



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE



CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ANNUARIO 2013-2014

Un cammino lungo 140 anni

5

Fondazione Edmund Mach
Centro Istruzione e Formazione

Centro Istruzione e Formazione

Annuario 2013-2014

Un cammino lungo 140 anni

5

Centro Istruzione e Formazione - Annuario 2013-2014, 5 - Un cammino lungo 140 anni

© 2014 Fondazione Edmund Mach, via E. Mach 1 - 38010 San Michele all'Adige (TN), Italia
Tel +39 0461 615213 - Fax +39 0461 615273 - segreteria.scuola@fmach.it

È vietata la riproduzione in qualsiasi forma

Cura del progetto

Roberta Bernardi

Testi

Lorenzo Adami, Andrea Antonelli, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Simone Cappelletti, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Valerio Corradini, Marco Dal Rì, Giacomo Devigili, Alessandro Di Martino, Damiano Emer, Alessia Failla, Pierluigi Fauri, Ada Fellin, Boglarka Fenyese-Kiss, Sergio Ferrari, Franco Frisanco, Gerti Fuchs, Marialuisa Gilli, Christian Hauser, Alessandra Lucianer, Davide Lucin, Davide Lugoboni, Roberto Maffei, Milena Maines, Karin Martini, Alessandro Marcolla, Carlo Micheli, Rudi Patauner, Valeria Pedrotti, Martina Piotto, Irene Poletti, Cinzia Roat, Angelo Rossi, Luca Russo, Costanza Salvetti, Renato Scoz, Mario Tonidandel, Francesca Voltolini, Lucia Zadra, Daniela Zanetti.

Revisione testi

Roberta Bernardi

Fotografie

Lorenzo Adami, Ivano Artuso, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Giulia Berti, Alberto Bianchini, Mauro Bragagna, Massimo Carnevali, Francesca Celestini, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Alessandro Di Martino, Damiano Emer, Alessia Failla, Pierluigi Fauri, Ada Fellin, Franco Frisanco, Gerti Fuchs, Christian Hauser, Anna Maria Llupi, Davide Lugoboni, Karin Martini, Romina Menapace, Carlo Micheli, Rudi Patauner, Valeria Pedrotti, Manuel Penasa, Martina Piotto, Angelo Rossi, Luca Russo, Flavio Salvetti, Renato Scoz, Luigi Tarter, Maria Grazia Tegazzini, Mario Tonidandel, Francesca Voltolini, Gianluca Zadra, Lucia Zadra, Gianni Zotta.

Archivio di Pompeo Peruzzi, Pergine.

Archivio storico FEM.

Archivio Comunità di San Patrignano.

Archivio UDIAS.

Un particolare ringraziamento per le foto di apertura capitolo a:

Ivano Artuso

Maurizio Boscheri

Mauro Bragagna

Progetto grafico e realizzazione esecutiva

Palma & Associati

Stampa

Litotipografia Editrice Alcione

Stampato su carta ecologica

Si ringraziano tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questo progetto ed in particolare:

Lorenzo Adami, Andrea Antonelli, Ivano Artuso, Nicola Baldessari, Davide Bazzanella, Roberta Bernardi, Massimo Bertamini, Giulia Berti, Maurizio Boschetti, Mauro Bragagna, Simone Cappelletti, Giovanni Cavulli, Francesca Celestini, Barbara Centis, Silvia Ceschini, Valerio Corradini, Denises Cristan, Giacomo Devigili, Alessandro Di Martino, Damiano Emer, Alessia Failla, Pierluigi Fauri, Ada Fellin, Boglarka Fenyese-Kiss, Laura Ferrari, Sergio Ferrari, Mauro Fezzi, Franco Frisanco, Gerti Fuchs, Asja Gabardi, Franco Giacomozzi, Marialuisa Gilli, Christian Hauser, Anna Maria Llupi, Elisabetta Lombardo, Alessandra Lucianer, Davide Lucin, Davide Lugoboni, Roberto Maffei, Milena Maines, Alessandro Marcolla, Karin Martini, Romina Menapace, Beatrice Miccoli, Carlo Micheli, Francesca Michelon, Andrea Panichi, Rudi Patauner, Valeria Pedrotti, Manuel Penasa, Martina Piotto, Irene Poletti, Cinzia Roat, Angelo Rossi, Luca Russo, Costanza Salvetti, Flavio Salvetti, Anna Sansone, Renato Scoz, Andrea Segnana, Marialuisa Sotttil, Giuseppe Tavernini, Mario Tonidandel, Francesca Voltolini, Gianluca Zadra, Lucia Zadra, Daniela Zanetti, Classe ex III VE.



VAI AL SITO

Ai Direttori, ai Presidi, ai Dirigenti.

Sommario

10 - 23

STORIA ANTICA

24 - 37

STORIA RECENTE (2014)

38 - 59

REALTÀ

- 12 Fondazione Mach, 140 anni di tradizione e innovazione
- 14 7510* Alumni di San Michele
- 16 Mauro Fezzi, una vita vicino agli agricoltori
- 19 Acqua passata può ancora macinare?
- 22 Segni d'arte alla FEM *parte seconda*

- 26 Porte aperte "FEM 140", boom di visitatori
- 28 C'eravamo anche noi, gli aspiranti ortoflorovivaisti!
- 29 Il progetto *Wikipedia va a scuola!* L'Istituto agrario va in rete
- 34 Il vecchio Canada
- 35 La nuova meridiana

- 40 Estinzione o evoluzione?
- 47 Il percorso GAT per la formazione di un tecnico per la gestione del territorio
- 52 Come sarà il "Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione in enotecnico"?
- 58 Continua l'avventura dell'orto-giardino didattico

118 - 121

ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

122 - 129

OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

60 - 85

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

86 - 93

MONDO DEL LAVORO

94 - 117

SGUARDO SUL MONDO

- 62 Incontro con gli autori
- 65 Quote rosa alla Fondazione Mach
- 66 Uno sguardo al mondo della ricerca
- 67 La gara nazionale degli Istituti tecnici agrari
- 69 Gara europea del vino 2014
- 71 Ciak, si gira!
- 72 Cooperquiz
- 74 La mia terra vale
- 78 V S, Vinitaly, VV il Ministro!
- 80 Un percorso didattico-ricreativo nel bosco di San Michele
- 82 Rosso Carminio in Fondazione Mach
- 84 *Tecnici Superiori del verde:* diplomati ad ampio spettro!

- 88 Il Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureati della provincia di Trento
- 92 Al lavoro fra i fiori

- 96 Noi, i ragazzi della V S. Loro, i ragazzi di San Patignano
- 100 Comenius project
- 104 Die Landwirtschaftsschule der Edmund-Mach-Stiftung im Zeichen der Europaregion
- 108 Fiorisce una nuova collaborazione: San Michele - Heidelberg
- 111 55. Sommerskurs in Deutschland
- 114 Passeggiando in Val di Rabbi

- 8 - 9 PREFAZIONE
- 130 - 154 ALBUM
- 156 - 159 STAFF

Prefazione



Marco Dal Rì
dirigente Centro Istruzione e Formazione

Questo quinto numero dell'Annuario del Centro Istruzione e Formazione può essere considerato un "numero speciale" in quanto esce in corrispondenza del 140° della Fondazione E. Mach. La prima parte del volume, quella normalmente riservata alla storia ed ai personaggi che hanno reso famoso l'Istituto Agrario, è infatti dedicata al resoconto dei festeggiamenti per l'anniversario dei 140 anni che la FEM ha organizzato nelle giornate del 12 e 13 aprile 2014.


Si fa riferimento agli interventi per l'occasione del presidente, prof. Francesco Salamini, del sottosegretario Andrea Olivero, dell'euro-parlamentare onorevole Hebert Dorfman e dell'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola.

Altro spazio è poi dedicato alla seconda giornata dei festeggiamenti concretizzatasi in uno straordinario evento di porte aperte frequentato da migliaia di visitatori, trentini e non, che hanno potuto conoscere ed apprezzare le molteplici attività svolte dalla FEM nei diversi comparti: formazione, ricerca, sperimentazione e trasferimento tecnologico.

La sezione Storia Antica prosegue poi con un'interessante intervista al direttore generale dott. Mauro Fezzi che, dopo anni trascorsi al dipartimento agricoltura della PAT, ha preso incarico presso la FEM a partire da novembre 2012. L'intervista è una lucida analisi della situazione attuale e del possibile sviluppo della peculiare realtà della Fondazione Mach, vista attraverso gli occhi di un uomo che per molti anni ha lavorato alla guida del Dipartimento agricoltura, interagendo con la FEM a vari livelli e che ora si trova a dirigerne la struttura.

Le pagine successive dell'Annuario si sviluppano secondo l'impostazione ormai tradizionale, con capitoli che riguardano la vita interna al CIF, i rapporti con la realtà esterna, i momenti dedicati ai viaggi ed esperienze particolarmente significative, vissuti dagli studenti nel corso dell'anno scolastico/formativo, e infine lo spazio dedicato agli ex allievi e ai diplomati dell'anno scolastico/formativo 2013/2014.

Come sempre un sentito grazie a tutti coloro che hanno contribuito con i loro interventi alla creazione del presente volume ed un particolare ringraziamento alla prof.ssa Roberta Bernardi motore e cuore dell'iniziativa, il cui contributo professionale e umano è indispensabile per la realizzazione di questo Annuario.

- 
- 12 Fondazione Mach, 140 anni di tradizione e innovazione
 - 14 7510* Alumni di San Michele
 - 16 Mauro Fezzi, una vita vicino agli agricoltori
 - 19 Acqua passata può ancora macinare?
 - 22 Segni d'arte alla FEM *parte seconda*



STORIA ANTICA

Fondazione Mach, 140 anni di tradizione e innovazione



Silvia Ceschini
Responsabile dei rapporti con i media, Servizio Sistemi Informativi, Organizzazione e Comunicazione

ERA IL 12 GENNAIO 1874 QUANDO LA DIETA TIROLESE DI INNSBRUCK DELIBERÒ DI ATTIVARE A SAN MICHELE ALL'ADIGE UNA SCUOLA AGRARIA con annessa stazione sperimentale per far rinascere l'agricoltura del Tirolo, affidandone la direzione qualche mese più tardi a Edmund Mach, brillante ricercatore che proveniva del centro sperimentale di Klosterneuburg. Da allora sono trascorsi 140 anni con il susseguirsi di personaggi ed eventi che hanno portato l'Istituto Agrario, oggi Fondazione Edmund Mach, a distinguersi in Italia e nel mondo nel campo della formazione, della ricerca e del trasferimento tecnologico, nei settori agricolo, ambientale e agroalimentare.

La ricorrenza del 140esimo è stata celebrata a San Michele il 12 e 13 aprile con due giornate, una istituzionale con le autorità, e una di festa con la cittadinanza, con "l'adesione del Presidente

della Repubblica", il patrocinio della Provincia autonoma di Trento e di Euregio. Sabato 12 aprile si è svolta la cerimonia inaugurale culminata con uno spettacolo mapping 3d sulle pareti del monastero di San Michele e domenica 13 aprile è stata la volta della tradizionale giornata delle porte aperte che ha registrato migliaia di visitatori con visite guidate alle strutture del campus e vari momenti di intrattenimento.

La cerimonia d'apertura ha contato sulla presenza delle autorità, in primis il viceministro all'agricoltura Andrea Olivero, accanto al presidente Francesco Salamini, al parlamentare europeo Herbert Dorfmann, alla rappresentante dell'European Research Council Isabella Tamagnini. Sono intervenuti anche l'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola, l'assessore alla ricerca Sara Ferrari, il sindaco di San Michele all'Adige Clelia Sandri.

in basso

1. Un momento della cerimonia d'apertura alla presenza delle autorità nell'Aula Magna dell'Istituto.



IL VICEMINISTRO ANDREA OLIVERO HA SPIEGATO CHE L'ISTITUTO È UN MODELLO che coagula formazione, assistenza tecnica e ricerca in agricoltura e il suo punto di forza è rappresentato dal forte raccordo col territorio e col mondo produttivo. "San Michele - ha evidenziato - testimonia a livello europeo e internazionale che una politica lungimirante riesce ad esaltare una istituzione guidata dalla scienza di frontiera, ma capace di riservare un ruolo forte nella sua governance agli operatori dell'agricoltura". Il presidente Francesco Salamini ha ripercorso le tappe fondamentali della storia dell'ente spiegando che la Fondazione Mach fin dalla sua nascita introduce, produce, utilizza e trasmette conoscenza. "San Michele - ha detto - già oggi e

sempre più sarà inserito in una rete nazionale e internazionale di enti altamente qualificati nel settore delle ricerche agrarie e agro-industriali”.

L'assessore provinciale alla ricerca Sara Ferrari ha poi sottolineato che San Michele per le sue competenze e capacità serve al territorio per fare sistema e rappresenta un elemento di grande ricchezza per il Trentino. Un compleanno significativo, secondo l'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola, che osserva che chi è stato in grado di distinguersi. “San Michele è una struttura di eccellenza per l'Italia nella ricerca“ ha spiegato Isabella Tamagnini, rappresentante dell'European Research Council, ente che rappresenta il “gold standard” della ricerca scientifica in Europa. L'importante ruolo della Fondazione è stato ricordato anche dal parlamentare europeo Herbert Dorfmann e dal sindaco di San Michele all'Adige, Clelia Sandri.

Per il “compleanno” della Fondazione Mach erano presenti anche i rappresentanti della Scuola di Rotholz, delle Fachhochschule di Weinsberg e Geisenheim, i referenti delle scuole di Kaufbeuren, Immenstadt, Forchheim con cui San Michele vanta importanti collaborazioni nel settore della didattica. In particolare, la Scuola di Rotholz ha donato uno “Stehe Tisch” realizzato con un pino cirmolo di 140 anni di età, eseguito manualmente da un insegnante di Rotholz. A suggellare la storica e consolidata collaborazione tra le due scuole è stata anche la torta decorata con una fotografia della Fondazione preparata dalle insegnanti di economia domestica.

Riflettori puntati, inoltre, sullo studente Marco Comai che ha vinto il primo premio del concorso internazionale di enologia che si è tenuto in Belgio. Infine, il Presidente Salamini ha consegnato a Giovanni

Gius una medaglia per l'importante attività svolta dall'ente sotto la sua presidenza.

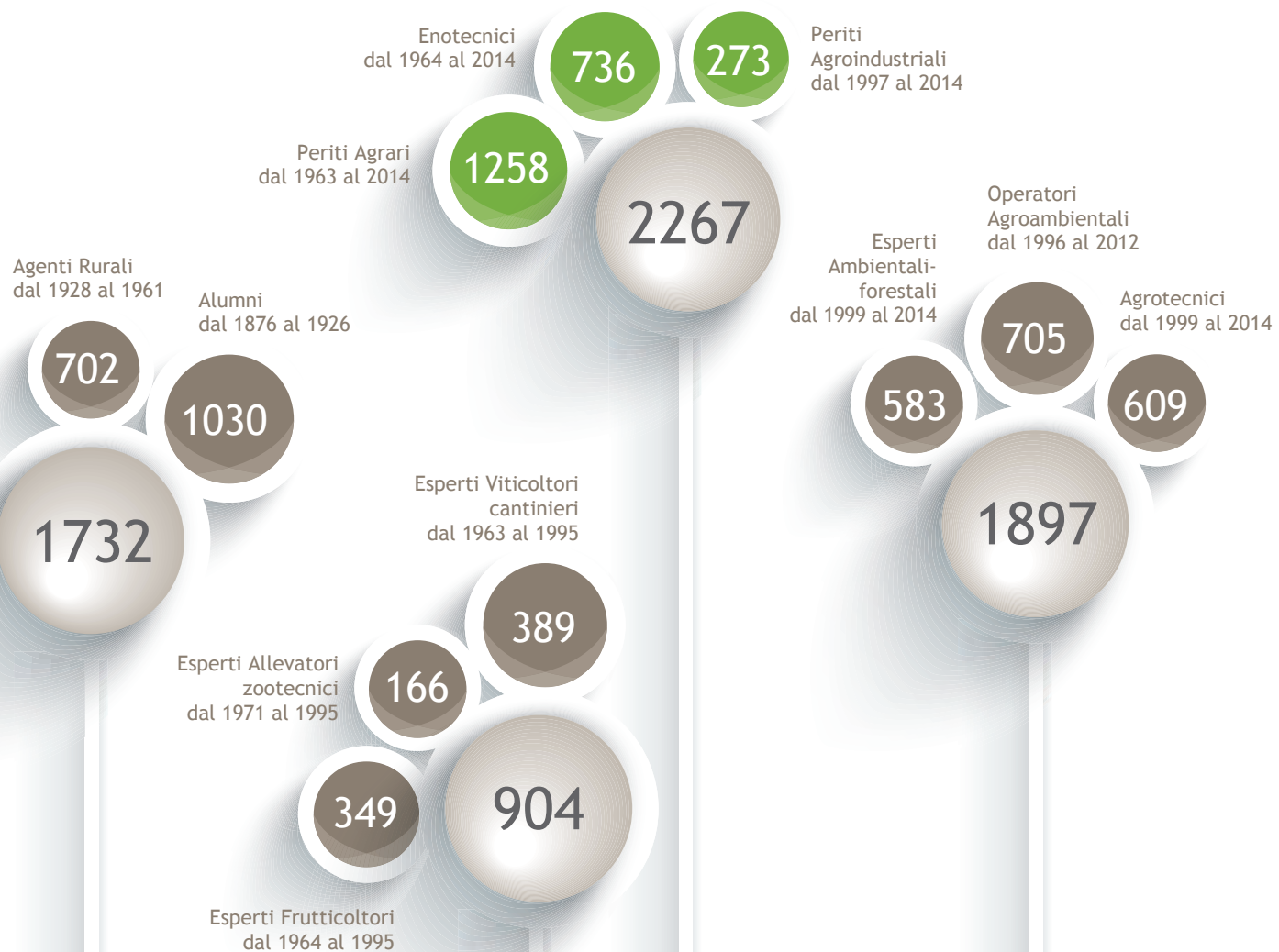
La cerimonia si è conclusa al monastero con uno spettacolo 3d mapping, aperto a tutti, sulle antiche pareti del convento: una protezione tridimensionale con effetti speciali delle attività e della storia della Fondazione Mach. E poi, concerto di musica sacra nella chiesa di San Michele. ■



in questa pagina

2. Il Presidente in uscita Francesco Salamini e a dx il suo predecessore, Giovanni Gius.

3. Il momento della torta decorata preparata dagli insegnanti di Rotholz: al centro il Presidente uscente prof. F. Salamini, alla sua sx il direttore di Rotholz Josef Norz, quindi il Dirigente del CIF prof. M. Dal Ri. A sx, la prof.ssa di Tedesco Gerti Fuchs.



Scuola
Agraria
1876-1961

Istituto
Professionale
Agrario
1963-1995

Istituto Tecnico
Agrario
1963-2014

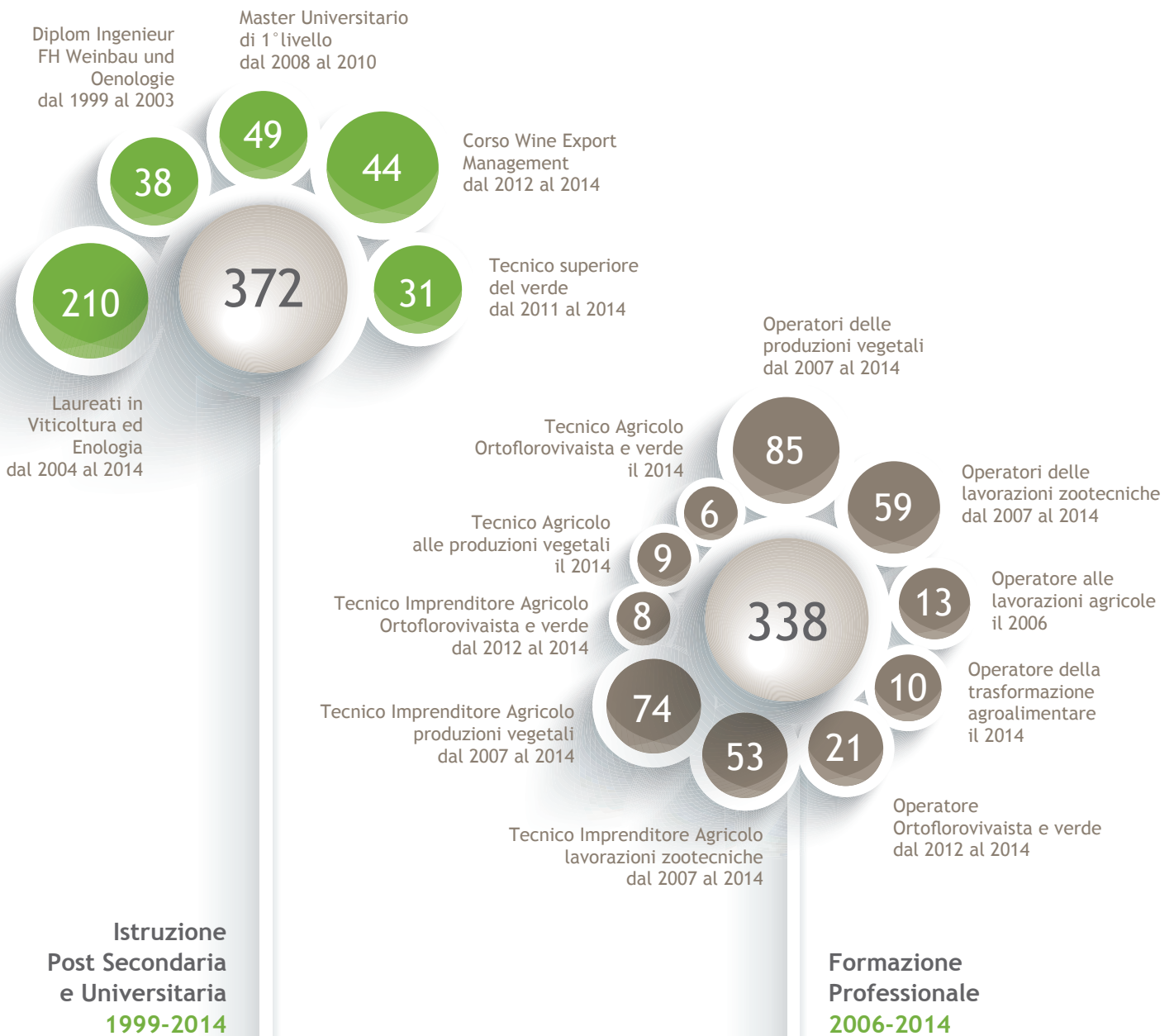
Istituto
Professionale
per l'Agricoltura
e l'Ambiente
1996-2014

7510* Alumni di San Michele

dal 1874 (primi licenziati 1876) al 2014

di cui **677 AlumnE** (la nostra quota rosa!) = 9,11%

* Alcuni Alumni hanno acquisito presso la Scuola di San Michele più di un titolo, quindi il numero totale di Alumni è inferiore al numero di titoli (qualifiche, diplomi, lauree, ecc..) rilasciati.



Mauro Fezzi, una vita vicino agli agricoltori

Intervista al direttore generale della Fondazione Edmund Mach



A cura di Roberta Bernardi
docente di Materie letterarie

MAURO FEZZI, CLASSE 1953 E SOLANDRO DI ORIGINE; studi classici e laurea con lode in Scienze agrarie presso l'Università di Padova, poi funzionario PAT nel settore zootecnico, quindi per anni dirigente provinciale in campo agronomico. Dal 2012 Direttore generale alla Fondazione Edmund Mach.

BUONGIORNO DOTT. FEZZI, DICO IO ENTRANDO NEL GRANDE UFFICIO all'ultimo piano dello storico ex convento agostiniano, ora sede amministrativa della Fondazione Edmund Mach. Sono qui per l'intervista, se così la possiamo chiamare, continuo. Mi accoglie un uomo distinto, in tenuta estiva informale, dall'aria affabile e per nulla distante.

Mi invita a sedermi e mi chiede il taglio delle domande che ho intenzione di porgli. In verità, rispondo io, "solo" un'impressione su questo suo primo periodo in Fondazione e una sorta di previsione del futuro che la aspetta, che ci aspetta...

MI SONO SEMPRE OCCUPATO DI AGRICOLTURA anche se in una struttura diversa da San Michele (la PAT, ndr), inizia il dott. Fezzi, pur avendo interagito spesso negli anni con questa realtà. E obiettivamente, non avendo studiato qui, non avevo una conoscenza del "dentro"... più un averne sentito parlare in verità, specie dal punto di vista politico! La mia visione d'insieme non era dunque rispondente perfettamente al reale assetto e alla sua organizzazione; da qui l'impatto forte con complessità e potenzialità



decisamente maggiori di quanto avessi immaginato. A San Michele, è vero, sono stati mantenuti inalterati gli elementi costitutivi delle origini: la formazione, articolata in modo puntuale e più stratificato di quel che si crede, rimane l'elemento strategico nonostante, dal punto di vista dell'immagine, il polo tecnologico e la ricerca appaiano come determinanti.

Sono rimasto colpito dalla Formazione Professionale, in particolare dal nuovo corso ALI (di cui abbiamo ampiamente

parlato nel precedente Annuario, ndr) finalizzato alla creazione di operatori e tecnici agroalimentari. Ho avuto la sensazione che tale percorso venisse percepito come "tabù" rispetto agli altri percorsi già consolidati (TIA e OTA: allevamento, coltivazioni, gestione del verde), quasi figlio di un dio minore. In realtà, l'attivazione dell'ALI è stata un'intuizione lungimirante e acuta perché ha interpretato i bisogni del mondo del lavoro, in particolare quello della trasformazione dei prodotti alimentari e della loro valorizzazione. Ha significato il riuscire ad interagire con una filiera che, altrimenti, sarebbe rimasta estranea all'agricoltura provinciale e fuori dalla formazione. Se ci si pensa, nessun'altra realtà scolastica è attualmente in grado di offrire una simile e variegata proposta formativa. La scuola, ribadisce, è dunque ancor oggi, come 140 anni fa, un elemento davvero imprescindibile.

QUINDI, SECONDO LEI, LA SCUOLA, PUR SE DETERMINANTE, è forse il settore con meno visibilità all'esterno della Fondazione? No, non è questo. Io stesso ho avuto in passato a che fare solo con il CTT, per via del mio ruolo provinciale... Il punto è che la scuola la si conosce davvero solo vivendola, respirandola, frequentandola; al contrario, la si intuisce solamente senza realizzarne la vera consistenza!

E A PROPOSITO DEL CTT, QUALI LE IMPRESSIONI?

Per il futuro questo è l'ambito in cui la scommessa sarà quella di ridare significato ad una consulenza non più solo a sostegno totalmente pubblico; se le attività del CTT verranno ritenute funzionali rispetto ad un'impresa e a settori produttivi privati, potremmo contare su risorse economiche importanti. È dunque indispensabile risintonizzare il servizio lasciando alle imprese la scelta di indirizzi strategici per i quali l'intervento della consulenza diventi un elemento funzionale. Sotto questo profilo viene un po', come dire, ridimensionato il ruolo di chi ritiene, in quanto convinto depositario di conoscenze, di poter influenzare l'organizzazione produttiva.

E PER QUANTO CONCERNE IL SETTORE DELLA RICERCA, che mi dice?

Rispetto alle mie attese, continua il dott. Fezzi, la situazione è davvero complessa. Questo settore è stato nel tempo oggetto di grandi attenzioni del tutto straordinarie anche in termini economici. Oggi dobbiamo concentrarci su un ridimensionamento interno, specie dal punto di vista finanziario, cercando di portare a regime la possibilità di collaborazioni esterne ed arginando sogni che rischiano di prendere la mano se non ancorati ad elementi di realtà. Noi siamo chiamati ad interpretare la richiesta che ci perviene dall'esterno di una ricerca che tenga anche conto dei bisogni locali, al contempo facendo sì che i ricercatori possano essere posti nelle condizioni di perseguire un dialogo con il CTT e la Formazione, così da riuscire ad ottenere un feedback tangibile rispet-



nella pagina a lato

4. Il dottor Mauro Fezzi Direttore generale della FEM con il Presidente della Provincia autonoma di Trento Ugo Rossi ed, a sinistra, il Presidente uscente della FEM prof. Francesco Salamini.

to alle aree su cui sono impiegati. Non tutto può essere affrontato qui, è vero, ma noi siamo chiamati a fare da interpreti rispetto a quanto svolto nei diversi settori a livello internazionale così da poter essere un riferimento per le attività agricole, forestali e ambientali, e non solo, del territorio provinciale dato che non possiamo prescindere dal fatto che siamo una delle istituzioni sostenute dal territorio la cui mission è anche quella di far tornare allo stesso almeno una parte degli investimenti sostenuti.

ORA CI STA UNA RIFLESSIONE FINALE...

Le darò la mia impressione emotiva, quella che esce dalla pancia. La Fondazione risente, a mio avviso, ancora molto del fatto di essere nata dall'accostamento di attività svolte precedentemente da enti diversi: e la difficoltà di integrazione, a livello di persone e di percorsi operativi, permane. Ragionando in prospettiva, credo si otterranno dei miglioramenti solo abbattendo gli steccati ancor prima che avviando altro. La mia personale scommessa è proprio questa: cambiare nell'ottica della convergenza, anche se sono cosciente del fatto che cambiare non è mai davvero semplice.

Io, dal canto mio, sono contento di essere qui. Cosa riuscirò a fare ancora bene non so, a partire dal fatto che il mio non potrà fisiologicamente essere un percorso lunghissimo. A breve termine l'obiettivo è quello della riorganizzazione, sulla ba-



se delle scelte del CDA, del livello dirigenziale.

Poi c'è la mia volontà di collaborare col mondo agricolo, che ben conosco, per riuscire a rendere alcuni settori della FEM in grado di autofinanziare l'attività sia attraverso la compartecipazione che per mezzo di risorse di origine comunitaria; a tal pro, fondamentale ritengo sarà l'individuazione di aree su cui poter essere ingaggiati e di obiettivi di ricerca su cui puntare per reperire le risorse.

QUINDI, IL MONDO AGRICOLO COME INTERLOCUTORE PRIVILEGIATO...

Non riesco a prescindere: le funzioni principali dell'agricoltura fanno parte del mio vissuto ed è questo che mi agevola nell'interpretarne i bisogni! È evidente che ciò non vuol dire che gli ambiti dell'ambiente e del settore delle foreste abbiano importanza minore anche perché le relazioni tra gli stessi sono forti e sempre più lo saranno, soprattutto in un'ottica di sostenibilità. ■

Acqua passata può ancora macinare?



Sergio Ferrari
già docente di Fitopatologia presso l'Istituto

NEL PERIODO DI DOCENZA A SAN MICHELE (1961-1994) MI È STATO PROPOSTO DUE VOLTE DI DIVENTARE PRESIDE DELL'ITA (Istituto Tecnico Agrario, ora sostituito dall'acronimo DIST - Dipartimento Istruzione Tecnica). La prima volta in forma carbonara da parte di chi mi avrebbe costretto a silurare un mio compagno di università che al tempo ricopriva onorevolmente quella carica. Una seconda volta ufficialmente, in periodo di trono vacante. Ho detto di no in entrambi i casi perché non mi ritenevo, né sono, dotato di sufficienti capacità diplomatiche e mal sopporto il rigido ossequio alla burocrazia. Sarei stato comunque, lo dico senza falsa modestia, un preside molto propositivo ed anticipatore, pur avendo dovuto essere affiancato da almeno un collaboratore capace di far tradurre le proposte da chi di dovere senza creare incrinature nel sistema.

A cambiare sostanzialmente il senso del proverbio "Acqua passata non macina più" mi ha spinto il ritrovamento di un mio manoscritto datato 22 settembre 1982 avente per oggetto la riunione collegiale plenaria di inizio anno scolastico nel quale esponevo alcune riflessioni personali e proposte operative a scadenza breve. Avevo preso parte all'assemblea (21° della mia carriera di docente all'ITA) nella speranza di vedere affrontati argomenti strettamente pertinenti alla situazione organizzativa dell'Istituto e ai problemi che toccavano da vicino docenti e allievi. Ho purtroppo constatato per l'ennesima volta che non si vollero affrontare allora i veri problemi, proponendo, per converso, questioni di carattere meramente burocratico. Altri e ben più attuali argomenti andavano, a mio avviso, affrontati nella seduta preliminare di un nuovo anno scolastico. Li riporto a braccio, senza pretesa di completezza.

- Stabilire criteri di gestione interdisciplinare tra materie affini o convergenti
- Fissare parametri di riferimento condivisi per la valutazione del profitto degli allievi e della classe
- Uniformare i metodi di giudizio tra la sezione ordinaria e la specializzata (che ritenevo difformi e contrastanti)
- Stabilire più stretti legami didattici tra biennio e triennio o



- quadriennio allora non efficacemente determinanti
- Definire il ruolo di supporto didattico che l'azienda dell'Istituto doveva svolgere
- Studiare nuovi modi di fruizione della biblioteca
- Chiarire quali potessero essere gli apporti verso l'ITA (allievi e docenti) degli enti operanti nell'ambito di S. Michele.

nella pagina a lato

5. Gruppo con docenti e Dirigenti delle scuole gemellate (San Michele all'Adige - Rotholz) in occasione dei festeggiamenti per il trentesimo anniversario di partnerariato ad Eben. Da sx, F. Frisanco (docente), Rosemarie (cuoca di Rotholz), T. Corradini (ex preside dell'Istituto Agrario), I. Artuso (Coordinatore DISDO), don R. Scoz, M. Dal Rì (Dirigente CIF), M. Covi (Coordinatore di Dipartimento), M. Fezzi (Direttore generale FEM), L. Tarter (docente), J. Norz (Direttore della scuola agraria di Rotholz), G. Fuchs (docente e referente per i rapporti con Rotholz).

in questa pagina

6. L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige visto dai vigneti adiacenti.

■ ■ Iniziative ALLORA senza seguito

Seguivano altre proposte di portata più ampia che però si collocavano al di fuori dell'ambito strettamente didattico. In chiusura mi dichiaravo convinto che i colleghi avrebbero aggiunto altri punti al mio elenco, frutto di un momento di esasperata delusione, peraltro non disgiunta dall'intenzione dichiarata di voler portare fino in fondo l'approfondimento delle proposte e la ricerca condivisa di soluzioni. Il tentativo non ebbe allora un grande seguito.

A distanza di 32 anni mi consola il fatto di apprendere che soprattutto nell'ultimo decennio molte delle proposte sono state realizzate e le lacune colmate, almeno parzialmente. Ho appreso infatti che per ciascuna delle tre articolazioni dell'ITA (Produzione e trasformazione; Gestione ambiente e territorio; Viticoltura ed enologia) c'è un docente di riferimento che coordina l'attività didattica. Mi si dice che i docenti (almeno i più volenterosi e convinti) all'interno delle singole articolazioni cercano di programmare l'insegnamento di cattedra per aree disciplinari o gruppi di materie.



Una proposta: cattedre integrate

Voglio inserirmi in questo nuovo e positivo contesto rimettendo in discussione a titolo volutamente sollecitatorio una mia vecchia proposta riguardante l'organizzazione dell'attività didattica basata su cattedre integrate.

L'idea partì dall'ambito delle materie di cui ero incaricato: Scienze naturali, Patologia vegetale, Entomologia agraria, Difesa fitosanitaria della vite, Microbiologia applicata all'Enologia.

Responsabile del programma era, e rimane il titolare di cattedra. Nello svolgimento del progetto didattico egli si avvale della collaborazione non solo di docenti di materie complementari che intervengono su argomenti settoriali, ma anche di esperti interni od esterni all'Istituto agrario e di operatori esterni. Si pensi, per esemplificare, alla difesa fitosanitaria del melo. Il titolare di cattedra non può essere onnisciente. Se insegna alla classe che affronterà l'esame di maturità tecnica (Esame di Stato, ndr) può contare (si presume) sui principi di base che ha impartito negli anni scolastici precedenti e su questa base innestare le nuove conoscenze. Nel trattare la materia difesa fitosanitaria della vite potrà affiancare alle sue lezioni di base gli apporti del docente di enologia (residui di prodotti antiparassitari nel vino), di meccanica agraria (uso corretto dell'atomizzatore), di economia agraria (analisi dei costi), di un medico di base (trattamenti antiparassitari e salute dell'agricoltore e dei consumatori). Potrà sembrare molto impegnativo, ma invece ritengo praticabile, il trasferimento del modello cattedra integrata ad altre materie fondamentali.

in questa pagina

7. La vita che brulica all'interno della scuola di San Michele.

nella pagina a lato

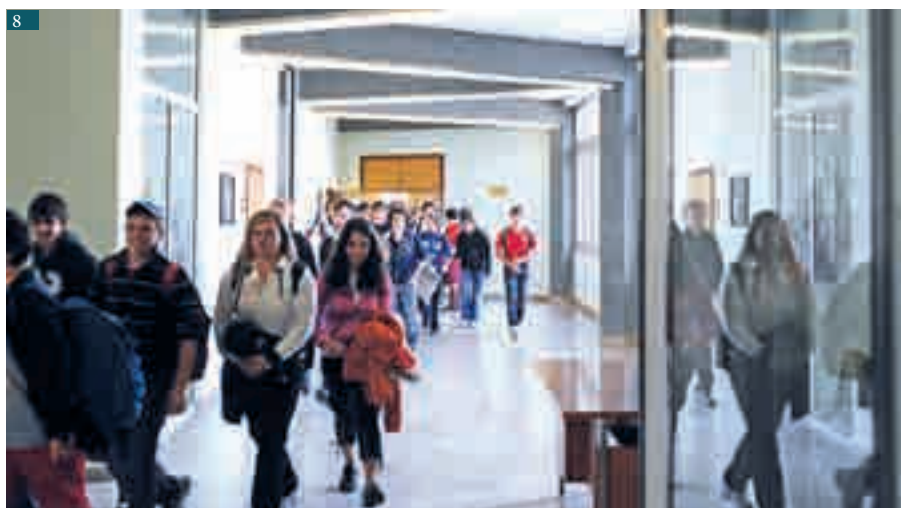
8. Studenti a conclusione delle lezioni.

IL PROGRAMMA DI FRUTTICOLTURA NELL'ARTICOLAZIONE PRODUZIONE TRASFORMAZIONE che si affronta al quinto anno può essere integrato da competenze complementari quali: genomica applicata alla ricerca di nuove varietà, macchine per trattamenti fitosanitari, economia e strategie di mercato, vecchie e nuove tecniche di conservazione, costruzione di un magazzino ortofrutticolo, attrezzature interne al magazzino per la selezione e confezionamento delle mele, promozione e pubblicità. All'interno dell'articolazione Gestione ambiente e territorio le possibili congiunzioni multiple sono numerose. Intorno alla materia Gestione ecosistemi montani si possono affrontare quali argomenti integrativi: multifunzionalità del bosco, ruolo e salvaguardia del paesaggio, economia rurale, prodotti del sottobosco, psicologia dell'accoglienza, ... Affronto per ultimo il comparto lettere, storia, geografia. La storia non è più materia arida, fitta di dati, genealogie di regime e ricostruzione di discendenze ataviche, ma successione concatenata di eventi da capire ed interpretare in chiave sociale ed economica. La lingua italiana si presta ad essere utilizzata per descrivere un vino, redigere il resoconto di una prova sperimentale, comunicare il contenuto di una nuova legge agricola. So che molto si sta già facendo da parte dei docenti anche grazie alla collaborazione della responsabile della biblioteca Alessandra Lucianer.

Proposte che sono poi divenute realtà (almeno in parte!)

Approfitto della pazienza di chi legge per ricordare altre due proposte lanciate negli anni '80. La prima riguardava l'attivazione di un corso di specializzazione in floricoltura e architettura (progettazione di giardini e verde pubblico).

Ricordo di essere andato a Feltre con il prof. Attilio Scienza (1986), che all'epoca era direttore generale dell'Istituto, per raccogliere da un professore dell'Università di Firenze indicazioni per realizzare il progetto sulla base di una iniziativa di cui si era reso promotore. Il progetto ha poi trovato, dal 2008, piena realizzazione alla Fondazione Mach, ora in prima linea in tale settore, con potenzialità di sviluppo a vari livelli (FP, Alta Formazione; corsi di aggiornamento...).



Giornalisti agricoli da allevare

È rimasto forse nel limbo degli auspici la scuola di giornalismo agricolo da attivare presso l'Istituto Agrario di S. Michele. A distanza di oltre 30 anni mi rendo conto dell'inopportunità di realizzare questo progetto del quale potrebbero fruire diplomati periti agrari e/o enotecnici. Rimane invece fattibile la proposta che i docenti di italiano verifichino all'interno delle classi gli studenti (probabilmente pochi) che hanno attitudini per il giornalismo ed altre forme di comunicazione. Si tratta di seguirli da vicino, proponendo loro di trascorrere, durante il periodo estivo, un periodo di iniziazione-praticantato presso una redazione. ■

Segni d'arte alla FEM *parte seconda*



a cura di don Renato Scoz
già docente IRC

CONTINUA LA RIFLESSIONE INIZIATA NELL'ANNUARIO N. 4 DEL CIF CON LA PRESENTAZIONE DELL'AUTORE DI 5 DELLE 16 BOTTI collocate nella storica cantina: Pompeo Peruzzi. Da 37 anni ho la preziosa opportunità di guidare, saltuariamente, classi di giovani studenti, gruppi di persone in visita alla FEM. La realtà che si è sviluppata nei 140 anni festeggiati da poco alle falde del conoide di Faedo è varia, ricca e interessante. Ognuno dei presenti è impegnato in esperienze concrete che non lasciano spazio a chiacchiere inutili: puoi notare una classe di studenti indaffarati nella potatura, anche in una gelida giornata invernale che costringe a indossare berretti di lana e guanti robusti, tecnici alle prese con apparecchiature sofisticate, studiosi riuniti nell'Aula Magna, un pullman di giovani che parte per una visita tecnica nelle campagne del Trentino e anche fuori.

Sostando nella cantina che fu dei monaci agostiniani (1145), sono stato colpito particolarmente dalle 5 botti firmate Peruzzi. Non è stato necessario rovistare negli archivi dove sicuramente si trovano contratti e fatture perché Carlo Lona della cantina mi ha raccontato di essere andato a suo tempo a Cirè con il camion a prendere una botte di Peruzzi. Mi diceva che Peruzzi aveva una rivendita di tabacchi a Pergine.

L'amicizia con i chierichetti - fisarmonicisti Giacomo, Alessandro e Leonardo Tonelli di Vezzano mi dava l'occasione di



nella pagina a lato

9. Pompeo Peruzzi "controlla" l'amico Guido Paoli mentre evidenzia con "le sgorbie" la firma.

10. Ultima Cena.

in questa pagina

11. La botte per il Direttore Avanzi (cm 170x130; capacità: ettolitri 15) scolpita da Pompeo Peruzzi.

partecipare alla festa di nozze della zia Benedetta (per un periodo già insegnante di lettere alla FEM). Accanto a me c'è il nonno Guido Paoli, noto pittore di Pergine. Subito faccio il nome di Peruzzi e Guido esclama: *'l Pompeo! Ma mi 'l vedo tuti di.*

SUBITO SI PROGRAMMA UN INCONTRO CON LO SCULTORE DELLE 5 BOTTI. A Pergine, nella parte storica della grossa borgata dove troviamo i palazzi costruiti per ospitare i vescovi riuniti a Trento per il Concilio (1545-1563), a poca distanza abitano Pompeo Peruzzi e Guido Paoli. Antiche e storiche macchine per segherie e falegnami, quadri alle pareti occupano l'abitazione di Guido mentre sculture di ogni tipo ornano le pareti della casa di

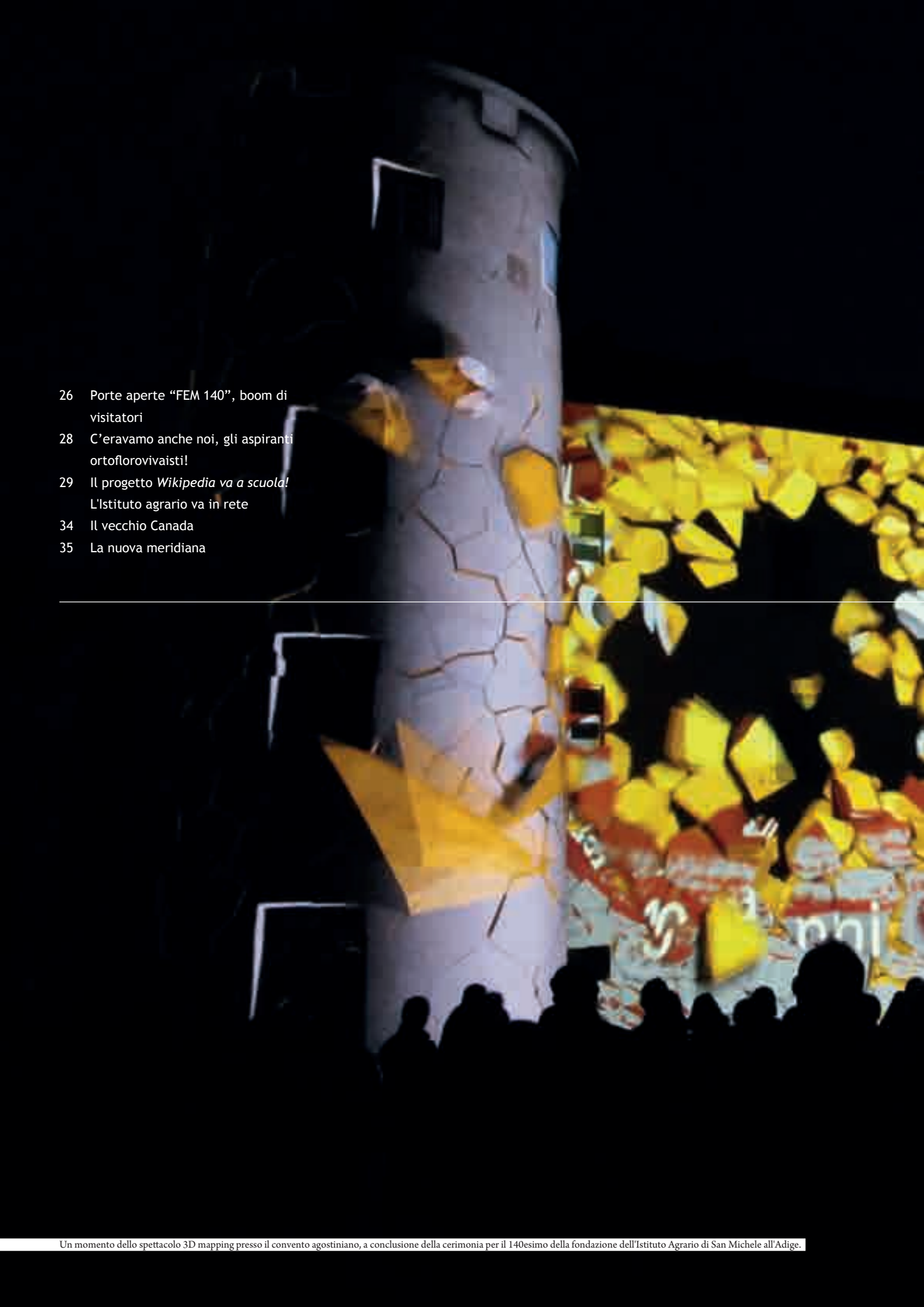


Pompeo. Lo scultore ci accoglie vestito elegantissimo, così come si fa per le grandi occasioni: camicia a righe e l'abito dei giorni di festa. Ci sono la signora Elvira, la figlia e la nipote Alice. Mentre si degusta un bicchiere di Cabernet (del Veneto!), vediamo attraverso le foto ben conservate le diverse opere di Pompeo. Sono sculture varie con temi che si riferiscono alla vita concreta e alla religiosità. Potremmo dire che la scultura di Peruzzi è gagliarda, robusta, vigorosa e comunica un senso di sicurezza e di baldanza. E del "nostro" ora ottantenne notiamo i segni di una vita gioiosa ed esuberante: la chitarra, il sombrero, fotografie con allegre brigate di amici. Nasce la domanda: perché non si fa una mostra per ricordare il grande lavoro di Pompeo? A casa di Guido continua la visita intorno a un tavolo per la merenda trentina con formaggi, salami e verdure conservate sott'olio o aceto a cura della signora Assunta.

L'incontro si conclude con la visita alla cappella della casa di riposo di Pergine per vedere l'ultima opera di Peruzzi: le 14 stazioni della Via Crucis che aspettano di essere valorizzate con una pubblicazione adatta, magari con delle mediazioni inedite. Ricordiamo che la *Via Crucis* è stata completata con la colorazione delle 14 stazioni dall'amico Guido Paoli.

POCHI GIORNI DOPO CI SI INCONTRA ANCORA E QUESTA VOLTA NELLA CANTINA FEM dove Pompeo ammira con nostalgia le sue 5 botti, guarda con interesse e commenta i lavori dei colleghi Lunz, Deflorian, Coraiola. Guido tira fuori dalle tasche le "sgorbie" e si mette al lavoro per ritoccare la firma Peruzzi ormai oscurata dal tempo dei 40 anni trascorsi, dal primo centenario dell'Istituto, anno 1974. Il saluto finale, l'augurio ed il ringraziamento sono fatti insieme con Mario ed Enrico nella parte superiore della cantina e, questa volta, con un bicchiere di Marzemino della FEM. ■

La prima parte di "Segni d'arte alla FEM" è nell'Annuario N.4.

- 
- 26 Porte aperte “FEM 140”, boom di visitatori
- 28 C'eravamo anche noi, gli aspiranti ortoflorovivaisti!
- 29 Il progetto *Wikipedia va a scuola!*
L'Istituto agrario va in rete
- 34 Il vecchio Canada
- 35 La nuova meridiana
-



STORIA RECENTE (2014)

Porte aperte “FEM 140”, boom di visitatori

Migliaia di persone tra stand e laboratori didattici nel campus di San Michele

Silvia Ceschini

Responsabile dei rapporti con i media, Servizio Sistemi Informativi, Organizzazione e Comunicazione

ANCHE L'EDIZIONE 2014 DELLE PORTE APERTE, COLLOCATA ALL'INTERNO DEI FESTEGGIAMENTI PER I 140 ANNI della Fondazione Edmund Mach, ha registrato un boom di visitatori. Domenica 13 aprile sette ore ininterrotte di attività e percorsi guidati nel campus di San Michele, con stand e laboratori presi letteralmente d'assalto, parcheggi da tutto esaurito, laboratori creativi, intrattenimenti e gastronomia, maneggio e spazio animali per la gioia dei più piccoli.

Per mettere a punto l'evento ha operato una squadra composta da 450 persone tra studenti, docenti e ricercatori. Trecento, in particolare, gli alunni che si sono occu-

pato degli allestimenti, dei decori floreali e della distribuzione dei volantini.

Nell'edificio scolastico progetti e attività didattiche hanno fatto da protagonisti negli stand curati dagli alunni, così come la presentazione delle peculiarità dei vari corsi di studio presenti all'interno del Centro Istruzione e Formazione. Focus sull'orto sinergico familiare e la serra dove hanno fatto bella mostra di sé ortaggi e fiori coltivati dagli studenti. Per l'occasione è stata inaugurata la nuova sala degustazione destinata alle lezioni di enologia del corso per enotecnici, mentre il tendone della ristorazione, curato dall'Unione allievi di San Michele, con po-

lenta e specialità trentine, vino e bevande, è stato letteralmente preso d'assalto. In biblioteca spazio al progetto Glam con la presentazione della voce Wikipedia “Fondazione Edmund Mach” realizzata dagli studenti e dedicata alla storia e alle attività dell'ente fondato nel lontano 1874, mentre nei laboratori di chimica e scienze spazio alla visione microscopica degli organismi viventi.

Apertura straordinaria anche dei laboratori agroalimentari con la presentazione dei prodotti preparati dagli studenti, dal pane ai formaggi e alla carne passando per i succhi, la birra e altri prodotti trasformati.



AL PALAZZO DELLA RICERCA E DELLA CONOSCENZA RICERCATORI E TECNOLOGI HANNO PROPOSTO IL “MICROZOO” con microorganismi e insetti, il “Capriolo viaggiatore”, “Mela Mangio” con un assaggio di mele nel laboratorio sensoriale, “Quanti habitat sul fondo di un torrente?” alla scoperta del mondo delle acque. E ancora, “Come conserverebbe MacGyver il suo vino?” per illustrare come e quanto il vino in casa invecchia prima che in cantina, “La stanza del polline” proposta dal centro di monitoraggio aerobiologico, “L'universo che non si vede”, “Dal fiore all'ape, dall'ape al fiore”: i prodotti dell'alveare incontrano le piante officinali, “Alla scoperta del vino” in Aula Versini, “Biologia e microbiologia sotto la lente”. Al centro ittico grande interesse, anche da parte dei più piccoli, per trote e carpinioni mentre i più esperti di vino hanno potuto approfondire le attività svolte nel laboratorio chimico-enologico e conoscere in distilleria i segreti della grappa.

Non è mancato il momento istituzionale con il presidente della Provincia autonoma di Trento, Ugo Rossi, che ha inaugurato il vecchio melo di Renetta Canada realizzato in ferro battuto dall'artista Luciano Zanoni, l'opera d'arte che completa il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza, e l'arcivescovo, monsignor Luigi Bressan che ha benedetto la nuova sede del Centro Trasferimento Tecnologico.



SPAZIO ANCHE ALLE LAVORAZIONI ARTIGIANALI COME SCANDOLE, CESTI DI VIMINI, FILATURA DELLA LANA.

Sono state proposte la mostra “Terre coltivate” nella sua versione itinerante, “FotoCoop” la cooperazione in uno scatto, la mostra fotografica itinerante “La vite e il paesaggio” promossa dalla sezione trentina dell’Istituto nazionale di urbanistica, la cooperativa Alpes, l’associazione Imperial Wine, una selezione di volumi appartenenti al fondo storico della biblioteca sul tema della flora, un’esposizione di libri editi dalla Fondazione Edmund Mach, l’esposizione “Semi e frutti”, unitamente alle foto storiche della Fondazione Mach. Infine la presentazione del libro curato dal Museo degli Usi e Costumi della gente Trentina di San Michele: *Le frontiere nascoste della cultura del vino*.

Importante la presenza mediatica, con diversi giornalisti e troupe televisive impegnati nel registrare servizi e interviste tra i vari stand. Come la diretta radio di Trentino In Blu - media partner dell’evento assieme a Rai Trentino, Informatore Agrario, Terra Trentina, Agricoltura Italiana - trasmessa dalla postazione allestita davanti alla scuola, con oltre quattro ore di interviste ai diversi protagonisti delle Porte aperte. ■



nella pagina a lato

1. Gli stand allestiti presso il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza in occasione delle *Porte Aperte* 2014.

in questa pagina

2. Un giretto a cavallo nel parco della scuola.

3. Il prof. Ivano Artuso a sx ed alcuni studenti intervistati dalla radio Trentino in Blu.

4. I ragazzi dell’Unione allievi di San Michele nella “cucina” del tendone della ristorazione.

C'eravamo anche noi, gli aspiranti ortoflorovivaisti!



Martina Piotto
docente tecnico-pratico di Ortofloricoltura

IN OCCASIONE DELLA CELEBRAZIONE DEL 140° ANNIVERSARIO DI FONDAZIONE DELL'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE A/A, ora Fondazione Edmund Mach, e della manifestazione "Porte Aperte" che si sono tenute il 12 e 13 aprile 2014, gli studenti dell'Istruzione e Formazione Professionale del corso OTA (Operatore Tecnico Agricolo) si sono impegnati per realizzare cartelloni con tematiche relative alle tre specializzazioni cui prepara il corso (produzioni vegetali, ortofloricoltura e zootecnia), modellini di frutteto, vigneto, serra e stalla, nonché proposte didattiche interattive per stuzzicare la curiosità e mettere alla prova la preparazione dei visitatori, grandi e piccoli. Per far conoscere il percorso formativo della Formazione Professionale i ragazzi delle classi terminali hanno creato una presentazione in Power Point con immagini, didascalie e commenti relativi alle esperienze di tirocinio pratico presso aziende del settore. Gli studenti si sono dedicati inoltre alla realizzazione di addobbi con fiori e tralci di vite per il tendone che ha ospitato il rinfresco del sabato sera, a seguito della proiezione Mapping sulla facciata del monastero.

TALI LAVORI SONO STATI REALIZZATI DAGLI STUDENTI DI PRIMA, SECONDA E TERZA CLASSE; gli alunni si sono anche resi disponibili a partecipare agli stand e alle attività pratiche proposte all'interno della serra didattica che prevedevano il seguente programma:

- costruzione di strutture vegetali di propagazione agamica, bulbi, rizomi e tuberi di specie ornamentali;
- innesto nel vivaismo viticolo, per la produzione di barbatelle;
- esposizione di specie ornamentali realizzate dagli studenti;
- percorso sensoriale con piante aromatiche, breve racconto sul giardino dei semplici, ovvero l'orto tenuto nei monasteri che conteneva erbe aromatiche e officinali, tutte con principi attivi benefici sull'organismo e che fungeva da "farmacia" per la popolazione che non poteva permettersi il medico.

Inoltre, nel piazzale proprio davanti alla serra è stata allestita un'aiuola in collaborazione con l'azienda florovivaistica Toldin di Lisignago. ■

in basso

5. Il tendone per il ricevimento di sabato 12 aprile decorato dai ragazzi della FP.

6. L'aiuola allestita con la collaborazione degli studenti FP davanti alla serra didattica.

nella pagina a lato

7. Il logo del progetto.



Il progetto *Wikipedia va a scuola!* L'Istituto agrario va in rete

Alessandra Lucianer

Responsabile Ufficio Biblioteca, Servizio Sistemi Informativi, Organizzazione e Comunicazione

DAL 13 APRILE 2014 L'ISTITUTO AGRARIO È SU WIKIPEDIA.

La nuova voce (link: http://it.wikipedia.org/wiki/Istituto_agrario_di_San_Michele_all%27Adige) illustra la storia dell'Istituto agrario dalla fondazione nel 1874 fino al suo confluire nella Fondazione Mach come Centro Istruzione e Formazione.

Questo contributo in Wikipedia è il risultato di un progetto promosso dalla biblioteca nell'a.s. 2013/14 per festeggiare il 140° compleanno dell'Istituto e ha visto la collaborazione di studenti, insegnanti e wikipediani.

Wikipedia è la più famosa e cliccata enciclopedia online, collaborativa e gratuita.

Il progetto GLAM/Biblioteche favorisce la collaborazione fra Wikipedia e i bibliotecari per arricchire l'enciclopedia di contenuti di qualità ad accesso aperto, promuovendone un utilizzo consapevole da parte degli utenti.

Questa abbondanza di informazioni non creerà di per sé una cittadinanza più informata, più democratica e consapevole, né professionisti più competenti se non verranno costruite abilità complementari, necessarie a usare le stesse informazioni in maniera efficace.

E proprio per collaborare alla costruzione di queste nuove conoscenze e abilità, in particolare destinate all'utilizzo dell'informazione distribuita in rete, che la biblioteca ha promosso il progetto *Wikipedia va a scuola*.

Nella fase di programmazione degli incontri per il nuovo anno scolastico eravamo alla ricerca di un'attività che potesse suscitare l'interesse nei ragazzi e motivarli nella ricerca bibliografica, ben più dei consueti esercizi quali "nel catalogo trovi il libro su... o le opere di...". Volevamo inoltre lavorare sulle implicazioni legate all'utilizzo delle informazioni e sulle abilità di scrittura, sollecitando la produzione di testi non mediante il copia/incolla, ma attraverso la rielaborazione in modo personale delle informazioni e la citazione delle fonti.

Le norme redazionali di Wikipedia (punto di vista neutrale, citazione delle fonti, rispetto del diritto d'autore, ...) rispondevano perfettamente a queste esigenze, mentre speravamo che l'attività di scrittura per il web potesse costituire uno stimolo interessante.

La ricorrenza dei 140 anni di fondazione del nostro Istituto prevista nel 2014 ha



LA BIBLIOTECA DELL'ISTITUTO DA ANNI AFFIANCA IL LAVORO DEI DOCENTI CON PERCORSI DI ALFABETIZZAZIONE INFORMATIVA, attraverso incontri modulati sul triennio per insegnare agli studenti a muoversi nel modo dell'informazione e della sua gestione responsabile.

Viviamo immersi nelle informazioni, ne siamo bombardati ogni giorno; esse sono disponibili mediante un varietà di canali (radio, televisione, giornali, risorse delle comunità, organizzazioni specializzate, internet, biblioteche...), in misura crescente anche attraverso strumenti "leggeri" (tablet, smartphone...) e ambienti social (facebook, twitter, whatsapp...). Ci raggiungono spesso in modo non filtrato, cosa che dovrebbe suscitare interrogativi circa la loro autenticità, validità e affidabilità, mentre rimangono aperte o non espresse domande sulle implicazioni etiche, legali, sociali relative all'utilizzo.

■ ■ offerto l'occasione per cimentarsi nella creazione di una voce mancante in Wikipedia, quella, appunto, sulla storia dell'Istituto.

LA PROPOSTA HA TROVATO L'ADESIONE DELLA PROF.SSA MILENA MAINES con la classe III VE, cui si sono aggiunti alcuni studenti delle classi IV VE e V S che hanno prodotto singoli approfondimenti di voci di ambito viticolo-enologico. Il lavoro è stato avviato alla fine di novembre, con i primi incontri dedicati all'esplorazione di Wikipedia, per analizzare le caratteristiche delle voci di qualità e conoscere i fondamenti della scrittura per l'enciclopedia. È seguita la ricerca bibliografica in

biblioteca, la suddivisione tra gli studenti dei vari argomenti e la lettura della documentazione presente nel Fondo storico della biblioteca: relazioni sull'attività dell'Istituto nei primi decenni, i programmi scolastici, i rendiconti dell'attività sperimentale, la produzione scientifica degli sperimentatori e altre pubblicazioni edite tra fine Ottocento e metà del Novecento. L'impegno era di consultare almeno due documenti ciascuno, facendo sintesi delle informazioni recuperate.

A febbraio abbiamo incontrato Virginia Gentilini, la nostra editor wikipediana, che ha completato l'informazione generale sul progetto editoriale di Wikipedia e quindi ha formato e supportato i ragazzi nel lavoro di scrittura sul web. Nelle settimane successive gli studenti, create le proprie aree personali online, hanno iniziato a inserire i testi, che sarebbero

stati rivisti più volte prima di confluire nell'unica voce finale. L'aiuto in sede dell'insegnante e a distanza di Virginia sono stati fondamentali per armonizzare le varie parti e inserirle definitivamente nella scaletta predisposta. Le fonti sono state controllate e citate dagli studenti.

L'11 APRILE 2014 IL LAVORO È STATO PRESENTATO in anteprima al Dirigente scolastico, mentre il 13 e 14 aprile, all'interno delle giornate delle Porte aperte all'Istituto, gli studenti della III VE si sono alternati in biblioteca per presentare il risultato al pubblico che visitava la Fondazione. L'accoglienza è stata molto gratificante per tutti, in particolare per gli studenti che hanno ricevuto molti complimenti per il lavoro svolto. Per noi l'impegno e il piacere di proseguire l'attività nel nuovo anno scolastico.

in basso

8. Uno screenshot della voce in Wikipedia creata dagli alunni della classe III VE.

nella pagina a lato

9. La prof.ssa Milena Maines con gli studenti della III VE durante un momento del progetto in aula informatica.

10. I ragazzi visionano on line la voce storica da loro creata.





La voce dell'insegnante...

di Milena Maines, *Docente di Materie letterarie*

Quando in Collegio docenti ho sentito la proposta della dott.ssa Lucianer di “sperimentare una scrittura di tipo tecnico-scientifico e insieme acquisire competenze informatiche e di base relative alla ricerca e alla gestione delle informazioni”, ho pensato che facesse proprio al caso mio.

Costruire una voce su Wikipedia, nello specifico quella riguardante la storia dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige in occasione delle celebrazioni per il 140esimo anniversario della Fondazione, mi sembrava un'idea molto interessante. Rispondeva a obiettivi che mi ero prefissata come insegnante di lettere in un triennio di un istituto tecnico.

Innanzitutto veniva ad hoc un laboratorio di scrittura di questo tipo: ricercare fonti, verificarne l'attendibilità, confrontarle, organizzare le informazioni, riassumerle, scrivere, riscrivere, correggere... e il tutto attraverso l'uso delle nuove tecnologie, diventando autori sul Web era ciò che serviva per esercitarsi in maniera meno noiosa rispetto alla competenza della produzione di un testo scritto. Era una doppia sfida: per me, piuttosto impacciata nell'uso dell'informatica, e per loro, meno avvezzi alla scrittura, alla frequentazione della biblioteca e all'interrogare un testo.

Inoltre mi sembrava un progetto utile per costruire il “gruppo classe” (eravamo all'inizio della terza). Infatti per riuscire a scrivere la storia dell'Istituto bisognava collaborare gli uni con gli altri, lavorare fianco a fianco. Ognuno doveva fare il proprio pezzetto e il lavoro di tutti era importante. Anche i meno bravi sarebbero stati trascinati e avrebbero imparato sul campo dai più “esperti”. Ero convinta (e lo sono pienamente a progetto completato) che vedendo, copiando, sperimentando... insomma, mettendo le mani in pasta, i ragazzi avrebbero imparato con meno fatica ad esprimersi attraverso lo scritto.

Infine mi piaceva l'idea di guidare gli studenti dentro la storia del loro Istituto, quello che avevano scelto per un segmento importante nella formazione di un giovane come è quello della secondaria superiore, sia dal punto di vista delle competenze professionali che della crescita interiore e sociale. Ritenevo che andare ad osservare com'erano gli studenti che li avevano preceduti, quali materie avevano studiato, quali interessi avevano avuto e come avevano vissuto l'esperienza scolastica di allora, portasse gli alunni attuali a riconoscersi in un percorso comune e fornisse loro un senso di appartenenza, aumentando la loro motivazione. Ed è stato così. Le risposte degli studenti e il momento di riflessione con la classe e la dott.ssa Lucianer, a progetto ultimato, mi hanno confermato la validità dell'esperienza.

È stata un impegno, ci sono stati momenti in cui ci sembrava di non farcela ad arrivare ad un prodotto finito nella scadenza che ci eravamo prefissati, ma alla fine è stata un'esperienza formativa indimenticabile: quando, come affermano loro, hanno visto la voce intera “comparire” su Wikipedia si sono dimenticati di



tutte le fatiche e della titubanza e ritrosia iniziali. Si sono sentiti orgogliosi e gratificati nel presentare il lavoro ai visitatori esterni in occasione della Giornata delle Porte Aperte e nel ricevere i complimenti di questi ultimi, così come hanno insistito per presentarlo al Dirigente e ai loro insegnanti.

Positivo anche l'incontro con Virginia Gentilini, l'editor wikipedia. Non solo li ha introdotti nel mondo della libera enciclopedia, ma ha sempre dimostrato loro una grande fiducia nella riuscita del progetto, li ha sempre spronati a lavorare comunicando loro sicurezza.

Importanti testimonianze sono state offerte agli studenti dal prof. Sergio Ferrari, ex insegnante di scienze vegetali e vivace



11

■ ■ memoria storica dell'Istituto da più di cinquant'anni, e da don Scoz, testimonianza "fotografica" dei cambiamenti avvenuti all'Istituto dagli anni Settanta ai giorni nostri.

Ma per l'attuale IV VE il progetto non finisce qui: vogliamo andare avanti, approfondendo alcune voci soprattutto in ambito tecnico.

La voce degli studenti

A cura degli studenti della ex III VE

C'è stato presentato il progetto dalla nostra insegnante di italiano Milena Maines e dalla bibliotecaria Alessandra Lucianer in occasione del 140° anno dalla fondazione dell'Istituto agrario di San Michele a/A. L'hanno fatto in maniera esauriente e dettagliata, così che noi sapessimo ciò che ci aspettava. In seguito abbiamo partecipato ad un incontro con la wikipedia-ria Virginia Gentilini che ci ha supportato ulteriormente nel capire il funzionamento dell'enciclopedia informatica.

Il lavoro è stato molto impegnativo, ma meno complicato rispetto a quello che ci sembrava all'inizio.

A progetto concluso possiamo dire che abbiamo imparato molte cose nuove ed utili in ambito scolastico come ricercare e selezionare le informazioni più importanti nei testi, e utilizzare Wikipedia e il suo contenuto rispettando anche la legge del copyright.

Scrivere in Wikipedia è stato come aprire un libro del quale si pensava di conosce-

re bene la storia avendo letto solamente la recensione: grazie a questo progetto abbiamo potuto veramente scoprire cosa c'è dietro a questa enciclopedia. È stato interessante e utile, ma ha richiesto molto tempo e impegno, soprattutto il lavoro di ricerca e di sintesi delle informazioni. Ciò è servito per imparare a collaborare e ad essere uniti come classe, oltre che a conoscere il passato della nostra scuola. La cosa più difficile è stata proprio lavorare in gruppo cercando le informazioni sui libri, incrociandole e arrivare a produrre un testo oggettivo che comprendesse quello dei singoli.

Il veder "comparire" il lavoro terminato su Wikipedia è stata una grande soddisfazione che ha ripagato tutte le nostre fatiche. Pensavamo che produrre un testo sul web fosse più complicato e noioso, ma la collaborazione tra noi ha reso il tutto più semplice e divertente.

In conclusione possiamo dire che abbiamo avuto grande soddisfazione.

Vorremmo ringraziare le bibliotecarie, Virginia e la professoressa Maines perché senza di loro sarebbe stato impossibile completare il progetto per il quale la classe ha mostrato grande impegno.

È stato bello vedere il progetto in Wikipedia e poter dire "questo lo abbiamo fatto noi"; ci ha ripagati di tutte le nostre fatiche. Siamo orgogliosi di essere stati i primi a scrivere la storia dell'Istituto su Wikipedia, di averlo presentato ai professori e agli ospiti durante la giornata delle Porte Aperte dell'Istituto ricevendo molti complimenti.

Pensiamo di continuare a lavorare in Wikipedia?

Sì, proseguiremo precisando alcune informazioni riguardanti la storia dell'Istituto, ma soprattutto inserendo nuove voci e schede tecniche. Alcuni di noi hanno già iniziato!

nella pagina a lato

11. L'antico laboratorio di chimica enologica.

in questa pagina

12. Sulla sinistra il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza ove erano allestiti numerosi stand relativi al CIF.

13. L'entrata affollata del Palazzo della Ricerca e della Conoscenza nel giorno delle Porte Aperte.



Alle Porte Aperte c'era pure il Corso VE

di Ada Fellin

Studentessa V VE

In occasione dei festeggiamenti del 140esimo di fondazione del nostro Istituto, noi studenti della IV classe del corso di Viticoltura ed Enologia siamo stati impegnati nella presentazione del nostro percorso di studi presso lo stand che abbiamo allestito all'interno della scuola. Durante la giornata della manifestazione relativa alle Porte Aperte abbiamo voluto far conoscere ai visitatori, ed in particolar modo ai potenziali futuri iscritti, alcune delle attività che svolgiamo a lezione. Tra le varie opportunità abbiamo presentato le principali analisi effettuate sul mosto e sul vino che si tengono nel laboratorio di chimica, al fine di trasmettere ai visitatori alcune delle abilità che si possono acquisire frequentando appunto il corso VE. Inoltre, abbiamo messo a disposizione alcuni campioni di funghi ed insetti raccolti in vigneto da osservare al microscopio. Questo a testimonianza dell'importanza dell'attività pratica in campo, fondamentale insieme alla conoscenza teorica. Per noi studenti partecipare a questa iniziativa ha significato trasmettere con entusiasmo la nostra motivazione nella scelta del percorso scolastico intrapreso.

Il vecchio Canada



Roberto Maffei
Responsabile Ufficio Pianificazione Immobiliare FEM

LA LEGGE PROVINCIALE DEL 3 GENNAIO 1983 N.2 PREVEDE L'OBBLIGO DI ACQUISTO DI UNA OPERA D'ARTE da parte di un ente pubblico o un ente strumentale della Provincia qualora questo realizzi un nuovo edificio di valore superiore al milione di euro.

La realizzazione del nuovo palazzo della Ricerca e della Conoscenza pertanto ha richiesto il rispetto di questa normativa; già nella sua fase progettuale era stata quindi prevista una apposita opera d'arte. Contemporaneamente era stata ideata una appropriata nicchia sulla facciata nord dell'edificio dove il progettista aveva ipotizzato di collocare una pianta viva di melo, simbolo della nostra agricoltura trentina e del lavoro di ricerca svolto nel campo della decodifica del genoma del melo.

Per ragioni di tipo agronomico legate alla sopravvivenza della pianta stessa, tale scelta veniva successivamente modificata, scegliendo però di mantenere sempre l'idea originale del progettista ma di collocare al suo posto un'opera d'arte raffigurante una pianta artificiale di melo da realizzare in materiale duraturo. Una apposita commissione composta da esperti nominata ai sensi della legge di cui sopra, dopo una fase di lavoro istruttorio, ha individuato nella persona del signor Luciano Zanon l'artista che, per esperienza acquisita in capo nazionale ed internazionale nella realizzazione di opere in ferro battuto raffiguranti piante da frutto, potesse soddisfare le aspettative della Fondazione. Pertanto la commissione, dopo attente valutazioni e apposite perizie di stima, ha deciso l'acquisto dell'opera d'arte raffigurante un melo, nello specifico una Renetta Canada, realizzata in ferro battuto.

L'opera che la Fondazione Mach ha acquistato si intitola *Il vec-*



chio Canada, ed è stata realizzata in ferro battuto; presenta una altezza di 4 metri, una larghezza massima di 5,10 metri e un peso complessivo di 390 chilogrammi.

L'opera è stata posata in occasione della celebrazione del 140° anno della Fondazione Edmund Mach ed inaugurata nell'ambito della manifestazione delle Porte Aperte il 13 aprile 2014 alla presenza dell'artista Luciano Zanon, del presidente della Provincia Ugo Rossi, del presidente della Fondazione Francesco Salamini, del Vescovo di Trento don Luigi Bressan, del sindaco di San Michele Clelia Sandri.

L'artista Luciano Zanon è nato a Caldes in valle di Non, dove vive e lavora, il 20 maggio del 1943. Fin dall'adolescenza ha esercitato la professione di fabbro, approfondendo la ricerca sulla materia in rapporto al mondo naturale. Innumerevoli sono state le mostre personali e collettive nelle maggiori gallerie d'arte europee con esposizioni a Milano, Parigi, Innsbruck, Praga, Los Angeles, Lione, Trento, Bolzano e Modena. Ha realizzato diversi lavori monumentali commissionati da privati e da enti pubblici. I più importanti: l'*Albero d'ulivo* realizzato nel 1995 per la collezione di Bill Gates a Seattle; l'anno successivo il *Monumento alla Mucca Rendena* a Caderzone, nel 1998 l'*Albero di Nocciolo* per il comune di Volano, nel 2001 l'*Albero di Melograno* per la cassa rurale di Cles. ■

La nuova meridiana

don Renato Scoz, *già docente IRC*
Rudi Patauner, *pittore*

Torna il sole non torna il tempo

a cura di don Renato Scoz

In occasione dei festeggiamenti del 140° anniversario dell'Istituto, alla presenza dei responsabili della FEM e del Presidente della PAT Ugo Rossi, veniva inaugurata la meridiana dipinta e sistemata sulla parete sud del Convitto. La "storia" della nuova opera in dote alla FEM è molto semplice.

Da 6 anni mi reco nel Vezzanese per la celebrazione della Messa ogni sabato e domenica. A Vezzano noto una meridiana e mi fermo con interesse ad osservare. Tavernini è uno degli autori. Il nome mi colpisce perché tra i chierichetti di Fraveggio ci sono tre Tavernini: Davide, Chiara e Gabriele. I ragazzini mi dicono

che quello della meridiana è il loro nonno. Propongo l'idea ai responsabili della FEM, la risposta è affermativa ed ecco fatto. Per la scritta si è discusso brevemente, poi è stata scelta la frase che appare anche sulla meridiana della cartiera di Villa Lagarina.

nella pagina a lato

14. L'opera d'arte in ferro realizzata da Luciano Zanoni presso il Palazzo della Ricerca e della Conoscenza.

in basso

15. Men at work!



Realizzazione della meridiana presso la Fondazione Edmund Mach

Rudi Patauner

Ogni volta che l'amico Giuseppe Taverini (gnomonista di fama) mi coinvolge nell'esecuzione e nel progetto di una meridiana, mi metto sempre volentieri a sua disposizione perché, conoscendo la sua precisione e meticolosità, non ho dubbi sulla qualità tecnica dell'orologio solare progettato.

Sono anche motivato dalla soddisfazione che mi dà il realizzare un'opera pittorica che non abbia solo una funzione decorativa ma che si possa esprimere anche come elemento funzionale ad una cosa particolare come la misurazione del tempo.

Nel realizzare il progetto per l'orologio solare a San Michele abbiamo fatto nostre

le indicazioni della proprietà inserendo gli elementi proposti (vedi lo stemma della Fondazione proposto nella sua versione più recente e stilizzata, il testo del motto e la datazione dell'anniversario di fondazione dell'Istituto), abbiamo poi inserito alcuni elementi pittorici per movimentare il quadrante come la cornice azzurra che borda la parte bassa del quadrante e che serve da campitura colorata per la ripartizione delle ore, inserendo successivamente alcuni elementi zodiacali.

I prodotti utilizzati per l'esecuzione pittorica sono rigorosamente della famiglia dei silicati di potassio (Keim) in modo da garantire una resistenza nel tempo dell'opera ed una morbidezza nella pigmentazione che la avvicina all'effetto delle campiture realizzate con la tecnica dell'affresco.

16



17



Scheda tecnica

Giuseppe Tavernini, *tecnico e progettatore*

- ▶ LOCALITÀ _____ San Michele all'Adige
- ▶ INDIRIZZO _____ Via E. Mach, 1
- ▶ UBICAZIONE _____ edificio abitativo
- ▶ COMMITTENTE _____ Fondazione Edmund Mach
ISTITUTO AGRARIO di S. MICHELE a/ADIGE
- ▶ QUADRANTE _____ superficie piana verticale
- ▶ DECL. GNOMONICA _____ 27° 36' OVEST
- ▶ DIMENSIONI (m) _____ base 2,40 - altezza 1,95
comprese decorazioni
- ▶ COORDINATE _____ Lat.46° 11' 42" N Lon.11° 08' 09" E
- ▶ GNOMONE _____ tipo polare classico
- ▶ DIMENSIONI (cm) _____ lunghezza 41,57 - diametro 1,2
- ▶ ORE _____ tipo astronomiche (ora vera locale)
- ▶ ESTREME _____ 9 - 19
- ▶ SUDDIVISIONE _____ 9 - 12 e 1 - 7
- ▶ INTERVALLO (MINUTI) _____ 60
- ▶ GRAFICA _____ cifre arabe
- ▶ LINEE DIURNE _____ 4: le due solstiziali, l'equinoziale + la linea
contrassegnata "12 gennaio" giorno della
fondazione dell'ISTITUTO
- ▶ TIPO PITTURA _____ silicati di potassio
- ▶ COLORI _____ tonalità di marrone per le demarcazioni, azzurro
per la fascia contenente le cifre delle ore, policroma
per lo stemma, bianco per lo sfondo.
- ▶ COSTRUZIONE _____ anno 2014
- ▶ PROGETTO E CALCOLI _____ Giuseppe Tavernini
- ▶ PARTE PITTORICA _____ Rudi Patauner
- ▶ MOTTO _____ Torna il Sole non torna il tempo

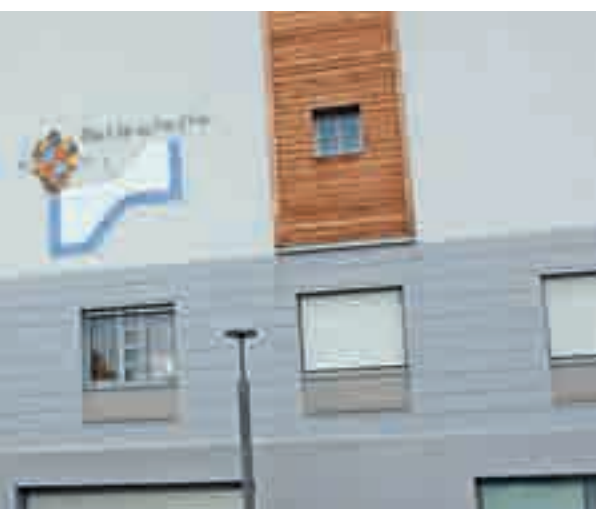
▶ DESCRIZIONE _____


Quadrante classico con le linee orarie comprese nella fascia (sfondo bianco) delimitata dalle linee diurne solstiziali. Per questioni estetiche si è deciso di contrassegnare con i simboli zodiacali (Ariete e Bilancia) solo la linea equinoziale. Lo stemma è quello della Fondazione Edmund Mach, la data a sinistra è quella della fondazione dell'ISTITUTO AGRARIO (12 gennaio 1874). Nel corrente anno (2014) ricorre quindi il 140esimo della Fondazione. Si è voluto ricordare appunto il giorno della fondazione tracciando la linea diurna relativa alla declinazione del Sole del 12 gennaio. La linea azzurra segnata linea del tramonto, indica il tramonto (teorico) del Sole alle varie epoche dell'anno. Detta linea si trova sulla linea dell'orizzonte e interseca la linea del solstizio invernale (curva in alto) circa ¼ d'ora dopo la linea oraria delle 4, e interseca la linea equinoziale esattamente in corrispondenza della linea oraria delle 6. Gli orari sono teorici, senza cioè tener conto della rifrazione atmosferica e soprattutto ricordando che l'ora segnata dalla meridiana è l'ora vera locale e quindi va poi trasformata nell'ora civile. ■

nella pagina a lato

16. Il disegno in dettaglio della meridiana.

17. La facciata del convitto ove è stata affrescata la meridiana.



- 
- 40 Estinzione o evoluzione?
 - 47 Il percorso GAT per la formazione di un tecnico per la gestione del territorio
 - 52 Come sarà il “Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione in enotecnico”?
 - 58 Continua l’avventura dell’orto-giardino didattico
-



REALTÀ

Estinzione o evoluzione?

Dal Perito agrario al Perito rurale



Carlo Micheli
docente Produzioni Animali CIF

SONO PARTITI TRANQUILLAMENTE IN SETTEMBRE, COME TRENTATRE GENERAZIONI DI COMPAGNI che li hanno preceduti, per il tirocinio di due mesi a Weinsberg e nella zona del Württemberg a inizio del loro sesto anno che conclude il percorso di studi del perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia.

A vederli, quelli della VI S dell'anno scolastico 2014-2015, non sembrano pienamente consci del momento epocale che stanno vivendo, assieme a sole altre 10 classi in tutta Italia negli istituti agrari che hanno attivato la sperimentazione sessennale che conduce alla qualifica di enotecnico, ultimi superstiti del curriculum ormai etichettato come "vecchio ordinamento".

Roba da WWF, quasi, tanto che, in periodo di spending review, nel quale persino la Fondazione Edmund Mach deve tirare cinghia e rinunciare, suo malgrado, al contributo normalmente erogato per coprire parzialmente i costi del viaggio di fine corso dei diplomandi, si potrebbe suggerire loro, a scopo di autofinanziamento, di organizzare, accanto alla tradizionale Enomarcia, visite guidate in istituto, da parte di appassionati del settore, con ticket di ingresso che offrisse la possibilità di osservare questi ultimi esemplari di studenti della vecchia guardia, con discrezione, nel loro habitat ancora incontaminato dalle riforme incalzanti.

Un paio di mesi prima, con mano tremula

per la profonda emozione, avevo faticosamente vergato sul diario le ore 11.30 del 4 luglio 2014, attimo preciso nel quale si concludeva il colloquio orale dell'esame di stato per l'ultimo degli ex periti agrari con percorso ordinario quinquennale (*classe V A-1, per la precisione storica*); furtivamente, in disparte, il ciglio

umido dietro una delle colonne del pianerottolo al primo piano, spiavo la scena, con lo stappo, da parte di uno scarno gruppetto di compagni e simpatizzanti, di una bottiglia di Rotari, a suggellare, probabilmente senza cogliere del tutto la profonda sacralità del momento, la fine di un'epopea iniziata nel 1958.



FATICOSAMENTE SVINCOLANDOMI DALLA CONGENITA TENDENZA AL PARADOSSO, L'ANNO SCOLASTICO IN CORSO sancisce effettivamente una sorta di staffetta tra due concezioni filosofiche diverse di una figura professionale che, nella evoluzione attuale, dovrebbe fare da anello di congiunzione tra le istanze della collettività, assembleate e organizzate da una cabina di regia che assume connotati sempre più europei, quando non internazionali, e la routinaria operatività di un numero sempre più ristretto (*almeno fino al rientro da crisi*) di effettivi addetti al settore, che però sovrintende ancora a fette molto ampie del territorio, con ricadute assai importanti anche su più vasti scenari ambientali.

Basta leggere l'incipit del profilo del nuovo "Diplomato del settore tecnologico ad indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria" per averne immediata conferma:

- ha competenze nel campo dell'organizzazione e della gestione delle attività produttive, trasformative e valorizzative del settore, con attenzione alla qualità dei prodotti ed al rispetto dell'ambiente;
- interviene, altresì, in aspetti relativi alla gestione del territorio, con specifico riguardo agli equilibri ambientali e a quelli idrogeologici e paesaggistici.

In particolare è in grado di:

- collaborare alla realizzazione di processi produttivi ecososte-

nibili, vegetali e animali, applicando i risultati delle ricerche più avanzate;

- controllare la qualità delle produzioni sotto il profilo fisico-chimico, igienico e organolettico;
- individuare esigenze locali per il miglioramento dell'ambiente mediante controlli con opportuni indicatori e intervenire nella protezione dei suoli e delle strutture paesaggistiche, a sostegno degli insediamenti e della vita rurale;
- intervenire nel settore della trasformazione dei prodotti attivando processi tecnologici e biotecnologici per ottenere qualità ed economicità dei risultati e gestire, inoltre, il corretto smaltimento e riutilizzo dei reflui e dei residui;
- controllare con i metodi contabili ed economici le predette attività, redigendo documenti contabili, preventivi e consuntivi, rilevando indici di efficienza ed emettendo giudizi di convenienza;
- esprimere giudizi di valore su beni, diritti e servizi;
- effettuare operazioni catastali di rilievo e conservazione; interpretare carte tematiche e collaborare in attività di gestione del territorio;
- rilevare condizioni di disagio ambientale e progettare interventi a protezione delle zone di rischio;
- collaborare nella gestione delle attività di promozione e commercializzazione dei prodotti agrari e agroindustriali;
- collaborare nella pianificazione delle attività aziendali facilitando riscontri di trasparenza e tracciabilità.



AL DI LÀ DEL FATTO CHE QUESTI OBIETTIVI VENGANO PERSEGUITI CON MAGGIORE O MINORE APPROFONDIMENTO a seconda che lo studente scelga una delle tre articolazioni previste nel triennio conclusivo: Gestione Ambiente e Territorio (GAT), Produzioni e Trasformazioni (PT); Viticoltura ed Enologia (VE) (*sulle cui caratteristiche peculiari non ci soffermiamo, rimandando a futuri articoli esplicativi*), si coglie certamente un senso di continuità con il passato (*ad un occhio un po' allenato balzano con evidenza temi tradizionali di Estimo, Industrie Agrarie, Genio Rurale...*), ma si respira anche una tensione ad orizzonti più ampi.

IL FOCUS DELL'ATTIVITÀ DEL FUTURO DIPLOMATO NON È PIÙ SOLAMENTE ORIENTATO AL PARTICOLARE AMBITO DELL'IMPRESA AGRICOLA a sé stante, ma si espande alla ricerca di un inserimento armonico ed equilibrato di essa nel più ampio contesto rurale di appartenenza, concetto spesso reso con il termine sostenibilità delle attività rurali (di tipo ambientale, economico, sociale).

Questo non significa uno svilimento della figura professionale a "generalista di settore", forbita espressione che spesso viene prosaicamente tradotta "*un che sa 'n poc de tut e 'n poc de gnènt*", ma una visione olistica (integrata nell'insieme più ampio, a tutto tondo, a 360 gradi...) del ruolo degli insediamenti

nella pagina a lato

1. Gli ultimi enotecnici del "vecchio ordinamento" (VI S).

sopra

2. Dal particolare...



- ■ produttivi o di fornitura di servizi alla collettività del comparto agricolo.

In funzione di questa apertura di mentalità, a supportare un cambiamento a livello culturale, prima ancora che tecnico, va letto il potenziamento complessivo dell'area degli insegnamenti di base: italiano, storia, lingue straniere, CLIL (*Content and Language Integrated Learning = insegnamento di discipline tecniche in lingua straniera*), matematica e complementi di matematica (*comprensione del linguaggio matematico applicato alle discipline tecnologiche*), tecnologie informatiche, scienze della terra, biologia...

A livello più strumentale si tratta della ricerca di arricchimento delle forme e dei piani di comunicazione per mettere in grado il futuro diplomato di confrontarsi e di collaborare alla pari con professionalità di altro indirizzo nel lavoro di equipe su problematiche complesse che richiedano apporti convergenti di saperi differenziati, modalità operativa ormai affermata e in costante crescita; onere peraltro da condividere con l'azione delle materie di carattere tecnico e professionalizzante, chiamate, come compito trasversale, a supportare anch'esse la capacità dei futuri diplomati di formulare pareri o redigere relazioni tecniche usando correttamente lingua veicolare, linguaggi settoriali e stili espressivi appropriati.

Sul piano interattivo a livello di articolazione e, a ricaduta, di consiglio di classe, vorrebbe significare una maggiore osmosi tra discipline di base e di indirizzo, già stabilita dalle indicazioni ministeriali (*e decisamente indirizzata per discipline come CLIL e complementi di matematica*) laddove si auspica «una nuova, sistemica e intenzionale integrazione tra le "tre culture": umanistica scientifica e tecnologica» [Istituti tecnici - Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento - Secondo biennio e quinto anno (D.P.R. 15 marzo 2010)].

L'area delle materie tecniche di indirizzo viene un po' compressa, stante anche la decisione ministeriale di ridurre il carico orario complessivo degli studenti che raggiungeva, nelle ultime classi del precedente ordinamento le 40 ore, parzialmente mitigata dai

margini di manovra assegnati alle singole istituzioni didattiche, che porta globalmente, in F.E.M., alle 36 unità orarie (*di 50 minuti*) del biennio e alle 37 del triennio.

Il campo di applicazione viene invece notevolmente ampliato, come si evince dal profilo del diplomato sopra riportato; nel quadro orario del curriculum di studi spicca con evidenza una totale new entry: la disciplina Gestione Ambiente e Territorio, potenziata ovviamente nell'omonima articolazione, ma presente nell'anno conclusivo in tutte e tre, che assieme al più classico Estimo, diventa materia di raccolta, convergenza e sintesi di tutto il curriculum di studi, recuperando, integrando e sistematizzando i singoli approcci delle diverse discipline al concetto di sostenibilità delle attività rurali.

PER LA DIFFICILE QUADRATURA DEL CERCHIO CONSISTENTE, CON UN MINOR NUMERO DI ORE A DISPOSIZIONE, nel mantenere la solida formazione tecnica garantita in precedenza, unita ora con una visione globale e integrata in riferimento allo specifico contesto geografico-economico-sociale di appartenenza, descritta nel Piano dell'Offerta Formativa del Centro Istruzione e Formazione di FEM in termini di saper «*promuovere una mentalità orientata allo sviluppo sostenibile in un territorio rurale prevalentemente montano*», si suggeriscono principalmente due tipi di strategie:

- la contrazione del tempo dedicato al trasferimento di semplici nozioni o conoscenze che l'attuale generazione di studenti (i cosiddetti "nativi digitali") possano acquisire in forma autonoma/

Quadro orario del biennio comune orientativo

Materie	Classe I	Classe II	Tip. verifica	Note
Lingua e letteratura italiana	4	4	S/O	
Storia	3	3	O	
Lingua tedesca	2	2	O	
Lingua inglese	3	3	S/O	
Matematica e complementi	4	4	S/O	
Scienze integrate (Scienze della terra e Biologia)	3 (1)	3 (1)	O	() = ore in compresenza con ITP
Scienze motorie e sportive	2	2	P	
Religione cattolica o attività alternative	1	1		
Diritto ed economia	2	2	O	
Scienze integrate (Fisica)	3 (2)	3 (1)	O/P	() = ore con Tecnico di laboratorio
Scienze integrate (Chimica)	3 (2)	3 (2)	O/P	() = ore in compresenza con ITP
Tecnologie e tecniche di rappresentazione grafica	3	2	G/O	
Tecnologie informatiche	3 (2)		P	() = ore con Tecnico informatico
Scienze e tecnologie applicate (all'agricoltura)		4 (4)	O/P	() = ore in compresenza con ITP
Totali ore settimanali	36	36		

nella pagina a lato

3. ...al generale.

Quadri orario del triennio

Articolazione: Produzione e Trasformazione

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V	Tip. verifica
Religione/Altre attività	1	1	1	O
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	S/O
Lingua straniera: inglese	3	3	3	S/O
Storia	2	2	2	O
Matematica e complementi di matematica	4	4	3	S/O
Scienze motorie e sportive	2	2	2	P
Totale ore area comune	16	15	15	
Biologia vegetale	3 (2) +1CLIL	-	-	O/P
Biotecnologie agrarie		2 (2) +1CLIL	3 (2) +1 CLIL	O/P
Economia, estimo, marketing e legisl.	3	4 (1)	5 (1)	S/O
Genio rurale	3 (1)	3 (1)	-	O/G
Gestione dell'amb. e del territorio	-	-	3	O/P
Produzioni animali	3 (2)	4 (2)	2 (2)	O/P
Produzioni vegetali	5 (2)	4 (2)	4 (2)	S/O/P
Trasformazione dei prodotti	3 (2)	4 (2)	4 (2)	O/P
Totale ore area indirizzo	21	22	22	
Totale ore settimanali	37	37	37	

guidata, possibilmente predigerita e strutturata dagli insegnanti per facilitarne la fruizione (la piattaforma e-learning e il sito dedicato i.teaching sono degli esempi applicativi già in uso), agevolata da un parziale ruolo delle materie dell'area comune pro-pedeutica a questa funzione.

Il tempo "risparmiato" dovrebbe essere investito nello sviluppo, da parte degli studenti, di capacità autonome (partendo da conoscenze acquisite a scuola o già presenti nel loro bagaglio personale) nella realizzazione di procedimenti logico-applicativi e di strategie gestionali impiegabili in situazioni diversificate, indicate rispettivamente come *abilità* e *competenze*

- la compartecipazione e la condivisione, impostata in sede di programmazione di inizio anno, di obiettivi e percorsi formativi tra le varie discipline, con un significato più semplice di ridurre le aree di sovrapposizione e ripetizione nella trattazione degli argomenti e una aspirazione più alta e ambiziosa di arrivare a quella "comunità educante", vera traduzione dell'abusato concetto di *interdisciplinarietà*

Il riordino dei piani di studio, che assumerà compiutezza e spessore con la prima tornata degli esami di stato ("maturità") a fine di questo anno scolastico 2014/15 propone due ordini di problematiche, uno a livello estetico-formale e uno a livello sostanziale.

Quadri orario del triennio

Articolazione: Gestione Ambiente e Territorio

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V	Tip. verifica
Religione/Altre attività	1	1	1	O
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	S/O
Lingua inglese	3	3	3	S/O
Storia, cittadinanza e costituzione	2	2	2	O
Matematica e complementi di matematica	4	4	3	S/O
Scienze motorie e sportive	2	2	2	P
Totale ore area comune	16	15	15	
Biologia ed ecologia	4 (2) +1CLIL			O/P
Biotecnologie agrarie		3 (2)+1CLIL		O/P
Economia, estimo, marketing e legisl.	3	4 (1)	4 (1)	S/O
Genio rurale	2	3 (1)	3 (1)	O/G
Gestione dell'amb. e del territorio	-		4 (2)+ 1CLIL	O/P
Gestione ecosistemi montani		3 (2)		O/P
Produzioni animali	3 (1)	2	3 (1)	O/P
Produzioni vegetali	5 (2)	3 (2)	4 (2)	S/O/P
Trasformazione dei prodotti	3 (1)	3 (1)	3 (2)	O/P
Totale ore area indirizzo	21	22	22	
Totale ore settimanali	37	37	37	

Quadri orario del triennio

Articolazione: Gestione Viticoltura ed Enologia

Materie	Classe III	Classe IV	Classe V	Tip. verifica
Religione/Altre attività	1	1	1	O
Lingua e letteratura italiana	4	3	4	S/O
Lingua straniera: inglese	3	3	3	S/O
Storia	2	2	2	O
Matematica e complementi di matematica	4	4	3	S/O
Scienze motorie e sportive	2	2	2	P
Totale ore area comune	16	15	15	
Biologia vegetale	3 (2) + 1CLIL			O/P
Biotecnologie agrarie		3 (2) + 1 CLIL		O/P
Biotecnologie vitivinicole			3 (2) +1 CLIL	O/P
Chimica enologica			3	O/P
Economia, estimo, marketing e legisl.	3	3 (1)	3 (1)	S/O
Enologia		2	4 (2)	S/O/P
Genio rurale	3	3 (1)		O/G
Gestione dell'amb. e del territorio			2 (2) **	O/P
Produzioni animali	3 (1)	2 (1)	2 (1)	O/P
Produzioni vegetali	5 (2)	4 (2)		S/O/P
Trasformazione dei prodotti	3	2 (2)		O/P
Viticultura e difesa della vite		2 (1)	4 (2)	S/O/P
Totale ore area indirizzo	21	22	22	
Totale ore settimanali	37	37	37	

A PROPOSITO DEL PRIMO, PER QUANTO FRIVOLO POSSA SEMBRARE, SI TRATTA DI TROVARE UN NOME da dare alla nascente “creatura” che possibilmente coniughi le profonde radici della passata esperienza con il nuovo spirito che la dovrebbe animare.

Scartiamo da subito l'ipotesi di definirla, da indicazioni ministeriali: “Diplomato del settore tecnologico ad indirizzo Agraria, Agroalimentare, Agroindustria” perché obiettivamente complicato da ricordare e troppo ingombrante da riportare sui biglietti da visita.

A questo proposito sovvien alla memoria il compianto Massimo Troisi che, nel suo indimenticato “Ricomincio da tre”, introduceva nel finale del film la scena della scelta del nome da dare al futuro figlio che la compagna stava aspettando: alla proposta di lei di chiamarlo Massimiliano, lui controbatteva con le ipotesi di Ugo, o al massimo Ciro, sostenendo che il bimbo sarebbe cresciuto più educato, con un nome corto e secco in quanto, il richiamo all'ordine con un nome eccessivamente lungo e impegnativo, sarebbe arrivato troppo tardi, a marachella già avvenuta. Mi sento di proporre, da queste colonne, la soluzione Perito Rurale che nell'aggettivo definisce un ambito più ampio ed onnicomprensivo del termine agrario (*basti pensare che i programmi globali di intervento delle politiche europee a sostegno delle aree non urbane sono indicati come Piani di Sviluppo Rurale*), anche come

A PROPOSITO DEL SECONDO, STRUTTURARE UNA NUOVA DIDATTICA SVILUPPATA PER COMPETENZE con un approccio di tipo interdisciplinare è un compito da far “*tremar le vene e i polsi*”.

Ai “*peones*”, come amabilmente apostrofo noi insegnanti di trincea, chiamati a tradurre quotidianamente in esperienze applicative i voli pindarici di menti elette che partoriscono indubitabilmente teorie educative di alto profilo, ma che ne delegano spesso la pratica attuazione a chi svolge azione di front-line, non rimane che riconvertire strategie didattiche, magari sedimentate da anni, su nuovi binari.

Programmare per competenze significa individuare e padroneggiare in prima persona le capacità strutturate che si intendono veicolare agli studenti [a questo proposito, in un indirizzo come il nostro diventa essenziale l'apporto di competenze applicative, oltre che teoriche, il quale può derivare dall'azione sinergica in presenza di Insegnanti Tecnico Pratici (I.T.P.) che, in un delirio di neologismi vorrei chiamare I.C.A. (Insegnanti per le Competenze Applicative)] e, a questo punto, orientare l'azione didattica in funzione del raggiungimento di tali risultati, cercando di sfuggire alle suadenti sirene (cosa per la quale, da novello Ulisse, faccio in prima persona umile ammenda) del dispensare una serie di conoscenze confidando nell'abilità personale degli studenti di organizzarle e incastrarle, assieme a quelle fornite dalle altre discipline, in una sorta di magico puzzle che si autocomponga in virtù di crescenti livelli di maturazione degli alunni.

Competenze così articolate come quelle indicate nel profilo del diplomato sopra richiamato non sono inoltre raggiungibili se non attraverso la compartecipazione di più insegnanti di diverse discipline (e in una istituzione come la nostra, fortunato esempio forse unico in Italia, con il supporto di colleghi operanti presso gli altri centri di ricerca e di trasferimento tecnologico).

Si tratta, tendenzialmente, di modificare il vecchio mantra dell'autonomia didattica e di iniziare a lavorare di squadra, con una programmazione condivisa delle linee guida all'interno delle singole articolazioni, declinata poi in azioni coerenti a livello di consigli di classe, mediante l'aiuto e la supervisione dei colleghi chiamati a svolgere il delicato compito di coordinatori di articolazione, con una funzione orientante nei confronti dell'operato dei singoli e non esclusivamente referente, a mio modo di vedere, nei confronti della dirigenza scolastica.

assonanza richiama quella figura professionale (da rivalutare nella FEM che ha assunto recentemente come slogan “*Tradizionalmente innovativi*”) della prima metà del '900 conosciuta come Agente Rurale, tramite essenziale fra le istituzioni di istruzione/ricerca e il mondo contadino dell'epoca, e, da ultimo, nel suo acronimo non disambiguato P.R., potrebbe fare anche molto “*figo*”.



a lato

4. Diploma degli anni '40: la qualifica era semplificata in “Agente rurale”.

5. La pagella di Sartori Giuseppe, classe 1925.

■ ■ SONO, IO CREDO, MUTAMENTI RADICALI NEL MODO DI FARE SCUOLA; NELLA MIA TRENTENNALE ESPERIENZA sicuramente la trasformazione più “violenta” nella quale sono stato coinvolto.

Sarà forse una banale coincidenza ma “Qualcosa sta cambiando” recita il titolo di un trittico ad olio che da qualche mese campeggia nell’atrio di ingresso del centro scolastico (*opera di un nostro frequentante i corsi di formazione per giovani imprenditori che si vogliono insediare in agricoltura, altro interessante segnale di tempi nuovi*).

È possibile dunque prefigurare uno scenario futuro più o meno lontano, nel quale lo studio delle singole materie a compartimenti stagni e la “*seciadona de l’ultim minut*” siano solo dei pallidi ricordi?

Perché ciò avvenga il grande sforzo che i docenti stanno profondendo deve essere attivamente sostenuto dal sistema scuola: in particolare il Ministero, per la parte che gli compete, dovrà sorvegliare affinché l’atto finale del percorso, il cosiddetto esame di stato, sia in logica continuità con le premesse che abbiamo cercato di illustrare, attraverso:

- interventi mirati di aggiornamento, in particolare rivolti ai potenziali membri interni/esterni delle commissioni di esame sulla nuova strutturazione per competenze interdisciplinari
- attenzione alla valorizzazione di mentalità aperte alle contaminazioni europee e internazionali, ma anche a soluzioni applicative territorialmente referenziate
- produzione di tracce ministeriali (*prima e seconda prova scritta per quanto è dato attualmente sapere*) effettivamente in linea con i lavori simulati nel complesso degli istituti di riferimento
- certificazione conclusiva di stampo europeo con indicazione sintetica, a livello di diploma delle competenze acquisite, possibilmente in sintonia con lo spirito EQF (European Qualifications Framework) del modello adottato nella U.E.

In assenza di questo importante tassello istituzionale i tentativi peregrini messi in atto da manipoli di volonterosi risulterebbero vani; potremmo, in questo modo, rischiare di sentire risuonare il gattopardesco monito:

“Se vogliamo che tutto rimanga come è, bisogna che tutto cambi”

Speriamo che Tomasi di Lampedusa si sbagli.

Almeno stavolta. ■

nella pagina a lato

6. Pascolo S. Martino.

Si ringraziano l’UDIAS e la Biblioteca per la paziente ricerca dei documenti storici.

Il percorso GAT per la formazione di un tecnico per la gestione del territorio



Franco Frisanco
insegnante tecnico-pratico nell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio

IN BASE AL RIORDINO DEI PIANI DI STUDIO (secondo la normativa nazionale e provinciale) il percorso degli Istituti Tecnici del settore si identifica nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria". In tale indirizzo è prevista l'articolazione "Gestione dell'ambiente e del territorio" nella quale vengono approfondite le problematiche della conservazione e tutela del patrimonio ambientale, le tematiche collegate alle operazioni di estimo e al genio rurale. A San Michele il nuovo percorso assume una fisionomia peculiare vista la particolarità del "patrimonio ambientale": quella della gestione dell'ambiente e del territorio montano. È bene precisare: gestione e non solo conservazione e tutela perché queste non sono realtà solo da conservare e tutelare, ma da gestire! Uso sostenibile delle risorse ambientali e multifunzionalità delle attività umane sono le altre parole chiave relative alle competenze della figura professionale in uscita. E, in questa ottica, le competenze non possono però coprire ambiti specifici di controllo.

Le competenze connotative della suddetta articolazione si possono individuare nei punti elencati sotto. Il diplomato, ad integrazione delle altre competenze del profilo comuni alle articolazioni PT e VE, è in grado di:

- valutare e valorizzare le valenze del territorio montano nell'ottica della multifunzionalità e della sostenibilità, con una gestione attenta alla salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio
- valorizzare le produzioni con attenzione alla filiera e alle certificazioni
- eseguire rilievi sul territorio e sul bosco, compresa la componente faunistica, a supporto



- della pianificazione e delle analisi territoriali
- collaborare ad operazioni di monitoraggio e di valutazione di impatto ambientale
- studiare e realizzare interventi di rinaturalizzazione e di ripristino ambientale e collaborare alla realizzazione di interventi di sistemazione idraulico-forestale
- trovare le integrazioni fra le attività agrosilvopastorali e le altre attività economiche del territorio montano, sapendo valorizzare le sinergie.

LA FIGURA PROFESSIONALE POTRÀ DUNQUE TROVARE COLLOCAZIONE NEL MONDO DEL LAVORO come "Tecnico agrario in grado di operare nella valorizzazione delle risorse agro-forestali di montagna, nella tutela e valorizzazione delle aree protette, nel recupero di aree degradate, nella gestione delle risorse faunistiche, nel monitoraggio ambientale", ma altresì di proseguire gli studi nell'Istruzione Tecnica Superiore e nell'Università.

Il percorso GAT - San Michele è stato progettato apportando le modifiche consen-

in basso

7. Lezione all'aperto con l'esperto Maurizio Odooso.

8. Laboratorio di botanica.

nella pagina a lato

9. In escursione in Val Genova.

tite dalla riforma. L'Area di autonomia prevista per le singole scuole ha infatti consentito di introdurre nuove discipline, di modificarne alcune e di aumentare il monte ore. Così, in terza è stata introdotta la materia "Biologia ed Ecologia"¹ (che da quest'anno ricomprende le basi di biotecnologie e quindi si chiama Biologia, Ecologia e Biotecnologie), disciplina che deve recuperare ciò che i nuovi piani di studio hanno sacrificato: in particolare biologia, soprattutto botanica, ed ecologia, trattate in modo integrato e con molte esperienze laboratoriali (osservazioni, descrizioni e classificazioni botaniche; analisi floristico-vegetazionali; osservazioni, classificazioni e censimenti faunistici; analisi biologiche delle acque, osservazioni geopedologiche).



IN QUARTA È STATA CREATA LA DISCIPLINA "GESTIONE ECOSISTEMI MONTANI"; UNA NOVITÀ quest'ultima, dettata dalla necessità di avere una materia incentrata sullo studio degli ecosistemi naturali e seminaturali e sugli agroecosistemi e in particolare sulle azioni umane, sia quelle di tipo perturbativo (riconoscendo quindi situazioni di degrado e relative azioni di recu-

pero), sia quelle di gestione. In quinta, la materia "Gestione ambiente e territorio", in concordanza e in connessione con le altre discipline curriculari, assume un ruolo particolare per una connotazione della figura in uscita. Quindi, se in tutti i percorsi dell'indirizzo "agrario" l'attenzione non è più all'impresa agricola in sé, ma si considera quest'ultima inserita in un ambiente e

¹ Anche nelle altre articolazioni è stata introdotta la disciplina "Biologia" per ovviare ad una "dimenticanza" ministeriale!

in un territorio con le relative problematiche e potenzialità, nel GAT si passa da un'ottica dell'azienda aperta al territorio e attenta all'ambiente a quella del territorio nel suo complesso nel quale operano le aziende del settore primario e le altre attività antropiche. Territorio, ambiente e paesaggio, lo si ribadisce, che vanno gestiti per consentire la vita della popolazione che vi abita, traendone reddito e vivibilità, ma che devono essere altresì conservati per le generazioni future. Questo anche attraverso lo sviluppo di progetti (analisi di casi, simulazioni, studio di un territorio variamente complesso), uscite di studio, confronto con esperti di settore, stage, partecipazione a convegni e seminari tecnici. Le esperienze di questi primi anni hanno cercato di contribuire a dare spessore alla preparazione degli studenti. Le uscite sul territorio dei Parchi naturali, lo studio "La mia terra vale", il tirocinio "estivo", lo "stage collettivo in Val di Sella", le uscite di studio previste come attività integrative sono state occasioni preziose per arricchire e consolidare la preparazione degli studenti, ma hanno anche dato agli stessi quella concretezza tanto importante per rendere più proficuo l'apprendimento in aula.

CERTO, SIAMO IN FASE DI RODAGGIO, LA SCUOLA STA LAVORANDO A FINALIZZARE GLI INSEGNAMENTI e le altre occasioni formative agli obiettivi che consentono di arrivare ad una figura con le competenze culturali e tecnico-scientifiche previste, unite da e in una certa sensibilità e apertura.

L'esame finale, e soprattutto il futuro affrontato dai giovani, ci diranno il riscontro della validità di questo nuovo percorso.



Stage collettivo in Val di Sella: una full immersion forestale

Franco Frisanco

insegnante tecnico-pratico di Biologia, Ecologia e Biotecnologie agrarie

All'inizio del mese di settembre le classi quinte GAT hanno svolto una "tre giorni" di stage collettivo in Val di Sella in alternativa ad una delle tre settimane di tirocinio estivo. Gli studenti sono stati invitati a portarsi a Borgo Valsugana la domenica pomeriggio, così da poter raggiungere con i pulmini della scuola la Val di Sella e poter fare una visita guidata ad Arte Sella. Hanno potuto in tal modo apprezzare la nota iniziativa culturale e cogliere una valenza del territorio montano e del bosco forse poco considerata.

Sono seguite due giornate dedicate

ad esperienze relative alla filiera foresta-legno: conoscenza del bosco, pianificazione e selvicoltura, utilizzazioni forestali, commercializzazione del materiale legnoso. In particolare, la giornata di lunedì 8 settembre è stata curata dall'Ufficio Pianificazione forestale e selvicoltura del Servizio Foreste e Fauna della Provincia autonoma di Trento. Con il dott. Massimo Miori e la dott.ssa Cristina Gandolfo gli studenti hanno affrontato, con un'esercitazione guidata a gruppi e discussione con gli esperti, lo studio delle formazioni forestali e la descrizione del bosco, hanno effettuato rilievi dendrometrici su aree saggio (tradizionali e con relascopio) e fatto le relative elaborazioni. Nel pomeriggio è stata fatta un'esercitazione con discussione sulle scelte selvicolturali in base alla martellata effettuata dal direttore del Distretto forestale dott. Marco Olivari e uno studio del Piano di assestamento, con confronto sui rilievi svolti nella mattinata. La giornata di martedì 9 settembre è stata curata dall'Ufficio Formazione del Servizio Foreste demaniali. Con l'isp. for. Davide

in basso

10. Analisi della cartografia forestale con Cristina Gandolfo del Servizio Foreste.

nella pagina a lato

11. Misurazione del legname.

12. Al lavoro in cucina!



10



Pozzo e l'ag. for. Paolo Aloisi si è affrontato lo studio dell'organizzazione del cantiere forestale, a cui è seguita una dimostrazione di abbattimento, allestimento ed esbosco; gli studenti hanno seguito le operazioni a gruppi, guidati da sei istruttori forestali. Nel pomeriggio c'è stato lo studio del capitolato, osservazioni sugli assortimenti, classificazione e misurazione legname, operando sempre a gruppi, con gli esperti e i custodi forestali di zona.

Il mercoledì si è fatta un'escursione verso Porta Manazzo su un percorso piuttosto impegnativo visto il dislivello e la pendenza. Superato il crinale delle montagne in destra Brenta, si è potuta visitare la malga Manazzo, caricata con vacche da latte Frisona e Bruna e anche Burlina, razza locale oggetto di un progetto di recupero, facendo conoscenza con uno dei malghesi storici dell'Altopiano di Asiago e potendo discutere con lui delle problematiche dell'alpeggio. La prevista visita alla malga Manderiolo (con linea vacca-vitello Limousine) non è stata invece possibile perché demonticata prima del previsto a



causa dei danni subiti dall'orso. L'esperienza della "tre giorni" è stata sicuramente interessante perché ha consentito di acquisire nuove conoscenze e competenze, di conoscere le figure che si occupano di pianificazione e gestione del bosco, in generale di dare concretezza all'apprendimento. Le giornate sono state organizzate e gestite con molta cura da parte del personale dei Servizi forestali, che ha manifestato grande disponibilità e interesse verso il nuovo percorso di San Michele. Gli

studenti hanno dimostrato lodevole impegno e serietà. Positivo è stato anche l'aspetto logistico. Il gruppo, accompagnato da due insegnanti, è stato ospite della Casa vacanze Belvedere, con colazione e cena autogestita e pranzo al sacco. La vita comunitaria un po' spartana ha peraltro consentito di alleggerire i costi per le famiglie, oltre ad essere importante dal punto di vista educativo. Esperienza da ripetere dunque, con un nuovo gruppo il prossimo anno. ■

Come sarà il “Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione in enotecnico”?

Ex sesto anno del Diploma di Perito Agrario Specializzato in Viticoltura ed Enologia



Massimo Bertamini
Coordinatore Dipartimento Istruzione Post Secondaria e Universitaria

Premessa

Con l'anno formativo 2015-2016 presso il CIF di San Michele nascerà una nuova proposta didattico/formativa: il Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione di Enotecnico (CSSE), corso professionalizzante, della durata di un anno. La riforma dei cicli della scuola superiore, infatti, ha portato la durata di tutti i corsi tecnici a cinque anni, prevedendo però la possibilità di attivare un percorso aggiuntivo di un anno per la specializzazione di "Enotecnico".

Il corso, quindi, prosegue e valorizza l'esperienza della precedente e blasonata formazione di sei anni prevista nelle storiche scuole enologiche nazionali, tra cui quella di San Michele all'Adige e che si chiuderà con l'anno scolastico 2014/2015.

IL CENTRO ISTRUZIONE DELLA FORMAZIONE DELLA FONDAZIONE MACH CREDE FERMAMENTE NEL NUOVO PERCORSO DIDATTICO e investirà in risorse umane, spazi didattici e laboratori al fine di permettere, ai futuri frequentati il corso, l'acquisizione di conoscenze, competenze ed abilità all'altezza delle richieste del mondo operativo e della ultracentenaria storia dell'ente. Per fare e saper far fare ottimi vini!

Dove ha preso origine questo cambiamento? Come anticipato, tutto è nato con il Decreto¹ del marzo 2010 che ha definito il riordino degli istituti tecnici.

Questo decreto prevede, all'articolo 8 comma 1: "Negli istituti tecnici agrari specializzati per la viticoltura ed enologia, confluiti negli istituti tecni-

ci del settore tecnologico ad indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" come indicato nell'Allegato D), i percorsi si sviluppano in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di "Enotecnico" già prevista dal previgente ordinamento. L'ulteriore sesto anno, definito con i decreti di cui al comma 2 lettera d), può essere attivato nei limiti delle dotazioni organiche del personale docente a tal fine previste per l'anno scolastico 2009/2010".

In Altre parole, le "storiche" undici scuole enologiche nazionali hanno visto riconosciuto le loro peculiarità e potranno proseguire l'esperienza dei corsi sessennali che, fino a quest'anno, rilasciavano il Diploma di Perito Agrario Specia-



lizzato in Viticoltura ed Enologia... ma ci sarà di più! Il titolo di Enotecnico sarà, per la prima volta, finalmente riconosciuto a livello nazionale e in termini legali.

¹ DECRETO del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010 n. 88, Gazzetta Ufficiale n.137 del 15 giugno 2010 - Supplemento Ordinario n. 128.

nella pagina a lato

13. Iniziare dal vigneto per fare un buon vino.

Progettazione del percorso didattico

Per gestire questa fase di passaggio e, soprattutto, partire con il piede giusto con la nuova esperienza formativa, in questi ultimi anni sono state fatte numerose riunioni dei rappresentanti delle scuole enologiche nazionali. San Michele non è mai mancato a questi appuntamenti. L'obiettivo era quello di progettare il nuovo corso in maniera condivisa, ma soprattutto capace di valorizzare le esperienze dei corsi sessennali, magari potenziandole ancora. L'Associazione Enologi-Enotecnici Italiani (AEI) ha sempre appoggiato in maniera convinta queste proposte dando un contributo costruttivo ed un appoggio istituzionale. Era necessario, infatti, coprire un vuoto che si sarebbe venuto a creare se fosse scomparsa la figura dell'Enotecnico. Un ruolo importante nella piccola cantina come nella grande industria enologica.

Il Ministero, dal canto suo, ha recepito le proposte e ha emanato i decreti attinenti l'attivazione, in particolare:

- a) Il Decreto² del 24 aprile 2012 che definisce il profilo dell'Enotecnico e il quadro orario delle discipline del Corso Superiore. In sostanza disciplina gli ambiti, i criteri e le norme per l'ulteriore articolazione delle aree di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici negli spazi di flessibilità previsti dalla citata legge di riordino degli istituti tecnici agrari.
- b) La Direttiva³ del 1° agosto 2012 recante le linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento e nello specifico le schede disciplinari, conoscenze e abilità dei singoli corsi, dell'anno di specializzazione Enotecnico.

² DECRETO del Presidente della Repubblica del 24 aprile 2012, pubblicato in Gazzetta Ufficiale - n. 270 del 23 luglio 2012.

³ DIRETTIVA n° 69 del 1 agosto 2012. Supplemento ordinario n. 200 alla GAZZETTA UFFICIALE Serie generale - n. 253 del 29-10-2012.

IN CONFORMITÀ A QUESTE DECISIONI IL NUOVO CORSO si specializzazione prevede il seguente piano disciplinare:

- Enologia: 198 ore = 6 ore/sett.
- Chimica enologica e analisi chimiche: 198 ore = 6 ore/sett.
- Viticoltura: 132 ore = 4 ore/sett.
- Lingua inglese: 99 ore = 3 ore/sett.
- Economia Marketing legislazione: 99 h = 3 ore/sett.
- Microbiologia enologica: 99 ore = 3 ore/sett.
- Meccanica e costruzioni enologiche: 99 ore = 3 ore/sett.
- Storia della viticoltura e dei paesaggi viticoli: 66 ore = 2 ore/sett.
- Applicazioni informatiche: 66 ore = 2 ore/sett.

Come si può notare le discipline impartite saranno quelle dell'aria di indirizzo, ma non mancheranno anche la lingua inglese (inglese tecnico) e l'informatica (applicazioni per la viticoltura).

Competenze professionali dell'Enotecnico

La direttiva ministeriale definisce che il Diplomato con specializzazione in Enotecnico consegue i risultati di apprendimento espressi dalle seguenti competenze:

- organizzare attività produttive vitivinicole ecocompatibili;
- gestire attività produttive e trasformative, valorizzando gli aspetti qualitativi dei prodotti e assicurando tracciabilità e sicurezza;
- interpretare e soddisfare le esigenze del settore della produzione vitivinicola con particolare riferimento alle problematiche del territorio;
- applicare le norme previste dalla legislazione vitivinicola nazionale e comunitaria anche in materia di sicurezza alimentare;
- utilizzare strumenti e metodologie appropriate per effettuare verifiche e controlli sul prodotto;
- monitorare e gestire il processo di vi-



nificazione in tutte le sue fasi con particolare riguardo all'introduzione di tecnologie innovative;

- elaborare valutazioni economiche dei processi di produzione e trasformazione;
- realizzare attività promozionali per la valorizzazione dei prodotti della filiera vitivinicola collegate alle caratteristiche territoriali.

In buona sostanza si può dire che l'Enotecnico:

- cura tutte le operazioni di produzione, dalla coltivazione e raccolta dell'uva alla vinificazione ed imbottigliamento ed è il responsabile della qualità del vino;
- dirige, amministra e presta la propria consulenza ad aziende, enti e consorzi vitivinicoli per la scelta della varietà e della qualità dell'uva, degli impianti per il controllo degli aspetti fito-sanitari e per la produzione e la commercializzazione dei prodotti;
- si occupa degli aspetti di comunicazione, marketing e immagine ed è in grado di effettuare analisi microbiologiche, enochimiche e organolettiche sui vini.

Aspetti didattici e organizzativi

Si riportano di seguito alcune informazioni generali relative agli aspetti didattici, accodate a livello nazionale; va premesso che queste potranno subire ancora qualche variazione poiché non sono, a tutt'oggi, ancora emanati i decreti applicativi, ma sarà soprattutto l'autonomia lasciata alle singole scuole a declinare in maniera specifica questa parte.

A) AMMISSIONE AL CORSO

Accedono unicamente i diplomati nell'indirizzo "Agraria, Agroalimentare e Agroindustria" nella specifica articolazione di Viticoltura ed Enologia. Per quanto riguarda la realtà di San Michele sarà opportuno valutare la possibilità di attivare convenzioni con alcuni Istituti vicini (es. Ora, Verona, ...) per riservare alcuni posti ai loro diplomati.

B) NUMERI MINIMO DI ISCRITTI PER ATTIVAZIONE DEL CORSO

Per garantire l'efficacia e l'efficienza del corso, che attiene alla formazione post-secondaria, il numero minimo di allievi per classe è stabilito in quindici, quello massimo di norma non oltre venticinque.

C) TIROCINIO FORMATIVO

L'attività di tirocinio si configura come una forma di didattica in ambiente operativo, viene realizzata presso aziende del settore, potrà svolgersi in periodo scolastico ed extra-scolastico in funzione delle esigenze di specializzazione. Il monte ore minimo di tirocinio/stage dovrà permettere il riconoscimento del livello EQF 5 (European Qualifications Framework). Si ritiene opportuno per la proposta formativa di San Michele prevedere più periodi di tirocinio in alternanza con periodi di attività di aula.

D) ORGANIZZAZIONE DIDATTICA

Nell'ambito dell'autonomia organizzativa delle singole istituzioni scolastiche le attività didattiche si sviluppano in un unico periodo al termine del quale si svolge una prova finale per il conseguimento della specializzazione di Enotecnico.

E) VALUTAZIONI DISCIPLINARI

Per ogni singola disciplina, durante il percorso didattico annuale, è previsto un monitoraggio dell'apprendimento in itinere, al quale farà seguito una valutazione conclusiva effettuata ai sensi dell'articolo 4, comma 1, del DPR 122/2009, espressa in decimi con il livello della sufficienza corrispondente a sei decimi. L'ammissione all'esame finale richiede che tutte le valutazioni conclusive delle singole discipline siano positive.

F) FREQUENZA

La frequenza alle lezioni, esercitazioni e tirocinio è obbligatoria con un minimo dell'80% delle attività programmate.

G) PROVA FINALE

La prova finale prevede un colloquio pluridisciplinare a partire dalla discussione di un elaborato tecnico-pratico predisposto con un docente relatore. La prova finale si svolgerà, di norma, prima dell'inizio della sessione degli Esami di Stato. I dettagli attendono ancora l'approvazione ministeriale.

nella pagina a lato

14. Sporcarsi le mani per imparare a fare il vino.

15. Ascoltare chi sa fare per capire.

I) COMMISSIONE PROVA FINALE

La prova finale si terrà di fronte ad una commissione così composta:

- Dirigente scolastico con la funzione di Presidente
- Tutti i docenti titolari dei corsi
- Un rappresentante del mondo del lavoro proposto da Asso Enologi (AEI), di norma il Presidente della Sezione AEI territoriale o suo delegato

II) Ammissione alla prova finale

Sono ammessi alla prova finale gli allievi la cui media aritmetica dei voti di tutte le discipline non sia inferiore ai sei decimi.

III) Votazione finale

La votazione concernente la prova finale è espressa in centesimi (massimo 100/100) con possibilità di lode, la prova finale è superata positivamente con una votazione complessiva di 60/100. La votazione finale è ottenuta dalla somma dei seguenti contributi:

- fino ad un massimo di 60 punti ottenuti in proporzione alla media ponderata, ricavata sulla base del peso orario, delle valutazioni disciplinari;
- fino ad un massimo di 20 punti per l'elaborato tecnico-pratico;
- fino ad un massimo di 20 punti per il colloquio pluridisciplinare.

La commissione può, motivatamente, integrare la votazione con un massimo di 10 punti se il punteggio raggiunto sia superiore a 80/100. La lode può essere conferita ai candidati che siano stati ammessi con una media aritmetica superiore a 9/10 e nessun voto inferiore a 8 e, nella prova finale, abbiano ottenuto, anche con l'integrazione di cui al precedente capoverso, un punteggio complessivo di 100/100 e il massimo punteggio previsto per l'elaborato tecnico-pratico e il colloquio.

H) TITOLO RILASCIATO

Al candidato che supera l'esame finale è conferito il diploma di Tecnico Agricolo Superiore con specializzazione di "Enotecnico" (DPR 15 marzo 2010 n. 88, all'articolo 8 comma 1), con equipollenza dell'European Qualification Framework EQF livello 5. Questa equipollenza è stata richiesta al Ministero al fine di riconoscere al percorso didattico una valenza pari ai corsi di Istruzione Tecnica Superiore (Alta Formazione Professionale per il Trentino), come già succede in Francia.

in basso

16. Assaggiare i vini dei grandi enologi per diventare enologi grandi.

17. Viaggiare per conoscere nuove realtà.

nella pagina a lato

18. La Cantina Didattica: uno strumento indispensabile per declinare correttamente il saper fare.

■ ■ Certificazione “Cinque bicchieri AEI”

Alla fine di garantire un alto livello di qualità dell'intero percorso didattico e permettere così agli studenti ed alle famiglie di poter eseguire questa scelta in piena sicurezza e certezza che l'offerta formativa sarà capace di mantenere le promesse, l'Asso Enologi-Enotecnici italiani eseguirà, in piena autonomia, una valutazione di cinque requisiti di qualità che i vari istituti (scuole enologiche) attivatori del corso devono avere (Certificazione “Cinque bicchieri” AEI):

- I. presenza di laboratori chimici, microbiologici e di analisi sensoriale attrezzati;
- II. presenza di una Cantina didattica a disposizione degli studenti;
- III. dotazione di vigneti a disposizione degli studenti;
- IV. alternanza scuola-lavoro certificata (anche presso le strutture al punto II e III) di almeno 300 ore. Partnership con aziende qualificate, con stage minimo degli studenti di otto settimane;
- V. esperienza, dell'ente attuatore (scuola enologica), di almeno 20 anni di formazione in campo vitivinicolo (presenza del corso di specializzazione sessennale).

Alla presenza di tutti questi requisiti Assoenologi rilascia il proprio “Patrocinio” e la possibilità di utilizzo, da parte della scuola, del Logo AEI e della scritta “Corso Certificato Cinque bicchieri AEI”. Si tratterà di una sezione in positivo, non una limitazione delle scuole che possono attivare il Corso di specializzazione per Enotecnico, ma un elenco positivo delle scuole con i requisiti di qualità stabiliti da AEI.



La valorizzazione del patrimonio di esperienza

Il 2014 è stato l'anno dei festeggiamenti del 140° dalla fondazione della scuola di San Michele, ma anche dei cinquant'anni dai primi diplomati Enotecnici. Un'esperienza che, anno dopo anno, ha permesso di accumulare elevato prestigio, conquistato soprattutto con le competenze e conoscenze che gli Enotecnici di San Michele hanno saputo dimostrare sul campo e in cantina.

Dal 1964, anno dei primi diplomati, al 2014 alla scuola di San Michele si sono diplomati settecentotrentacinque Periti Agrari Specializzati in Viticoltura ed Enologia. Tra essi cinquantasei studentesse. A questi numeri mancano ancora gli attuali diciassette studenti (quattro studentesse) dell'ultima classe sesta, anno scolastico 2014-2015 che si diplomeranno a luglio.

Nel tempo la scuola enologica ha saputo rinnovarsi e tenersi al passo con i tempi grazie soprattutto alla Sperimentazione Didattica nata nel 1979 e giunta quest'anno alla 35° edizione. Un'iniziativa che ha fornito agli studenti un patrimonio di esperienze unico a livello formativo per quanto concerne la viticoltura e l'enologia.

Il tutto è stato possibile attraverso: incontri con esperti, degustazioni guidate, viaggi di studio con visite alle più importanti realtà enologiche nazionali e internazionali, presentazioni di nuove tecnologie, l'utilizzo di nuovi coadiuvanti enologici, due mesi stage all'estero presso la scuola partner di Wiensberg (D) e una tesina sperimentale. Queste conoscenze e competenze troveranno nuova valorizzazione nel nuovo Corso per Enotecnico che inizierà a partire da settembre 2015.

La Cantina Didattica di San Michele

L'apprendimento di specifiche competenze professionali passa solo attraverso l'esperienza diretta dello studente volta alla soluzione di problematiche operative. Il sapere deve essere innanzitutto declinato nel "saper fare" e nel "saper far fare".

A questo fine appare determinate la necessità di avere a disposizione delle strutture didattiche adibite a cantina, dove gli studenti possano settimanalmente gestire tutte le operazioni della filiera enologica. In tale cantina didattica gli studenti potranno realmente provare ad applicare le competenze acquisite in ambito teorico sia nell'articolazione di accesso (triennio VE) sia nelle ore di didattica del corso per Enotecnico. I corsisti di fatto po-

tranno seguire direttamente molte delle operazioni pratiche quali: trasformazione dell'uva in vino, gestione del processo di affinamento in legno e acciaio, la stabilizzazione, la filtrazione e l'imbottigliamento dei vini prodotti.

Parallelamente prenderanno dimestichezza con: tenuta dei registri di cantina, riconoscimento delle denominazioni di origine, gestione dei magazzini prodotti e coadiuvanti, packaging del vino nonché le pulizie di macchine, impianti e strutture.

Per realizzare tutto questo è necessaria la piena disponibilità di una cantina didattica a disposizione degli studenti. Per l'inizio del Corso Superiore di Istruzione Tecnica per la Specializzazione di Enotecnico (CSSE), nel settembre 2015, anche questo sarà realtà. ■



Continua l'avventura dell'orto-giardino didattico

Martina Piotto

insegnante tecnico-pratico di Ortofloricoltura

NEL CORSO DELL'ESTATE 2014 È PROSEGUITA CON SUCCESSO L'ATTIVITÀ FORMATIVA ESTIVA per la gestione dell'orto-giardino didattico dell'Istituto che si trova in località *Campi*, a nord del frutteto didattico, e che copre una superficie di circa 3.000 m²; ciò permette di raggruppare le esercitazioni della Formazione Professionale, dell'Istituto Tecnico e del corso di Alta Formazione del Verde. Nel corso dell'estate si sono susseguiti 46 studenti dell'Istruzione e Formazione Professionale, sezioni TIA (Tecnico Imprenditore Agricolo) e OTA (Operatore Tecnico Agricolo), classi seconde e terze, alcuni solo per un paio di giornate, altri per periodi più lunghi, di 4 o 6 giornate. Nonostante il maltempo, che nel corso dell'estate ha lasciato ben pochi spiragli di sole, le giornate di attività in totale sono state 21 suddivise sulle varie settimane, dal 17 di Giugno al 10 di Settembre. Le attività avevano lo scopo di svolgere

la coltivazione di diverse specie orticole associata a lezioni didattiche e tecnico-pratiche. Inoltre, uno degli obiettivi era quello di ottenere le materie prime da fornire ad inizio anno scolastico al corso ALI (Trasformazione agro-alimentare).



sopra

19. Studenti della FP che realizzano un sistema di allevamento per coltura di peperoni.

nella pagina a lato

20. Operazioni pratiche di livellamento e affinamento del terreno a seguito della raccolta di cereali autunno-vernini.

21. Ragazzi che svolgono un trapianto.

22. Legatura delle piante di pomodoro da industria in tunnel in fase di prematurazione.

IL TIROCINIO PREVEDEVA CHE GLI STUDENTI PARTECIPASSERO A PIÙ GIORNATE DI ATTIVITÀ in modo che potessero vedere concretizzarsi e concludersi le varie operazioni previste per un determinato periodo: realizzazione impianto irriguo, manutenzione siepe ornamentali, scacchiatura e legatura piante di pomodoro, semina in vivaio di specie orticole, realizzazione di aiuole pacciamate per la messa a dimora di trapianti di orticole, eliminazione meccanica erbe infestanti, rinalzatura patate e asparagi.


Sono stati coltivati: patate, mais, peperoni, melanzane, pomodori, zucchine, porri, barbabietole, cavoli e verze che sono appunto destinati alla trasformazione e conservazione che avverrà nei primi mesi del nuovo anno formativo, a cura degli studenti del corso agro-alimentare.

Questo progetto nasce perché è proprio l'estate il momento il cui le specie orticole si sviluppano e richiedono le maggiori cure agronomiche, quindi è questo il periodo più adatto per svolgere delle lezioni relative alle pratiche orticole e per poter valorizzare l'operato degli studenti, nonché trasmettere loro nozioni tecniche: ecco perché è stato ideato il progetto del tirocinio estivo.

L'orto è stato coltivato senza l'esecuzione di trattamenti fitosanitari, né diserbanti chimici, utilizzando il più possibile sistemi agro-compatibili con l'ambiente per evitare di disperdere molecole artificiali nel terreno, nell'aria e nella falda.

Sfruttando l'ottimo compost prodotto dal centro di riciclo delle biomasse interno all'Istituto, con il quale siamo in collaborazione, è stata ottenuta una rigogliosa crescita delle piante e una notevole produzione di ortaggi. ■

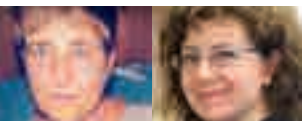


- 
- 62 Incontro con gli autori
65 Quote rosa alla Fondazione Mach
66 Uno sguardo al mondo della ricerca
67 La gara nazionale degli Istituti
tecnici agrari
69 Gara europea del vino 2014
71 Ciak, si gira!
72 Cooperquiz
74 La mia terra vale
78 V S, Vinitaly, VV il Ministro!
80 Un percorso didattico-ricreativo nel
bosco di San Michele
82 Rosso Carminio in Fondazione Mach
84 *Tecnici Superiori del verde:*
diplomati ad ampio spettro!
-

A close-up, slightly blurred photograph of a field of tall green grasses. Several white daisies with yellow centers are scattered throughout the scene, some in sharp focus and others blurred. The overall tone is natural and serene.

PROTAGONISTI DELLA SCUOLA

Incontro con gli autori



Daniela Zanetti, docente di Materie letterarie
Lucia Zadra, bibliotecaria

Gli studenti incontrano Margherita Oggero

Daniela Zanetti

Ogni buon insegnante sa che vi sono argomenti difficili e spinosi da affrontare in classe, ma che ugualmente vanno trattati, perché i ragazzi se lo aspettano e, in qualche modo, ne hanno bisogno per confrontarsi e misurarsi con il mondo degli adulti.

Mi riferisco ad argomenti di scottante attualità, come la mafia, la droga, la violenza sulle donne, oppure più intimi, come la crisi adolescenziale, le difficoltà relazionali, l'importanza della famiglia. Sono argomenti pesanti e spinosi da trattare, perché facilissimo è scendere nella retorica o nel patetico e perché i nostri ragazzi non hanno bisogno di parole impartite a mo' di lezione, ma piuttosto di fatti concreti e soluzioni rapide.

Risulta sempre problematico, quindi, salire in cattedra e affrontare queste tematiche. Alle volte però si ha fortuna, si incappa in un romanzo che al primo impatto appare semplice, in una storia avvincente e imprevedibile, in un personaggio all'apparenza fragile in cui diventa straordinariamente facile immedesimarsi.

È PROPRIO QUELLO CHE MI È CAPITATO CON "L'ORA DI PIETRA", ROMANZO SCRITTO DA MARGHERITA OGGERO e pubblicato nel 2011 da Mondadori; si tratta di un romanzo di formazione in cui la protagonista, la tredicenne Immacolata, detta Imma, è costretta ad abbandonare il paese in cui vive alle porte di Napoli e a rifugiarsi a Milano, a casa di una lontana zia. Questo avviene perché Imma, per difendersi da un tentato stupro da parte di Enzino, il figlio minore del boss del paese, lo colpisce ripetutamente alla testa con una pietra e, credendolo morto, fugge via.

LA FORZATA PRIGIONIA NELL'APPARTAMENTO DELLA ZIA VIENE VISSUTA DALLA RAGAZZINA COME UNA GRANDE INGIUSTIZIA, che la priva del sole, dell'aria, della possibilità di andare a scuola, di crearsi un futuro. Unica via di fuga per lei è la lettura di libri che vedono protagonisti, non a caso, ragazzi come Imma, che la vita ha ingiustamente punito, caricandoli di problemi e di paure (Anna Frank, Michele Amitrano, Oliver Twist). Le drammatiche e ingiuste vicende dei piccoli protagonisti, a poco a poco diventano per lei motivo di consapevole crescita, che è possibile cogliere in una sua lucida riflessione: "... se non mi fosse capitata la disgrazia, non li avrei letti, oppure sì, ma senza star troppo a pensarci su."

Proprio partendo da queste letture, Imma troverà infine la forza di ribellarsi e di affermare la propria voglia di vivere,



crescere, amare, crearsi un futuro: “... *Ho solo tredici anni, ma sono più intelligente delle due bestie che mi fanno la posta. Io leggo, io penso, io ragiono sulle cose ... Io invece devo decidere. Basta tacere. Basta nascondersi.*”

Ho scelto questo romanzo per l'ormai consolidato percorso "Incontro con l'autore" che da anni porto avanti nelle mie classi; si tratta di leggere un romanzo completamente slegato dal contesto scolastico, che permetta però di raggiungere in maniera alternativa obiettivi imprescindibili dalla disciplina che insegno: consolidamento e assimilazione di concetti, capacità di progettazione produttiva e di lettura critica, sperimentazione di competenze linguistiche e logiche, valorizzazione negli studenti della sensibilità personale e sociale e via dicendo. La lettura del romanzo della Oggero ha quest'anno di gran lunga superato le mie aspettative: non è stata solo ed unicamente un'analisi del testo, obiettivo comunque che già da solo rappresenta una conquista, ma è diventato un reale punto di partenza che ha permesso ai ragazzi di confrontarsi e discutere su tematiche importanti in maniera del tutto priva di retorica e banalità. È stata una palestra in cui hanno imparato ad ascoltare e rispettare le opinioni altrui, in cui ognuno ha mostrato il proprio punto di vista, alle volte spietato, altre volte curioso, altre ancora tollerante.

L'incontro finale con la scrittrice poi, è stato davvero un momento vissuto e partecipato per tutti gli studenti; Margherita Oggero, con vivacità e intelligenza, ha coinvolto i ragazzi toccando vari argomenti, dal suo modo di scrivere alle vicende storiche degli ultimi sessant'anni, dai grandi autori della nostra Letteratura ai problemi dell'adolescenza, dai pratici consigli per affrontare in classe il Tema scritto alle sue idee per i futuri romanzi. Ancora una volta quindi, l'autore è uscito dalle pagine del proprio romanzo, è diventato vivo e reale, ha mostrato il suo pensiero e le sue emozioni, aiutando i nostri ragazzi a leggere ed interpretare la realtà attorno a loro, anche nei suoi aspetti più difficili e spinosi.

nella pagina a lato

1. Margherita Oggero accanto alla prof.ssa Daniela Zanetti promotrice dell'incontro tra gli studenti e la scrittrice.

in basso

2. La classe VS ITA fan agguerrita della scrittrice Margherita Oggero.



MARGHERITA OGGERO, EX INSEGNANTE DI LETTERE, è nata a Torino, dove tuttora vive. Nel 2002 ha pubblicato il suo primo romanzo, *La collega tatuata*, da cui è stato tratto il film *Se devo essere sincera* di Davide Ferrario, con Luciana Littizzetto. L'anno successivo esce *Una piccola bestia ferita*, che ispira la serie televisiva *Provaci ancora, prof!* con Veronica Pivetti. La professoressa investigatrice Camilla Baudino è anche la protagonista di: *L'amica americana* (2005), *Qualcosa da tenere per sé* (2007) e *Un colpo all'altezza del cuore* (2012). Ha pubblicato inoltre, sempre con Mondadori, i romanzi *Risveglio a Parigi* (2009) e *L'ora di pietra* (2011).

in basso

3. Fabio Geda incontra gli studenti in aula magna.

nella pagina a lato

4. Contadina in un frutteto.

5. La classe IV B PT, composta perlopiù da ragazze, quote rosa importanti del CIF e dell'agricoltura del futuro prossimo.

QUESTI ROMANZI SONO PIACIUTI MOLTO E, LEGGENDO DELLA VITA DI ENAIATOLLAH, i ragazzi si sono sentiti coinvolti in prima persona a tal punto che l'incontro con l'autore è stato un momento di incontro intergenerazionale estremamente coinvolgente che ha suscitato domande e riflessioni particolarmente sentite e profonde.

Il 10 marzo, in aula magna, 11 classi per un totale di circa 250 studenti del Tecnico e della Formazione professionale hanno dato vita ad un serrato ed intenso confronto con l'autore, con molte domande soprattutto sulla vita e sul destino di Enaiatollah in particolare e sulla condizione dei profughi in generale, a cui Fabio Geda ha risposto con molta chiarezza e semplicità, riuscendo a scardinare negli studenti alcuni pregiudizi ed opinioni talvolta superficiali, oltre che a spiegare situazioni e realtà per noi europei sconosciute e talvolta difficili da comprendere. ■

■ ■ Gli studenti incontrano Fabio Geda

Lucia Zadra

Anche nel corso dell'anno scolastico 2013/14, nell'ambito dell'attività di promozione della lettura, la Biblioteca ha promosso e organizzato un incontro con l'autore. Quest'anno abbiamo avuto l'onore di ospitare Fabio Geda, pluripremiato autore torinese.

Agli studenti sono stati proposti due libri: al biennio è stato presentato "L'esatta sequenza dei gesti" (del 2008), una storia che ruota attorno all'adolescenza problematica di ragazzi e ragazze nati in famiglie allo sbando, con cui Fabio Geda ha vinto il Premio Grinzane Cavour e il Premio dei Lettori di Lucca; agli studenti del triennio invece è stato proposto la lettura del libro "Nel mare ci sono i coccodrilli: storia vera di Enaiatollah Akbari" (del 2010), la storia vera di un giovane fuggito ancora bambino dall'Afghanistan e approdato, dopo un lungo e drammatico viaggio, a Torino, dove ha ottenuto asilo politico. Il libro è stato un successo internazionale, con più di 100.000 copie vendute, tradotto in 32 paesi oltre che vincitore del Premio Libro dell'anno per Fahrenheit Radio3.



Quote rosa alla Fondazione Mach

Costanza Salvetti
studentessa classe IV A PT del CIF

ALL'INTERNO DI UNA REALTÀ COME L'ISTITUTO DI SAN MICHELE DOVE LA PERCENTUALE MASCHILE È NETTAMENTE MAGGIORE rispetto a quella femminile può dirsi valido il celebre detto: “Una donna deve fare ogni cosa due volte meglio di un uomo per essere giudicata brava la metà”?

Sulla base della mia esperienza e ascoltando qua e là le opinioni delle mie “colleghe” studentesse posso affermare che, fortunatamente, al giorno d’oggi tale frase non trova grande riscontro.

Indubbiamente qualche piccola difficoltà o differenza permane comunque: alcune ragazze percepiscono una sorta di maschilismo diffuso, ad esempio si è considerate più delicate e deboli, soprattutto nelle ore in cui si effettuano esercitazioni in “campo” ed è necessario l’impiego delle proprie capacità fisiche. Certo non manca chi cerca di limitare la propria partecipazione a questo tipo di attività per la paura di sporcarsi la maglietta o rompersi un’unghia; ma posso assicurare che non sono solo ragazze.

Altre giovani al contrario trovano più facile la “convivenza” pacifica in un ambiente prettamente maschile a loro parere meno malizioso e meno competitivo rispetto ad un ambiente esclusivamente femminile, ma con tale affermazione non si rischia di scivolare in uno stereotipo?

Forse è proprio questo che può inquadrare il focus di questa breve riflessione: la differenza tra ragazzi e ragazze viene percepita ed esternata soprattutto da chi la ritiene realmente sussistente e rilevante.

D'altronde la componente femminile nel mondo dell'agricoltura, pur essendo sempre stata presente, ha rivestito ruoli più marginali mentre negli ultimi tempi si può assistere ad una parziale inversione di tendenza, e la graduale crescita della componente di ragazze probabilmente porterà questi luoghi comuni a dissolversi. ■



Uno sguardo al mondo della ricerca



Francesca Voltolini
docente di Tecnologie Informatiche

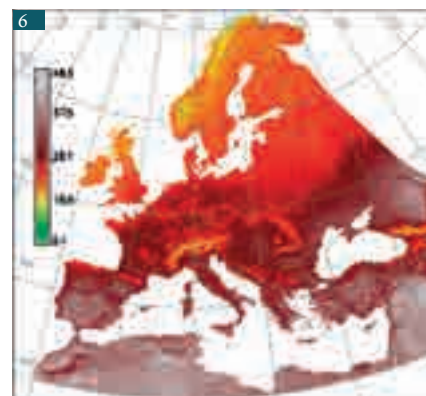
QUANDO NEL 2010 È STATA INTRODotta ALL'ISTITUTO TECNICO LA MATERIA "TECNOLOGIE INFORMATICHE" è sembrato subito essenziale far capire agli studenti non solo l'importanza che l'Informatica riveste nella vita quotidiana, ma anche l'utilità che le nuove tecnologie avranno per un loro futuro impiego lavorativo. Chi meglio dei ricercatori della Fondazione Mach può trasmettere e mostrare ai ragazzi come l'utilizzo dei nuovi strumenti informatici possa essere utile in campo agrario?

In quest'ottica viene annualmente organizzato un incontro con i ricercatori dell'unità *GIS and Remote Sensing* del Centro Ricerca e Innovazione (CRI) della Fondazione Mach che, con la loro disponibilità e professionalità, illustrano da vicino agli studenti strumentazioni ed applicazioni all'avanguardia nel campo dei Sistemi Informativi Territoriali.

Il gruppo di ricercatori, afferenti al Dipartimento Biodiversità ed Ecologia Molecolare e coordinati da Markus Neteler, è una delle più importanti realtà del settore a livello internazionale e anche quest'anno ha accolto volentieri l'invito a presentare ai ragazzi delle classi prime

ITA le novità riguardanti i Sistemi Informativi Geografici e i loro campi di applicazione. È stato spiegato cosa sono i GIS (Geographic Information System), ovvero sistemi software per acquisire, processare, analizzare, visualizzare e manipolare dati spaziali e come questi possono essere utilizzati per lo studio del territorio. Nel seminario, intitolato *OpenGIS: la geografia nel computer*, i ricercatori hanno mostrato software, mappe e grafici realizzati utilizzando dati liberi provenienti da satelliti della Nasa e utili per lo studio dell'ambiente e della biodiversità. In particolare, sono state fornite spiegazioni sulle applicazioni che analizzano i cambiamenti ambientali, prevedono l'espansione di parassiti e insetti e forniscono informazioni utili agli agricoltori.

È STATA INOLTRE AFFRONTATA LA TEMATICA DEL SOFTWARE e dei dati liberi¹, utilizzati dal gruppo di ricerca, che si accorda perfettamente con la politica della scuola che si sta spostando sempre più verso l'utilizzo di applicazioni open source. Questo incontro ha aperto gli occhi ai ragazzi sulle tecnologie che potranno utilizzare in ambito scolastico e lavorativo e



che pochi di loro conoscevano.

Alcuni studenti, entusiasti di quanto visto, si sono già visti proiettati in un futuro da scienziati, altri hanno già pensato a come l'utilizzo di queste tecnologie possa aiutarli ad ottimizzare i raccolti dell'azienda di famiglia, altri ancora, più spensierati, hanno pensato a come questi strumenti possano essere di supporto per l'organizzazione della prossima gita.

In ogni caso, attraverso questo incontro, i nostri ragazzi hanno avuto l'occasione di vedere da vicino e conoscere tecnologie all'avanguardia, sviluppate a pochi metri dalle loro classi e che il mondo ci invidia! ■

sopra

6. Analisi della temperatura massima del mese più caldo ($^{\circ}\text{C} + 10$).

nella pagina a lato

7. Il convitto dell'Istituto G. B. Cerletti di Conegliano.

¹ Il "Software libero" è un software che rispetta la libertà degli utenti e la comunità. In breve, significa che gli utenti hanno la libertà di eseguire, copiare, distribuire, studiare, modificare e migliorare il software. Al Cif di FEM, per esempio, si utilizza OpenOffice che è un software libero, per il quale non si paga la licenza (come avviene invece con Microsoft Office). Attenzione, non significa solo che il software è gratuito, ma che è anche modificabile e migliorabile da altri (nota dell'autrice).

La gara nazionale degli Istituti tecnici agrari

Ada Fellin
studentessa classe V VE del CIF

L'evento

Dal 9 al 12 aprile 2014 l'istituto G.B. Cerletti di Conegliano ha ospitato la gara nazionale degli istituti tecnici agrari, alla quale abbiamo partecipato in 36 studenti provenienti da tutt'Italia, ognuno in rappresentanza della scuola di appartenenza.

La gara consisteva in due prove, una scritta ed una pratica riguardanti le seguenti materie: Biotecnologie Agrarie, Trasformazione dei prodotti, Produzioni Animali, Produzioni Vegetali, Economia Estimo Marketing e Legislazione e Genio Rurale. Inoltre, durante la nostra permanenza a Conegliano, erano programmate alcune visite, così da poter trascorrere un po' di tempo insieme al di fuori della gara stessa.

L'inizio dell'avventura

Durante il pomeriggio della prima giornata noi studenti, assieme ai nostri insegnanti accompagnatori, siamo stati accolti all'Istituto con un buffet di benvenuto e poi condotti nella visita guidata alla Scuola enologica. Con la visita e poi la cena in albergo in compagnia di alcuni dei partecipanti ha avuto inizio un'esperienza che nessuno di noi si sarebbe mai aspettato, un'esperienza che ci avrebbe permesso di vivere la gara come un'opportunità per condividere le nostre conoscenze e stringere un rapporto di amicizia che tuttora manteniamo. Conoscendoci, infatti, abbiamo potuto scoprire le rispettive esperienze in ambito agrario condividendole ed apprezzandone le differenze in termini di preparazione.

La gara

Durante la mattinata della seconda giornata, dopo aver assistito nell'Aula Magna dell'Istituto agrario di Conegliano al saluto di benvenuto alla presenza del Dirigente Scolastico Damiana Tervilli e delle autorità locali, siamo stati impegnati nella prima prova scritta.

Sia durante la prova scritta che durante quella pratica del giorno seguente, abbiamo messo in gioco tutte le conoscenze acquisite nel corso del nostro percorso di studi e fatto tesoro delle esperienze personali. Nonostante partecipassimo singolarmente, si è creato uno spirito di squadra che ognuno di noi ha valorizzato perché per noi già partecipare era una grande soddisfazione.



■ ■ Alla scoperta del prosecco

Oltre al tempo trascorso durante le due prove, abbiamo avuto l'opportunità di visitare e scoprire un mondo in parte a noi nuovo riguardante la viticoltura e l'enologia di Conegliano e Valdobbiadene come quello del Prosecco, e di assistere alla dimostrazione di volo di aerei storici al campo di volo Jonathan sulle rive del Piave. Essendo io l'unica partecipante a frequentare l'articolazione viticoltura ed enologia, è stata per me un'occasione per approfondire il mio bagaglio culturale condividendolo con piacere con gli altri studenti.

L'ora dei saluti

Sul finire della terza giornata, purtroppo l'ultima, per concludere la nostra avventura siamo stati condotti all'indimenticabile cena di gala presso Castelbrando a Cison di Valmarino. Nel corso della serata, con molto piacere, siamo stati intrattenuti dall'Enocoro della Scuola G.B. Cerletti; in conclusione della serata ci hanno consegnato, in grande stile, gli attestati di partecipazione. In questo ultimo momento trascorso insieme ci siamo divertiti e, tutti soddisfatti della gara e dell'intera esperienza, ci siamo salutati con la speranza di incontrarci presto.



Una gara, un'esperienza, una soddisfazione

Il premio più grande ricevuto da quest'avventura, oltre al nono posto raggiunto, è stata la ricchezza che mi sono portata via perché il riuscire a vivere una gara come una possibilità per arricchirsi umanamente corona i piccoli sacrifici di un lungo percorso e incoraggia ad affrontarlo nuovamente con rinnovato impegno e passione.

Ringraziamenti

Ringrazio il Dirigente Scolastico Marco Dal Ri per avermi dato l'opportunità di partecipare alla gara; ringrazio inoltre di cuore il professor Ivano Artuso che mi ha accompagnata in questa esperienza e tutti gli insegnanti che mi hanno aiutata nel prepararmi per la competizione. ■

Gara europea del vino 2014

European Wine Championship



Luca Russo
insegnante tecnico-pratico di Difesa della vite

QUEST'ANNO LA NONA EDIZIONE DELL'*EUROPEAN WINE CHAMPIONSHIP* SI È SVOLTA DAL 7 AL 11 APRILE 2014 IN BELGIO. Si tratta di una rassegna dedicata al vino dove le scuole enologiche da tutto il continente si sfidano tra loro.

La competizione ha visto studenti provenienti da quattordici nazioni europee tra cui Austria, Belgio, Estonia, Francia, Germania, Inghilterra, Italia, Ungheria, Lussemburgo, Romania, Slovenia, Spagna e Svizzera. In totale hanno partecipato 27 scuole enologiche. Ogni team era composto da 2 studenti fra i 17 e i 25 anni e da un docente accompagnatore.

L'Italia era rappresentata da cinque Istituti: oltre a San Michele all'Adige erano presenti Ascoli Piceno, Conegliano, Laimburg e Roma.

Diverse sono state le prove con le quali i ragazzi si sono sfidati per più giorni, facendo leva sulle proprie competenze tecniche, dall'enologia alla viticoltura, dalla potatura al riconoscimento delle malattie della vite, dall'analisi di laboratorio alla degustazione dei vini.

Le numerose e impegnative prove hanno richiesto preparazione multidisciplinare sia in ambito teorico che pratico. Lingua ufficiale d'obbligo naturalmente l'inglese.

nella pagina a lato

8. Oltre alla gara, un momento di collettività durante la visita al Campo di volo Jonathan condiviso con alcune partecipanti alla gara.

9. Durante la serata di chiusura, la consegna dell'attestato di partecipazione alla studentessa Ada Fellin accompagnata dal prof. Ivano Artuso.

in questa pagina

10. Foto di gruppo al Parlamento europeo.



10

in questa pagina

11. Marco Comai nella prova di analisi chimica.

12. Gabriele Furletti nella prova di potatura della vite.

13. I vincitori Comai e Furletti accanto al Dirigente scolastico Marco Dal Rì ed al Direttore generale FEM Mauro Fezzi.

nella pagina a lato

14. L'attuale quarta A GAT (ex III) in uscita in Val dei Mocheni per il progetto di studio del territorio accompagnati dagli insegnanti F. Frisanco, K. Rizzardi (a dx) e dalla guida del luogo.

■ ■ GLI INSEGNANTI ACCOMPAGNATORI DI OGNI TEAM HANNO SVOLTO IL RUOLO DI ASSISTENTI E DI CONTROLLO della competizione, per assicurare la massima regolarità e oggettività.

Non è la prima volta che il nostro Istituto partecipa alla gara. Infatti già due anni fa, ad Ascoli Piceno, ci eravamo aggiudicati due importanti titoli: il primo posto nelle prove di viticoltura e il terzo posto nella classifica generale.

QUEST'ANNO A RAPPRESENTARE L'ISTITUTO SONO STATI GLI STUDENTI MARCO COMAI E GABRIELE FURLETTI della classe VI S.

Trofei aggiudicati: vittoria dello studente Marco Comai al nono Campionato Europeo del vino 2014 e conseguimento del primo posto nella prova di enologia. Il terzo posto invece è stato attribuito allo studente Gabriele Furletti.

Per i nostri ragazzi questo momento è stato motivo di orgoglio, ma anche fattore di crescita sia culturale che umana in quanto hanno potuto confrontarsi tra loro ed instaurare nuove amicizie. Questi eventi servono anche per far crescere negli studenti una maggiore identità europea, dato che si creano diverse opportunità di contatto tra i partecipanti delle differenti nazionalità, di scambio di esperienze, di idee e di culture.

Ma non solo di vino si è trattato. Non sono mancate infatti le visite al Parlamento europeo e al centro storico di Bruxell, momenti che hanno permesso di cogliere l'identità culturale del territorio. ■



Ciak, si gira!

Marialuisa Gilli
docente di Materie letterarie

"PROF, CI PORTA A VEDERE IL FILM?"
È PARTITA COSÌ, DA UNA RICHIESTA
DEI RAGAZZI, LA PAZZA IDEA.

Quella, non tanto di andare a vederlo
quel film, ma di farne uno noi.

Andiamo per ordine.

Innanzitutto il film. *La prima neve* di Andrea Segre. Un film evento, protagonista, lo scorso autunno, della scena culturale trentina, presentato con successo alla Mostra di Venezia e accolto con critiche positive nelle sale di tutta Italia. In Trentino ha segnato un record assoluto di presenze.

Perché? Perché, per la prima volta, il grande cinema parla della nostra gente e della nostra terra.

Lo sguardo incantato di un regista su una valle incantata, la Val dei Mocheni, ha ammaliato il pubblico trentino, restituendo ai nostri occhi, complice la magia del grande schermo, la bellezza di paesaggi, volti e linguaggi che ci appartengono.

Poi, e non è affatto secondo per importanza, l'interesse dei ragazzi. Non è cosa da poco che aprano gli occhi su ciò che succede intorno a loro e vogliano prenderne parte.

Terzo, la presenza di una comparsa del film *La prima neve* proprio in classe, la terza A GAT.

Infine, l'essere in un Istituto agrario e in particolare nel corso GAT (leggi: gestione dell'ambiente e del territorio). Vale a dire in una scuola che fa del legame con il territorio il proprio punto di forza.

Da qui il corto circuito: partire da un film per realizzare un'operazione culturale a tutto tondo. Costruire un percorso scolastico triennale in cui tutte le discipline concorrono con i propri saperi e competenze all'esplorazione e alla valorizzazione di un territorio, la Val dei Mocheni.

La profonda ragion d'essere di questo progetto sta nell'esigenza, oltre che nella volontà, di far dialogare due realtà troppo spesso dissociate: scuola e territorio.

Per chi insegna è amaro sperimentare la frustrazione dei ragazzi nei confronti di percorsi di studio ancora troppo ancorati a prospettive settoriali e nozionistiche che sulla carta promettono di essere chiavi interpretative del reale, ma che poi, di fatto, disattendono tale promessa. Se questo è un disagio diffuso nella scuola

italiana, diventa emergenza per chi opera negli istituti agrari, che per definizione individuano nel territorio la propria vocazione. Se poi ci troviamo in un corso GAT, l'emergenza diventa imperativa.

In terza ci si è buttati quindi a capofitto nella realizzazione di un cortometraggio che parlasse della Val dei Mocheni vista attraverso gli occhi di chi ci abita, del film *La prima neve* raccontato dalla voce dell'attore protagonista Matteo Marchel, e di noi, della classe, alle prese con il progetto.

Il tutto verrà presentato nell'ambito di una giornata evento, organizzata presso l'Istituto, allo scopo, tra le altre cose, di dare visibilità alla scuola e al suo modo di operare attraverso la presentazione pubblica del progetto triennale. ■



Cooperquiz

Karin Martini
studentessa della classe IV B PT

IL COOPERQUIZ È UN GIOCO TELEVISIVO PROMOSSO DALLA FEDERAZIONE TRENTINA DELLA COOPERAZIONE, programma condotto da Francesca Velardita e trasmesso da TCA. Il gioco consiste in uno scontro tra squadre appartenenti a 8 scuole diverse, che si sfidano sui temi della cooperazione e della cultura generale. I 9 componenti della squadra, dei quali uno è il portavoce e un altro è l'“uomo clessidra”, hanno 10 secondi di tempo per confrontarsi sulla risposta.



IL COOPERQUIZ SI DIVIDE IN 5 MOMENTI DIVERSI:

1. Quiz di cultura generale, su temi di letteratura, storia, geografia, sport e spettacolo. In questo primo round si può scegliere il livello di difficoltà della domanda.
2. “Giocando con la cooperazione”: domande sulla cooperazione. Per rispondere, la squadra è organizzata in modo tale che ogni membro abbia una ben precisa parte da studiare.
3. “Momento creativo”: consiste nella cre-

azione di uno slogan che contenga la parola data dalla presentatrice.

4. Domande dell'ospite, lo stesso che valuta lo slogan. Si tratta di domande a risposta multipla che riguardano molto da vicino la persona invitata a prendere parte a questo gioco.
5. “Coopermap”: le cooperative in Trentino. Gioco con lo scopo di far conoscere meglio le nostre cooperative trentine delle quali, a seconda della domanda, bisogna dire il nome o l'attività svolta.

LE NOSTRE ASPETTATIVE, QUANDO LA PROFESSORESSA MENAPACE ROMINA CI HA PROPOSTO QUESTA SFIDA, ERANO MOLTO ALTE: vincere (convinzione più o meno prominente all'interno della classe), divertimento, un impegno non troppo gravoso, nuove amicizie, molto dinamismo e nuove conoscenze nel campo della cooperazione.

Anche le paure, però, hanno preso forma: "Oddio, andiamo in TV!", cerchiamo di evitare di fare figuracce!

Tra le nostre fantasie e la realtà c'era un abisso. Con le squadre contro cui ci siamo scontrati non sono nate amicizie, la rivalità nel difendere l'onore della nostra scuola era molto alto. La tensione e l'agitazione, soprattutto nella prima puntata, erano alle stelle: la prima volta sotto i riflettori, la prima volta in uno studio televisivo, la prima volta in TV, la prima volta in un gioco televisivo... Tutto questo, però, ci ha portato alla vittoria con un distacco di ben 100 punti! Con la seconda sfida ci siamo sciolti un po' ed il risultato finale è stato di 5 punti in più sull'altra squadra: partita molto sudata peraltro perché fino al terzo gioco eravamo sempre in parità. L'ultima puntata siamo partiti entusiasti e carichi e con un minimo di speranza nella vittoria che, purtroppo, non è arrivata.

Nella finale abbiamo indossato vestiti che, quotidianamente, i nostri contadini portano: camice colorate a quadri e trecce la facevano da padrone. Quest'idea è nata da una scommessa all'interno della classe: se fossimo arrivati in finale, ci saremmo vestiti in sintonia con il nostro futuro di agricoltori.

La coesione nella classe che questo gioco ha portato è una cosa che non dimenticheremo mai! La scelta dei partecipanti, la divisione delle parti da studiare, il sostegno di chi non era nella squadra: tutto questo ci ha aiutato a cooperare proprio come quelle cooperative che abbiamo dovuto studiare.

E anche se non abbiamo portato a casa 5000 euro, ma 1000, abbiamo creduto in noi stessi e soprattutto nella classe fino alla fine! ■

nella pagina a lato

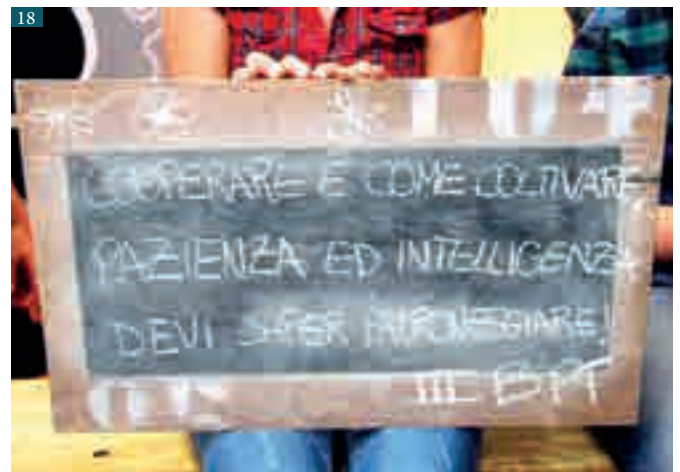
15. La squadra dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige alla finale con lo slogan che li caratterizzava.

16. Le studentesse della IV B PT (ex III B PT) festeggiano la vittoria.

in basso

17. La IV B PT.

18. Lo slogan scelto dall'assessore all'università e alla ricerca, politiche giovanili, pari opportunità, cooperazione allo sviluppo Sara Ferrari.



"Perché se il gioco di squadra vuoi affrontare, anche con gli altri devi cooperare!"

La mia terra vale

Quelli del GAT all'opera in un'esperienza di studio del territorio



Cinzia Roat, docente di Biologia, Ecologia e Biotecnologie agrarie

Barbara Centis, docente di Biologia ed Ecologia CLIL

Franco Frisanco, insegnante tecnico-pratico di Gestione ecosistemi montani

FA.RE.NA.IT (ACRONIMO DI “FARE RETE NATURA 2000 IN ITALIA”) HA PROPOSTO ALLE SCUOLE UN CONCORSO PER CONOSCERE E STUDIARE le aree protette del nostro Paese e per valorizzarle insieme al territorio in cui sono inserite. Le classi quarte dell'Istituto Tecnico articolazione Gestione Ambiente e Territorio hanno colto l'occasione per “mettere le mani in pasta”: affrontare uno studio del territorio del Biotopo protetto “Inghiaie”, situato nel fondovalle del Comune di Levico Terme, in Valsugana, una zona umida con bosco igrofilo e canneti percorsi da numerosi corsi d'acqua. L'area è stata scelta perché presenta un paesaggio agricolo diversificato, costituito prevalentemente da arativi e prati, con interessanti aspetti di naturalità, che circondano l'area protetta.

Un incontro con il dott. Lucio Sottovia, direttore dell'Ufficio Aree protette e Natura 2000 della Provincia autonoma di Trento, ha permesso di inquadrare la tematica della gestione sostenibile del territorio in un quadro di coerenza fra protezione e valorizzazione. Lo studio da parte delle classi è stato fatto in aula, esaminando la cartografia e le varie documentazioni, scientifiche e divulgative, riguardanti in particolare l'area protetta a cui è seguito un “sopralluogo virtuale” navigando sui siti SIAT della Provincia autonoma di Trento con le foto aeree a cui è possibile sovrapporre vari tematismi.



UNA USCITA GUIDATA DA ESPERTI (LUCIO SOTTOVIA E MAURO TOMASI, libero professionista autore di molti studi su aree protette) ha permesso di conoscere l'ambiente e il territorio e di coglierne le caratteristiche.

Si sono fatti rilievi della vegetazione, zonazione delle modalità d'uso del suolo, interviste ad agricoltori e raccolta di documentazione fotografica; inoltre, campionamenti dell'acqua per successive determinazioni analitiche. Si è poi continuato lo studio del territorio con un inquadramento geografico, geomorfologico, ecologico, dell'uso del suolo, dei vincoli urbanistici e della normativa di Natura 2000.

Alla fase conoscitiva è seguita una fase

in questa pagina

19. Vecchi gelsi superstiti dell'uso intensivo del territorio.

nella pagina a lato

20. Confronto fra studenti ed esperti durante il sopralluogo.

21. Mauro Tomasi illustra l'area protetta.



di analisi degli aspetti di debolezza e di forza del territorio in questione, trovando delle proposte: indicazioni per migliorare l'uso del suolo e buone pratiche di gestione sia dell'area protetta, sia della circostante zona agricola. Il tutto cercando di valorizzare le sinergie fra le varie parti del territorio, nell'ottica della sostenibilità.

Ne sono derivati due documenti, redatti dalle due sezioni della classe quarta, con analisi e proposte su due porzioni del territorio in questione, che sono state inviate a Farenait a Roma con il titolo "La mia terra vale: coltivare la biodiversità conviene".

Altre scuole sono risultate vincitrici: l'ITCG Pitagora Calvosa di Castrovillari

(CS) con "La Petrosa fiorisce ... il sentiero delle orchidee", al secondo posto l'IC Palmieri di Milano con "Il Parco Agricolo Sud", al terzo l'IISS Castiglioni di Cesano Maderno (MB) con "Il Parco di Palombello".

Gli studi presentati dalle classi quarte GAT di San Michele, pur non premiati, hanno ricevuto dalla commissione valutatrice "una menzione speciale per l'elevata qualità dei lavori presentati". Ci è stata forse riconosciuta una visione di studio complessivo di un territorio al di là dell'ambito ristretto di un'area protetta o di un aspetto particolare di essa. Una bella soddisfazione quindi!

QUESTA PRIMA ESPERIENZA DEL PERCORSO GAT, PUR CON I LIMITI RAPPRESENTATI DALLA COMPLESSITÀ della ricerca e dal poco tempo a disposizione, ha permesso agli studenti di affrontare uno studio del territorio lavorando in modo interdisciplinare, mettendo in gioco competenze specifiche delle materie di studio, ma anche competenze trasversali; di approcciarsi inoltre alla complessità di uno studio di una realtà data dall'intrecciarsi di aspetti scientifici, tecnici, storico-sociali, economici, normativi.

Tutto ciò in aula, sul campo e anche tramite il confronto con gli esperti che hanno collaborato con noi. A questi, ai quali lo studio è stato presentato in un apposito incontro, va il ringraziamento della Scuola.

■ ■ Analisi e proposte riguardanti il territorio delle Inghiaie (estratto dal Progetto)

Lo studio del territorio si è posto come scopo principale la verifica della coesistenza fra aree protette e aree agricole e la ricerca delle sinergie fra le stesse. Si sono esaminati gli aspetti di forza e di debolezza dell'area protetta e della zona agricola oggetto di studio, per arrivare poi a stilare una lista di indicazioni di uso del suolo e di buone pratiche necessarie per la corretta gestione del territorio.

I punti di forza riguardanti l'area protetta possono essere così sintetizzati:

- collocazione in mezzo alla valle, in un punto strategico per la migrazione dell'avifauna
- elevata estensione: 30 ettari, che ne fanno uno dei biotopi tutelati più grande del Trentino
- diversità degli ambienti, degli habitat, della fauna e della flora
- presenza di corridoi ecologici, lungo il territorio coltivato e lungo l'alveo del Rio Santa Giuliana
- ricchezza di elementi di naturalità (risorgive, Rio Vena e laghetti artificiali)

I punti di debolezza possono essere così schematizzati:

- aree agricole circostanti coltivate in maniera intensiva e con poca attenzione all'ambiente
- interventi antropici passati che hanno

disturbato le caratteristiche naturali: bonifiche e impianti

- perdita di nicchie ecologiche dovuta al dinamismo naturale dei diversi habitat

I punti di forza riguardanti le zone agricole limitrofe possono essere:

- aree agricole con presenza di elementi di naturalità (fossi, alberate e singoli alberi isolati)
- presenza di barriere naturali (siepi) che fungono da transizione, da zone rifugio e alimentazione per la fauna selvatica
- territorio e paesaggio nel complesso variegati

I punti di debolezza possono essere:

- disturbo dovuto alla fauna selvatica (danni da capriolo per i frutteti, da tasso per il mais, da cinghiale per i campi)
- fossi di sgrondo poco funzionali
- frammentazione fondiaria

Si può concludere che al termine dello studio si sono individuate delle indicazioni da proporre agli agricoltori locali con l'obiettivo di migliorare la redditività agricola, ma nello stesso tempo di mantenere e migliorare gli elementi di naturalità del territorio. Le indicazioni individuate sono le seguenti:

- interventi di miglioramento fondiario

in basso

22. Analisi delle acque in laboratorio.

nella pagina a lato

23. Lucio Sottovia con gli studenti.



23



(sistemazioni idraulico-agrarie nell'irrigazione sui terreni ghiaiosi)

- riordino fondiario
- Adozioni di pratiche agronomiche sostenibili
- scelte colturali adeguate e compatibili con le caratteristiche del terreno e dell'ambiente.

AL FINE DI RAGGIUNGERE GLI OBIETTIVI, CIOÈ MANTENERE E MIGLIORARE UN PAESAGGIO AGRICOLO variegato ed ecologicamente ricco, l'agricoltore potrà prendere in considerazione diverse possibilità. Si tratta di rendere l'azienda agricola multifunzionale, valorizzando così l'area tutelata e il territorio circostante.

Da queste premesse discendono delle interessanti opportunità, anche tenendo conto delle normative che discendono dalla Politica Agricola Comunitaria e da quella della Provincia autonoma di Trento. Di seguito se ne elencano alcune, calando i ragionamenti sulle aziende agricole presenti in zona.

- Conversione al biologico delle colture foraggere e dell'allevamento zootecnico, oltre che del vigneto sul versante a monte. Ciò consente di attuare un'agricoltura più attenta all'ambiente e questo è particolarmente importante per

l'area protetta e per consentire forme di ecoturismo. Di conseguenza si può aumentare il reddito dell'azienda agricola, giacché i prodotti biologici sono maggiormente remunerati dal mercato.

- Creazione di un punto di ristoro, giacché l'area si trova in prossimità del percorso cicloturistico che, percorrendo la Valsugana, arriva a Bassano lungo l'arginale del fiume Brenta. Si ritiene che questo possa intercettare un flusso turistico sensibile alle tematiche ambientali, per invitarlo a visitare l'area protetta. L'azienda agricola può offrire un servizio di ristoro valorizzando prodotti locali e aziendali.
- Fattoria didattica. Una fonte integrativa di reddito può essere rappresentata dall'offerta didattica da parte dell'azienda agricola, attraverso attività pratiche di coltivazione e di conoscenza di specie un tempo coltivate (gelso). Inoltre l'allevamento di equini (asini

e cavalli) può offrire la possibilità di escursioni nell'area protetta e nei dintorni, per esempio la zona selvaggia del greto del torrente Santa Giuliana.

- Cambiamenti colturali. Viste le caratteristiche agronomiche favorevoli e l'ambiente, nonché gli incentivi, si può suggerire la coltivazione di colture diverse, come cereali autunno-vernini, granoturco da polenta, colture orticole e piccoli frutti. Questo permette anche di mantenere un territorio variegato dal punto di vista ambientale e paesaggistico.
- Vendita diretta: le produzioni aziendali diversificate consentono di proporre prodotti a "chilometri zero" e a filiera corta, che possono essere apprezzati da clientela locale e da turisti.

Tutte queste indicazioni possono dare concretezza ad un'agricoltura sostenibile e tipicamente multifunzionale. ■

V S, Vinality, VV il Ministro!

Andrea Antonelli, Christian Hauser, Davide Lugoboni
studenti della classe VI S

IL PRETESTO PER L'INCONTRO CON IL MINISTRO DELL'AGRICOLTURA MARTINA È STATA LA PREMIAZIONE DEL TERZO CONCORSO ENOLOGICO ISTITUTI AGRARI D'ITALIA indetto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. L'evento è stato realizzato con la collaborazione dell'Associazione Enologi Enotecnici Italiani (Assoenologi) che ha seguito la parte tecnico-operativa del Concorso.

L'INIZIATIVA, RISERVATA AI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE E A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA E AI VINI SPUMANTI prodotti unicamente dagli Istituti di Istruzione Tecnica Agraria, aveva come obiettivo quello di evidenziare le migliori produzioni, sensibilizzando gli Istituti verso livelli qualitativi sempre più elevati e stimolando una più rispondente didattica. La selezione si è svolta presso il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Naturalmente anche l'Istituto di San Michele ha presentato dei propri vini e precisamente il Trentino Doc Pinot nero 2012 e il Vigneti delle Dolomiti Igt bianco 2012 (vitigno Incrocio Manzoni 6.0.13).

Quando è giunta la bella notizia che le commissioni di valutazione avevano classificato entrambi i vini con un punteggio superiore a 80/100 e che, quindi, i vini erano annoverati tra i vincitori, ex equo, subito è stata organizzata, dalla scuola una piccola delegazione di studenti per partecipare alla cerimonia di premiazione. Abbiamo avuto la fortuna e



l'onore di essere nel gruppetto! La cerimonia era prevista in concomitanza con l'apertura del Vinitaly 2014, domenica 6 aprile.

Arrivati di buon'ora davanti alle porte d'entrata, dopo un po' di coda siamo entrati e l'emozione è cominciata a salire: era la nostra prima volta alla fiera del vino più importante a livello nazionale e tra le maggiori a livello internazionale. Qui si ritrovano tutti i "big" che con noi hanno in comune la stessa passione: il vino e la sua cultura.

Siamo riusciti ad avere il posto a sedere nell'Auditorium in cui si è tenuto il discorso di apertura. Vicino a noi erano presenti, oltre ai rappresentanti delle altre scuole, i grandi produttori di vino dall'Alto Adige alla Sicilia. Al discorso di apertura hanno partecipato: il direttore di Veronafiere Giovanni Mantovani, il presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo Paolo de Castro, il presidente della Regione Veneto Luca Zaia e il Ministro Maurizio Martina.

nella pagina a lato

24. Gli studenti C. Hauser (al centro), A. Antonelli e D. Lugoboni, accanto al Presidente L. Zaia ed al Ministro M. Martina, che mostrano l'attestato di premiazione.

SUBITO DOPO IL DISCORSO INAUGURALE ECCO IL NOSTRO MOMENTO. Siamo stati chiamati sul palco per primi per ricevere la premiazione dalle mani del Ministro. Eravamo emozionatissimi.

A darci il premio c'era niente poco di meno che il Ministro dell'Agricoltura, Maurizio Martina. Avergli stretto la mano è stata una grande emozione e non si è fermato tutto qui: siamo riusciti a scambiare qualche parola con lui; ci ha poi chiesto la nostra provenienza e se fossimo proprietari di aziende. Anche lui è un Perito Agrario.

Dopo aver finito con le foto e i ringraziamenti, abbiamo avuto un po' di tempo per visitare i diversi stand e i vini lì proposti. Nel pomeriggio il Ministro ha voluto ricevere la delegazione di tutti gli studenti degli istituti premiati e, in un colloquio informale, ci ha raccontato degli anni passati all'Istituto agrario di Bergamo concluso nel 1997 con un dignitoso 48/60. Così ci siamo fatti coraggio: allora anche noi forse diventeremo qualcuno!

Andare a Verona, al Vinitaly, è uno dei sogni che ognuno di noi culla in tutti gli anni di studio a San Michele. Per questa prima volta tutto per noi era nuovo: i padiglioni immensi, i tantissimi stand delle diverse cantine, la possibilità di conoscere direttamente i grandi enologi e assaggiare i loro vini, verificare con mano come il vino italiano sia conosciuto nel mondo, comprendere con soddisfazione che l'enologia resta uno dei settori solidi dell'economia italiana.

TUTTO QUESTO È TANTO ALTRO, AL NOSTRO PRIMO VINITALY, e chissà quanti altri la nostra futura professione ce ne farà vivere...o perlomeno, ce lo auguriamo! ■

Un percorso didattico-ricreativo nel bosco di San Michele

Quando un'idea diventa progetto e poi realizzazione

Franco Frisanco

già Responsabile del corso Esperto ambientale-forestale dell'IPAA



DA ANNI CON LE CLASSI QUINTE DEL CORSO PER ESPERTO AMBIENTALE-FORESTALE DELL'IPAAA di San Michele si sono avute occasioni per studiare il territorio boscato sul versante sopra l'Istituto. Questo anche grazie all'intervento di esperti del Servizio Foreste della Provincia autonoma di Trento e liberi professionisti e così, nel corso del tempo, si sono fatti rilievi floristico-vegetazionali e studi ambientali che hanno permesso di cogliere interessanti aspetti di biodiversità e in generale di riconoscere la ricchezza di situazioni ecologiche di un bosco apparentemente povero. Sono seguite esperienze di quantificazione delle produzioni legnose e di pianificazione dei possibili prelievi forestali, con anche esperienze concrete di gestione con il taglio di piante. Qualche anno fa, su proposta dell'Ufficio pianificazione del Servizio Foreste e Fauna della PAT, si è fatta la pianificazione della proprietà boscata del Comune di San Michele. Un grosso lavoro che ha visto gli studenti impegnati nelle operazioni di campo (delimitazione dei confini e cavallettamento di tutti gli alberi) e poi nelle elaborazioni per determinare i volumi legnosi presenti. Il tutto per arrivare a stilare indicazioni pianificatorie riguardanti le funzioni che il bosco può assolvere, emerse anche con un confronto con l'Amministrazione comunale. Il lavoro è stato guidato da un professionista e poi, approvato dalla Provincia, il Piano di assestamento è diventato ufficialmente lo strumento pianificatorio della proprietà boscata del Comune di San Michele.

Fra le funzioni del bosco è stata individuata quella della valorizzazione ai fini didattici e ricreativi, da concretizzare attraverso un apposito studio. Partendo da ciò, la scuola si è candidata a valutarne la realistica fattibilità. In coerenza con le indicazioni del Piano di Assestamento e valorizzando uno studio preliminare fatto sul territorio dell'Istituto con diverse quinte classi, si è lavorato alla progettazione di un percorso didattico-ricreativo che interessa le due proprietà attraversando il territorio forestale soprastante l'Istituto Agrario e l'abitato di San Michele. Questo partendo da due premesse: da una parte il fatto che il territorio boscato, povero e apparentemente omogeneo, è in realtà ricco di situazioni ecologiche degne di essere osservate e studia-



te. Dall'altra la considerazione che l'offerta di una possibilità di fruizione del territorio per momenti ricreativi e per occasioni didattiche possa essere preziosa per la comunità di San Michele, ma anche per un'utenza non locale; senza dimenticare la valenza per gli studenti dei vari percorsi formativi dell'Istituto.

CON LA GUIDA DEL DOTT. ANDREA BERTAGNOLLI, GLI STUDENTI HANNO REDATTO UN PROGETTO DI MASSIMA che è stato presentato alla Direzione della Fondazione Mach e all'Amministrazione comunale di San Michele, nonché al Distretto Forestale di Trento e alla Stazione Forestale di Mezzolombardo competenti per territorio. Il percorso, previsto per gran parte su viabilità forestale esistente da migliorare e sistemare per la fruizione, ha previsto dei "punti di interesse", tappe che consentono e stimolano osservazioni di aspetti naturali e punti dai quali è possibile leggere

il paesaggio. Il progetto ha avuto l'apprezzamento degli Enti proprietari e, al momento della sua presentazione, è nata l'idea di una possibilità di finanziamento degli interventi da parte della Provincia. Così, nominato capofila il Comune di San Michele, è stata fatta domanda su una specifica Misura del Piano di Sviluppo Rurale (313 A) ottenendone l'approvazione e il finanziamento degli interventi infrastrutturali: manutenzione straordinaria della viabilità esistente, costruzione ex novo di alcuni tratti di collegamento, messa in sicurezza di taluni punti. In primavera sono stati affidati i lavori ad una ditta locale, sempre attentamente seguiti dall'assessore Sergio Moser. Lungo il percorso sono stati collocati gruppi arredo, in particolare nei punti panoramici. Anche gli studenti hanno collaborato, in una giornata dedicata all'utilizzo del legno del bosco per semplici strutture, guidati dall'istruttore boscaiolo Doro Granello. In estate è stata fatta l'inaugurazione del percorso. Dopo il classico "taglio del nastro" da parte del Sindaco Clelia Sandri, al quale chi scrive ha partecipato su delega del dirigente del Centro Istruzione e Formazione, un folto gruppo di cittadini di San Michele ha camminato lungo il percorso ad anello, fermandosi per un simpatico rinfresco a metà strada, al Prà dei Canéti. Alla camminata inaugurale hanno partecipato il comandante della Stazione Forestale Andrea Nicolussi e il custode di zona Diego Dorigati. La realizzazione delle opere per la valorizzazione dei punti di interesse, già oggetto di un progetto di massima da parte degli studenti del Corso Forestale, sarà fatta a seguito di una progettazione specifica coinvolgendo varie classi del nuovo percorso dell'Istituto Tecnico, in particolare dell'articolazione Gestione Ambiente e Territorio. Si tratta quindi di un passaggio di testimone fra corsi diversi, pur sempre caratterizzati da competenze da spendere per valorizzare il territorio e l'ambiente. Ma, fin da adesso, il percorso è utilizzato da varie classi dell'Istituto, da scolaresche esterne accompagnate dai forestali, da cittadini di San Michele per una simpatica passeggiata. ■

nella pagina a lato

25. Alla partenza, sindaco e assessore in testa.

26. La quinta A dell'IPAA ad opera ultimata.

in questa pagina

27. La quinta B dell'IPAA davanti alla panchina appena realizzata.

28. L'illustrazione del percorso.

Rosso Carminio in Fondazione Mach



Alessandro Di Martino
docente di Scienze vegetali ed Economia, Estimo, Marketing e Legislazione

NELL'ANNO SCOLASTICO 2013-2014, DURANTE LE LEZIONI DI SCIENZE VEGETALI, PARLANDO AGLI STUDENTI DELLE FITOPATOLOGIE ci siamo spesso imbattuti in argomenti riguardanti gli insetti utili. A catturare in modo particolare la loro attenzione è stata però la Cocciniglia del Carminio (*Dactylopius coccus*), insetto dell'ordine dei Rincoti originario dell'America centrale.

Le cocciniglie sono comunemente note come insetti nocivi in relazione alla gravità dei danni, sia diretti che indiretti, che arrecano a numerose essenze vegetali di interesse agrario in diverse aree del mondo. In realtà alcune specie vengono utilizzate dall'uomo fin dall'antichità per diversi scopi, talora a fine alimentare. Basti ricordare la *Trabutina mannipera*, citata nella Bibbia come unica fonte di sostentamento durante l'esodo attraverso il deserto poiché, infeudata sulle tamerici, produceva degli escrementi zuccherini dai quali si ricavava la manna; il *Cerococcus quercus* utilizzato dagli indiani d'America come precursore del chewing-gum; la *Kerria lacca* utilizzata per la produzione di lacca; l'*Ericerus perra* per la produzione di cera.

La Cocciniglia del Carminio è un parassita che vive primariamente sui cladodi di Fico d'india dai quali succhia la linfa e produce l'acido carminico che rappresenta una difesa contro i predatori. Questo può essere estratto dal corpo e dalle uova per produrre un pregiato colorante naturale,

il carminio (noto anche come rosso cocciniglia o semplicemente cocciniglia).

La Cocciniglia viene allevata per la produzione del rosso carminio utilizzato a scopi alimentari come colorante per la produzione di dolci, insaccati, bevande tipo bitter, liquori come l'Alkermes. Quest'ultimo, di origine toscana, è riconoscibilissimo per il suo tipico colore rosso ottenuto appunto dalla cocciniglia *Kermes vermilio*.

Sembra che l'origine dell'Alkermes sia

araba (il nome infatti deriva dalla parola *al-qirmiz*, che significa cocciniglia) e che sia giunto a Firenze tramite gli Spagnoli. Qui fu prodotto per tantissimo tempo dai monaci fiorentini mantenendo a lungo segreta la formula. Ancora oggi questo liquore viene prodotto seguendo la stessa antica formula. Ai tempi dei Medici l'Alkermes conobbe una grandissima diffusione e notorietà, ed era normalmente bevuto a corte come liquore con proprietà corroboranti.



CON IL PASSARE DEL TEMPO, PERÒ, L'ALKERMES HA SUBITO UN LENTO DECLINO tanto che oggi viene quasi esclusivamente utilizzato in pasticceria.

A livello mondiale la produzione del carminio ha subito un notevole regresso con la scoperta dei coloranti sintetici (di cui l'E-120 rappresenta l'omologo), e oggi l'allevamento della cocciniglia ai fini commerciali viene effettuato in Messico, Perù, Bolivia, Cile e nelle Isole Canarie.

L'insolito utilizzo dell'insetto, la sua biologia ed etologia ha fatto nascere l'idea di provare ad allevarlo in serra. Un allevamento finalizzato allo svolgimento di attività pratiche con gli studenti, dalle osservazioni in serra dell'anatomia e biologia dell'insetto alle esercitazioni di laboratorio con osservazione al microscopio e prove di estrazione del rosso carminio.

nella pagina a lato

29. Femmina di Cocciniglia del Carminio.

30. Maschio di Cocciniglia del Carminio.

in questa pagina

31. Talee di fico d'India.

32. Osservazioni in serra.

33. Talee infestate.

34. Insettario in aula.



RICHIESTA E OTTENUTA L'AUTORIZZAZIONE DEL DIRIGENTE DEL CIF PROF. MARCO DAL RÌ, ABBIAMO PROVATO A CREARE IN SERRA UN PICCOLO ALLEVAMENTO DIDATTICO. Individuato il luogo e procurato dalla Sicilia le talee di Fico d'india, ci siamo messi alla ricerca dei riproduttori dell'insetto.

Dopo alcuni tentativi andati a vuoto abbiamo contattato il dott. Alessandro Condini, ex studente dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige e che attualmente collabora con un centro di ricerca in agricoltura nelle Isole Canarie. Con grande disponibilità, si è messo alla ricerca della Cocciniglia ed in pochi giorni ci ha recapitato di persona i riproduttori. Questo ci ha permesso di avviare l'esperienza.

Con gli studenti dell'attuale classe III A OTA (Operatore Tecnico Agricolo) della Formazione Professionale abbiamo propagato le talee di Fico d'india e successivamente infestato le stesse con la *Dactylopius coccus*. Attualmente gli studenti svolgono osservazioni in serra e al microscopio, oltre ad una serie di esercitazioni collegate. La Cocciniglia sarà anche oggetto di approfondimento per una tesina di fine corso di una studentessa della classe III A OTA. L'iniziativa ha destato molto interesse tra gli studenti e si ritiene che tale modalità di lavoro possa rappresentare un valido strumento per proporre ai ragazzi argomenti scientifici in chiave laboratoriale. ■

Tecnici Superiori del verde: diplomati ad ampio spettro!

Franco Frisanco

Coordinatore Alta Formazione Professionale per Tecnico Superiore del Verde

SI È CONCLUSA IN AUTUNNO UNA NUOVA SESSIONE D'ESAME PER IL DIPLOMA SUPERIORE DI TECNICO SUPERIORE DEL VERDE, sessione relativa alla terza edizione del percorso di Alta Formazione professionale conclusosi a giugno 2014, offerta formativa ormai consolidata all'Istituto di San Michele.

A conclusione del percorso, di durata biennale, è prevista la predisposizione di un elaborato da presentare all'esame finale. Alcuni estratti dalla normativa: *“Ciascuno studente è impegnato alla preparazione di un elaborato che evidenzia la qualità delle competenze raggiunte in aspetti centrali del profilo professionale. Tale elaborato può assumere la forma di progetto di lavoro, studio di un caso, ecc. L'elaborato è oggetto di una specifica valutazione e concorre alla valutazione finale”* (Del. GP 741 del 28.03.08). Nell'esame finale davanti alla Commissione *“il candidato presenta il suo elaborato [...] ed il colloquio mira ad esaminare la capacità di presentar[lo] e discuter[lo] nel quadro della competenza professionale prevista”* (Del. GP 2743 del 24.10.08). L'elaborato deve avere un aggancio alla realtà, intesa come territorio, un aspetto operativo frutto dell'esperienza concreta, un lavoro sperimentale. Le esperienze di praticantato sono spesso fonti preziose per questo lavoro. Molte e variegata le tematiche affrontate, scelte dagli studenti fra argomenti affrontati durante il corso, in lezioni, esercitazioni o praticantati. Tematiche prettamente tecniche, oppure con risvolti economici o di aspetto storico e culturale.

In sintesi i lavori presentati dagli studenti diplomati del 2014

Mattia Balbinot ha seguito le problematiche del patrimonio arboreo urbano del Comune di Rovereto, verificando il piano di gestione adottato da quella municipalità che si avvale del supporto specialistico della Fondazione Edmund Mach.

Martina Biesuz ha seguito un lavoro sperimentale di confronto fra specie diverse di *Sedum* per tetti verdi, valutandone la capacità competitiva e le performance. Questo su parcelle allestite sul tetto della

ex mensa, nelle quali sono state seminate specie autoctone raccolte sul territorio.

Omar Cozzucoli ha continuato il monitoraggio del verde del Comune di Riva del Garda, già oggetto di un precedente lavoro di un diplomato. Ne ha seguito la vegetazione, come stabilità e come prestazioni, in particolare a fronte di ridotti *input* energetici e idrici.

Teresa Curzel invece ha studiato diversi miscugli per prati fioriti (*wildflower*) sia in parcelle sperimentali a San Michele e presso il vivaio forestale del Casteller, sia in realizzazioni concrete su rotatorie stradali.

Luca Casagrande ha realizzato, presso un parcheggio dell'Istituto, un'aiuola di specie erbacee perenni a basso consumo idrico, secondo una filosofia recentemente di grande attualità e con una formula adottata in diversi centri in Germania (*Präriesommer*). Ne ha quindi studiato la gestione, come tempi necessari e come costi.

La ristrutturazione di un giardino privato presso una villa in Val dei Laghi ha portato Stefania Degasperi a condurre un la-



voro di ri-progettazione, con allegato un piano gestionale.

Un cantiere di costruzione del manto erboso di un campo sportivo ad Albiano è stato il tema approfondito da Michele Dalcastagnè. Anche in questo studio sono stati affrontati aspetti tecnici, organizzativi ed economici.

Prisca Rizzoli, anche partendo dalla sua formazione giuridica, ha voluto approfondire il Percorso di Alta Formazione professionale e la figura del Tecnico Superiore del verde, con un'analisi e un confronto fra il sistema italiano e quello tedesco.

in questa pagina

35. Massimiliano Strino insieme all'esperto Alessandro Cavagna al lavoro con le piante palustri.

36. Il gruppo dei diplomati in un'uscita tecnica.

MASSIMILIANO STRINO HA STUDIATO IL RIPRISTINO E IL MANTENIMENTO DI ZONE UMIDE, ANCHE PREVEDENDO UN ARRICCHIMENTO con specie autoctone appositamente riprodotte e coltivate.

Partendo dalla sua particolare sensibilità e dalle esperienze di praticantato e di lavoro, Milo Tamanini si è occupato del verde sociale, studiando il caso concreto di Villa Sant'Ignazio a Trento. Sergio Tommasi ha invece seguito prove di coltivazione di piante presso le serre del MUSE, nell'ambito di un progetto di studio del germoplasma.

Paolo Zaffoni e Sergio Pedernagna si presenteranno alla sessione di primavera. Il primo con un lavoro di sperimentazione applicata condotto presso la Floricoltura Calliari di Volano e riguardante l'impiego di un biostimolante su *Pelargonium*. Il secondo sulla gestione biologica del verde del Comune di Bolzano, che sta completando il periodo di conversione anche in vista degli obblighi normativi che porteranno tutte le municipalità al divieto di impiego di fitofarmaci di sintesi in ambito urbano.

Come si vede, si tratta di lavori molto variegati come tematiche, che rispecchiano così l'ampiezza degli ambiti del verde, tutti di grande attualità anche per l'attenzione alla sostenibilità ambientale ed economica. Risultano altresì molto concreti giacché permettono ai Tecnici del verde di mettere in gioco e consolidare competenze specifiche, ma anche competenze generali. Tecnici "ad ampio spettro" quindi, che sono pronti ad affrontare un ruolo negli ambiti lavorativi più vari, così come previsto dalla figura professionale. ■



- 88 Il Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureati della provincia di Trento
- 92 Al lavoro fra i fiori



MONDO DEL LAVORO

Il Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureati della provincia di Trento



Mario Tonidandel
insegnante tecnico-pratico di Economia, Estimo, Marketing e Legislazione,
nonché Presidente del Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari laureati della provincia di Trento

L'ISTITUTO AGRARIO DI SAN MICHELE ALL'ADIGE, ORA FONDAZIONE EDMUND MACH, È STATO ATTIVATO NEL 1958; nella sua storia ha diplomato molte centinaia di periti agrari.

Nello stesso arco temporale più di 500 dei suoi diplomati si sono iscritti al Collegio dei Periti Agrari della Provincia di Trento, operando professionalmente nel settore agricolo. Attualmente gli iscritti sono più di 200.

Recentemente il Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Trento ha spostato la propria sede presso la Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Quindi, per maggiori informazioni o chiarimenti su quanto scritto, ci si può rivolgere direttamente alla segreteria del Collegio, presso la Scuola, o visitare il sito internet www.peritiagrari.tn.it.

L'ENTE, CON RIFERIMENTO A CHI ESERCITA LA LIBERA PROFESSIONE DI PERITO AGRARIO, tiene aggiornato l'Albo degli iscritti, vigila sulla disciplina dei liberi professionisti e provvede ad organizzare i corsi di aggiornamento obbligatori.

Quali sono i requisiti per potersi iscrivere all'Albo?

Una volta ottenuto il diploma, occorre svolgere un periodo di praticantato di 18 mesi presso un libero professionista o in qualità di lavoratore subordinato con mansioni da tecnico agrario o in qualità di titolare di impresa agraria. Dopodiché



si deve sostenere un apposito Esame di Stato (abbastanza simile a quello scolastico), superato il quale ci si può iscrivere nell'Albo Professionale, iniziando ad esercitare la libera professione di Perito Agrario.

In alternativa, se si consegue un Diploma di Laurea Triennale in uno dei diversi indirizzi agrari ci si può iscrivere direttamente all'Esame di Stato evitando il periodo di praticantato.

DAL PUNTO DI VISTA DELL'ESERCIZIO DELLA LIBERA PROFESSIONE, IL PERITO AGRARIO È UNA FIGURA FLESSIBILE E POLIVALENTE, dotata di competenze specialistiche in più ambiti: dagli elementi di agronomia, alle tecnologie delle produzioni vegetali e zootecniche, fino alla politica agraria, inclusi il diritto agrario e le normative del settore. Egli è in grado di definire e coordinare i programmi colturali e di allevamento, conosce i sistemi di gestione economico-finanziaria delle aziende.

Per effettuare opere di miglioramento fondiario possiede conoscenze di disegno tecnico e progettazione, di tecnica delle costruzioni, di tecnologia rurale e di topografia. Egli inoltre è adeguatamente preparato nelle discipline dell'economia e dell'estimo rurale ed è in grado di valutare i danni alle colture, dovuti ad eventi meteorologici o accidentali.

LE PRINCIPALI COMPETENZE TECNICHE DEL PERITO AGRARIO SI CONCRETIZZANO NELLE SEGUENTI ATTIVITÀ:

- La direzione, l'amministrazione e la gestione di aziende agricole e zootecniche e di aziende di lavorazione e commercializzazione di prodotti agrari e zootecnici, limitatamente alle piccole e medie aziende, ivi comprese le funzioni contabili, quelle di assistenza e rappresentanza tributaria e quelle relative all'amministrazione del personale dipendente dalle medesime aziende.
- La progettazione, la direzione e il collaudo di opere di miglioramento fondiario e di trasformazione di prodotti agrari e relative costruzioni, limitatamente alle medie aziende, il tutto in struttura ordinaria, secondo la tecnologia del momento, anche se ubicate fuori dai fondi.
- La misura, la stima, la divisione di fondi rustici, delle costruzioni e delle aziende agrarie e zootecniche, anche ai fini di mutui fondiari.
- I lavori catastali, topografici, cartografici e tipi di frazionamento, inerenti le piccole e medie aziende e relativi sia al catasto terreni sia al catasto urbano.
- La stima delle colture erbacee ed arboree e dei loro prodotti.
- La valutazione degli interventi fitosanitari e delle operazioni colturali delle colture agricole.
- La valutazione dei danni alle colture, la stima di scorte e dei miglioramenti fondiari agrari e zootecnici, nonché le operazioni di consegna e riconsegna dei beni rurali e relativi bilanci e liquidazioni.
- La direzione e manutenzione di parchi e la progettazione, la direzione e la manutenzione di giardini, anche localizzati, gli uni e gli altri, in aree urbane.
- La curatela di aziende agrarie e zootecniche.
- La consulenza, le stime di consegna e riconsegna, i controlli analitici per i settori di specializzazione enotecnici, caseari, elaiotecnici ed altri.
- Le funzioni di perito e di arbitratore in ordine alle attribuzioni sopra menzionate.
- La progettazione e la direzione di piani aziendali e interaziendali, di sviluppo agricolo limitatamente alle medie aziende.
- Le attività tecniche connesse agli accertamenti, alla valutazione ed alla liquidazione degli usi civici.
- Assistenza tecnica ai produttori agricoli singoli ed associati.
- La stima dei tabacchi e lavori nelle tecniche dei tabacchi.
- Le rotazioni agrarie.
- Consulente tecnico d'ufficio CTU.
- Consulente tecnico di parte CTP.
- Ricoprire il ruolo di R.S.P.P. (Responsabile dei Servizi di Prevenzione e Protezione dei lavoratori).
- La predisposizione dei piani di sicurezza sul lavoro.
- La predisposizione dei piani di autocontrollo alimentare (H.A.C.C.P.).



ACCANTO AI TRADIZIONALI AMBITI PROFESSIONALI il Perito Agrario oggi esplica la sua attività anche:

- come certificatore di sistemi di qualità, ambiente, sicurezza e prodotto in campo agroalimentare e nell'industria di trasformazione dei prodotti agricoli;
- come addetto al controllo della qualità dei prodotti ai diversi livelli nella filiera produttiva sia agricola sia zootecnica;
- come esperto addetto al controllo produttivo e assistenza tecnica delle aziende che seguono linee produttive dell'agricoltura integrata e biologica;

nella pagina a lato

1. Rilevamento topografico.
2. Stima economica di un terreno agrario.

in questa pagina

3. Concimazione di fondo.
4. Perizie legate alla grandine.

formazione di livello elevato, costituita da un dosaggio, a volte difficile, fra formazione tecnica e formazione pratica. La preparazione di base è soltanto un presupposto, certo necessario, ma il cui valore è ora parzialmente sostituito dallo sviluppo della formazione permanente. Al di là di un sapere tecnico, sempre indispensabile, il valore della formazione di un libero professionista (e soprattutto della sua esperienza professionale) sta in una specie di saggezza, che lo rende sensibile agli aspetti umani nell'esercizio della sua professione. Il libero professionista è colui che pone al servizio dei clienti l'opera del proprio intelletto, attingendo al patrimonio di scienza che sente sempre il dovere di aggiornare ed aumentare, secondo quanto gli detta la sua coscienza.

Per fare questo deve essere abbastanza umile da rendersi conto che non si finisce mai di imparare, ma nello stesso tempo tanto sicuro di sé da assumersi grandi responsabilità.

Una delle principali caratteristiche della libera professione è l'indipendenza. Il libero professionista, quando esercita la sua professione, non dipende né da un imprenditore privato né da una pubblica amministrazione. Quest'indipendenza offre una garanzia basilare al cliente: egli sa che la persona a cui si rivolge avrà cura dei suoi interessi, senza dover sottostare a direttive impartite da altri. Oggi il libero professionista, pur non essendo legato ad alcun "padrone", dipende tuttavia sempre più sia dal contesto economico sociale e legislativo, sia dallo sviluppo della scienza e della tecnica. Questa evo-



luzione inoltre ha fortemente accresciuto l'interdipendenza delle varie discipline a livello dell'operato professionale e l'interdipendenza delle professioni a livello dell'azione sociale e politica.

STRETTAMENTE COLLEGATA ALL'INDIPENDENZA È LA RESPONSABILITÀ del professionista: un valore quanto mai prezioso in un mondo dove le responsabilità si diluiscono e diventano inafferrabili. Ogni professionista è dunque responsabile della sua attività professionale, ma tale responsabilità possiede anche un valore specifico condiviso con tutti gli "indipendenti" che lo distingue dal dipendente retribuito. Infatti, il libero professionista è responsabile non solo nei suoi atti professionali, ma anche nella creazione della

- ■ ■ come addetto alla progettazione, allestimento e manutenzione di spazi verdi pubblici e privati;
- ■ ■ come addetto al settore ambientale nella valutazione di impatto ambientale e nella redazione di progetti di mitigazione o restauro ambientale e paesaggistico.

CHIARAMENTE, A LIVELLO PRATICO, OGNUNO SI SPECIALIZZA IN UNA O ALCUNE di tutte queste competenze, secondo le proprie attitudini personali, e può esercitare la libera professione su tutto il territorio nazionale.

In primo luogo bisogna avere una certa predisposizione per questo tipo di attività e soprattutto bisogna crederci davvero.

I vantaggi sono quelli tipici del lavoro autonomo (non avere orari fissi o giorni obbligatori, avere la massima libertà di organizzazione del lavoro dovendo rispondere al proprio committente solo dei risultati che egli chiede con l'incarico che ci affida; il poter accordarsi abbastanza liberamente sul compenso). Va evidenziato che, per fare questo, bisogna saper gestire il proprio "tempo libero" in aggiornamento, in studio delle nuove tecnologie e delle nuove normative, in approfondimento dell'ordinamento professionale, in frequentazione di convegni, congressi e seminari, in ricerca di nuove occasioni di incarico, di nuovi clienti...

Dal punto di vista della preparazione il libero professionista deve acquisire una

sua stessa “impresa”. Egli prende l’iniziativa di creare uno studio professionale e si assume da solo la responsabilità, con tutti i rischi che essa comporta. La responsabilità del libero professionista per il suo operato professionale è considerata totale dal punto di vista della deontologia e delle norme disciplinari in materia civile; essa sussiste integralmente, anche se l’avvento delle assicurazioni obbligatorie ne ha ridotto le conseguenze.

Ma la responsabilità del professionista assume oggi un volto nuovo. Tradizionalmente egli era responsabile della difesa degli interessi del suo cliente. In breve, diciamo che egli assumeva totalmente questa difesa e chiedeva al suo cliente di dargli fiducia. Oggi questa difesa costituisce ancora il suo compito essenziale, ma deve anche informare meglio il suo cliente per permettergli di farsi carico egli stesso della propria situazione e delle proprie responsabilità. Il libero professionista non è più colui che fa e che fa da solo ciò che ritiene di dover fare: è anche colui che aiuta il cliente a ritrovare la sua identità, le sue possibilità e le sue libertà.

Infine, il segreto professionale rimane una delle garanzie più sicure che il cliente si aspetta dal libero professioni-

sta. Questa garanzia assume oggi un valore maggiore che nel passato, a motivo dell’impersonalità e del carattere amministrativo dei contatti sociali. Come ogni norma professionale correttamente stabilita, il segreto professionale è stato istituito esclusivamente nell’interesse del cliente. Lo sviluppo della tecnica rende a volte molto difficile il rispetto integrale del segreto professionale, ma quando c’è la volontà di mantenere la riservatezza, è sempre possibile individuare le soluzioni amministrative adeguate.

IN CONCLUSIONE, IL RAPPORTO DEL LIBERO PROFESSIONISTA CON IL SUO CLIENTE È UNA DELLE CARATTERISTICHE ESSENZIALI della libera professione: questo rapporto assume tutto il suo valore quando sono rispettate le regole dell’indipendenza, della responsabilità e del segreto professionale. L’esistenza di questo tipo di relazioni fa del libero professionista il naturale mediatore fra la persona che a lui si rivolge e le strutture di ogni tipo, in particolare le amministrazioni pubbliche. Questo contatto interpersonale, realizzato al di fuori di ogni struttura e basato sulla fiducia reciproca, è quanto mai essenziale per costruire piena armonia nella società. ■

nella pagina a lato

5. Verde urbano.

6. Consulenza nel settore zootecnico.

in basso

7. Controlli fitosanitari.

8. Gestione culturale.



Al lavoro fra i fiori

Studenti al Giardino Botanico delle Viote del Bondone

Franco Frisanco

già Responsabile del corso Esperto ambientale-forestale

SONO ORMAI PIÙ DI DIECI ANNI CHE IL MUSEO TRIDENTINO DI SCIENZE NATURALI, OGGI MUSE, CHIEDE ALLA NOSTRA SCUOLA DEI “COLLABORATORI ESTIVI” per il Giardino Botanico Alpino delle Viote sul Monte Bondone. La proposta è per quattro studenti, due per la prima parte dell’estate e due per la seconda, per mansioni di manutenzione ordinaria del giardino. Si tratta di un lavoro remunerato con un discreto compenso.

Il Giardino Botanico Alpino Viote è uno dei più antichi e più grandi Giardini Alpini Italiani. Fu fondato nel 1938 per promuovere la conoscenza e la salvaguardia della flora alpina. La missione del giardino si riassume nelle parole di Vittorio Marchesoni, il

botanico che più di altri si dedicò al giardino e contribuì a plasmarne l’assetto attuale; deve concorrere dunque a: “ospitare e quindi proteggere la flora regionale così ricca di rarità e specie endemiche” e “formare una coscienza naturalistica, presupposto indispensabile per la valorizzazione e la conservazione del nostro patrimonio naturalistico”.

Il Giardino Botanico Alpino Viote si estende per 10 ettari nella piana delle Viote a 1.500 metri di quota. Il suo nucleo storico occupa circa 1 ettaro e ospita il giardino roccioso con piante alpine provenienti dai principali gruppi montuosi della Terra, ordinate secondo le montagne di origine.



NEL GIARDINO ROCCIOSO SI PRESTA PARTICOLARE ATTENZIONE ALLE PIANTE ENDEMICHE e a rischio di estinzione. I rimanenti nove ettari comprendono laghetti, stagni, zone umide, bordure fiorite, un giardino medicinale, un orto di montagna, campi dedicati ai cereali e alle antiche varietà di piante coltivate sull’arco alpino, un arbusteto e un arboreto dedicati ai boschi del mondo e un percorso licheni.

In totale le specie in coltivazione sono circa 1.500.

Dal 1995 il giardino coltiva unicamente piante cresciute da seme e dal 2002 ha concentrato i propri sforzi nel recuperare in natura i semi delle piante alpine di maggior interesse regionale, contribuendo alla creazione della banca del germoplasma del Trentino.

È perciò evidente che il Giardino Botanico è una realtà di grande valore scientifico,

nella pagina a lato

9. Studenti al lavoro.

in basso

10. Il percorso fra le piante alpine.

11. Sara Cescatti e Sandro Gabos dell'IPAA.



oltreché didattico, meta di numerosi studiosi, gruppi di studenti, singoli appassionati o semplici curiosi.

Molti i visitatori non locali, anche da Paesi esteri.

LAVORARE AL GIARDINO BOTANICO È QUINDI UN'ESPERIENZA MOLTO INTERESSANTE. I ragazzi sono sempre stati scelti fra quelli delle ultime classi del Corso Esperto ambientale-forestale e, da quest'anno, fra i frequentanti il percorso Gestione Ambiente e Territorio.

L'esperienza è, a detta di tutti, positiva. Si tratta di un lavoro nella natura che sicuramente riserva eccezionali occasioni di apprendimento; infatti i ragazzi, al di là delle mansioni pratiche, hanno la possibilità di vedere come è organizzata una realtà di questo tipo, di conoscere piante, di capire come si svolgono le visite guidate, di conoscere le varie tipologie di utenza del Giardino.

E, ASPETTO IMPORTANTE, SONO SEMPRE SEGUITI DAL RESPONSABILE EMILIO COSER, persona con grande passione e di grande sensibilità. ■

- 96 Noi, i ragazzi della V S. Loro, i ragazzi di San Patrignano
 - 100 Comenius project
 - 104 Die Landwirtschaftsschule der Edmund-Mach-Stiftung im Zeichen der Europaregion
 - 108 Fiorisce una nuova collaborazione: San Michele - Heidelberg
 - 111 55. Sommerskurs in Deutschland
 - 114 Passeggiando in Val di Rabbi
-





UNO SGUARDO SUL MONDO

Noi, i ragazzi della V S. Loro, i ragazzi di San Patrignano

a cura di Roberta Bernardi
docente di Materie letterarie

Irene Poletti

studentessa V S ITA

Le classi V e VI S hanno visitato, durante uno dei loro viaggi formativi lungo il corso dell'anno scolastico, la comunità di San Patrignano presso Rimini. La comunità si occupa di ospitare al suo interno le persone che, durante la loro vita, hanno attraversato duri momenti dovuti alla dipendenza da sostanze che li hanno resi schiavi. I ragazzi della comunità che ci hanno accompagnato nella visita ci hanno permesso di trascorrere in loro compagnia ore di intense emozioni.

Il sorriso presente sul loro volto è stato per me un conforto in quanto quel sorriso mi è apparso come una sorta di punto di partenza per una vita migliore, liberi da qualsiasi dipendenza.

Il racconto della storia di Salvatore, durante la mattinata, mi ha emozionata davvero tanto, avevo le lacrime agli occhi. Mi ha colpito la voglia con cui i ragazzi volevano raccontarci le loro buie avventure dal passato, quella voglia di sfogo mi è apparsa come una sorta di rivincita che essi offrivano a loro stessi a scapito dei momenti confusi che hanno attraversato e durante i quali non avevano la forza di raccontare niente a nessuno. Negli occhi di tutti i ragazzi si vedeva la voglia di riprendersi la vita che, per troppi anni, non avevano saputo vivere. Il sorriso e la voglia di rivincita nella società sono per loro le uniche medicine per rimarginare



le profonde ferite del passato. Un'altra cosa che mi ha molto colpito durante la visita alla comunità è stato accgermi che vi erano un gran numero di giovani, piccoli fanciulli cresciuti troppo velocemente che, già all'età di 15,16 anni, si sono lasciati rendere schiavi dalla droga o dall'alcol: credevano di trovare in quelle sostanze lo sballo e il divertimento della vita, invece assieme ai loro familiari hanno capito che si stavano rovinando con le proprie mani. Sul volto di quei fanciulli

si vedevano i segni dell'abuso, in quanto sembravano più grandi di quello che erano, la voglia di crescere velocemente, di saltare tappe della vita...il che poi li ha rovinati.

Non dimenticherò mai le emozioni intense vissute durante quella giornata, quei ragazzi mi hanno confermato che il divertimento non deriva da nessuna sostanza ma dalla voglia di vivere liberi, dal godere semplice e genuino della quotidianità, dagli amici veri e dalla famiglia.

Antonelli Andrea, Lugoboni Davide

studenti V S ITA

Durante un'uscita formativa relativa all'anno scolastico scorso, noi ragazzi dell'attuale VI S abbiamo avuto modo di visitare la comunità di San Patrignano, una comunità di recupero di giovani che durante la loro vita hanno incontrato delle difficoltà legate a dipendenze di vario genere. Parlando con un responsabile del centro abbiamo saputo che la maggior parte dei ragazzi si trova in comunità per problemi di droga, anche se stanno aumentando i casi di altre forme di dipendenze, specialmente legate alle nuove tecnologie.

Sempre confrontandoci con uno degli addetti del centro abbiamo saputo che la comunità cerca di essere il più possibile autosufficiente sfruttando tutte le risorse a propria disposizione. Per fare ciò, è suddivisa in gruppi di lavoro specializzati in diversi settori. Infatti a San Patrignano sono presenti molteplici reparti produttivi come ad esempio una falegnameria, una tipografia, una stalla ed una cantina. È proprio quest'ultima che abbiamo visitato con maggior attenzione, verificando così con mano la passione che i ragazzi ci mettono nello svolgere le loro attività quotidiane.

Altro momento di fondamentale importanza durante la nostra visita a San Patrignano è stato quello in cui i ragazzi ci hanno riportato la loro testimonianza riguardo agli sbagli commessi in passato.

Allora abbiamo potuto capire quanto una persona può cambiare negativamente per il bisogno pressante di ottenere la dose necessaria. Inoltre, abbiamo anche compreso quanto sia importante fare tesoro di esperienze altrui simili per non rischiare di commettere gli stessi sbagli.

Parlando poi con i ragazzi durante il pranzo siamo riusciti a cogliere quanto le loro vite siano state condizionate da certi sbagli ai quali stanno cercando di rimediare grazie ad una grande forza di volontà.

nella pagina a lato

1. Gli studenti della V e VI S durante la visita alla cantina di San Patrignano.

in questa pagina

2. I ragazzi di San Patrignano.

Giacomo Devigili

studente V S ITA

Non avevo mai visto un luogo come quello e non avrei creduto che problemi come l'alcol e le droghe fossero così gravi.

Perciò non si può che lodare una Comunità che riesce a trasformare chi prima era un emarginato in una persona nuova e ricongiunta alla Collettività.



Alessandro Marcolla

studente V S ITA

“Ah, quel ragazzo è stato a San Patrignano. È un tossico, bisogna stargli alla larga.” Ecco cosa si pensa di coloro che, per svariati motivi, finiscono in un centro di recupero, come ad esempio è San Patrignano. Ragazzi e ragazze giovanissimi, nostri coetanei e a volte anche più giovani, che perdono il senso della ragione, della retta via, e che pensano di ritrovarla in fondo ad una bottiglia o addirittura in una siringa. Ragazzi che devono essere aiutati, spesso perché l'aiuto non proviene direttamente dalle loro famiglie. Ragazzi che prendono consapevolezza degli errori che hanno commesso, errori che non possono e non devono più essere dimenticati.

L'immaginario comune considera questi ragazzi come dei mostri, dai quali bisogna tenersi alla larga, non avendo mai a che fare con nessuno di loro... Ma se si passa anche solo una, e dico una, giornata assieme a loro si potrà leggere nei loro occhi, sulle loro facce tutta la sofferenza patita, la completa consapevolezza degli errori commessi, la voglia di vivere. E questi giovani non possono essere emarginati: fino a prova contraria sono uguali a tutto e per tutto a noi. Chi entra passando per le porte blindate di questa struttura, come se si oltrepassassero i confini di un carcere, sarà testimone di vicende e di situazioni quotidiane che non si dimenticheranno mai. Non si potrà non rivivere la gioia e l'emozione che si sprigiona dai volti delle ragazze-madri quando, alla sera, accompagnano i propri bambini nel tragitto dalla scuola al loro alloggio. E su quei volti già provati, già vecchi, non si può non intravedere uno spiraglio di luce, una profonda voglia di vivere...

nella pagina a lato

3. Durante il pasto a San Patrignano.

4. I ragazzi di San Patrignano impegnati nella gestione del verde di un vigneto.

Christian Hauser

studente V S ITA

Siamo stati con questi ragazzi per ore, abbiamo parlato, sono ragazzi normali, come noi. Provengono sia dalla città ma anche da paesi piccoli come i nostri.

Hanno avuto problemi e hanno cercato la soluzione nella droga. Hanno trovato il coraggio di partire per San Patrignano. Lì sono riusciti a combattere contro la piaga terribile della dipendenza. Non è semplice prima capire i perché del tuffo nell'abisso, poi le loro difficoltà durante il percorso di riabilitazione. Ciò che mi hanno invece fatto capire è il significato tangibile di: niente è impossibile.

Simone Cappelletti

studente V S ITA

Nel visitare la comunità di San Patrignano sono rimasto colpito dall'accoglienza che i ragazzi hanno saputo offrirci.

La cosa che mi ha più rapito però è stato vedere il filo spinato attorno al territorio della comunità: osservandolo, ho capito quanto per quei ragazzi sia difficile abbandonare il passato; ma la loro felicità e sicurezza del e nel presente mi hanno rincuorato e fatto comprendere che per ogni sbaglio fatto, c'è la possibilità di rimediare.



Daide Lucin

studente V S ITA

Oramai quando giri ad una festa le canne e le pasticche ti passano davanti agli occhi come se fossero cosa normale, e se magari te ne offrono e tu rifiuti, vieni guardato quasi con disprezzo e ti senti pure dire: "Sei proprio uno sfigato, cosa vuoi che ti succeda per una!". Bene, è proprio questo l'errore più grande, ovvero sottovalutare ciò con cui si ha a che fare, e in breve periodo diventare dipendenti. L'entrata in Comunità è stata molto suggestiva e la ricordo molto bene, come se fosse ieri. L'intera struttura è circondata da un alto recinto che porta all'estremità superiore del filo spinato. Sì, proprio filo spinato. A cosa servirà, ci domandiamo in molti, abbiamo a che fare con delle persone, non con animali. Be', se è stato eretto un motivo ci sarà.

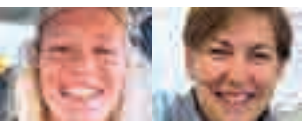
All'entrata ci attendevano tre ragazzi, oramai al terzo anno di Comunità e considerati quasi recuperati. Il percorso di recupero dura appunto tre anni, alla fine dei quali vieni reimpresso per due mesi nella vita "normale" e, se trascorri serenamente il reinserimento in società, puoi considerarti "recuperato". I giovani erano molto spiritosi e apparentemente sembravano delle persone a posto, nulla a che fare con brutti giri. Dopo una breve presentazione di se stessi e del luogo, ci hanno portati presso il teatro della Comunità e qui uno ad uno hanno iniziato a raccontare le loro storie. Tutte molto interessanti e allo stesso tempo agghiaccianti; c'è una cosa che però accomunava i loro racconti: ognuno, una volta entrato nel giro e iniziato a fumare canne e a spacciare, ripeteva a se stesso, come un mantra: "Se c'è una cosa che è sicura è che non arriverò mai a bucararmi." Bene... alla fine della storia tutti i ragazzi, magari dopo delusioni amorose, delusione scolastiche e via dicendo, in un momento di debolezza hanno iniziato a fare uso di eroina e a bucarsi. Per loro la siringa era una scarica di vitalità, una botta di vita che, appena entrava in circolo, dava tante sensazioni tra cui quella di sentirsi liberi dagli stress a cui erano sottoposti. Una libertà relativa, dal momento che appena

ti buchi mostri di essere tutt'altro che libero, bensì uno schiavo. Ad un tratto si era fatto mezzogiorno ed era ora di pranzare; la sala mensa in cui eravamo ospitati era enorme e a servirci erano proprio i ragazzi della Comunità. Trascorremmo una bella ora in mezzo a loro; subito erano diventati parte del nostro gruppo e ci raccontavano i loro trascorsi. Il pomeriggio poi proseguì con la visita alle attività presenti all'interno di San Patrignano: una bellissima cantina, il panificio, l'officina, la sartoria, la tipografia e altre attività frequentate assiduamente dai ragazzi, con l'obiettivo di ridare loro una educazione e, alla fine del percorso, anche una professionalità e diverse possibilità nel mondo del lavoro. Durante il pomeriggio trascorsi molto tempo con un ragazzo di Firenze, da tre anni in comunità e pronto ad uscire. Parlando con lui mi resi conto che, nonostante fosse pieno di buoni propositi, era ancora molto fragile e vulnerabile. Lui stesso mi confessò che, una volta uscito, aveva paura di ricascarci, magari dopo una delusione di lavoro, familiare e così via, e mi disse che non era sicuro di non rifugiarsi nei vecchi vizi. All'udire le sue parole ero incredulo ma cosciente del fatto che avevo a che fare con una problema ben più grave di quanto viene normalmente considerato.

Ricordo di essere uscito da San Patrignano con molto amaro in bocca proprio perché avevo visto la debolezza di quei giovani di fronte a sostanze che al giorno d'oggi vengono molto sottovalutate. Bisogna considerare che questi ragazzi ora sono segnati per sempre. Innanzitutto perché molti, per via della droga, hanno distrutto i propri sogni e quelli altrui. Secondariamente, al giorno d'oggi, in un momento finanziario non roseo, dove è difficile trovare lavoro, una ditta improbabilmente assumerà una persona con questo tipo di trascorsi. Quindi attenzione... si deve pensare attentamente a ciò che si fa, perché la vita è una sola e non si può ritornare sulle scelte del passato, specie se sbagliate! ■

Comenius project

My Culture, Your Culture- Europe's future (in) agriculture



Barbara Centis, *CLIL Science teacher*
Boglarka Fenyese-Kiss, *freelancer by CIF*

SIXTEEN STUDENTS FROM THE FIRST CLASSES OF THE FORMAZIONE PROFESSIONALE (namely Marinelli Lorenzo and Martinelli Federico from class 1ATIA; Corradi Chiara, Fedrizzi Cecilia and Vettori Klaus from class 1BTIA; Gentilini Nicola, Rinaldi Lorenzo, Timis Vasile Lonel and Vadaginin Ludovica from class 1AOTA; Cristan Marco from class 1BOTA; Cristoforetti Davide, Debiasi Nicola, Failoni Denni, Gius Giacomo, Roldan Sanchez Fabiano Camilo and Rigacci Moreno from class 1AALI) have been selected this year for a two-year project involving our school together with a school from Poland, Germany, Bulgaria and Turkey. Funds for the project have been awarded to our school by the European Union, after the submission of a Comenius project and will last till the end of the project itself. Selection has been performed by the FP English teachers on the basis of the students' language abilities and attitude (along with the students' own availability, which was the first selection criteria).

THE PROJECT'S MAIN AIM IS TO ALLOW STUDENTS TO KNOW OTHER COUNTRIES' AGRICULTURE IN ITS VARIOUS ASPECTS AND FEATURES that will then move further in developing creativity in tomorrow's European agricultural context which is actually in the hands of the youth. In order to do that, our students are going to visit Poland (from October, 13th to 17th 2014), Germany (from December 1st to 5th 2014), Bulgaria (from March 2nd to 6th 2015) and Turkey (from May 4th to 8th 2015). The very first visit was for the foreign students in Italy, from February, 24th to 28th, where they had the chance to know their Trentino brothers and sisters and explore together agriculture in action and the society as the majority of them were hosted in families.

in this page / *in questa pagina*

5. International and Italian students visiting the Fondo Dairy / *Studenti internazionali ed italiani in visita al Caseificio di Fondo.*

in the next page / *nella pagina a lato*

6. The whole participants of the Comenius project
#weareone / *Progetto Comenius al completo #weareone.*

7. Students visiting Melinda factory / *Studenti in visita a Melinda.*

MORE SPECIFICALLY, DURING THE FIRST DAY STUDENTS ARRIVED from their own countries and were welcomed by an official banquet with the school's products. During the second day, after an official opening meeting where students could set the expectations for the week to come and give a brief state-of-the-art presentation on agriculture in their own countries, Italian students walked foreign students around FEM where they learnt the complexity of our Fondazione yet the multi-branched learning chance it offers, conjugating school, research and technical possibilities.

Students have visited in detail the Centro Ittico of CTT where they could enjoy the autochthonous and tropical fish tanks and the projects run there alongside with the Museo degli Usi e Costumi della Vita Trentina where they built a wicker basket and



visited the exhibits. In the late afternoon, students could enjoy an Apple Panel Test set up by the ALI group: this represented a great chance to compare the fruits in the different countries. In the third day, the group moved southward to visit Riva del Garda and the olive productive sector, accompanied by the CTT technicians in the Monte Oliveto.

During the day, students could witness this peculiar agriculture sector which is the olives' one in Trentino also thanks to the Cooperativa Agraria staff whose director kindly illustrated how cooperation works in our area. On the way, students could visit the Marzadro factory where its kind owner showed production giving motivating hints to ours and foreign students. The fourth day was dedicated to a visit northbound and more specifically to the Caseificio in Fondo where students could see how milk is processed into cheese thanks to our students illustrating the process: the same happened at Melinda factory in Taio where our students could show their expertise.

The day ended at Azienda Melchiori where vineyard production was shown along with the management rules of a typical family run business. Back to school, students were given some time off and joined the Carnival party at the Boarding school while teachers could evaluate the whole experience and set up future goals and actions.



THIS PROJECT HAS SO FAR GIVEN STUDENTS THE POSSIBILITY to learn together and from each other, using English without thinking about English and set the foundations for an European awareness which is one of the main needs for youth.

Its hands-on features allow them to reach a common goal through positive attitudes and personal example. It also represents an example of how FEM centres can easily integrate and become functional one to another. We would like to thanks all the teachers that have contributed to the project, in particular prof. Piotto, Celestini, Sottit and Di Martino along with the ALI group, the farms that have hosted us and the parents too for their active role in assisting and for being eagerly involved.

Last but not least the Dean and the Secretaries for their availability and positive attitude towards the project. The group is nowadays working on its FB page (<https://www.facebook.com/agricultureproject>) and website (<http://www.agricultureproject.com/>) to be officially presented during the meeting in Poland and on the Garden of the Comenius project so.....work in progress for us!!

■ ■ Progetto comenius

La mia cultura, la tua cultura...ed il futuro dell'Europa in agricoltura

Barbara Centis, docente di Biologia ed Ecologia CLIL
Boglarka Fenyesi-Kiss, collaboratrice a progetto del CIF

SEDICI STUDENTI DELLE PRIME CLASSI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE (cioè Marinelli Lorenzo, Martinelli Federico della classe 1ATIA, Corradi Chiara, Cecilia Fedrizzi e Vettori Klaus della classe 1BTIA, Gentilini Nicola, Rinaldi Lorenzo, Timis Vasile Lonel e Vadaginin Ludovica della classe 1AOTA; Cristan Marco della classe 1BOTA; Cristoforetti Davide, Debiasi Nicola, Failoni Denni, Gius Giacomo, Roldan Sanchez Fabiano Camilo e Rigacci Moreno della classe 1AALI) sono stati selezionati quest'anno per un progetto biennale che coinvolge la nostra scuola insieme ad una scuola della Polonia, una della Germania, una della Bulgaria ed infine una della Turchia. I fondi per il progetto sono stati assegnati alla nostra scuola da parte dell'Unione Europea, dopo la presentazione di un progetto Comenius, e dureranno fino alla fine del progetto stesso. La selezione è stata effettuata dai docenti di Inglese della Formazione Professionale sulla base di abilità linguistiche e di atteggiamento mostrate dagli studenti (insieme alla disponibilità degli studenti stessi, che è stato invero il primo criterio di selezione).

L'OBIETTIVO PRINCIPALE DEL PROGETTO È QUELLO DI PERMETTERE AGLI ALUNNI DI CONOSCERE L'AGRICOLTURA DI ALTRI PAESI nei suoi vari aspetti e caratteristiche, obiettivo che poi si sposterà verso lo sviluppo della creatività in ambito agricolo europeo, aspetto in realtà nelle mani dei giovani e quindi del loro futuro. Per fare questo, i nostri studenti visiteranno la Polonia (dal 13 al 17 ottobre 2014), la Germania (dall'1 al 5 dicembre 2014), la Bulgaria (dal 2 al 6 Marzo 2015) e la Turchia (dal 4 all'8 maggio 2015). La prima visita è stata quella degli studenti stranieri in Italia, dal 24 al 28 febbraio 2014: qui essi hanno avuto la possibilità di conoscere i loro "fratelli e sorelle" trentini ed esplorare insieme la società locale e l'agricoltura sul campo; la maggior parte di loro sono stati ospitati dalle famiglie dei nostri studenti.

NEL DETTAGLIO, IL PRIMO GIORNO I RAGAZZI SONO ARRIVATI DAI LORO PAESI e sono stati accolti da un banchetto ufficiale allestito con i prodotti preparati dalla scuola. Durante il secondo giorno, dopo una riunione di apertura ufficiale dove gli studenti stranieri hanno potuto esporre le loro aspettative per la settimana e fare una breve presentazione sulle condizioni dell'agricoltura nei loro paesi, gli studenti italiani hanno condotto i loro compagni stranieri all'interno della FEM: hanno così permesso loro di cogliere la complessità della nostra Fondazione e le possibilità di apprendimento multi-ramificate che essa offre, coniugando scuola, ricerca e potenzialità tecniche.

Gli studenti hanno visitato in dettaglio il Centro Ittico del CTT dove hanno potuto osservare le vasche dei pesci autoctoni e tropicali e prendere visione dei vari progetti colà attuati; poi si sono recati presso il vicino Museo degli Usi e Costumi della Vita trentina dove hanno costruito un cesto di vimini e visitato i diversi stand. Nel tardo pomeriggio gli studenti hanno potuto assistere ad un Panel test di analisi sensoriale delle mele organizzato dal gruppo ALL: questo ha rappresentato una grande occasione per confrontarsi sui frutti nei diversi paesi di origine.

Il terzo giorno il gruppo si è spostato verso sud per visitare un oleificio presso Riva del Garda, accompagnati dai tecnici del CTT del Monte Oliveto. Durante la giornata gli studenti hanno potuto essere testimoni di questo peculiare settore agricolo, quello della lavorazione delle olive in Trentino, grazie anche al personale della Cooperativa Agraria il cui direttore ha gentilmente illustrato come funziona la cooperazione nel nostro territorio. Lungo la strada gli studenti hanno potuto visitare inoltre la distilleria Marzadro ove la proprietaria ha parlato loro della produzione dell'azienda in termini generali, informando così sia i nostri studenti che i compagni stranieri.

Il quarto giorno è stato dedicato ad una visita in direzione nord, e più specificamente al Caseificio di Fondo, dove gli studenti stranieri hanno potuto vedere come il latte viene trasformato in formaggio grazie alle indicazioni operative dei nostri allievi che hanno, appunto, illustrato il processo di caseificazione. Lo stesso è accaduto a Melinda, azienda di Taio, dove i nostri studenti hanno potuto mettere in gioco le loro competenze. La giornata si è conclusa poi presso l'Azienda Melchiori, produttrice di aceto: qui sono state mostrate le regole di gestione di una tipica azienda a conduzione familiare.

Ritornati a scuola, gli studenti hanno goduto di una pausa e si sono uniti alla festa di Carnevale presso il convitto, mentre gli insegnanti hanno potuto valutare l'intera esperienza e impostare gli obiettivi e le azioni successive.



QUESTO PROGETTO HA FINORA DATO AGLI STUDENTI LA POSSIBILITÀ DI IMPARARE INSIEME GLI UNI DAGLI ALTRI, usando l'inglese senza pensare all'inglese e impostando le basi per una coscienza europea, che è uno dei principali bisogni per i giovani d'oggi. Le caratteristiche pragmatiche di tale approccio consentono loro di raggiungere un obiettivo comune attraverso atteggiamenti positivi e l'esempio personale. Il progetto rappresenta anche una dimostrazione di come i diversi centri FEM possono facilmente integrarsi e diventare uno funzionale all'altro.

Vorremmo ringraziare tutti gli insegnanti che hanno contribuito al progetto, in particolare l'ITP Martina Piotto, i professori Francesca Celestini, Marialuisa Sottit e Alessandro Di Martino, insieme al gruppo ALL; poi le aziende agricole e i genitori che hanno ospitato, per il loro ruolo attivo nell'assistere e per essersi lasciati coinvolgere con entusiasmo. Ultimi ma non ultimi il Preside e la Segreteria didattica per la disponibilità e l'atteggiamento positivo nei confronti del progetto.

Il gruppo sta attualmente lavorando sulla sua pagina FB (<https://www.facebook.com/agricultureproject>) e sul sito web (<http://www.agricultureproject.com/>) che sarà presentato ufficialmente nel corso della riunione in Polonia e ai Garden of the Comenius projects. Quindi ... work in progress per noi!

Die Landwirtschaftsschule der Edmund-Mach-Stiftung im Zeichen der Europaregion



Gerti Fuchs
Dozentin für Deutsch als Fremdsprache

AUF CASTEL THUN IN VIGO DI TON (NONSBERG) WIRD AM 14. JUNI 2011 DIE GRÜNDUNGSURKUNDE ZUM EUROPÄISCHEN VERBUND für Territoriale Zusammenarbeit (EVTZ) unterzeichnet. Die Geburtsstunde der „Europaregion Tirol - Südtirol - Trentino“ wird gefeiert. Das Ziel ist es, auf euroregionaler Ebene eine intensive, grenzüberschreitende, transnationale und interregionale Zusammenarbeit zwischen seinen Mitgliedern zu fördern, und zwar in allen wichtigen Lebensbereichen ihrer Bürger, von der Kommunikation, Kultur, Bildung und Jugend über Wissenschaft und Forschung, Wirtschaft und Tourismus bis hin zur Verkehrspolitik, Gesundheit, Natur und Energie. Die Europaregion besteht aus drei Berggebieten mit eigenen Besonderheiten, aber mit ge-

meinsamen kulturellen und historischen Wurzeln. Im Bewusstsein dieser Wurzeln haben die drei Länder begonnen, sich wieder zu vernetzen. Die Chance, kulturell, politisch und wirtschaftlich zusammenzuwachsen, wird genutzt. Eine tragende Säule des großen Entwicklungspotenzials der Europaregion sind die drei Universitäten, Trient, Bozen und Innsbruck, die gemeinsame Studiengänge und Forschungsprojekte anbieten und durchführen. Im Bildungsbereich sollen die Kontakte zwischen SchülerInnen, der Ausbau des Sprachunterrichts sowie die Zusammenarbeit bei der Ausbildung der Lehrpersonen gefördert werden. Verschiedene Kulturen und Mentalitäten sollen bereits vom Grundschulalter an aufeinandertreffen und sich gegenseitig bereichern.



IN DIESEM SINNE HABEN IM VERGANGENEN SCHULJAHR AUCH ETLICHE SCHÜLER DER LANDWIRTSCHAFTSSCHULE der Edmund-Mach-Stiftung an einigen Projekten der Europaregion teilgenommen.

Im Mai 2014 waren neun Schüler einer dritten Klasse der Berufsschule erstmals bei der „Mobilitätswoche“ mit vollem Eifer im Einsatz. Dabei handelt es sich um einen einwöchigen Schüleraustausch zwischen den teilnehmenden Landwirtschaftsschulen der Europaregion (heuer sind 10 Schulen beteiligt). Jede einzelne Schule bietet für die Woche möglichst praxisorientierte Programme (z.B. Bienenzucht, Urlaub am Bauernhof, Alternative Viehzucht, Erneuerbare Energie u. ä.) an, die von den Schülern je nach Interessenschwerpunkt gewählt werden. Kein Schüler darf ein Programm der eigenen Schule wählen.



auf der gegenüberliegenden Seite / nella pagina a lato

9. Mobilitätswoche 2014: Austausch-Schüler aus Tirol bei der Verkostung von Trentingrana / Gli studenti tirolesi presso il Consorzio Trentingrana.

oben / sopra

10. Kulturtag 2014: Die älteste Rebe Europas, der Versoaln, auf Schloss Katzenzungen bei Prissian / La vite più antica d'Europa, il Versoaln, lungo il sentiero dei castelli di Pressano.

11. Kulturtag 2014: Professoren und Schüler der Landwirtschaftsschulen Fondazione Mach, Rotholz und Laimburg besuchen die Fahlburg bei Prissian / Il gruppo di studenti dell'Istituto di San Michele, Rotholz e Laimburg presso il castello di Fahlburg, uno dei tre lungo il percorso storico nella zona di Prissiano.

AUF DIESE WEISE HAT JEDE SCHULE FÜR EINE WOCHEN NUR AUSWÄRTIGE SCHÜLER IM HAUS, was auch der Sinn des Austausches ist. Der Austausch ist kostenlos, da alle Austauschschüler im Internat der gewählten Schule untergebracht sind.

Am Kulturtag im Mai an der Hauswirtschaftsschule Frankenberg in Tisens bei Meran haben 11 unserer Schüler teilgenommen. Insgesamt waren beim Event 400 Schüler aus der Europaregion anwesend. Sie konnten sich für Wanderungen, Stadtbesichtigung oder Workshops in Musik, Gesang und Theater anmelden. Interessant für die Schüler der Edmund-Mach-Stiftung auf dem Wanderweg rund um die Schlösser von Prissian war die Entdeckung und der Anblick der ältesten Weinrebe Europas. Der einmalige Weinstock „Versoaln“ ist eine autochthone Rebsorte und auf einer 350 m² großen traditionellen Pergola aus Kastanienholz gezogen. Ein Schnapsschuss im Schatten der Weinrebe mit den Vertretern der beiden ältesten Agrarschulen der Europaregion San Michele und Rotholz durfte natürlich nicht fehlen.

Im Februar 2014 hat die Edmund-Mach-Stiftung am Monte Bondone den Wintersporttag der Euroregion organisiert. Ungefähr 400 Schüler der verschiedenen Landwirtschaftsschulen aus Tirol und Südtirol haben daran teilgenommen und das Skirennen bzw. den Langlaufwettbewerb im Langlaufzentrum Viote bestritten. Für Schneeschuhliebhaber war eine idyllische Wanderung angesagt. ■ ■



■ ■ **L'istituto Agrario della Fondazione Edmund Mach all'insegna dell'Euregio**

Gerti Fuchs
docente di Lingua straniera (Tedesco)

IL 14 GIUGNO 2011, A CASTEL THUN VICINO A VIGO DI TON (VAL DI NON), nasce formalmente il Gruppo Europeo di Cooperazione Territoriale (GECT) "Euregio Tirolo - Alto Adige - Trentino" con la firma dell'atto notarile. Le iniziative legate a tale Gruppo perseguono l'obiettivo di facilitare e promuovere la collaborazione transfrontaliera, transnazionale e interregionale tra i suoi membri attraverso progetti e attività che coinvolgono la vita dei suoi cittadini nei più svariati ambiti, come per esempio comunicazione e cultura, formazione e gioventù, sviluppo economico e turismo, mobilità e salute, ambiente ed energia. L'Euroregione è composta da tre territori di montagna, ognuno con delle caratteristiche proprie, ma tutti e tre con delle radici storiche e culturali comu-

ni. Il risveglio della consapevolezza di avere delle ottime risorse specifiche e condivise ha permesso ai tre territori confinanti di riallacciare i contatti attraverso le rispettive istituzioni e popolazioni, con una fitta rete di cooperazione sotto il profilo culturale, politico ed economico. Una colonna portante del grande potenziale di sviluppo dell'Euregio sono i tre atenei di Trento, Bolzano e Innsbruck che offrono, promuovono e realizzano percorsi di studio e progetti di ricerca comuni. Nell'ambito della formazione di primo e secondo grado, già a partire all'età della scuola primaria vengono potenziati gli scambi sia di alunni che di insegnanti. La Fondazione Edmund Mach ha partecipato già diverse volte alle iniziative promosse dall'Euregio Tirolo - Alto Adige - Trentino.

NEL MESE DI MAGGIO 2014 NOVE STUDENTI DELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE DELLA FONDAZIONE hanno aderito per la prima volta al progetto della "Mobilitätswoche" organizzata dalla Scuola agraria di Rotholz (Tirolo): si tratta di uno scambio di studenti tra le scuole agrarie del Tirolo, dell'Alto Adige e del Trentino per la durata di una settimana scolastica. Il progetto offre agli studenti l'opportunità di esplorare i diversi ambiti agricoli tirolesi, di esercitare la lingua tedesca e di entrare in contatto con le peculiarità culturali di un'area geografica limitrofa.

GLI STUDENTI TRASCORRONO CINQUE GIORNI IN UNA DELLE SCUOLE AGRARIE DEL TIROLO O DELL'ALTO ADIGE, partecipando alle attività pratiche e teoriche organizzate appositamente per questo evento. Contemporaneamente, altrettanti studenti tirolesi oppure sudtirolesi sono invece ospiti della Fondazione Mach. Dato che gli studenti sono accolti dai convitti delle varie scuole agrarie che partecipano all'iniziativa, lo scambio è gratuito.

La Scuola professionale per l'economia domestica e agroalimentare "Frankenberg" di Tesimo vicino a Merano (BZ) è stata teatro ideale per la giornata culturale dell'Euregio "Kulturtag", sempre nel maggio 2014. La Fondazione Mach ha partecipato all'evento con 11 studenti delle classi prime della Formazione Professionale. Ai vari percorsi culturali e ai laboratori di canto, teatro e musica si sono iscritti oltre 400 studenti.

Nel primo pomeriggio era previsto il ritrovo di tutti gli studenti nella sala polifunzionale di Tesimo, dove ogni gruppo presentava, tra applausi e spuntini, il lavoro svolto assieme ai compagni di laboratorio. Straordinario momento per gli studenti della Fondazione, durante la visita guidata lungo il sentiero dei castelli di Prissiano, era scoprire il vitigno più antico d'Europa, il Versoaln, qualità autoctona coltivata su una pergola tradizionale di castagno della superficie di oltre 350 m². Non poteva certo mancare la foto di gruppo all'ombra dell'antica pergola con i rappresentanti delle due scuole agrarie più antiche dell'Euregio: San Michele e Rotholz.

Nel febbraio 2014 è stata invece la Fondazione Edmund Mach a organizzare la giornata sulla neve "Wintersporttag" che da alcuni anni è appuntamento fisso tra le iniziative proposte dall'Euregio. Oltre 400 studenti provenienti da 14 scuole agrarie del Tirolo, dell'Alto Adige e del Trentino si sono esibiti in gare di sci nordico sul Monte Bondone e in gare di sci di fondo nella rinomata zona delle Viote che è stata anche panorama idilliaco per gli amanti della camminata con le racchette da neve. ■



auf der gegenüberliegenden Seite / nella pagina a lato

12. Mobilitätswoche 2014: Der Euregio-Adler als Blumenbeet vor der Agrarschule Fondazione Mach: Gruppenarbeit der Euregio-Schüler / Gli studenti tirolesi e di San Michele, autori dell'aiuola a forma d'aquila, simbolo dell'Euregio.

auf dieser Seite / in questa pagina

13. Wintersporttag 2014: Preisverteilung im Turnsaal der Stiftung E. Mach / Premiazione nella palestra dell'Istituto Agrario di San Michele a conclusione del Wintersporttag 2014.

14. Wintersporttag 2014: Die Preisträger mit dem Schulleiter Prof. M. Dal Ri und dem Fachvorstand Prof. A. Bianchini / Studenti premiati in presenza del Dirigente scolastico prof. M. Dal Ri e del Coordinatore di Dipartimento prof. A. Bianchini.

Fiorisce una nuova collaborazione: San Michele - Heidelberg



Lorenzo Adami
AFP - Tecnico Superiore del Verde

UNA DELLE PECULIARITÀ DEL CORSO DI ALTA FORMAZIONE PROFESSIONALE PER TECNICO SUPERIORE DEL VERDE è quella di fornire una formazione basata in buona parte su esperienze lavorative presso aziende del settore che può essere adattata al fine di personalizzare il percorso formativo di ciascun studente.

È sulla base di questo principio che otto studenti, in due edizioni diverse, hanno valorizzato il loro percorso inserendo un periodo di praticantato all'estero, per la precisione presso l'Istituto Statale di Formazione e di Ricerca per il Giardinaggio (Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Gartenbau - LVG) di Heidelberg nel Baden, Württemberg.

I primi contatti con la scuola vennero presi dal Dirigente del CIF Marco Dal Riche, assieme ad altri docenti, fece visita a questo centro nel 2007.

in basso

15. Studenti in visita alla serra della scuola con riscaldamento geotermico.

nella pagina a lato

16. Vista generale delle serre della scuola (sfondo); in primo piano le prove varietali di piante ornamentali annuali.

17. Studenti in visita al parco di Hermannshof.

LA SCUOLA, CHE CHIAMEREMO DA QUI IN POI LVG, SI OCCUPA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE NEL SETTORE DEL VERDE a 360 gradi, i corsi proposti affrontano tre tematiche di base: quella della progettazione, realizzazione e manutenzione del verde, quella della produzione florovivaistica e quella inerente l'arboricoltura. Al termine di questi percorsi formativi viene conferito il riconoscimento di "Meister", titolo indispensabile per poter esercitare in uno di questi ambiti.

Inoltre la scuola ha una lunga tradizione per quanto riguarda la cura e la gestione del patrimonio arboreo; sono infatti organizzati dei corsi per il conseguimento dei titoli, riconosciuti a livello europeo, di European Tree Worker ed European Tree Technician.

Grande importanza ha infine la formazione continua gestita dall'LVG che aggiorna ogni anno centinaia di operatori dei settori del verde, anche con programmi di formazione a distanza.



IL PRIMO PROGETTO DI PRATICANTATO PRESSO L'LVG SI È TENUTO NEL 2011 ed è stato organizzato suddividendo il soggiorno in due momenti: in una prima parte, di 4 settimane, si sono concentrate, le attività teorico-pratiche presso la sede scolastica e le escursioni a parchi, aziende florovivaistiche e altri luoghi di particolare interesse per il verde ornamentale; nelle ultime 4 settimane invece gli studenti hanno svolto attività lavorativa presso aziende che si occupano di realizzazione e gestione del verde. Visto che le lezioni si sarebbero tenute in inglese, idioma condiviso dai nostri studenti e da tutto il corpo docente dell'LVG, venne prevista una settimana di lezioni, all'inizio dell'esperienza, per rinfrescare quanto appreso precedentemente. Il bilancio di quei primi due mesi fu più che positivo, gli studenti ritornarono con un notevole bagaglio di informazioni e esperienze nuove. Nel settembre del 2012 il gruppo degli studenti della terza edizione del corso per Tecnico Superiore del Verde ha avuto occasione di visitare l'istituto LVG ad Heidelberg. Questa visita ha permesso ai corsisti di capire meglio l'importanza di svolgere un'attività di praticantato presso quella scuola per il proprio percorso formativo.

Con la terza edizione del corso, nell'autunno 2013, si è ritenuto opportuno riproporre l'esperienza anche ai nuovi studenti. Per motivi organizzativi le settimane di praticantato presso le aziende sono state ridotte a tre e, considerata la



preparazione degli studenti, si è deciso di non riproporre la settimana di recupero della lingua inglese. Forti dell'esperienza della prima edizione, durante queste settimane si sono ottimizzati alcuni aspetti logistici ed organizzativi, facendo sì che venissero sfruttate al meglio tutte le attività. Le lezioni teoriche hanno mantenuto la stessa impostazione, mentre si sono viste due novità per quanto riguarda i praticantati. La prima è stata quella che due studenti hanno svolto il loro praticantato

presso le strutture dell'LVG, dedicandosi ai lavori nel parco e nelle serre di produzione florovivaistica; la seconda variazione è stata l'introduzione, nelle aziende convenzionate, di una ditta che si occupa di arboricoltura. Questo per rispondere alla richiesta di personalizzazione del percorso formativo giunta da una nostra studentessa che ha avuto modo di cimentarsi nelle diverse pratiche di cura del patrimonio arboreo, sotto la guida di tecnici altamente preparati.



estiva) per ricordare le praterie nordamericane dalle quali provengono molte piante inserite in questa consociazione. L'aiuola realizzata a San Michele è stata adattata alle esigenze climatiche del luogo, modificando alcune specie inserite originariamente, ed ora è oggetto di studio da parte degli studenti del corso per Tecnico Superiore del Verde che ne valuteranno l'evoluzione nel tempo e gli aspetti economici legati alla realizzazione e alla gestione.



18

A CONFERMA DEI BUONI RAPPORTI INSTAURATI CON LA SCUOLA LVG, nel maggio scorso alcuni docenti di Heidelberg hanno voluto accompagnare un gruppo di studenti a visitare la nostra Fondazione. L'accoglienza è stata molto apprezzata, anche grazie alla collaborazione degli insegnanti e degli studenti del corso ALI che hanno preparato il pranzo con i prodotti della scuola. I docenti tedeschi sono rimasti sorpresi e gratificati nel vedere realizzata l'aiuola ideata ad Hermannshof, segno del nostro interesse nei confronti degli studi condotti in Germania nel corso di decenni.

LA SPERIMENTAZIONE È STATA OCCASIONE DI APPROFONDIMENTO non solo per gli studenti, ma anche per i tutor didattici che hanno vissuto parte dell'esperienza in veste di accompagnatori e supporter alle traduzioni. Frutto di questa avventura, condivisa da tutor e discenti, è stata la decisione di impostare il lavoro di tesi finale di uno degli studenti partecipanti intorno allo studio di una particolare tipologia di aiuola a basso "input energetico". Tal tipo di realizzazioni, nell'ultimo decennio, stanno riscontrando sempre maggior successo in Germania, ma anche in altre regioni di lingua tedesca, consentendo alle amministrazioni grandi risparmi economici senza compromettere la valenza paesaggistica del loro territorio.

Queste particolari aiuole, realizzate esclusivamente con specie erbacee perenni, sono studiate da diversi centri di ricerca, uno dei quali è sito presso il Parco di Hermannshof, nel centro della cittadina di Weinheim nel Baden Württemberg. In questo parco, anche grazie alla partecipazione dei ricercatori dell'LVG, sono in atto studi su consociazioni di piante erbacee perenni in diversi contesti ambientali: ciò allo scopo di poter rispondere alle esigenze delle amministrazioni locali.

Nel maggio dell'anno in corso è stata realizzata, nel parco della FEM, un'aiuola del genere, denominata dai ricercatori che l'hanno ideata "Sommerprairie" (prateria



19

55. Sommerskurs in Deutschland

50 ragazzi dell'Istituto Agrario di San Michele all'esperienza di soggiorno estivo in Germania



Pierluigi Fauri
insegnante tecnico-pratico di Biotecnologie e Produzioni Vegetali
Referente per la Sicurezza e i Tirocini in Germania

RECORD DI DURATA, QUELLO RELATIVO AL PROGETTO DI PARTECIPAZIONE DEI NOSTRI RAGAZZI al soggiorno estivo in Germania: 55 anni!

I 50 allievi dell'edizione 2014 testimoniano l'interesse delle giovani generazioni a quei progetti che mirano all'ampliamento delle conoscenze meramente scolastiche ed evidenziano, al contempo, il desiderio dei ragazzi di un completamento della loro formazione attraverso opportunità formative "altre"...

L'attività estiva dell'Istituto Agrario, nata nel lontano 1959, di organizzare per i nostri studenti un soggiorno presso famiglie ospitanti di agricoltori tedeschi non mostra di certo i segni dell'età. I motivi del successo vanno sicuramente ricercati negli ottimi rapporti tra le famiglie ospitanti e gli studenti, nel perfetto clima di collaborazione e coinvolgimento del giovane sia nella attività produttiva aziendale, che in quella più strettamente familiare; sono altresì garantiti dalla condivisione di intenti del giovane studente, ma anche dell'imprenditore che si rende disponibile al tirocinio.

Le attenzioni delle scuole di Kaufbeuren, Immenstadt e Forchheim con noi collaboranti, insieme al contributo di Direttori e Insegnanti, garantiscono la perfetta organizzazione dei soggiorni che prevedono, tra l'altro, un corso di lezioni con docenti madrelingua. Vengono inoltre attuate visite tecniche e culturali, si partecipa ad aspetti organizzativi e di ricerca, di formazione e si gode del coinvolgimento delle famiglie ospitanti.

Da parte nostra si garantiscono la preparazione degli studenti al-

le tematiche relative alla comunicazione linguistica ed a quelle inerenti i temi di prevenzione infortuni e sicurezza sul lavoro. Insegnanti esperti in tali ambiti formano i ragazzi durante l'anno scolastico e poi, in estate, quando sarebbe più bello godersi il riposo, garantiscono l'accompagnamento dei giovani per l'intero periodo del mese di tirocinio.

Un coinvolgimento globale dunque di studenti, famiglie, istituzioni scolastiche, insegnanti, ospitanti hanno garantito anche quest'anno la perfetta riuscita del tirocinio avvenuto nel periodo 16 giugno - 12 luglio 2014.

Di buon'ora, come si conviene, i nostri ragazzi hanno salutato i genitori nella piovosa mattina del lunedì di partenza e carichi



20

nella pagina a lato

18. Studente durante un'esercitazione in serra, nel momento del lancio di insetti utili su peperone.

19. Visita di studenti e docenti di Heidelberg a San Michele.

in questa pagina

20. Accoglienza a Immenstadt.



21



22

di bagagli e piccoli presenti delle produzioni zonali o familiari, hanno iniziato con determinazione forte il loro progetto. Arrivati a destinazione nelle tre località di Immenstadt, Kaufbeuren, Forchheim ed accompagnati dai loro professori hanno ricevuto l'accoglienza dei referenti delle varie strutture Rainer Hoffmann (OA), Herinlehner (KF), Hans Niedermaier(FO) ed hanno potuto conoscere le famiglie che li avrebbero ospitati, arrivate appositamente per accoglierli.

Giunti a casa, hanno avuto il piacere di rivedere gli amici degli anni precedenti o di farsene di nuovi e, grazie alle presentazioni di se stessi in tedesco e dei prodotti portati come presenti, hanno subito cominciato ad integrarsi. Analoga situazione nei giorni successivi in cui, nelle varie scuole, sono iniziati i corsi di madrelingua tenuti dalle insegnanti Annette Bessler, Andrea Hellstern Schmidt, Erna Körber, Kerstin Sperl.

I nostri professori che nel periodo si sono dedicati al progetto sono stati: Roberta Bernardi, Pierluigi Fauri, Marco Galvagnini, Angela Odorizzi, Franca Perghem, Luca Russo, Luigi Tarter, Marco Zandoni.

I RAGAZZI SI SONO INSERITI BENE NELLE FAMIGLIE, HANNO SAPUTO APPROFITTARE DI TUTTE LE OCCASIONI per migliorare la competenza linguistica, hanno coadiuvato le famiglie nei lavori aziendali, hanno frequentato con profitto le varie lezioni e le visite in loco organizzate per conoscere sia siti storici e culturali, che di innovazione tecnologica.

Quest'anno un avvenimento particolare ha contrassegnato l'estate: l'elezione della Direttrice di Kaufbeuren Marita Zincker a Landrätin. Grande la soddisfazione del mondo agricolo che ha piazzato un

suo valido referente quale Presidente di Regione, ma anche grande soddisfazione nostra nel vedere una solida figura di riferimento che si dedica ai vertici politico-economici dell'Ostallgäu. La cerimonia di passaggio di consegne, avvenuta il 25 di settembre alla presenza di tutte le autorità e responsabili dei mondi amministrativi ed economici del Land, ed a cui ho avuto l'onore di ricevere l'invito a partecipare e a prendere la parola negli interventi in rappresentanza del nostro Ente, è stata molto significativa. Il nuovo Direttore dr. Paul Dosch, accolto dal Ministerialdirektor Martin Neumeyer e dall'Oberbürgermeister di Kaufbeuren Stefan Bosse, ha subito dimostrato interesse al lavoro di collaborazione fra i nostri enti sinora svolto e la volontà di proseguirlo, ampliando le collaborazioni e le conoscenze reciproche.

Cari studenti, a voi e a noi insegnanti il compito di proseguire sempre con questo bell'entusiasmo!

Ci rivedremo di sicuro con grande interesse alla prossima estate e buona prosecuzione di anno scolastico a tutti.

in questa pagina

21. Lezione a Kaufbeuren.

22. Studenti a Forchheim.

nella pagina a lato

23. Hans Peter Reinbold.

Hans Peter Reinbold ci ha lasciati

nel ricordo di Pierluigi Fauri

Mentre stiamo predisponendo gli articoli del nostro Annuario con grande dispiacere veniamo a conoscenza che un carissimo amico, il Prof. Hans Peter Reinbold, ci ha lasciati.

Un profondo dolore ci rattrista: Peter, già Vicedirettore del BSZ di Forchheim, fraterno amico, organizzatore instancabile dei tirocini in Franken dei nostri ragazzi, ci lascia indimenticabili ricordi e un cesto colmo di grandi insegnamenti.

Da pochi anni in pensione, ma sempre presente con grande disponibilità ad accogliere il nostro gruppo di studenti e ad accompagnarlo nelle visite culturali, presente a tutti i nostri contatti tra istituti, sia in Franconia che a San Michele, ci dona ora il suo sorriso e la sua benevola voglia di insegnamento. Numerosi gli studenti, gli insegnanti accompagnatori, i Dirigenti del Centro Istruzione e Formazione di FEM che ne compiangono la scomparsa e si stringono in amicizia alla signora Birgit, al figlio Michael con Anna.

Di Peter vogliamo ricordare la sua diligenza al lavoro, la voglia di operare, l'amore per i viaggi, per la sua Frenkische Schweiz, per i suoi amici, per la famiglia, l'impegno a seguire tutti gli avvenimenti di gemellaggio.

Di tutte queste belle doti noi vogliamo onorare l'amicizia, l'onestà e il grande dono dell'insegnamento. Carissimo Peter grazie di cuore e stai certo che ti ricorderemo sempre.



23

Friedensrichter Professor Hans Peter Reinbold hat uns verlassen.

Mit 68 Jahren und noch so jung, hinterlässt unser lieber Freund Peter seine Frau Birgit und seinen Sohn Michael mit Freundin Anna. Er war sehr fleißig, in allen Aktivitäten setzte er sich mit voller Kraft ein, und die Freundschaft stand an erster Stelle, genauso wie im Beruf, überall war er beliebt wegen seiner Geradlinigkeit, die ihn auch in seiner leitenden Position im BSZ auszeichnete. Er war bei jedem Treffen mit der Agrarschule San Michele dabei, sowohl im Trentino als auch in Franken. Mit den Schülern war er immer freundlich, hilfsbereit, lächelnd und zuversichtlich. Peter war aktiv bei allen

Veranstaltungen in seiner Heimat, der Fränkischen Schweiz, und in seinem geliebten Aischtal, seiner ehemaligen Heimat, wir alle haben von ihm sehr viel gelernt.

Er verweilte gerne in Tramin, immer verbunden mit einem Besuch in St. Michele, das letzte Mal heuer im Frühling anlässlich der 140-Jahr-Feier der Landwirtschaftsschule San Michele. Er reiste gerne durch die Welt und jetzt fliegt er frei im Himmel und von oben schaut er auf uns herab und steht uns bei.

Lieber Peter, ruhe in Frieden. Deine Freunde aus San Michele im Trentino (Italien).

Passeggiando in Val di Rabbi

Giornata dedicata all'aggiornamento docenti



Valerio Corradini
già docente di Genio rurale

IL GIORNO 26 GIUGNO 2014 HANNO PARTECIPATO ALL'USCITA FORMATIVA CHE ANDRÒ DESCRIVENDO, COME AL SOLITO BEN ORGANIZZATA E PUNTUALMENTE REALIZZATA dal coordinatore prof. Ivano ARTUSO con la collaborazione del prof. Manuel PENASA, gli insegnanti: Luana BUDANO, Damiana BALDO, Francesca CELESTINI, Paolo COLTRI, il sottoscritto Valerio CORRADINI, Marialuisa GILLI, Andrea SEGNANA, Francesca VOLTOLINI, Lorenzo VETTORAZZI, Ausilia VITAGLIANO, Daniela ZANETTI; completava la comitiva Don Renato SCOZ, guida spirituale ed esperto conoscitore dei luoghi attraversati.

Il Museo del Molino Ruatti

È un antico mulino ad acqua situato a Rabbi in località Pracorno (TN). Di costruzione ottocentesca (1813), è stato completamente restaurato nel 2004, ad opera della Soprintendenza per i Beni Architettonici -Provincia autonoma di Trento- e, sotto forma di museo, costituisce uno dei rari esempi di mulino ad acqua ancora funzionante (tranne in questo periodo a causa dei lavori per la realizzazione di centrali idroelettriche lungo il torrente Rabbies). L'intero mulino, dopo i restauri, ha assunto l'aspetto e la funzione di museo e, pertanto, sono presenti un ambiente di partenza (sala macine e ventilabro) e un percorso di visita attentamente pensato e accuratamente descritto. L'allestimento propone al visitatore una sorta di luogo della memoria dove viene presentata una panoramica generale sulla società rurale e sull'economia contadina della Val di Rabbi del secolo trascorso, che mette in luce la quotidianità nel mulino, attraverso l'illustrazione didascalica di ambienti, oggetti e indumenti,



Incontro con il Sindaco di Rabbi sul Progetto di riqualificazione area di Valorz

Questo ambizioso progetto si propone di ritrovare, nel paesaggio caratteristico della valle di Valorz, quella suggestiva cartolina che un tempo la località offriva a occhi e obbiettivi fotografici. Gli ospiti venivano infatti rapiti da un'armonia perfetta tra elementi naturali ed antropici che si fissavano per sempre nella loro memoria come un quadro essenziale ed autentico dello scenario alpino e della vita contadina: versanti boschivi, pareti di roccia, cascate e poi prati lungo sinuosi declivi, intervallati da muretti a secco e vie sterrate, impreziositi da caratteristici masi sparsi con basamento lapideo e parte superiore in legno di larice.

Ora il quadro si è alterato, soprattutto a causa del progressivo abbandono del territorio da parte dei contadini, fenomeno che ha portato all'incuria e ad un avanzamento della vegetazione infestante.

L'Associazione Rabbi, verde gioiello, con la partecipazione dei proprietari dei fondi e col determinante sostegno dell'Amministrazione comunale, ha quindi ela-

Azienda agrituristica Severino Ruatti

Si tratta di un'impresa multiagricola che si articola attraverso diverse unità funzionali quali:

- la stalla a stabulazione fissa in procinto di essere trasformata in bovile a stabulazione libera con 15 cuccette;
- un minicaseificio per la produzione di formaggi, burro e ricotta;
- un macello privato con annesso laboratorio per lavorazione delle carni e preparazione di una vasta gamma di insaccati;
- sala per la stagionatura degli insaccati;
- un centro accoglienza con 30 posti letto con ristorazione che utilizza e valorizza le derrate;
- fattoria didattica per il ricevimento di gruppi di scolastici;
- prati da sfalciare e pascolare per il fabbisogno animale, campi coltivati con ortaggi, cereali e frutteti i cui prodotti genuini e salubri sono utilizzati nella ristorazione e venduti nello spaccio.



nella pagina a lato

24. I docenti del CIF, il Coordinatore Disdo prof. I. Artuso e don R. Scoz presso il *Molino Ruatti* in Val di Rabbi.

25. Interno del mulino.

in questa pagina

26. L'area Valorz in Val di Rabbi.

27. I docenti nei pressi del percorso Kneipp dell'area Valorz.



in basso

28. Presso la chiesa di San Valentino a Bolentina.

29. Tipiche costruzioni della Val di Rabbi.

nella pagina a lato

30. Don R. Scoz ed il prof. P. Coltri presso le Cascate del Saent.

31. Le Cascate del Saent.

borato un progetto volto a riqualificare il territorio, favorendo il più possibile l'attività agricola perché l'intera area possa tornare a esprimere al meglio il suo valore ambientale e paesaggistico.

Il GAL (Gruppo di Azione Locale) Val di Sole ha concesso un finanziamento su fondi Leader di 200.000,00 euro per il recupero dal punto di vista ambientale dell'area Valorz che, per le sue peculiarità paesaggistiche, rappresenta un simbolo per la Val di Rabbi e non solo. Il Comune ha contribuito a questo intervento con 80.000, euro andando a coprire la parte non finanziata dal Progetto Leder.



Realizzazione del nuovo Parco in località Plaze di Valorz

L'intervento eseguito direttamente dal Servizio Ripristino e Valorizzazione Ambientale della Provincia Autonoma di Trento prevede la realizzazione di un'area verde opportunamente attrezzata e valorizzata da un innovativo percorso acquatico definito Kneipp e di un'altra area a parco giochi destinata alle famiglie. Nell'ambito del progetto sarà realizzato anche un percorso tematico-artistico-didattico lungo il sentiero comunale che, partendo dal nuovo parco giochi, si dirigerà verso le cascate di Valorz per fare ritorno sul versante opposto della valle.



Escursione lungo le Cascate del Saent

Dalla Malga Stablasolo, dove ci siamo fermati a pranzare, dopo un breve tratto su strada forestale, abbiamo imboccato il sentiero che risale a fianco delle suggestive e impetuose Cascate di Saent fino al Prà di Saent, punto panoramico mozzafiato e sito ottimale per l'avvistamento della fauna selvatica.

Successivamente, alcuni dei partecipanti all'uscita hanno raggiunto i larici plurisecolari (monumenti vegetali) che l'ispettore forestale Marcello Mazzucchi, attraverso un'accurata descrizione botanica, ha provveduto a testimoniare appoggiandosi a studi scientifici particolari e ai quali ha ridato vigore con la fantasia e afflato poetico.

Ultima tappa dell'interessante giornata, una veloce visita alla Chiesa di San Valentino a Bolentina (Malé), il cui interno non abbiamo potuto ammirare a causa di un contrattempo con il custode sig. Danilo. ■





Seminatore in mezzo al campo tra un vigneto ed un frutteto. L'opera in legno di Felix De Florian (1996) è presente nell'Aula Magna dell'Istituto Agrario.



ANGOLO UDIAS: STORIE SIGNIFICATIVE

GLI EX ALLIEVI-UDIAS
1945 - 1996

In ricordo di Renzo Santoni



a cura di Angelo Rossi
vicepresidente UDIAS

RICORDARE RENZO SANTONI SULLE PAGINE DELL'ANNUARIO DEGLI STUDENTI DI SAN MICHELE È, NE SIAMO SICURI, IL MODO MIGLIORE PER RENDERE ONORE E MERITO AD UN UOMO che all'Istituto ha dato molto e molto ha fatto per tutta la sua vita in favore dei diplomati e dell'agricoltura trentina. A distanza di quasi quattro anni dalla sua mancanza ci piace rinfrescarne il ricordo a beneficio di quanti ebbero la fortuna di conoscerlo e frequentarlo, ma anche per i più giovani affinché non si perdano mai d'animo, come sosteneva Santoni, nemmeno di questi tempi. Sono stati difficili, infatti, i tempi di Renzo Santoni e ancor più lo furono per quelli della generazione precedente. Per contro oggi le sfide sono, se possibile, ancor più subdole e difficili da intuire nel coacervo di input contraddittori e la strada da seguire può apparire sempre troppo carica d'incertezza. Uno scenario nuovo sia per chi si appresta a proseguire negli studi, sia per chi sceglie d'impiegarsi nella professione.

ANCHE UDIAS, CHE NEGLI ANNI DEL DOPOGUERRA E DELLO SVILUPPO EBBE RUOLO PRIMARIO COME CINGHIA DI TRASMISSIONE fra Scuola e mondo del lavoro, ha dovuto fare i conti con una situazione andata mutandosi con il consolidamento del benessere generalizzato, soffrendo di un certo distacco dai valori fondanti. Come un pendolo la crisi è tornata e per Udias si ripropone oggi un ruolo all'altezza dei tempi più grami. Tempi da ripensare, attualizzando gli obiettivi e guardando avanti con stoica fiducia ed entusiasmo giovanile. Esattamente quanto emerge dal messaggio profondo lasciatoci da Renzo Santoni.

Nell'imminenza della sua scomparsa stesi un ricordo. Lo ripropongo qui per commemorare un uomo che ha seminato molto lasciando una traccia sicura per le giovani generazioni.



in questa pagina

1. Renzo Santoni, terzo da sinistra, accanto a Ferdinando Tonon (alla sua dx), Marcello Beozzo (alla sua sx). Primo da sx, Flavio Salvetti.

nella pagina a lato

2. Viaggio in Valtellina: 21 e 22 luglio 1990, tra i partecipanti Renzo Santoni (terzultimo da dx verso sx).

In ricordo di Renzo Santoni

Se ne è andato in silenzio, nei giorni scorsi, Renzo Santoni. No, non dimenticato, anzi. Al funerale in San Carlo Borromeo alla Clarina c'erano tante persone che lo conobbero, molti anziani, ma anche tanti giovani amici di figli e nipoti della sua grande famiglia. Una tipica famiglia trentina che ha accompagnato all'ultima dimora il suo pater familias.

Era nato a Trento nel '33 da quel Cesco Santoni co-fondatore della filodrammatica del Club Armonia che già allora godeva di grande prestigio anche fuori provincia. Stranamente il giovane Renzo frequentò la Scuola agraria di San Michele, lui cittadino, assieme ai Letrari, Vettori, Pojer, Zelger, Zanetti, gente che segnò in positivo lo sviluppo agricolo regionale. Santoni approdò al mondo agrario dopo aver fatto il distributore ed anche lo "strillone" per l'edizione trentina del Gazzettino di Venezia, prima di trovare impiego presso l'amministrazione dei beni ecclesiastici. Un'esperienza preziosa per la sua futura attività di perito agrario libero professionista. Per vent'anni fu dirigente di un'importante azienda di prodotti fitosanitari e per altrettanti presidente dell'Unione Diplomati dell'Istituto Agrario, la sua indimenticata casa madre di

San Michele. Per i tecnici organizzò viaggi di studio in tutto il mondo, promosse indagini analitiche dei vari comparti su cui si basarono i successi di molte aziende del settore e su cui si incardinarono spesso le normative in favore dello sviluppo agricolo locale con riguardo anche all'assistenza tecnica. La nostra agricoltura gli deve molto, come molto gli debbono le centinaia di tecnici che in assenza di più moderni sistemi di comunicazione ebbero così irripetibili occasioni di apprendimento. Tutti assieme, rispettosi ed umili a

copiare dalle migliori esperienze altrui, adattando e perfezionando in casa tecniche di produzione, di tutela e di commercializzazione.

Con Santoni se ne è andato anche un modo di essere e di partecipare alla crescita della campagna. Ora si strilla di più, ognuno per difendere il proprio orticello cresciuto a latifondo, ma senza quell'entusiasmo pionieristico che Renzo Santoni sapeva trasmettere.

Angelo Rossi, 30 marzo 2011

Ciao Renzo, grazie dalla tua UDIAS ■





Lago di Seetalseen presso Selva dei Molini in Valle Aurina (BZ) - Riflessi.



OLTRE LA SCUOLA: DOCENTI E ALLIEVI

Estero - Italia: 3 a 1 ...ma si attende la rivincita!



Marialuisa Gilli, *docente di Materie letterarie*
 Valeria Pedrotti, *docente di Lingua straniera (Inglese)*
 Damiano Emer, *docente di Biotecnologie agrarie*
 Luca Russo, *insegnante tecnico-pratico di Biologia Vegetale*
 Davide Bazzanella, *docente di Biologia Vegetale, Ecologia Applicata*
 Alessia Failla, *docente di Lingua straniera (Inglese)*

Per l'estero: W l'Olanda

di Marialuisa Gilli

Scorrendo l'album dei ricordi di cui è intessuta la vita di ciascuno di noi, alla pagina "anno di quinta superiore", fatalmente lo sguardo cade su due voci: viaggio di fine corso ed Esame di Stato. Due esperienze di vita totalmente diverse, ma accomunate dall'intensità. Per la gloriosa V B ITA, ultima classe del corso Brocca, il viaggio in Olanda ha garantito un ricordo con i fiocchi. Un mix ben studiato a tavolino di visite tecniche e culturali l'ingrediente di successo? Doveroso da parte di chi organizza, ma non necessariamente garanzia di efficacia.

Quello che ha intrigato i ragazzi è stata la scoperta di una realtà

altra. L'Olanda dei formaggi, dei mulini a vento, dei tulipani, della grande pittura di Van Gogh, di Amsterdam città libera non è stata vissuta all'insegna del cliché, da turista mordi e fuggi. Lo sguardo era quello curioso di chi vuol capire. E la lezione più grande che l'Olanda ci ha dato è stata di civiltà. Un paese fatto di niente, divenuto grande per l'intraprendenza di un popolo. Ingegno, certo, ma non solo. Sguardo ampio sul mondo, apertura al nuovo e al diverso... L'arte di vivere infine: per un olandese il lavoro è importante, ma sacro resta il tempo dedicato al piacere della conversazione tra amici.



3



4



...ma anche l'Andalusia, però!

di Valeria Pedrotti e Damiano Emer

La gita scolastica è sempre il momento più emozionante, non c'è niente da fare. Sì, è vero, si dovrebbe chiamare viaggio d'istruzione ma, diciamoci la verità, nel lessico dei ragazzi, così come in quello degli insegnanti il termine "gita" suona più familiare, meno pericoloso e sicuramente più divertente, mentre viaggio d'istruzione implica che ci debba essere di mezzo qualcuno che istruisce (in genere il docente) e qualcuno che viene istruito (quasi sempre lo studente); chi mai vorrebbe partire con delle premesse del genere?

Il viaggio in Andalusia per la classe 5A1 naturalmente è stato organizzato come un viaggio d'istruzione con i fiocchi. Il programma ha previsto numerose visite tecniche: una coltivazione di fragole, un allevamento di tori da corrida e cavalli, una cooperativa di produzioni orticole, una cantina rinomata per la produzione del vino Jerez, una stazione sperimentale per il controllo delle avversità, e affascinanti visite culturali alle città di

nella pagina a lato

1. Mercato internazionale del formaggio di Alkmaar.
2. La VB in un campo di tulipani.

in questa pagina

3. Antico mulino a Kinderdijk.
4. Visita al GreenQ Improvement Centre.
5. Colture di fragole Freson de Palos.

5





Siviglia, Granada, Malaga e alla rocca di Gibilterra.

Dopo la progettazione della parte “istruttiva”, ai ragazzi non è rimasto altro che riempire gli spazi con il loro entusiasmo e curiosità. Incredibilmente, la parte etologica dei primati di Gibilterra ha suscitato più entusiasmo della magnifica reggia dell'Alahambra a Granada, ma questo è uno dei motivi che ci spinge ad imbarcarci in queste avventure: guardare il mondo con i loro occhi è sempre comunque un'emozione.

Il risultato è stato un vero viaggio di fine corso formativo, divertente e, ci auguriamo, di ispirazione per le loro future esplorazioni personali.



E vogliamo dimenticare il Portogallo?

di Damiano Emer e Luca Russo

Il viaggio di fine corso può essere considerato il momento in cui gli studenti, poco prima dell'esame di maturità, possono confrontare ed approfondire le loro conoscenze con realtà nuove. La meta scelta dai ragazzi di VI S è stata il Portogallo: si sono così potutevistare realtà viticolo-enologiche significative della Lusitania. La valle del Douro, protetta dall'UNESCO, è uno dei più importanti e affascinanti paesaggi viticoli europei. Lungo le ripide coste scavate da questo fiume si coltivano le pregiate uve che, una volta vinificate ed opportunamente fortificate, andranno a produrre il vino Porto nelle grandi cantine dell'omonima città.

La zona nord del Portogallo è invece conosciuta per la produzione del *Vinho verde*, un vino giovane e leggermente frizzante che ha un mercato interessante anche nelle ex colonie del Brasile e dell'Angola.

Bairrada si trova nel centro del paese, a pochi chilometri dall'oceano Atlantico, è nota per la produzione di vini rossi, spumanti rosati e il *ginjinha*, tipico liquore a base di amarena. Poi c'è l'Alentejo, regione viticola importante per i suoi vini rossi corposi, dove si è visitato anche un importante sugherificio.

nella pagina a lato

- 6. Cooperativa di orticoltura *Ejidomar*.
- 7. Foto di gruppo a Jerez de la Frontera.
- 8. Cantina *Tio Pepe*.
- 9. Valle del Douro.

in questa pagina

- 10. Visita ad una cantina nel Douro.
- 11. Visita al sugherificio di Amorin.
- 12. Degustazione.
- 13. Spiegazione tecnica in cantina.

Setubal possiede invece il clima ideale per la produzione del dolce *Moscatel*.

Mete non meno interessanti sono state le città di Porto, Lisbona capitale del Portogallo, e Guimarães che ha dato i natali al primo re del Portogallo; poi Coimbra e la sua collina universitaria, Obidos, sempre immersa in una festa medioevale, Evora che conserva testimonianze della sua origine romana, Sintra e i suoi castelli dove convivono vari stili: gotico, manuelino, arabo, rinascimentale, barocco.

Visitare il Portogallo ha lasciato in bocca un sapore malinconico. Passeggiando per le sue strade cittadine si incontrano persone semplici, accoglienti ma con negli occhi un velo di nostalgia che si ritrova anche nella musica tipica: il fado. Ad uno sguardo più attento gli edifici delle città parlano di un passato ricco e glorioso: i raffinati azulejo che ricoprono Porto, gli interni pesantemente dorati delle chiese costruite con le ricchezze della conquista del nuovo mondo, palazzi una volta fastosi ed ora quasi in rovina.

Il paesaggio, a prima vista da cartolina, si rivela selvaggio come i terreni in pendenza nella valle del Douro, come il vento impetuoso della costa atlantica che richiama surfisti da tutto il mondo, ma che sembra spazzare via ogni cosa.

Anche noi siamo stati contagiati dalla saudade che si respirava e che ha reso unico il nostro viaggio.



Sicilia: terra di “scoglio e di mare aperto”

di Davide Bazzanella e Alessia Failla

Ebbene sì, ci siamo riusciti! Siamo riusciti ad accompagnare un grande e fantastico gruppo di alunni delle ultime due quinte IPAA in Sicilia.

La scelta della meta del viaggio di fine corso è stata forse insolita per i nostri giovani alunni, pronti sempre a varcare i confini geografici e non del nostro Bel Paese.

Andare alla scoperta di quest'isola ricca di storia, natura rigogliosa, profumi e colori forti, italiana ma “straniera” al tempo stesso, è stata un'esperienza interessante e sorprendente per tutti i partecipanti. Il nostro viaggio è cominciato sulla costa orientale, da Catania, dove il mare di Acitrezza ci ha dato il benvenuto e poi sull'Etna *la quale* ha accolto degnamente i suoi ospiti del Nord con una bella nevicata fuori stagione (per i Catanesi il vulcano Etna è di genere femminile!). Oltre ad una vegetazione particolare e ai crateri vulcanici, l'Etna può vantare una produzione viticola di ottima qualità, come testimonia la visita all'Azienda Benanti di Viagrande.

In Ortigia, il cuore antico di Siracusa, la visita al porto e al Duomo ci ha fatto toccare con mano le tracce della presenza degli antichi Greci.

Con la visita all'azienda agricola Colle d'Oro di Ispica e la degustazione del cioccolato di Modica abbiamo visto la realtà della splendida provincia di Ragusa.

Abbiamo dedicate le ultime tappe alla parte occidentale della Sicilia, con le visite alla riserva Naturale Orientata “Saline di Trapani e Paceco”, ad Erice e alla città di Palermo. Non è certo usuale vedere un numeroso gruppo di Trentini aggirarsi, un po' curiosi e un po' timorosi, tra i vicoli del mercato rionale “Ballarò”, tra cantilene arabe e strane mercanzie! Erano in verità più a loro agio tra le piante





mediterranee dell'Orto Botanico dell'università di Palermo.

Palermo è una città complessa, con una storia recente intricata e dolorosa, non facile da raccontare ma i Palermitani sono sinceri e animati da uno spirito positivo e coraggio che ha comunque colpito tutti noi.

Sei giorni sono pochi per condensare storia e cultura, agricoltura e spirito imprenditoriale, natura, cannoli alla ricotta e altre meraviglie che mancano molto alla coautrice, siciliana nel cuore. I nostri alunni IPAA, con la freschezza che contraddistingue la loro età, hanno apprezzato questo viaggio e sono stati curiosi e partecipi. E poi si sa, tra Nord e Sud c'è feeling...



nella pagina a lato

14. Foto di gruppo.

15. Escursione sull'Etna innevato.

in questa pagina

16. Orto Botanico di Palermo.

17. Piazza Duomo a Siracusa.

18. A Siracusa con la nostra guida locale.

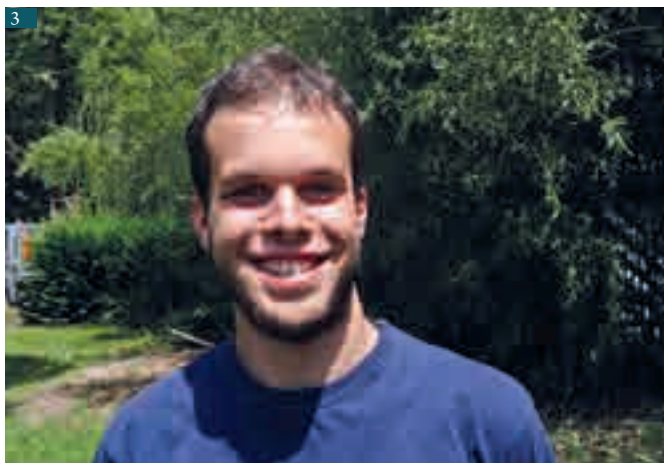


1890. Docenti ed allievi nei campi sottostanti l'Istituto.



ALBUM

Classi terminali anno scolastico 2013-14



Classe VI SITA

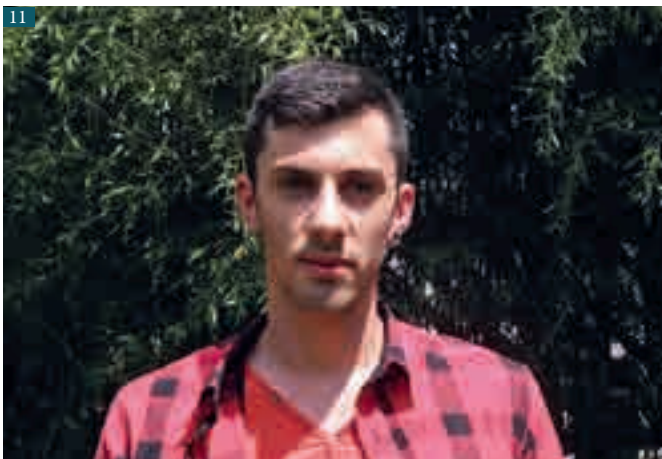


nella pagina a lato

1. Classe VI SITA, Luca Clamer.
2. Classe VI SITA, Marco Comai.
3. Classe VI SITA, Nicola Debiasi.
4. Classe VI SITA, Gabriele Furletti.
5. Classe VI SITA, Marco Grigolli.
6. Classe VI SITA, Luca Moser.

in basso

7. Classe VI SITA, Francesco Nardon.
8. Classe VI SITA, Luca Pedron.
9. Classe VI SITA, Marco Pezzi.
10. Classe VI SITA, Matteo Pojer.
11. Classe VI SITA, Michele Sartori.
12. Classe VI SITA, Stefano Sperandio.



in basso

13. Classe VISITA, Alex Tavernar.

14. Classe VISITA, Matteo Vario.

15. Classe VISITA, Lorena Zanetti.



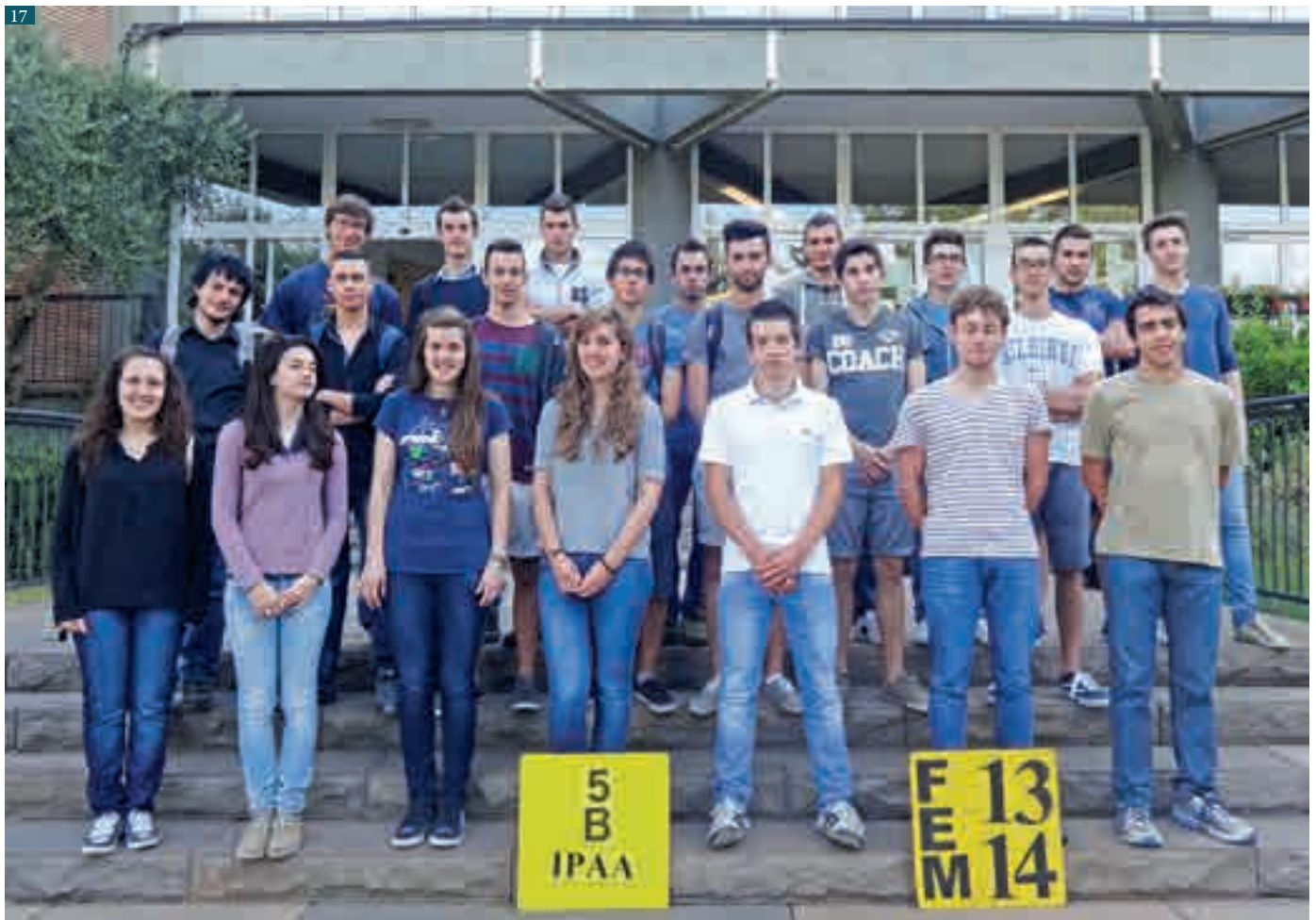
in basso

16. Classe V A IPAA. Da sinistra verso destra, in prima fila: Andrea Parisi, Giulia Allegrì, Giulia Chini, Matteo Simoni, Alessandro Angeli, Lia Valentini. In seconda fila, da sinistra verso destra: Riccardo Cretti, Marco Tiboni, Marco Antonioli, Sara Cescatti, Elora Andreatta, Angelica Lorandini. In ultima fila, da sinistra verso destra: Mirko Tonini, Mattia Torbol, Nicola Baldessari, Michele Nicolussi Neff, Alex Parisi, Lorenzo Conzatti, Luca Fedrizzi.



in basso

17. Classe VB IPAA. Da sinistra verso destra: Alice Giuliani, Tatiana Malpaga, Francesca Michelin, Maddalena Zanotti, Andrea Piccinelli, Matteo Fedeli, Samuele Canella (prima fila in basso). Andrea Salvadori, Daniel Pellegrini, Michele Caramel, Simone Barozzi, Matteo Rossatti, Mirko Nardon, Mirko Maraner, (seconda fila da sinistra). Andrea Ferrari, Filippo Cellana, Davide Colleoni, Kevin Zanotti, Lorenzo Franceschi, Mattia Gadler, Davide Valentini, Daniel Montibeller (terza fila da sinistra).

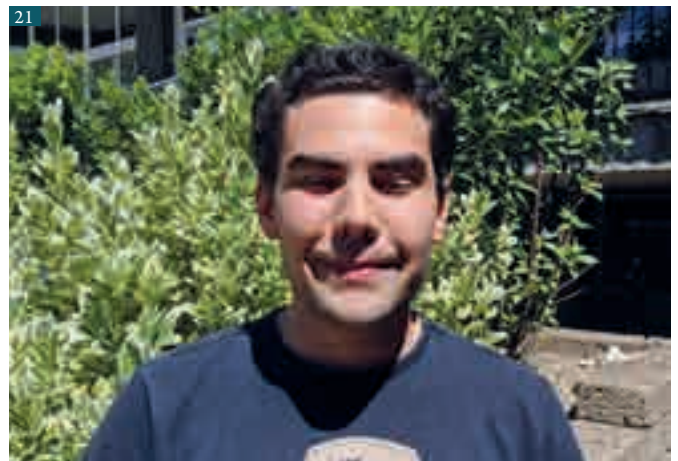
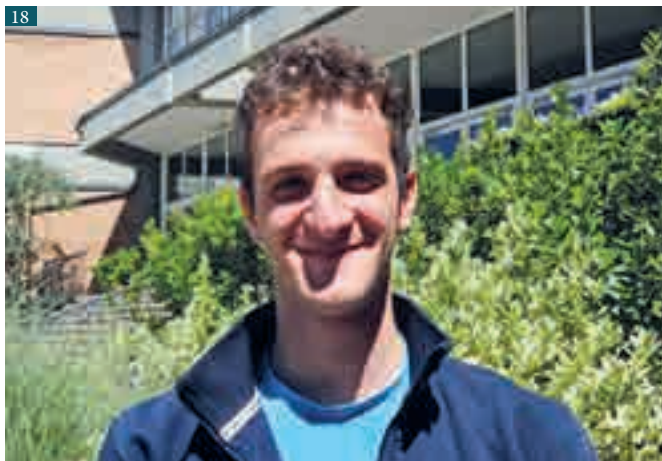


Classe V AI ITA



in basso

- 18. Classe V AI ITA, Beniamino Bronzini.
- 19. Classe V AI ITA, Francesco Bronzini.
- 20. Classe V AI ITA, Mattia Brugnara.
- 21. Classe V AI ITA, Riccardo Campostrini.
- 22. Classe V AI ITA, Stefano Ciola.
- 23. Classe V AI ITA, Daniel Crosina.





nella pagina a lato

- 24. Classe V A1 ITA, Aldo Fezzi.
- 25. Classe V A1 ITA, Nicola Filippi.
- 26. Classe V A1 ITA, Manuel Menapace.
- 27. Classe V A1 ITA, Laura Poletti.
- 28. Classe V A1 ITA, Federico Rigatti.
- 29. Classe V A1 ITA, Pietro Robol.

in basso

- 30. Classe V A1 ITA, Andrea Santulliana.
- 31. Classe V A1 ITA, Maurizia Stefani.
- 32. Classe V A1 ITA, Sharon Tomasi.
- 33. Classe V A1 ITA, Nicola Trainotti.
- 34. Classe V A1 ITA, Andrea Vindimian.



Classe V A ITA



35



36



37



38



39



40



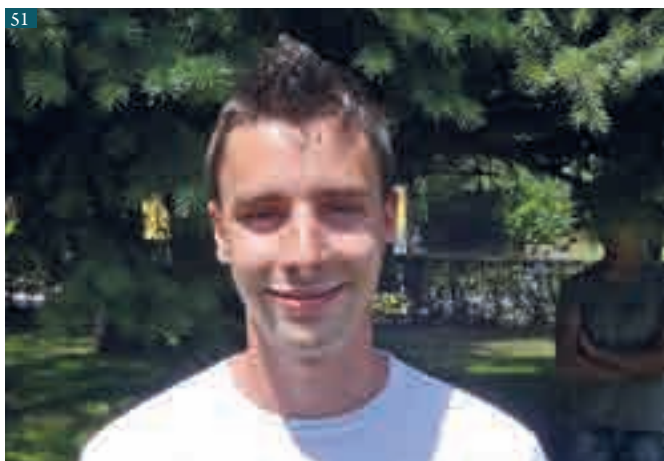
nella pagina a lato

- 35. Classe VA ITA, Ludovico Berteotti.
- 36. Classe VA ITA, Gianluca Bortolotti.
- 37. Classe VA ITA, Ivan Bragagna.
- 38. Classe VA ITA, Maddalena Caneppelle.
- 39. Classe VA ITA, Ilario Chini.
- 40. Classe VA ITA, Loris Chini.

in basso

- 41. Classe VA ITA, Silvia Creazzi.
- 42. Classe VA ITA, Andrea Devigili.
- 43. Classe VA ITA, Roberto Festi.
- 44. Classe VA ITA, Matteo Franzoi.
- 45. Classe VA ITA, Nicola Gervasi.
- 46. Classe VA ITA, Andrea Marcolla.





nella pagina a lato

- 47. Classe VA ITA, Irene Menghini.
- 48. Classe VA ITA, Arianna Moltre.
- 49. Classe VA ITA, Tommaso Pavana.
- 50. Classe VA ITA, Chiara Piazzera.
- 51. Classe VA ITA, Davide Prantil.
- 52. Classe VA ITA, Stefano Slomp.

in basso

- 53. Classe VA ITA, Martino Toscana.
- 54. Classe VA ITA, Andrea Waldner.



Classe V B ITA



55



56



57



58



59



60



nella pagina a lato

- 55. Classe VB ITA, Giordana Andreotti.
- 56. Classe VB ITA, Giorgia Bassetti.
- 57. Classe VB ITA, Daniele Beber.
- 58. Classe VB ITA, Paolo Bergamin.
- 59. Classe VB ITA, Cinzia Dell'Anna.
- 60. Classe VB ITA, Matteo Delmarco.

in basso

- 61. Classe VB ITA, Chiara Facchinelli.
- 62. Classe VB ITA, Gabriele Fontanari.
- 63. Classe VB ITA, Luca Franceschini.
- 64. Classe VB ITA, Alex Giovannini.
- 65. Classe VB ITA, Nicola Girardi.
- 66. Classe VB ITA, Patrick Menghini.



in basso

67. Classe VB ITA, Gianluca Mottes.

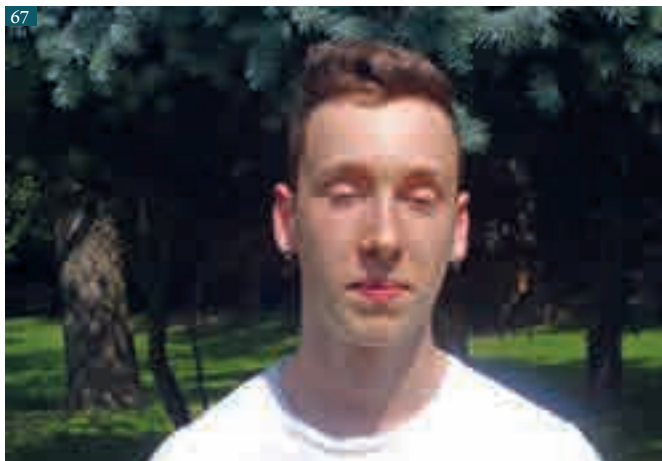
68. Classe VB ITA, Marianna Nardon.

69. Classe VB ITA, Andrea Paoli.

70. Classe VB ITA, Ermanno Pedron.

71. Classe VB ITA, Manuela Schettini.

72. Classe VB ITA, Emanuele Tomasi.



Classe IV A TIA



in basso

- 73. Classe IV A TIA, Valentino Bacca.
- 74. Classe IV A TIA, Fabrizio Bazzoli.
- 75. Classe IV A TIA, Mattia Bolognani.
- 76. Classe IV A TIA, Andreas Calovi.
- 77. Classe IV A TIA, Alex Gabardi.
- 78. Classe IV A TIA, Carlo Gottardi.





nella pagina a lato

79. Classe IV A TIA, Loris Ioriatti.

80. Classe IV A TIA, Martin Kerschbaumer.

81. Classe IV A TIA, Mauro Omezzoli.

82. Classe IV A TIA, Mattia Orsi.

83. Classe IV A TIA, Thomas Piffer.

84. Classe IV A TIA, Michele Rosa.

in basso

85. Classe IV A TIA, Ruggero Sicher.

86. Classe IV A TIA, Nicola Sighel.

87. Classe IV A TIA, Tommaso Turrina.

88. Classe IV A TIA, Cristian Villotti.



Classe IV B TIA



89



90



91



92



93



94



nella pagina a lato

89. Classe IV B TIA, Mattias Cusini.

90. Classe IV B TIA, Delmo Deflorian.

91. Classe IV B TIA, Stefano Defrancesco.

92. Classe IV B TIA, Martino Fedele.

93. Classe IV B TIA, Tobia Felicetti.

94. Classe IV B TIA, Giovanni Franceschini.

in basso

95. Classe IV B TIA, Roberto Grosselli.

96. Classe IV B TIA, Celeste Luzzi.

97. Classe IV B TIA, Cristiano Merler.

98. Classe IV B TIA, Matteo Modena.

99. Classe IV B TIA, Sebastiano Rizzi.

100. Classe IV B TIA, Luca Salvadori.



in basso

101. Classe IV B TIA, Anna Salvaterra.

102. Classe IV B TIA, Luigi Tell.

103. Classe IV B TIA, Davide Tiboni.

104. Classe IV B TIA, Giacomo Verones.



in basso

105. Classe IV A OTA. Da sinistra a destra in basso: Franco Radessich, Riccardo Malacarne, Davide Colombini, Davide Castellari, Gabriele Giuliani, Mattia Brugnara, Domenico Brusinelli. Da sx a dx, in alto: Alessio Odorizzi, Nicola Ceol, Riccardo Faliva, Mirco Ress, Federico Porcu, Nicola Mittempergher, Tomas Sicher, Simone Lutteri.



I dipendenti del Convitto



106

sopra

106. Da sx verso dx, Frainer Marino, Fronti Francesca, Arginelli Silvana, Candotti Michele, Anna Maria Llupi, Rossi Lorenzo, Ferrari Laura, Degasperi Paolo, Antonelli Paolo.



Coni femminili di abete rosso (*Picea abies*) che si svilupperanno poi in pigne, culle di nuovi semi.



STAFF

Staff 2013-14

Dirigente del Centro Istruzione e Formazione **Marco Dal Ri**

Dipartimenti Istruzione Secondaria Professionale e supporto alla Didattica ed all'orientamento **Ivano Artuso**

Dipartimento Istruzione Post Secondaria e Universitaria **Massimo Bertamini**

Dipartimento Istruzione Secondaria Tecnica **Alberto Bianchini**

Dipartimento Qualificazione Professionale Agricola **Michele Covi**

Convitto **Anna Maria Llupi**

Docenti

Alagna Alessandra

Baldo Damiana

Banetta Alessia

Barioni Eleonora

Bazzanella Davide

Bernardi Roberta

Berte' Raffaele

Bettini Serena

Bianchi Adriana

Biasiotto Diego

Bisognin Claudia

Bordin Cristina

Brentari Franco (*Supp. Panichi Andrea*)

Brun Flavia

Budano Luana

Bugna Ivan

Cappelletti Maria Beatrice

Celestini Francesca

Centis Barbara

Cetto Elena

Coltri Paolo

Corradini Valerio

Cova Giovanna

Crespi Maria

Cristan Denises (*Supp. Scommegna Melissa*)

Cristellon Michele

Dalpiaz Ferruccio

Dalpiaz Giorgio

Decristan Mara

Dellantonio Simonetta

Di Martino Alessandro

Duchetta Emanuela

Emer Damiano

Facchinelli Giuliana

Facchinelli Martina

Facchini Maria Luisa

Facchini Paolo

Failla Alessia

Faraguna Alessandro

Fauri Pierluigi

Frisanco Franco

Fuchs Gerti

Gaiarin Gianpaolo

Galvagnini Marco

Ghirardini Salvatore

Gilli Marialuisa

Grillo Claudia

Gruber Eliana

Leonardelli Flora

Liuzzi Flavia

Maines Fernando

Maines Milena

Maragnoli Stefano

Marchi Roberto

Marchi Silvana

Mastroianni Russo Pietro

Matuella Paola

Maule Salvatore

Menapace Romina

Micheli Carlo

Minutolo Rino

Modena Angelo

Osti Roberto

Paris Alessandro

Pedrotti Valeria

Pegoretti Stefania

Penasa Alessandro

Penasa Manuel

Perghem Franca

Piotto Martina

Pisetta Massimiliana

Piva Cristina

Roat Cinzia

Rosa Roberto

Russo Luca
 Sandri Rossano
 Sansone Anna (*Supp. Odorizzi Angela*)
 Segnana Andrea
 Sicher Elisa
 Sicher Martina
 Sottit Maria Luisa
 Taller Marco
 Tarter Luigi
 Tavonatti Nicola
 Tomasi Anna
 Tonidandel Mario
 Tonina Lorenzo
 Tonon Anna
 Torresani Dino
 Valentini Roberta
 Ventura Walter
 Veronesi Susan (*Supp. Parisi Elisa*)
 Vettorazzi Lorenzo
 Vitagliano Ausilia
 Voltolini Francesca
 Widmann Luigino
 Zadra Gianluca
 Zandonai Sara
 Zanetti Daniela

Personale amministrativo

Angeli Romina
 Bragagna Adriana
 Clementi Elisa
 Dalla Valle Paolo
 Lombardo Elisabetta
 Lorandini Stefania (*Sost. da Loche Maria Alessia*)
 Moscon Milena
 Scaramuzza Claudio
 Vulcan Elena

Personale tecnico

Andreas Paolo
 Adami Lorenzo
 Bellini Daniele
 Berti Paolo
 Conforti Francesco
 Dorigoni Sabrina
 Fenyvesi Kiss Boglarka Etelka
 Miccoli Beatrice
 Zanon Marco

Personale convivito

Antonelli Paolo
 Arginelli Silvana
 Candotti Michele
 Degasperi Paolo
 Ferrari Laura
 Llupi Anna Maria
 Rossi Lorenzo

Personale ausiliario

Bampi Noris
 Bertagnolli Osvaldo
 Berto' Roberta
 Bertolini Emanuele
 Bragagna Mauro
 Cattani Emilio
 Eccher Maurizio
 Filippi Angelina
 Filippi Donatella
 Frainer Marino
 Franceschi Maria Teresa
 Loner Alessio
 Pallanch Daniele
 Pedrotti Sonia
 Redolfi Flavio
 Rizzi Franco
 Slanzi Urbano
 Valgoi Sergio

Assistente educatrice per studenti della formazione professionale

Stringari Paola

Accademia Ambiente Foreste e Fauna

Menapace Sefano
 Zanon Ettore



FONDAZIONE EDMUND MACH



ISTITUTO AGRARIO
DI SAN MICHELE ALL'ADIGE

Centro Istruzione e Formazione, Fondazione Edmund Mach - IASMA

38010 San Michele all'Adige (TN) Via E. Mach 1 Tel 0461 615213 Fax 0461 615273 e-mail segreteria.scuola@fmach.it www.fmach.it