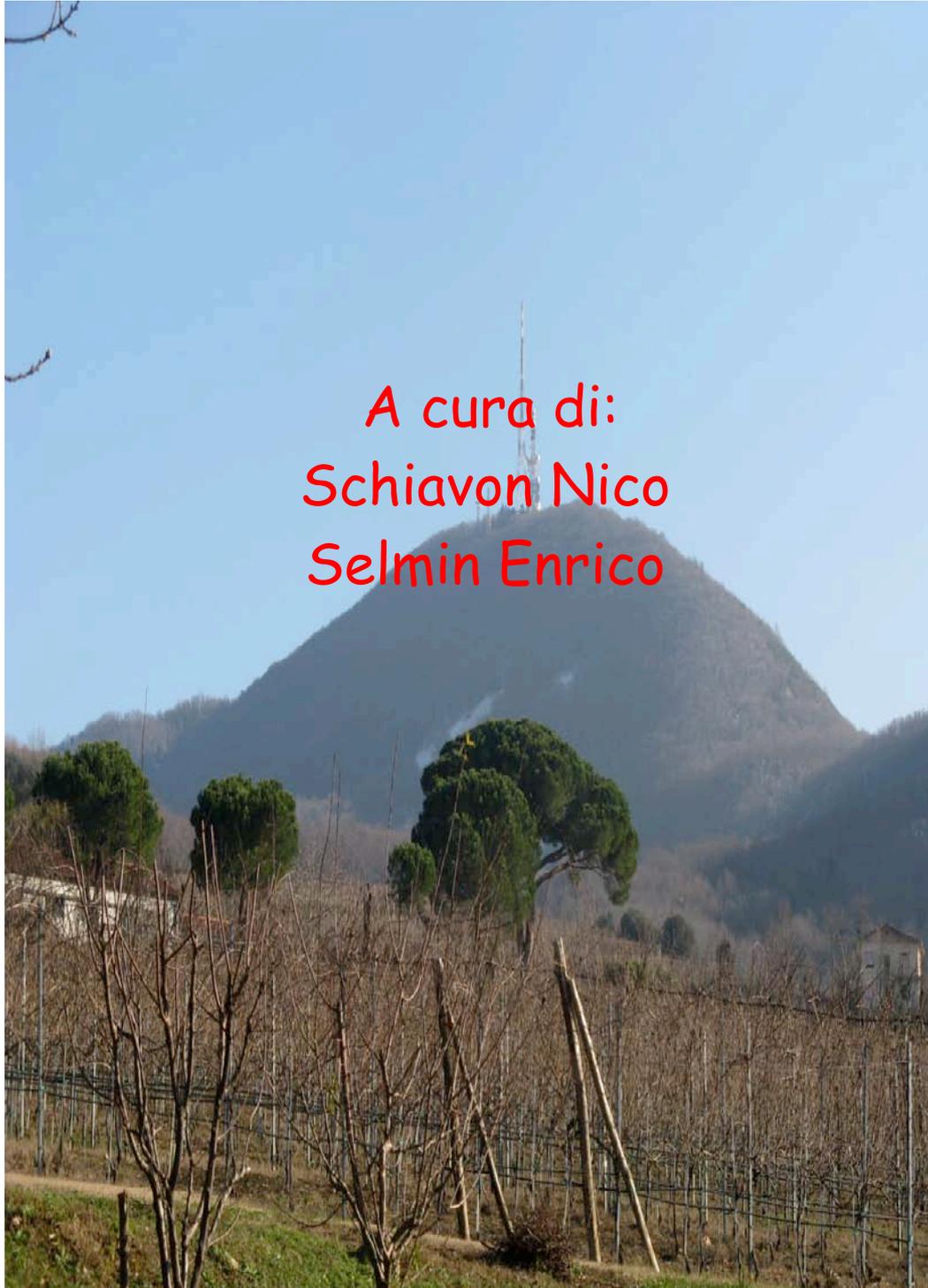


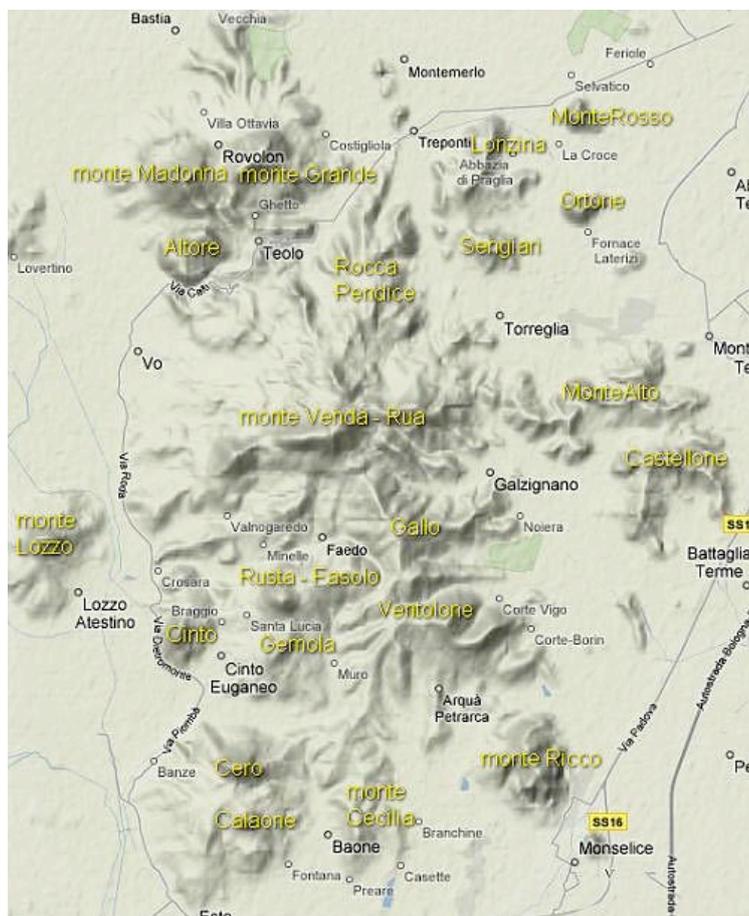
I vecchi vitigni autoctoni dei "miei" colli Euganei



Il territorio

I colli Euganei sono un gruppo di colline isolate, quasi come un arcipelago nella grande pianura Padano - veneta; di forma ovoidale, si innalzano nella parte meridionale della provincia di Padova.

Il perimetro dei colli è di 65 km, la larghezza massima è di 14 km con un'area di 218 kmq; al centro degli stessi vi è il monte Venda, che con i suoi 603 m è il più alto della piccola



catena. Il Monte Venda è molto importante perché vi è presente un'antenna per le trasmissioni televisive; inoltre sulla cima è presente una ex base militare ricca di bunker uniti da una lunga galleria sotterranea, rivestita d'amianto, dove venivano



impiegati centinaia di militari, anche di leva. La base è stata operativa fino al 1998 ed era un centro di controllo aereo strategico per la nostra difesa e per quella degli alleati durante la guerra.

Il territorio dei colli Euganei è tutelato da un ente regionale: il Parco Colli Euganei, nato nel 1989 allo scopo di

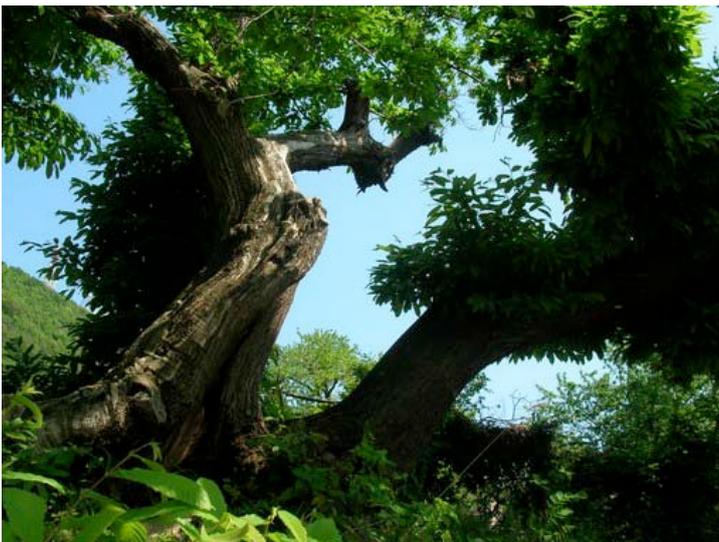
proteggere il suolo e il sottosuolo, la flora, la fauna, l'acqua; oltre che provvedere al mantenimento, al restauro ed alla valorizzazione dell'ambiente naturale, storico, architettonico e paesaggistico, considerato nella sua unitarietà.

Sotto l'aspetto podologico, essi sono di origine vulcanica con presenza di vari tipi di rocce. Una delle più importanti è la trachite che viene estratta in un paesino della frazione di Vo' e prende il nome di Zovonite. Si presenta principalmente in due colorazioni: grigia e "gialla" (in realtà si tratta di un marrone con venature).



Per il suo aspetto cromatico, le caratteristiche di resistenza all'usura, all'imbibimento ed alla salsedine, l'alta valenza antisdrucchiolo, è una pietra ottimale per le pavimentazioni interne - esterne, per i marciapiedi e le bordature degli stessi. E' una pietra adatta a scopi di rivestimento e di abbellimento di edifici sia storici che moderni. Tale pietra è stata molto usata nella pavimentazioni della città di Padova.

In questi colli si può trovare una grande variabilità di clima, flora e struttura del



terreno, infatti, ogni valle dei colli si differenzia dall'altra per vari fattori; ad esempio la parte a nord dei colli ha un clima molto più mite e c'è la presenza di un terreno molto più profondo e fertile, la vegetazione è molto ricca e soprattutto è presente il castagno che nella parte sud è quasi del tutto inesistente.

La parte meridionale, invece, è caratterizzata da un clima più arido e secco, ha un terreno molto povero per la gran presenza di scheletro e ha una vegetazione meno ricca dove si sviluppano bassi arbusti come l'asparago selvatico e il fico d'india; su tutti i colli l'albero più diffuso è la robinia (falsa acacia).

Giova, infine, ricordare che proprio la parte sud dei colli Euganei ha visto svilupparsi la civiltà paleoveneta, il cui centro più importante è la città di Este.

Il termine "Euganei", significa "di nobile origine", infatti, sappiamo che questo popolo raggiunse uno dei più alti tenori di vita del tempo e ne abbiamo le prove proprio nella

città di Este ma anche in quella di Padova. Questa civiltà ha origini molto antiche e se ne hanno le prove grazie ai numerosi reperti trovati risalenti al V secolo a.C..

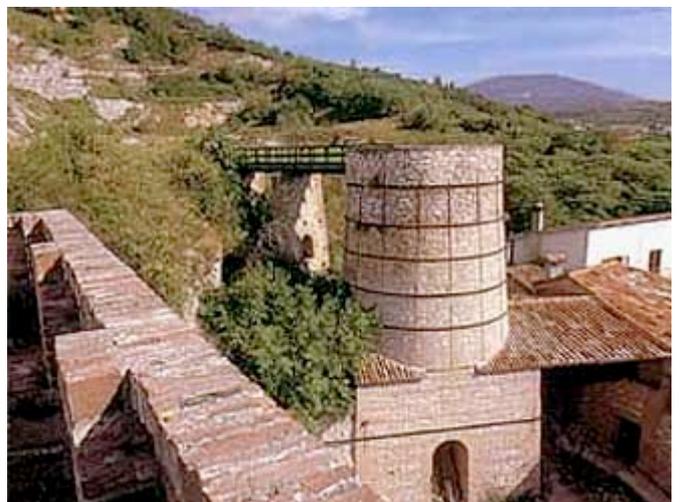
Molti storici hanno e stanno tuttora studiando l'origine di questa antica civiltà e l'ipotesi che finora sembra la più accettabile perché collega tutti i reperti trovati è quella che sostiene che questo popolo derivi dai greci: infatti sono state ritrovate delle iscrizioni in una lingua molto simile a quella greca, prima ancora che questi si trasferissero nella *Magna Grecia* cioè nell'attuale Italia Meridionale.

Oltre alla città di Este, nei colli ci sono altri paesetti o borghi molto più piccoli ma non meno importanti culturalmente ma anche storicamente. Uno dei luoghi più conosciuti al mondo è Arquà Petrarca.



Questa cittadina, definita da alcuni il più bel villaggio al mondo, è stata la casa di uno dei poeti italiani più importanti: Francesco Petrarca. Qui si può visitarne la casa, oggi museo e anche la tomba nella piazza circostante alla chiesa. Oltre che per la presenza del poeta, Arquà è anche conosciuta per un suo prodotto tipico, la giuggiola, che ogni anno si celebra con una grande festa tra le vie del paese; in questa occasione si possono trovare i prodotti ricavati da questo frutto, dal famoso brodo di giuggiole fino a quelle sotto miele.

Un altro paese da ricordare è quello di Cinto Euganeo ove si conservano importanti testimonianze storiche e archeologiche: fu infatti frequentato dall'uomo fin dalla preistoria, come testimoniano diversi manufatti in selce rinvenuti occasionalmente sui pianori dei monti



Vendevolo, Versa e Partizzon; si tratta di rozzi strumenti appartenuti a gruppi di cacciatori che popolarono questi luoghi durante il Paleolitico medio.

In passato nella zona erano attive numerose cave; una di queste, Cava Bomba, il complesso delle fornaci per la produzione della calce, attivo dal secolo scorso, è stata egregiamente restaurata ed è oggi un pregevole esempio di archeologia industriale. All'interno degli ambienti recuperati è stato istituito il Museo Geopaleontologico, che ripercorre la storia geologica dei Colli Euganei.



Il centro più importante per la viticoltura nei Colli Euganei è Vò Euganeo, nominata città del vino, ove sono presenti la maggior parte delle aziende vitivinicole della provincia, soprattutto perché è anche il centro dell'area D.O.C. dei colli Euganei.

Questa concentrazione della viticoltura è dovuta al fatto che la zona dei colli Euganei, grazie alle particolarità del clima e della geologia del terreno, è favorevole per la coltivazione di questa pianta. Qui, ogni anno, viene celebrata la festa dell'uva durante la quale al centro del paese vengono allestiti i carri con il raccolto delle varie aziende. Vò in passato era uno dei più importanti porti fluviali sull'Adige, ma perse questa importanza perché, col passare degli anni, il fiume ruppe presso Minerbe (VR) e l'argine non venne più sistemato, quindi si scavò nella pianura l'alveo attuale e cambiò percorso.



L'Abbazia di Praglia, fondata nel XI secolo, è ancora oggi uno dei più importanti centri al mondo nell'arte del restauro di libri e manoscritti antichi ed è stata la prima sede del nostro istituto agrario.

Esso trovò la sua sede definitiva in un ex convento benedettino costruito nel XII secolo, operativo come sede monastica fino ai primi del 1900.

L'Istituto Tecnico Agrario "Duca degli Abruzzi", nella sua nuova sede sita alle porte di Padova in località Brusegana, ha come data di nascita ufficiale il 1864.

Esso fu intitolato al Duca degli Abruzzi per le benemeritenze dallo stesso acquisite nel settore agricolo.

Nel frontale di ingresso vi è una targa marmorea con impresso il motto della scuola: "Sub Sidere Vernant" con scolpita una stella. Questa targa era il motto dell'ex convento e significa "sotto la stella tutto diventa primavera". Questo monastero faceva parte di una vasta rete di altri monasteri presenti nei colli Euganei dei quali tuttora sono in attività solo l'Abbazia di Praglia e l'Eremo di Monte Rua.

L'Eremo di Monte Rua è uno dei più importanti centri spirituali del Veneto, tuttora abitato dai frati Camaldolesi che vi vivono in clausura.

Oltre ai due monasteri di cui ho già parlato, e che sono tuttora in attività, ce ne sono altri che col passare degli anni hanno lasciato la propria funzione monastica per diventare ville o musei.



Uno di questi è Villa Beatrice d'Este, ex convento ed oggi museo della flora dei colli Euganei; il monastero era guidato da Maria Beatrice d'Este della famiglia degli Estensi, che in seguito grazie alle sue opere benefiche, fu proclamata Santa ed oggi le sue spoglie sono custodite a Padova.

Questa villa è uno dei luoghi più visitati dai turisti, non solo per il museo ma soprattutto per ammirare la stupenda visione dei colli che si vede grazie alla sua posizione strategica, cioè proprio sul colmo del Monte Gemola.

Un altro monastero importante che col passare degli anni ha avuto molti usi è il monastero di S. Daniele ad Abano costruito nel XI secolo per i monaci benedettini. In seguito, durante il governo della repubblica di Venezia, fu chiuso e usato come villa-castello per un nobile veneziano. Oggi questo monastero ha ripreso la sua funzione monastica, grazie alle monache benedettine profughe da Fiume.

Altro importante monastero è quello Olivetano, la cui origine risale alla seconda metà del 1100, una prima costruzione era opera di un eremita, cosa non rara a quel tempo, un certo Adamo che si era ritirato lassù con un suo fedele servitore. Nel 1207 alcuni monaci benedettini, della basilica di Santa Giustina di Padova, elessero il luogo a ritiro spirituale in cerca di pace e solitudine; iniziarono così i lavori di fondazione di un monastero più grande ed



articolato, patrocinati e finanziati anche dai Maltraversi, nobile famiglia di Castelnuovo di Teolo. Viene edificata una chiesa ad onore di San Giovanni Battista. Con la crisi dell'ordine alla fine del 1300 il monastero corre il pericolo di una grave decadenza, perciò il Vescovo di Padova ne affida la cura al potente ordine aristocratico degli Olivetani. La vita monastica scorre serena fino al 1771 quando la Serenissima lo sopprime, trasferisce i monaci e disperde le proprietà cedendole ad alcuni privati del luogo. Inizia la lenta e lunga agonia culminata con il quasi totale degrado del complesso.



Fortunatamente, una recente opera di restauro e salvaguardia ha salvato i ruderi da sicuro oblio. Importante è anche il castello di Lispida, costruito sulle fondamenta di un ex convento

Agostiniano, dove sono costruite le più grandi cantine storiche del Veneto; durante la guerra fu il quartier generale del re Vittorio Emanuele III e proprio per questo motivo acquisì il titolo di villa Italia. Nei colli Euganei, oltre a innumerevoli strutture monastiche, troviamo anche molte ville e castelli.

I castelli, che troviamo soprattutto ai piedi dei colli, avevano funzione difensiva e per questo furono anche distrutti molte volte.

Un esempio è il castello di Valbona, che proprio per la sua posizione strategica fu protagonista nelle molte guerre fra Padovani, Scaligeri, Vicentini ed Estensi, ed è proprio a causa di queste guerre che fu distrutto, per ben due volte, ma sempre ricostruito.



La viticoltura nei colli

La coltivazione della vite nei colli Euganei ha origini molto antiche, infatti, le prime testimonianze della viticoltura risalgono al V secolo prima di Cristo.

Oggi la ricca produzione di vini bianchi e rossi è tutelata e promossa da un marchio DOC, che può contare ben 13 vini.



Tutta l'area dei Colli è punteggiata di vigneti, da nord a sud, e le diverse caratteristiche, di clima e terreno, le possiamo ritrovare nei vini prodotti.

Per conoscerle da vicino basta percorrere la "Strada del vino", un lungo e affascinante percorso che tocca numerose aziende vitivinicole in grado di offrire tutta la gamma dei vini a marchio di qualità.

Il vitigno più coltivato nei colli Euganei è il moscato fior d'arancio, che è anche il vino più importante e più promosso dei colli.

La tecnica di allevamento più usata per la produzione è il Sylvoz, ma negli ultimi anni si sta diffondendo, soprattutto nei vitigni di nuovo impianto, il metodo Guyot.

Presentazione

L'avvento della globalizzazione, che consuma continuamente usi, lingue e costumi nel mondo, non poteva di certo risparmiare il campo dell'agricoltura.

Per la vite conservare la biodiversità assume particolare importanza in considerazione del profondo legame culturale tra vino e territorio, visto il millenario bagaglio di storia e tradizioni che, nel nostro paese, si è accumulato su questa specie. Si riscopre quindi una sempre maggiore richiesta di appartenenza che si riconferma nell'approfondimento dello studio e dell'interesse per la storia locale. Sul piano strettamente pratico la variabilità genetica intraspecifica e intravarietale può essere importante per poter selezionare caratteristiche di qualità e tipicità, necessarie all'affermazione di un vino nei mercati nazionali e internazionali.

Con questa "relazione" si vuole dare un contributo alla conoscenza dei vecchi vitigni coltivati in Veneto, sia per un'efficace conservazione della "biodiversità" viticola regionale, sia per una prima valutazione enologica del prodotto di queste tipologie di vite.

Il recupero dei vecchi vitigni del Veneto

Il Veneto, essendo una Regione viticola di antiche tradizioni, possiede un ricco patrimonio di varietà cosiddette autoctone tipiche dei diversi areali, che sono ancora alla base di famosi vini regionali.

In diverse epoche storiche, a partire dal 1200, vi sono già accenni documentali alla tipologia dei vitigni coltivati in Veneto e, a partire dall'Unità d'Italia, si ebbe un vero censimento dei vitigni presenti nel nostro territorio regionale, grazie ai lavori svolti dalle Commissioni Ampelografiche Provinciali. Una significativa rivoluzione della vite allevata nella regione avvenne dalla metà dell'800 con l'arrivo in Europa dall'America di ampelopatie che hanno cambiato la viticoltura di tutta l'Europa. Oidio, peronospora e fillossera hanno stravolto la viticoltura veneta e di tutto il resto d'Italia.

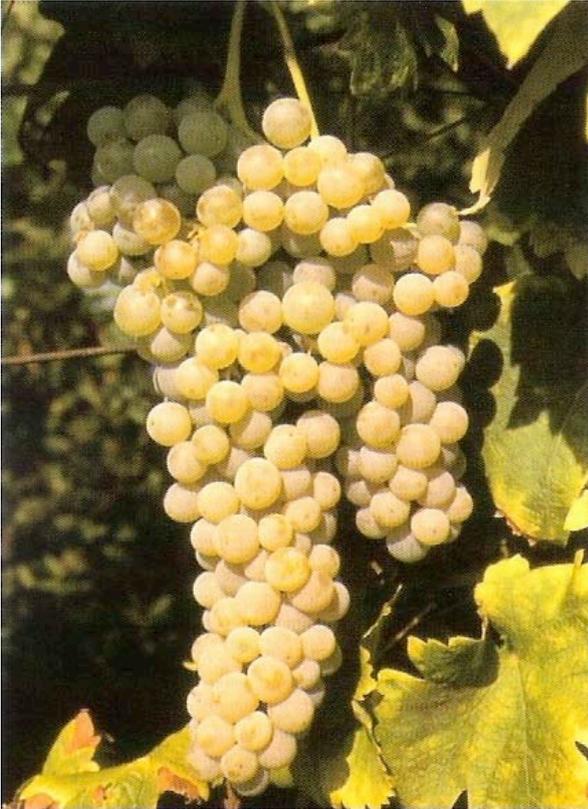
Nel secolo scorso, a partire dalla fine degli anni '30, ed in modo sempre più massiccio le varie Corbine con le altre varietà autoctone dell'epoca sono state sostituite da vitigni come il Merlot, il Cabernet e il Pinot. Le motivazioni di questa decisione non sono ben chiare: si presume che le varietà coltivate dessero prodotti abbondanti e di scarsa qualità; o il motivo era opposto cioè che esse fossero meno produttive delle varietà che venivano proposte; o in altri casi ancora, i vini di queste vecchie varietà, ottenuti con tecniche enologiche poco curate, risultassero troppo "rustici", troppo acidi, colorati e non corrispondessero ai gusti allora correnti. Tuttavia, proprio queste caratteristiche hanno destato l'attenzione dei viticoltori sull'importanza di impedire la perdita definitiva di questi vitigni, difendendo così la variabilità genetica della specie, e di implementare gli studi enologici così da verificare la possibilità di utilizzare i vecchi vitigni come un nuovo prodotto originale e unico da mettere nel mercato.

Percorso svolto e motivazioni

Questa ricerca era partita casualmente da un esercizio in classe assegnato dal nostro professore; ci chiedeva di scegliere le varietà e, successivamente, le cultivar per effettuare l'impianto di un nuovo vigneto. Io, discendente da una famiglia di viticoltori, volevo esprimermi con qualcosa di unico e chiedendo ai miei genitori cosa potesse essere questo "qualcosa di unico, fuori dalle righe", è emersa la possibilità di coltivare un vitigno autoctono. Cercando sui libri e sulla base delle conoscenze di mio papà e di mio zio, abbiamo trovato il Corbinello. Il progetto dell'impianto è stato ben accettato dal professore, orgoglioso e soddisfatto del lavoro, tanto che quando arrivò in classe la circolare del concorso di Bacco e Minerva mi chiese di partecipare. La ricerca, inizialmente, ruota attorno soltanto alla tipologia di Corbinello, ma rendendoci conto che internet non bastava, abbiamo consultato biblioteche e chiesto informazioni ai viticoltori del posto che ci hanno indirizzato su due cantine: quella di Monte Grande a Rovolon e quella di Dal Betto Mario " Il Serraglio" di Boccon di Vo'. La prima azienda è stata di notevole aiuto per farsi un'idea di come procedere nella ricerca, ma di altrettanto aiuto è stata l'ultima cantina che ci ha parlato di vitigni che non avevo mai sentito nominare prima, del tutto ignoti al mondo informatico di internet; e qui nasce l'interesse anche per il Pedevenda, proprio un vitigno che ricorda il luogo ove abitiamo, ai "piè del Venda" (cioè ai piedi del monte Venda). Quest'ultima cantina ci ha offerto molto materiale, oltre a testimonianze e informazioni utili per la progressione nella nostra riscoperta di antichi vitigni. Dopo aver raccolto le numerose informazioni abbiamo proceduto prima col riordinare il materiale raccolto e poi con la stesura della presente relazione.

Dunque, la ricerca ci ha condotto ad individuare e a studiare due importanti varietà autoctone che presentiamo nelle schede qui sotto.

PEDEVENDA



Cenni storici

Il "grato Pedevendo" venne cantato da Acanti nel 1754 e prodotto nella zona di Breganze, dove ancora questo vigneto è coltivato. Ma la sua origine sembra derivare dai Colli Euganei (dalla località *Pè del Venda*, la cima più alta dei Colli), dove un vitigno estremamente simile è stato reperito con il nome di "Verdise". Questa varietà è iscritta al Registro Nazionale delle varietà di vite con D.M. 3-3-1995 ed è inserito tra le varietà in osservazione per la provincia di

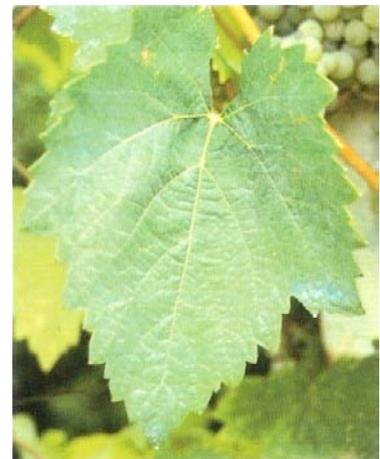
Vicenza, limitatamente all'area DOC Breganze.

Descrizione ampelografia

Germoglio: apice biancastro, cotonoso; le prime foglioline spiegate sono cotonose, di colore verde-giallastro.

Foglia adulta: di media grandezza, rotondeggiante, trilobata, bollosa di colore verde chiaro; il seno peziolare è poco aperto, con seno a V; i denti sono poco marcati, rettilinei o convessi, a base larga; la pagina inferiore è cotonosa.

Grappolo: da medio grande a grande, piramidale, alato, mediamente compatto.



Acino: di media grandezza, rotondo, di colore verde giallastro; buccia pruinosa e spessa; sapore acidulo, leggermente aromatico.



Fenologia

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

Invaiaatura: tardiva

Raccolta: tardiva

Caratteristiche viticole

La Pedevenda o Verdise, è un vitigno di buona vigoria e di produzione abbondante e costante. È rustico, poco sensibile alle ampelopatie e soprattutto alla botrite, per cui viene utilizzato, oltre che per la vinificazione delle uve allo stato fresco, anche quindi per la produzione di un vino passito, avendo la possibilità di farlo "appassire" nel filare, in un modo naturale. Questa varietà è la prima a fiorire e l'ultima a maturare.

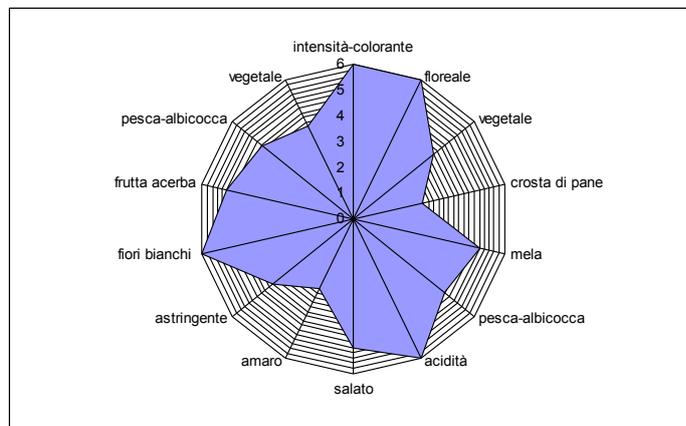


Caratteristiche enologiche

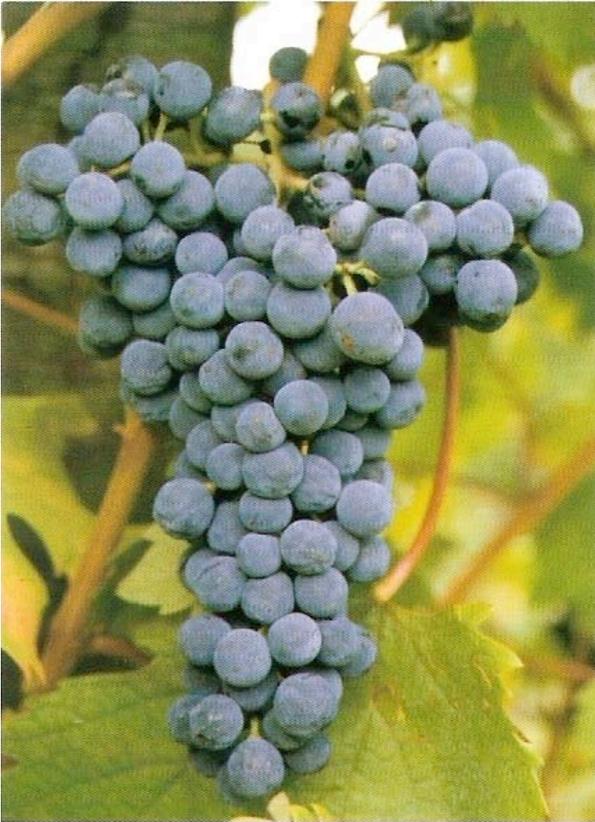
Il vino ottenuto dalla vinificazione in bianco delle uve della vendemmia 2004, provenienti dalle colline di Breganze, presenta una gradazione alcolica potenziale di 10,38% vol., un'acidità totale di 7,9 g/l, in cui il rapporto acido tartarico/malico è 0,43. L'analisi della componente aromatica, sia in forma libera che in forma glicosidica, non ha dato valori apprezzabili. La stessa uva è stata vinificata con macerazione delle vinacce

Profilo sensoriale con vinificata in bianco

L'analisi sensoriale del Panel, del centro Veneto Agricoltura, rileva all'olfatto che il vino vinificato in bianco è piuttosto colorato, con spiccati sentori soprattutto floreali come lavanda e rosa; buona è la presenza dei descrittori della mela, pera e pesca-albicocca; presenta anche note vegetali come il vegetale fresco e le erbe aromatiche. Gustativamente il vino è leggermente acidulo e piuttosto salato. Retrolfattivamente si nota la presenza di fiori bianchi, frutta acerba, ma anche frutta più matura come la pesca.



CORBINELLA



Cenni storici

Le Corbine sono un gruppo di vitigni molto antichi, di cui si parla già a partire dalla metà del '600. La Corbinella è ancora sporadicamente presente in provincia di Padova, sui Colli Euganei, ma soprattutto nella pianura sottostante. Lo stesso vitigno, chiamato Corbina, è stato trovato anche a Breganze

Descrizione ampelografia

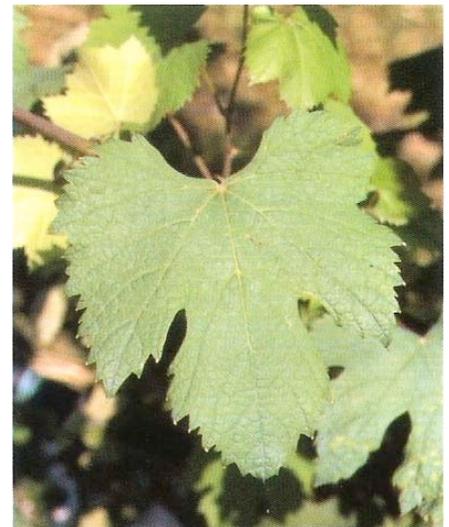
Germoglio: biancastro, cotonoso; le prime foglioline aperte sono cotonose, di colore verde biancastro con sfumature ramate; le

successive diventano lanuginose e di colore verde medio; l'asse del germoglio è violaceo.

Foglia adulta: di media grandezza, pentagonale, tri-pentalobata; seno peziolare aperto, con base a V e spesso presenta un dente; i denti della foglia rettilinei o convessi; pagina superiore di colore rossastro. In autunno si tingono di rosso carminio.

Grappolo: medio, piramidale, alato, mediamente spargolo, con peduncolo lignificato alla base.

Acino: medio, rotondo, di grandezza uniforme; buccia di colore blu-nero, pruinosa, succo leggermente colorato.





Fenologia

Germogliamento: tardivo

Fioritura: media

Invaiaitura: medio-tardiva

Raccolta: medio-tardiva

Caratteristiche viticole

Pianta vigorosa, ma equilibrata. Produzione non elevata se coltivata in collina, diventa molto produttiva se coltivata in pianura; predilige la potatura lunga. Buoni i contenuti zuccherini ed acidi delle bacche. Molto elevato il contenuto di antociani. Vitigno rustico e poco sensibile alle malattie crittogamiche.

Alcune aziende del posto vedono nella Corbina, una miglior resa se il vitigno viene coltivato in collina, con terreni principalmente medio ricchi di scheletro e non troppo fertili.

Ritengono che terreni troppo fertili farebbero aumentare troppo la parte "verde" della vite, aumentando i costi di manodopera, visto che necessiterebbe di più potature verdi, e non si otterrebbe un vino di qualità per la elevata competitività apicale.

Caratteristiche enologiche

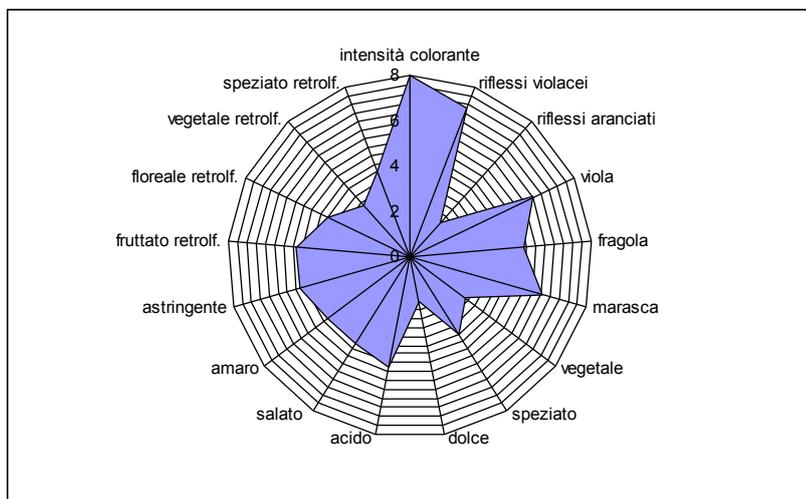
Il vino ottenuto dalle vendemmie 2000-2001-2002, provenienti dai Colli Euganei, presenta una gradazione alcolica potenziale di 13,66% vol., un'acidità totale di 5,7 g/l e un pH di 3,77; il rapporto acido tartarico/lattico è di 1,04; un contenuto di polifenoli all'UV espressi in acido gallico pari a 3986 mg/l, antociani totali espressi in cianidina cloruro 932 mg/l e un'intensità colorante di 16,2. L'estratto secco non riduttore è 33,6 g/l.

Questa varietà presenta contenuti particolarmente alti di acidi idrossicinnamici.

L'analisi del profilo antocianico delle uve evidenzia una presenza molto alta di antociani: 3429 mg/l.

Profilo sensoriale con vinificazione tradizionale

Alla degustazione, il vino si presenta con un'ottima intensità colorante e riflessi violacei, molto profumato, soprattutto di viola, marasca e, in misura leggermente minore, di fragola; scarso il descrittore vegetale, normale quello speziato.



Gustativamente il vino si presenta un po' sapido, amaro e tannico. Il retrofatto è normalmente fruttato e floreale, poco vegetale e abbastanza speziato. Edonosticamente è stato giudicato tra i migliori vitigni

autoctoni a bacca rossa.

Conclusioni

Nonostante le indicazioni che fanno ben sperare nelle possibilità di mercato che potrebbe avere vini del genere, non bisogna farsi prendere da facili entusiasmi che danneggerebbero ancora l'immagine del vitigno appena rivalutato. Infatti, se questi vitigni venissero usati a sproposito o messi in condizioni non adatte ad estrinsecare le loro caratteristiche, ripiomberebbero subito nel disprezzo e nell'oblio. Il loro utilizzo potrebbe essere non necessariamente nella vinificazione in purezza, come ci ha fatto notare l'az. Agricola "Il Serraglio" riferendosi al Pedevenda (usato oggi principalmente per tagli), ma venire inserito a complemento o tipicizzazione di vini già prodotti nelle varie zone.

Le strategie per una corretta reintroduzione produttiva di un vecchio vitigno implicano, di conseguenza, una grande cautela. Bisogna, inoltre, valutare attentamente quali sono le sue potenzialità, verificare quali sono gli ambienti, le condizioni colturali e le tecniche di vinificazione ottimali e regolarizzare e diffondere solo quei vitigni che sperimentalmente hanno dimostrato risultati agronomici ed enologici validi.

Per ora la nostra ricerca si ferma qui, ma abbiamo intenzione di continuare questo lavoro implementandolo con le informazioni raccolte dagli importanti centri di ricerca (l'Istituto di viticoltura di Conegliano, per esempio), e speriamo che la prosecuzione degli studi ci dia nuovi spazi e possibilità in questo senso.

La possibilità di studio offerte dal nuovo campo di sperimentazione dei vitigni autoctoni programmato dall'Ente Parco Colli Euganei potrebbe rivelarsi molto importante ed è auspicabile che anche la nostra scuola possa collaborare in questo senso.

Tutto questo potrebbe realizzarsi in un futuro vicino e speriamo tanto di poter avere anche noi un ruolo attivo in questo lavoro. Chissà!

Bibliografia:

Libri:

Vecchi vitigni del veneto di Veneto Agricoltura

La storia di Cinto e del suo territorio di Don Olivo Casarin

Siti internet:

www.magicoveneto.it/Euganei/Venda/Oliv12.jpg

www.google-earth.com

www.sorgentedelvino.it/img/foto/-1051944365.jpg

http://jack.leonardo.it/blog/foto_16/pag1/foto_16.html

<http://www.qsl.net/iw3fzq/Broadcasting.htm>

http://www.trachite.com/pages_it/materiali.htm

<http://www.parcocolleuganei.com/categoria.php?idcategoria=2>

Testimonianze da parte di:

Schiavon Moreno (genitore alunno)

Selmin Franco (genitore alunno)

Dal Betto Mario (titolare azienda agricola "Il Serraglio")

Az. Agricola Monte Grande