governativa "Medici con l'Africa" (CUAMM), il dr. Massimo hanno raccontato, anche con l'ausilio di filmati e diapositive, la loro esperienza missionaria in America Latina ed in Africa e il loro servizio a favore dei più poveri.

Lo scopo dell'incontro (organizzato dalla Commissione per l'Educazione alla Salute del nostro Istituto) era di suscitare negli studenti una riflessione su tematiche sociali, a partire da tre esempi di vita che hanno comportato una scelta importante. Ecco di seguito alcune considerazioni personali espresse dagli studenti di II C su quanto da essi visto e ascoltato.

"Le cose che mi hanno più colpito dei

due padri comboniani sono: la voglia di aiutare il mondo e l'interesse che hanno per tutto" (Marco).

"I due padri comboniani sono stati per molti anni Brasile, nelle favelas, che sono delle baraccopoli sovraffollate dove la gente vive in una povertà inimmaginabile (...). Vorrei fare una domanda ai padri comboniani: hanno mai pensato di abbandonare tutto?" (Samuele).

"Ringrazio Dio di essere qua, anche se mi dispiace per quelle persone (...) che si trovano in quelle condizioni (...)

Abbiamo visto con il medico missionario, che ci ha spiegato com'è la situazione sanitaria in Africa, come sono ridotti a lavorare i medici e tutte le malattie presenti." (Alberto).

"È stata una lezione molto interessante e importante, mi ha fatto ricordare che non siamo soli nel mondo, ma ci sono tanti altri che hanno bisogno d'aiuto." (Patrick).

"Bisognerebbe che tutti noi in qualche maniera dessimo una mano a questi missionari; peccato che ci sia poca volontà di farlo." (Silvia).

"Qui da noi la situazione è molto diversa, siamo abituati ad avere qualunque cosa: viviamo nel benessere e ascoltare le parole di questi missionari ci ha commosso, facendoci capire quanto siamo fortunati noi." (Manuel).

"Il medico ci ha fatto riflettere su una statistica che dimostrava che i soldi spesi per la guerra basterebbero per salvare quasi tutta la gente povera in Africa (...). La domanda che vorrei fare a queste tre persone è: dove trovano tutto questo coraggio per andare in Africa o in Brasile ad aiutare i poveri?" (Michele).

"Dobbiamo essere grati per quel che abbiamo, abbiamo anche troppo (...). Io devo dire che stimo quel dottore, anche se non lo conosco, perché lui va in Africa a spese sue a curare più gente possibile." (Andrea).

Cultura

Letteratura, Arte e Musica



CONOSCETE I MANGA?

Prima di parlarvi del manga che abbiamo intenzione di recensire, è bene che diciamo cosa sia un manga a coloro che non lo sapessero.

Con questo termine vengono chiamati i fumetti giapponesi; essi hanno caratteristiche diverse dai nostri: di norma mancano di colore (solo alcuni sono colorati, normalmente sono edizioni speciali, o particolari come ad esempio Solar Lord o Street Fighter), inoltre, ed è la loro caratteristica principale, la lettura dei manga avviene da destra verso sinistra.

La pagina da leggere per prima è quindi quella posizionata a destra dello schermo perciò e vignette si leggono come se la pagina fosse davanti ad uno specchio, in questo modo:



Anche i balloon (le "chiacchiere" dei personaggi) si leggono da destra a sinistra.

Arrigo Nicoletti 4B Tecnico

Carlo Zanetto 1A Tecnico

UN'ARTE BELLA DA MORIRE

Baudelaire muore nel 1867, a 46 anni, consunto dall'alcool e dall'oppio; Verlaine e Rimbaud muoiono rispettivamente a 52 e 37 anni dopo aver assunto tutte le sostanze psicoat-

tive che poterono trovare; ma col tempo le droghe si sono fatte più cattive: Jimmy Hendrix e Jim Morrison ci lasciano a soli 27 anni, Janis Joplin a 26. Tutti e tre per overdose. Mi domando se quello che questi artisti, e molti altri, ci hanno lasciato vale davvero la loro vita. Spesso, per poter esprimere la propria arte, per trovare la giusta ispirazione, per abbattere le barriere mentali che ci separano dall'ignoto, poeti, pittori e cantanti hanno fatto largo uso di alcool e di sostanze stupefacenti. La maggior parte di loro è morta ad un'età media di trent'anni dopo aver prodotto un cospicuo numero di opere in poco tempo ma il rapporto tra droga e arte prima, li ha trasformati in schiavi della dose quotidiana e poi ha distrutto la loro vita. Difficile è stabilire se, senza l'uso di stupefacenti, avrebbero potuto arrivare ai livelli artistici cui sono giunti; certo sono stati aiutati, soprattutto nel superare le proprie ansie, le paure e le debolezze che spesso accompagnano gli artisti così, se analizziamo le loro esistenze, possiamo ritrovare una forte somiglianza tra le vite dei poeti decadenti dell'Ottocento e quelle delle rockstar degli anni Settanta. I loro modelli di vita erano completamente in conflitto con quelli della società in cui vivevano per cui, spesso, furono accusati di turpiloquio e oltraggio al pudore, sia durante le loro esibizioni, sia, soprattutto, durante il loro vagare ubriachi e stupefatti in cerca della loro ispirazione. La droga, distruggendoli, ha messo fine alla loro carriera quando avrebbero potuto dare ancora molto e, forse, il meglio doveva ancora venire. Per questo, alla domanda iniziale credo

di poter rispondere con un secco NO. Soprattutto personaggi come Jimmi Hendrix, Janis Joplin e Jim Morrison, considerati dalle generazioni del ventesimo secolo come dei miti, se avessero potuto sfuggire alla droga, sarebbero ancora vivi e anche noi li avremmo potuti conoscere e ammirare. Come altri loro coetanei - Santana o i Rolling Stones! Allora si potrebbe, anche oggi, accendere la radio e sentire la cupa voce di Morrison, o quella rauca di Janis e la chitarra di Hendrix toccarci ancora il cuore con i loro ultimi successi.

Matteo Nizzardo

5A Tecnico

CARO CECCO, TI SCRIVO

Caro Cecco Angiolieri, a scuola stiamo studiando le tue opere, la poesia comico-parodica, e tutte queste menate che, scusa se te lo dico in faccia, sono una gran rottura! E poi che lingua parli, la prof dice che è italiano delle origini; a me, certe volte, sembra turcomanno delle origini! Comunque, fatto sta che m'è toccato studiarti e dopo un po' mi sono accorto che, accidenti! Nonostante tu sia vissuto più di 700 anni fa, avevi già capito tutto della vita! Noi giovani del 2000 desideriamo esattamente le stesse cose di cui parli tu nelle tue poesie: "la donna, la taverna e 'l dado". A noi ragazzi piace divertirci, ci piace passare belle serate in dolce e compagnia e soprattutto ci piace stare con gli amici, davanti a uno, o due boccali di birra a giocare a carte o con i giochi elettronici. A proposito tu ne avevi di amici? Perché con la vita che facevi, sregolata e violenta, avrai avuto più nemici che

amici, soprattutto nel giro del gioco d'azzardo! Come mi piacerebbe sfidarti a una partita a carte! e chi perde paga da bere, - sai, sono un campione a carte io: mi alleno tutti giorni a scuola! - sono sicuro che non resisteresti alla mia sfida e poi, dopo una caraffa di quello buono, mi potresti raccontare le tue mille avventure e magari insegnare qualche dritta sulle le donne. Certo che tu, con la scusa della poesia, avevi un bel fascino su di loro, ho sentito dire che non te ne lasciavi scappare una! Mi hanno anche detto che sei stato arrestato per aver provocato una rissa fuori da una taverna quando un altro tentava di fregarti la donna. Come ti capisco, anche a me è successa una cosa simile: ho trovato



un sedicente amico insieme alla mia ragazza, e allora ce le siamo date di santa ragione! È stato fantastico! Adesso non ho più né ragazza né amici ma almeno non ho perso anche la faccia! Senti, dimmi un po' e con tuo padre come va? Hai sistemato le cose con lui, almeno nell'altra vita? In fondo lui ti ha lasciato in eredità un sacco di quattrini, sì lo so che te ne servivano di più, e che in poco tempo li hai fatti fuori tutti, ma, insomma dai, io lo perderei per questa volta! Nonostante tutto, ho visto però che anche tu, a momenti, hai avuto paura della malinconia, anche a me qualche volta mi prende, cosa dici che sia?... Beh, adesso ti saluto perché io non posso darvi alla pazza gioia così liberamente come te,

ma mi tocca andare a scuola e pure studiare, ma quando ci incontreremo, IL PIÙ TARDI POSSIBILE, mi raccomando, porta le carte!!!

Pietro Bertini
3A Tecnico

DIVERSITÀ MUSICALE A RISCHIO DI ESTINZIONE: il caso del Ripieno Italiano

Se esiste la biodiversità, argomento che ricorre spesso nel nostro Istituto, esistono infinite altre diversità e una di queste è quella delle tecniche costruttive degli Organi. La tradizione distingue tre tecniche costruttive a seconda della regione europea d'origine. Una differenza importante sta nella costruzione dei registri: vale a dire delle file di canne di diverse altezze, diametri e forme, che vengono impiegati dall'organista per variare il suono emesso dallo strumento, in parte secondo le indicazioni della partitura, molto spesso secondo la circostanza e la personale sensibilità. I registri hanno propri nomi e tra essi uno è detto Ripieno. Questo registro in Italia aveva una particolare sistemazione nella progettazione dello strumento, da cui Ripieno italiano. Oggi questa particolarità rischia di scomparire perché troppo spesso è sostituito da registri di altra tradizione. Le caratteristiche degli Organi Italiani sono: la fusione dei suoni, la composizione dei Ripieni con registri della stessa famiglia (principali), gli altri registri intonati in modo che ne risulti un tutto omogeneo con il Ripieno, e ancora: trasparenza, morbidezza, chiarezza, dolcezza, espansività, calore. Nei nuovi organi di costruzione italiana il Ripieno italiano lascia il suo posto di componente fonico a: Mixtur, Scharf, Zimbel e Fornitur (Germania). Questi registri svolgono il ruolo tipico del Ripieno in Italia: la dolcezza del nostro Ripieno, invidiata da tutti, la sua posanza e la sua cristallina trasparenza sono forse d'un tratto divenuti difetti da condannare? Ciò porterà a dimenticare la tecnica di costruzione e d'intonazione della piramide armonica maschile? Il fondamento del Ripieno

italiano è il registro Principale dolce, senza mordente, povero di armonici, che varia nelle diverse scuole organarie solamente per alcune sfumature lievi di chiaro-scuro. Oggi, si tende a dare maggiore rilevanza a fondi e ance a discapito del Ripieno che viene sostituito con Misture d'importazione che non hanno nulla a che vedere con la nostra tradizione. su dieci organi realizzati nove sono di fattura estera. Credo che queste brevi considerazioni invitino a riflettere e a meditare sulla situazione attuale dell'organaria italiana in costante evoluzione e per chiedersi: che fine ha fatto il Ripieno italiano?

Mattia Valentini
5B Professionale



IL MARE

Una candida brezza
lungo il mare si stava bene,
mi faceva il solletico sul collo
come fosse una ragazza,
ed io mi divertivo,
nel frattempo
il sole tramontava
come un'enorme palla infuocata
e il mare calmo
dondolava i gabbiani.

Guido Berto
2C Professionale

Messaggi e sorrisi

Il piccione viaggiatore

- A Ping: Me piaaaaaase! By Dack
- A 892: Ecco il numero! Ciao, by ex di Moamed
- A Peri and Mad: Ciao Ciccini, siete i migliori! Kis by Juliette
- Veronica e Marica, voi illuminate i nostri giorni al "Duca"!
- A dei lesi di 5^A: Ciao lesi, ciao! Anonima
- A Dany! Fatti Mora! Ti si vede la ricrescita! Anonima
- A tutta la 4^A: A maggio se taja el fen e i conti a casa mia no te vien a farmei ti! By la vostra a affezionatissima compagna di classe
- Ad Atzory: Finalmente sessantenne! Dai che al gruppo della terza età ti aspettano! Vai nonno! Anonima
- Poiana sei un pito bolscevico! Un conoscente
- Pesce, se l'altro è durato 100, questo dura 10! By Numa
- Al signor Preside: "Chi rompe (gli armadi) paga, ma i cocci sono suoi" 2^E
- A Veronica di 1^A: Ti amo! By Filippo 1^D
- A Daniela: Ti prego, risparmiaci, non fanno ridere le tue barzellette! By i mejo dea 3^D
- A Piccolo di 1^E: Tu di piccolo non hai solo il cognome! By X-File
- A Matteo, Carlo, Daniel di 3^A: Scondite!!! By Mattia 1^D
- Enrico! Impara a pattinare! By 1^D
- Numa, salda i debiti, ma non con la saldatrice! By Andrearea 2^E
- A Tartol: la mia vendetta sarà lunga e dolorosa! Il tuo ombrello ha i giorni contati! By Cip
- Ad Annalozza Grazie, TVB! E non

- mollare con la patente, forse tra 10 anni ce l'avrai! Anonima
- Al mio invalido: Guarisci presto mio dolce amore perché sei troppo alto con le stampelle. Ti amo By la tua Mussetta
- Libero, portame i sche! By Pesce 2^E
- Schiavo, mi annebbi le idee con il tuo ferro vecchio, cambialo! By Andrearea 2^E

Se vi piace questa rubrica, tenetela viva partecipando anche voi: mettete i vostri messaggi nell'apposita scatola che troverete sul tavolo del corridoio di scienze, al primo piano.

PERDONIAMOLI! NON SANNO QUELLO CHE DICONO!

- Infatti, Gesù Cristo nacque nel 33 dopo Cristo..... (Valentini)
- Tre per tre fa sei. !??! (Favaro)
- Diciassette, diciotto diciannove e diciaventi?????? (Boriello)
- Nazareno! Se non la smetti ti metto in croce! (Romanello)

Questo è tanto per cominciare ma, se partecipate tutti con le frasi più strampalate dei prof., ci sarà da ridere! (almeno per noi!!!!)



Sperimentando 2006 Mostra interattiva di scienze

SPERIMENTANDO 2006 – MOSTRA INTERATTIVA DI SCIENZE

2 - 21 maggio 2006
Villa Breda, via San Marco 219
Ponte di Brenta – Padova

Orario di apertura
Domenica e lunedì: 11.00-13.00
e 15.00-18.00
Mercoledì 9.00-13.00
Martedì, giovedì, venerdì e sabato:
9.00-13.00 e 15.00-17.00
20 maggio: premiazione del concorso
alla mattina, al pomeriggio
la mostra sarà aperta con il consueto orario

Mostra interattiva di esperimenti scientifici. La mostra è nata nel 1994 presso la nostra scuola e, inizialmente, era realizzata utilizzando il materiale di Mostre itineranti, come la Mostra GEI e I Giocattoli e la Scienza; successivamente si è arricchita di esperimenti, eseguiti dagli alunni e dai docenti della Scuola con materiale povero e facilmente reperibile, fino a diventare una mostra autonoma che presenta più di 200 esperimenti e accoglie ogni anno una media di 4000 visitatori. Dal 2002, la Mostra è organizzata in spazi pubblici in collaborazione con gli Assessorati alla cultura e alle politiche scolastiche del Comune di Padova, con i Laboratori nazionali di Legnaro la sezione padovana dell'Istituto Nazionale di Fisica nucleare, l'Unità di ricerca di Padova dell'Istituto Nazionale per la Fisica della materia, le sezioni padovane dell'Associazione per l'insegnamento della fisica, l'Università di Padova, la Direzione generale dell'Ufficio Scolastico

regionale del Veneto. Il "Duca Degli Abruzzi" è capofila di una rete di scuole superiori di Padova a cui appartengono anche gli Istituti superiori "Scalcarle", "Fermi" e "Marconi". La Mostra è generalmente -aperta al pubblico nella Settimana della Cultura Scientifica, è rivolta principalmente, agli studenti delle Scuole Medie Inferiori e Superiori ed ultimamente anche agli allievi delle Scuole elementari per i quali sono stati studiati percorsi adeguati. L'iniziativa si propone come un'occasione per svolgere attività

alternativa: i nostri allievi imparano, preparando, inventando e presentando il materiale esposto in mostra.

Alla Mostra sono abbinati due concorsi :
1. *Sperimenta anche tu*
2. *L'Arte sperimenta con la Fisica*

Nelle domeniche di apertura della Mostra sono previste altre manifestazioni:
• Osservazione del cielo con i telescopi degli astrofili di Santa Maria di Sala (7 maggio)



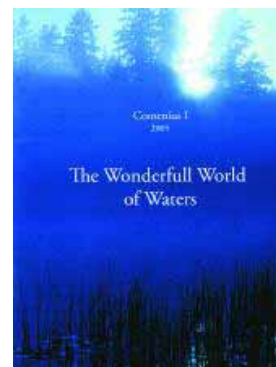
didattica di tipo alternativo in quanto si cerca di stimolare i ragazzi a lavorare e a produrre "idee", da soli o in gruppo, assieme ai loro insegnanti. Gli esperimenti consentono l'acquisizione della conoscenza scientifica di base senza alcuna pretesa di completezza ma stimolano a porre domande e ad usare conoscenze e abilità, per ottenere risposte appropriate attraverso dirette esperienze. Per tutte queste ragioni anche l'allestimento della mostra corrisponde ad un momento di didattica

• Gara di lancio di razzi ad acqua (14 maggio)
• Giro per il parco di Villa Brada in carrozza con carrozza e cavalli dell'I.S.I. "Duca degli Abruzzi" (21 maggio)
L'avventura ricomincia: tutti possono partecipare!

Prof. **Elena Viola**

Progetto Comenius

L'Europa a scuola



Il nostro Istituto prende parte a numerosi progetti europei, tra essi anche al Comenius, a cui la sede professionale del "San Benedetto da Norcia" si è dedicata con particolare entusiasmo. Il progetto Comenius - The Wonderful World of Waters- affronta il tema cruciale dell'acqua, si articola in tre anni di attività ed ha, quali obiettivi principali, la conoscenza di nazioni diverse, l'apprendimento di una lingua straniera, il confronto fra metodi pedagogici, la crescita personale di tutti i partecipanti, provenienti da paesi europei molto lontani, che godono della possibilità di stringere amicizia tra loro e di divertirsi a creare un futuro di comprensione e di collaborazione tra i popoli. Il progetto è multidisciplinare perciò coinvolge numerose discipline di studio: chimica, economia, biologia, ecologia, geografia, storia e, naturalmente, inglese, la lingua comune in cui avviene la comunicazione. È previsto anche l'intervento di esperti e di imprese interessate all'argomento. L'obiettivo specifico di questo primo anno di attività è l'analisi di alcuni corsi d'acqua e la loro influenza sull'ambiente e sulla popolazione durante la storia. Partecipano al progetto cinque Paesi: Italia, Slovenia, Polonia, Lettonia, e Turchia i quali, a turno, si impegnano a ospitare i lavori. Il primo incontro si è tenuto a Breilice, in Slovenia, dal 24 al 28 ottobre dove la nostra scuola ha presentato i risultati di un'indagine sulle acque di risorgiva dei Colli Euganei. Hanno illustrato il lavoro i professori Santina Bortolami, e Flavio Turetta, coordinatore delle operazioni di ricerca chimica, gli studenti Clizia Peraro, del

"San Benedetto da Norcia", e Ivan Crescenzo del "Duca Degli Abruzzi". Li abbiamo intervistati per sentire come è andata. È stata un'esperienza davvero positiva - ci ha detto il professor Turetta - che ci ha aperto le porte verso un orizzonte nuovo, permettendoci di conoscere realtà di vita e di pratica didattica ancora poco conosciute in Italia. Vuole raccontarci com'è andata? Durante il primo giorno dei lavori, ogni scuola ha presentato il proprio Paese e il proprio Istituto; noi abbiamo organiz-

idografica; la Slovenia ha presentato un lavoro intitolato "Acqua e religione"; la nostra scuola, invece, ha esposto uno studio sull'analisi chimica delle acque dei Colli Euganei in relazione al tipo di roccia da cui sgorgano. Beh, per voi ragazzi deve essere stata una giornata pesantuccia! Non dico di no - ci ha detto Ivan - ma le presentazioni erano supportate da video così è stato più facile capire e abbiamo potuto farci un'idea dell'idrografia dei Paesi presentati, la relazione del Professor Turetta poi, è stata parti-



zato un viaggio virtuale in Italia e infine abbiamo condotto gli spettatori a visitare le due scuole del nostro Istituto. Durante il secondo giorno, ogni nazione ha presentato il proprio lavoro di ricerca: la Lettonia, la Polonia e la Turchia hanno focalizzato il loro interesse sulla rete

colarmente applaudita così, debbo dire, mi sono proprio sentito fiero di essere là.

Ma, oltre che a sentire relazioni che cosa avete fatto?

Oh! Quel pomeriggio è stato proprio di-



vertente: ci siamo dati allo sport. Abbiamo tirato con l'arco - ha raccontato Clizia - io non avevo mai provato e mi sono divertita un sacco! Più tardi - ha proseguito Ivan - abbiamo partecipato ad una discesa in canoa lungo il fiume Krka. E' stata davvero un'avventura emozionante: più di una volta abbiamo rischiato di finire nell'acqua a testa in giù e poi, voi non ci crederete, ma è venuto anche il professor Turetta!!!. Alla fine della giornata, ci siamo goduti un barbecue all'aperto. Ci voleva proprio! dopo tutto quello sport e quelle emozioni, io stavo morendo di fame!

E poi era un posto davvero incantevole, tanto che siamo stati lì a chiacchiere con gli altri ragazzi fino a mezzanotte, così sì che è bello imparare l'inglese! Già, ma poi la mattina dopo è stato duro alzarci presto! Quel giorno - ci ha raccontato Clizia - ci siamo recati presso alcune risorgive della zona per effettuare dei rilevamenti sul campo e, nel pomeriggio, siamo andati tutti insieme a visitare le Terme di Tateske Toplice dove l'acqua di risorgiva affiora in superficie ad una temperatura costante di 52°, si tratta di una struttura turistica attrezzata con tutti i confort e le attrazioni acquatiche dell'ultima generazione, così l'acqua l'abbiamo potuta studiare immergendoci dentro! Niente male ragazzi, davvero niente ma-

le! Ah, allora siete stati a sollazzarvi in piscina tutto il giorno? Ma cosa dici, eravamo lì per lavorare noi! Sì, infatti il giorno successivo, il lavoro è stato davvero duro: la mattina siamo stati accolti in una classe dell'Istituto che ci ospitava per renderci conto, dal vivo, di come funziona la didattica in Slovenia e nel pomeriggio siamo andati a visitare una centrale idroelettrica. Qui - ci ha spiegato Clizia - abbiamo potuto prendere visione di un innovativo progetto di sfruttamento idrico. Si tratta di un impianto di piccole dimensioni, che una volta portato a termine, dovrebbe fornire il 30 % dell'energia idroelettrica nazionale. Insiste su un fiume di carattere torrentizio, il Sava, che presenta le stesse caratteristiche del Brenta nel suo alto corso ed è perciò un modello per la nostra regione in quanto le 5 dighe di modesta dimensione che la comporranno, formando altrettanti piccoli laghi, adatti ad inserirsi con un basso impatto ambientale nel territorio circostante. Non vero, peccato che poco distante abbiamo insediato anche una centrale termoelettrica - ha aggiunto Ivan - perché quella è una zona ad alto rischio sismico e la sua presenza suscita non poche preoccupazioni nella popolazione.

Sempre presso Krsko - ha proseguito Clizia - ci siamo recati a visitare un piccolo impianto di potabilizzazione, costruito presso una sorgente ed in grado di servire direttamente le abitazioni del luogo. Un impianto di questo tipo permette lo sfruttamento anche di piccole sorgenti con un costo relativamente basso di manutenzione perché lascia invariata la composizione dell'acqua intervenendo solo per filtrare batteri e sostanze. E' una realizzazione davvero interessante, dovremmo pensarci anche noi, in Italia!

Caspita, è stato proprio un giorno di intenso lavoro per voi! Sì, ma la sera ci siamo potuti rilassare e divertire perché i ragazzi della Ekonomiska In trgovska -ola hanno organizzato un pizza-party davvero "cool"! Così siamo stati insieme per l'ultima volta e ci siamo scambiati dei piccoli regali, a me un ragazzo ha donato tre CD di musica rock slovena, incredibile!

Sì, i giorni sono proprio volati, e partire è stato un vero dispiacere! Beh ragazzi mi sembrate davvero soddisfatti? Puoi dirlo! Questa sì che è un bel modo di studiare! E voi professori che ne dite? Mi pare abbiano detto tutto i ragazzi, giudichino i lettori se partecipare al progetto Comenius è o no un'esperienza utile -ha concluso la professoressa Bortolami - noi adesso siamo già in piena attività per preparare il secondo incontro che avrà per tema L'uso dell'acqua nel passato e nel presente; questa volta, dal 22 al 26 Maggio, sarà la nostra scuola ad ospitare le rappresentanze degli altri paesi perciò, come potete immaginare, si tratterà di mettere in campo tutte le nostre risorse. Ma ne varrà la pena perché tutti gli studenti si sentiranno coinvolti e comprenderanno che nel nostro Istituto il tempo di una scuola europea è già arrivato. A noi non resta che augurare a studenti e docenti un buon lavoro e tanta soddisfazione!

Prof. **Patrizia Valentini**

Iscrizioni aperte
fino al 30 MAGGIO
Chiedete liberamente informazioni alla segreteria.

CORSI SERALI PER ADULTI E GIOVANI LAVORATORI

UN'OCCASIONE PER COMPLETARE
GLI STUDI NEL SETTORE AGRARIO

www.ducabruzzo.it

Il corso serale è un'occasione per chi desidera compiere un ciclo regolare di studi in campo agrario, perché agricoltore o semplicemente appassionato del settore ambientale. L'iniziativa è anche una risposta organica alla Legge regionale sui requisiti professionali (art.3) degli **addetti al settore orto-floro-vivaistico e delle piante ornamentali** (L. R. n. 19 del 12/04/1999)

Il corso prevede **percorsi di studio personalizzati** con durata variabile e formazione generale e specialistica. Ai frequentanti vengono **riconosciuti i crediti formativi posseduti** (es: altri titoli di studio oltre la terza media, percorsi scolastici di Scuola Media Superiore non terminati).

Al termine della classe 3^a i partecipanti potranno conseguire il diploma statale di **Qualifica Professionale di Operatore Agroambientale**. Alla fine della classe 5^a il **Diploma di qualifica Regionale** e il **Diploma di Agrotecnico** che dà accesso all'università e alla libera professione.



Istituto Superiore di Istruzione Agraria
Duca degli Abruzzi
PADOVA

Info Line Sede centrale
049.8685455

Sezione tecnica (centrale)
Via M. Merlin 1 • 35143 Padova
Fax: 049 86 85 390
e-mail: tecnico@ducabruzzo.it

Info Line sez. Professionale
049.620274

Sezione professionale
Via Cave 172 • 35136 Padova
Fax: 049 620 536
e-mail: professionale_pd@ducabruzzo.it



Coltiva i tuoi interessi, fai crescere il tuo futuro!