

Anno 2010  
N. 1

# NOTIZIARIO



dell'Unione ex allievi  
della Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano



## IN PRIMO PIANO

### Convegno e Assemblea

Domenica 23 maggio 2010  
nell'Aula Magna della Scuola  
si terranno l'Assemblea annuale  
ed il 30° Convegno dell'Unione.  
Quest'anno il tema sarà:  
Luigi Manzoni.

### Anniversari di Diploma

A tutti i 25°, 50° e 60°  
di diploma, tenetevi liberi  
e venite a festeggiare con noi  
tutti insieme.

## Il notiziario “ringiovanisce”

Il Notiziario ha cambiato veste e gli artefici sono degli ex allievi molto più giovani dei precedenti redattori: Deborah Franceschi (perito agrario 1988) e Desirée Mancin (enotecnica nel 1988) in redazione. Il nuovo progetto grafico è curato dalla Brandlife Srl di Maurizio Potocnik (ex allievo enotecnico 1980). Noterete anche che è cambiata la carta: una scelta che rispetta l'ambiente poiché si tratta di carta riciclata al 100%. Finalmente abbiamo anche un collegamento Internet e potete, quindi, contattarci, inviarci notizie, foto e articoli da pubblicare, anche attraverso la posta elettronica all'indirizzo [exallievienologia@gmail.com](mailto:exallievienologia@gmail.com).

Molto apprezzata sarà la segnalazione della purtroppo triste dipartita di qualche collega, naturalmente accompagnata da una fotografia e da un breve testo. Ora che abbiamo il collegamento Internet dovremo pensare anche a fare un nostro sito web; un ex allievo Walesa Porcellato si era offerto per un aiuto in tal senso, solo che i traslocchi ci hanno fatto perdere il suo riferimento. Lo prego di contattarmi se è ancora dell'idea di aiutarci. L'inserimento di queste nuove e fresche leve (che mi auguro continuino ad aiutarci), ha permesso un po' di respiro alla sottoscritta ed a Bepi Morandin. Infatti, la presidente ha potuto dedicarsi alla stesura del nuovo libro su Luigi Manzoni, scritto assieme al Prof. Carlo Miconi. Giuseppe Morandin è già da molti anni addetto alla contabilità ed alla segreteria che prevede molti impegni, dagli aggiornamenti degli indirizzi (oltre 3800) alla preparazione del Convegno. Un lavoro abbastanza urgente che inizieremo al più presto, riguarderà il riordino dei molti libri, fotografie e medaglie in possesso dell'Unione. Se qualcuno di voi ama i lavori di archivio ed ha tempo, si faccia avanti, abbiamo molto altro ancora da fare. Nella sistemazione della sede sono stati di valido aiuto il consigliere Luigino Granziera, direttore dei lavori, con alle dipendenze Adriano Amadio e Remigio Possamai. Un sentito grazie a tutti.



## SOMMARIO

- 1** Editoriale
- 3** 30° Convegno e Assemblea Annuale dell'Unione
- 5** 30 anni di diploma, Corsi A, B e C  
Sommario della Rivista di Viticoltura e di Enologia N.4/2009
- 6** Come eravamo...
- 7** Riordino Gelmini: riconosciuta specificità delle Scuole Enologiche  
Visita alla Scuola Enologica dei Ministri Zaia e Gelmini
- 8** Co.di.Tv e Istituto Enologico 2009-2010
- 9** Progetto Treviso per l'Armenia
- 11** I Laureati dal 15/12/2009 al 16/2/2010  
Spumante da professionisti
- 12** Notizie tristi
- 14** Ex Allievi dal 1/11/2009 al 27/2/2010
- 15** L'angolo dei libri
- 16** Le nostre edizioni

## EDITORIALE continua da pag. 1

### Il Convegno

Ci troveremo il 23 maggio in Aula Magna, spero numerosi, in una giornata che ha per tema Luigi Manzoni. Cominceremo con la presentazione di un libro dal titolo "Luigi Manzoni, genetista a Conegliano" scritto a quattro mani da me e dal Professor Carlo Miconi. Questo libro sarà molto più completo del passato "Gli Incroci Manzoni". I diversi capitoli saranno dedicati oltre che alla storia della Scuola, che per ben 47 anni ha coinciso con quella di Luigi Manzoni, anche all'opera soprattutto di genetista di questo singolare e grande personaggio. Non mancherà l'aggiornamento sugli aspetti viticoli ed enologici dei vitigni usciti dal lavoro da Lui effettuato ed ancora in coltivazione o comunque presenti nella collezione della Scuola. Ci siamo impegnati a recuperare documenti un po' originali, corredando molta parte del libro con fotografie d'epoca spesso fatte dallo stesso Manzoni. Inoltre, un piccolo capitolo verrà dedicato alla "famiglia de' Manzoni di Agordo" e sarà curato da un ricercatore d'archivio agordino. Attualmente, il volume a cui auguro una buona riuscita è in fase di stampa. Faremo il pranzo nell'"Enoteca Veneta" (per noi più vecchietti individuata come l'ex stalla). Avremo così modo di vedere anche la collezione degli Incroci Manzoni che è stata piantata ai due lati della strada che da via Zamboni sale al Convitto. Per chi vuole avere un'idea di insieme di quanto presente nel "campus" della Scuola, dopo pranzo potrà visitare anche la cantina di microvinificazione del Centro Regionale per la Viticoltura, l'Enologia e la Grappa, reparto di distillazione compreso.

### Il museo Manzoni

Come già accennato nel precedente Notiziario, la Scuola ha in animo di creare uno spazio-museo dove raccogliere i materiali relativi a Luigi Manzoni ed all'attività da Lui svolta presso la Scuola. I materiali ci sono, e non sono pochi; quello che difetta è il denaro per realizzare l'iniziativa. Abbiamo lasciato un breve spazio nel Convegno ai professori incaricati per illustrare l'iniziativa.

### Un bel gesto

Un anno fa moriva Mario Segat, ex allievo innamorato della sua Scuola e del periodo che vi aveva passato. Cosciente di questo attaccamento la moglie e le figlie hanno voluto ricordarne la memoria con un intervento decennale a favore di qualche iniziativa che possa essere utile alla Scuola. In accordo tra la famiglia, la Scuola e l'Unione si è deciso di suddividere annualmente l'intervento in due distinte iniziative:

- una borsa di studio da consegnare ad un allievo meritevole e, come si diceva una volta, bisognoso, che frequenti il 5° anno del corso sessennale;
- il restauro di un volume di pregio presente nella biblioteca della Scuola. Per il 2010, si è scelto il restauro di un libro antico del 1812, "Instruments aratoire inventés, perfectionnés, dessinés et gravés par M. Ch. Guillaume". Da una ricerca effettuata sul Catalogo del Servizio Bibliotecario Nazionale, quello in possesso della Scuola risulta essere l'unico presente in Italia. Il restauro è stato affidato alla ditta Gianotti Lilia, di Trento, che ricordiamo essere figlia dell'ex allievo Gianotti Luciano, e che ha già effettuato, per incarico dell'Unione, il restauro dello storico "catalogo della Biblioteca" del 1885. Borsa di studio e libro restaurato verranno consegnati al Convegno.

### Salvata la Scuola Enologica di Conegliano

Abbiamo ricevuto molte telefonate, e-mail ed anche lettere relative al pericolo della perdita della specificità viticolo-enologica della nostra Scuola. Come scrive la preside della Scuola, Prof.ssa Tervilli nel suo intervento riportato a pag. 7 di questo Notiziario, sembra che questa eventualità sia oramai solo una paura passata. Ringrazio comunque gli ex allievi che con i loro interventi hanno ribadito la loro partecipazione ai destini della Scuola. L'Unione ex allievi è anche questo.

*Severina Cancellier*

**Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia**  
viale XXVIII Aprile, 22 - 31015 Conegliano (TV)  
Tel. e Fax 0438.62261

**exallievenologia@gmail.com**

P. IVA 03636240263

Conto Corrente Postale N° 15621311 intestato a:

**Unione Ex Allievi Scuola Viticoltura ed Enologia, Conegliano.**

IBAN IT68D0708461630CC0050620945

Recapito:

**Laboratorio Enochimico**

via Crevada, 69 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)

Tel. 0438.451464 - Fax 0438.451468

**Presidente**

Severina Cancellier

**Direttore Responsabile**

Narciso Zanchetta

**In redazione**

Deborah Franceschi, Desirée Mancin

Spedizione in Abbonamento Postale

Art. 2 comma 20/C - Legge 662/96 Filiale di Treviso

Aut. Trib. Treviso n. 392/77

**Progetto e impaginazione**

Brandlife Srl, Conegliano (TV) - www.brandlife.it

**Stampa**

Tipolito Scarpis, San Vendemiano (TV)

# 30° Convegno e Assemblea annuale dell'Unione

Il nostro incontro annuale si svolgerà come sempre sotto il segno della solidarietà e dell'amicizia che ci contraddistinguono. Quest'anno il programma è abbastanza ricco, prevedendo l'Assemblea di approvazione del rendiconto annuale, il ricordo del Preside

e ricercatore Prof. Luigi Manzoni, la presentazione del libro dedicatogli dall'Unione, ed infine, i festeggiamenti per l'assegnazione di medaglie, borse di studio e distintivi d'onore a ricordo degli anniversari storici del diploma (anni 25-50-60). Concluderemo con aperitivo e pranzo nell'Enoteca Veneta (locale sopra ex stalla). Poi, per chi vorrà, visita guidata ai vigneti Manzoni, alla cantina ed alla distilleria.

## Convocazione dell'Assemblea Generale Ordinaria

È indetta l'Assemblea Generale Ordinaria dell'Unione Ex Allievi della Scuola Enologica di Conegliano, presso l'Aula Magna della Scuola.

Si terrà in prima convocazione il giorno Sabato 23 maggio 2010 alle ore 20 ed in seconda convocazione il giorno **Domenica 23 maggio 2010 alle ore 9,15** per discutere il seguente ordine del giorno:

1. Esame ed approvazione rendiconto economico anno 2009.
2. Varie ed eventuali.

In seconda convocazione, l'Assemblea è valida indipendentemente dal numero dei partecipanti.

## Partecipazione all'Assemblea Generale

Per motivi organizzativi Vi preghiamo di farci pervenire per tempo (non più tardi del 15 maggio) la Vostra adesione ai seguenti recapiti:

fax **0438 451468**

e-mail: **exallievienologia@gmail.com**  
telefono **0438 451464**

(Simonetti Massimo, orario di ufficio), specificando:

1. **il nominativo dell'ex Allievo e delle persone che eventualmente lo accompagneranno,**
2. **il n. di partecipanti al pranzo.**



## Programma

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>Ore 9,00</b>  | Registrazione dei partecipanti nell'Atrio della Scuola Enologica.  |
| <b>Ore 9,15</b>  | Assemblea Generale Ordinaria.  |
| <b>Ore 10,00</b> | Presentazione del libro "Luigi Manzoni, genetista a Conegliano" di Severina Cancellier e Carlo Miconi.   |
| <b>Ore 10,40</b> | Presentazione del "Museo Manzoni".   |
| <b>Ore 11,00</b> | Consegna medaglie d'oro Carpenè e Ronchi. Consegna Borse di Studio degli ex allievi 1969 "Mario Segat". Consegna distintivi d'onore agli ex allievi che celebrano il 25° - 50° - 60° anniversario del diploma. |
| <b>Ore 12,30</b> | Trasferimento all'Enoteca Veneta (ex stalla) per brindisi e pranzo con i vini degli Incroci Manzoni.   |

Il contributo comprensivo per il pranzo, è fissato in Euro 50 per ex Allievo ed Euro 30 per familiare o accompagnatore e va versato al momento della registrazione.

Ricordiamo con l'occasione, come sanno tutti gli ex allievi che più assiduamente ci seguono, che la nostra Associazione vive grazie al contributo volontario degli ex allievi più sensibili che purtroppo sono una notevole minoranza. Le nostre iniziative debbono pertanto trovare copertura al loro

interno e non gravare sui versamenti annuali, che sono destinati:

- 1) alle spese per il Notiziario;
  - 2) a dare un aiuto alla Scuola;
  - 3) ad un piccolo "risparmio" che consenta, ogni tanto, di intraprendere qualche iniziativa "di maggior peso".
- Pertanto, ci rivolgiamo a coloro che non parteciperanno al pranzo, per chiedere comunque il versamento di un tributo volontario a copertura delle spese di organizzazione e generali.

*La Presidente*



**domenica 23 maggio 2010**

Ricorderemo i 60 anni ai colleghi diplomati del 1950;  
i 50 ai diplomati del 1960 e i 25 a quelli del 1985.

Per problemi legati alla Segreteria probabilmente non sarà possibile  
inviarvi la comunicazione personale, considerate quindi questo un

**INVITO UFFICIALE**

### ANZIANITÀ DI DIPLOMA

Ricordiamo che l'anzianità di diploma viene conteggiata a partire dal termine del percorso scolastico presso la scuola, quindi se uno prima si diploma perito agrario e poi successivamente enotecnico, si parte da quest'ultima data.

### SOSTEGNO ALL'UNIONE

Per i vostri versamenti a sostegno dell'Unione utilizzate l'allegato bollettino postale. Se per caso lo aveste smarrito ricordate che il numero del nostro c/c postale è 5621311. Abbiamo anche un c/c bancario presso la Banca della Marca: IBAN IT68D0708461630CC0050620945

# 30 anni di diploma corsi A, B e C

Sabato 23 Maggio 2009 quelli del 1979 si sono ritrovati alla Scuola per festeggiare i 30 anni di diploma. Con grande soddisfazione e, grazie all'aiuto di Renato Manera per la sezione A e di Lucio Calesso per la C, sono riuscito a "radunare" tutte e tre le sezioni di diplomati suscitando un grande entusiasmo e fervore... Ci siamo dati appuntamento presso la Bottega del Vino assieme ai colleghi del 35° che come consuetudine festeggiano con noi l'anniversario, e dopo qualche bicchiere di "riscaldamento" e le prime "ciacoe" siamo saliti nella nostra bellissima aula magna accolti calorosamente dalla Preside Prof.ssa Tervilli. Dopo gli interventi degli organizzatori, dei vari insegnanti presenti e della Preside, che ha lodato queste manifestazioni di profonda coesione, spirito goliardico e soprattutto di amicizia, abbiamo voluto donare alla scuola in segno di riconoscenza una bella copia di un "oinochoe" un antico vaso greco simile ad una brocca utilizzato per versare il vino. Quindi, ri-

torno alla Bottega del Vino per la tradizionale bicchierata, i saluti a quelli del 35° e destinazione al Ristorante "La Vigna" dove con la superlativa cucina di Valerio e i nostri meravigliosi vini la festa è continuata con gli stessi toni di cameratismo e di grande amicizia dei tempi di scuola. Abbiamo avuto anche la gentile e preziosa compagnia di alcuni nostri insegnanti che ringraziamo ancora per la partecipa-

zione. Erano con noi: Laura Cettolin, Maurizio Mangiameli, Bernardino Carpenè, Pietro Nuzzo, Francesco Greco, Vito Schillaci, Rosario Di Gaetano, Gianantonio Da Broi. Questa volta abbiamo deciso di non farci nessun presente ma di devolvere tutto il "di più" (650 euro) al "Piccolo Rifugio" di Vittorio Veneto e alla nostra associazione 300 euro. Alla prossima. Viva l'enotria.

*Gianluigi Zaccaron*



## SOMMARIO DELLA RIVISTA DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA N.4/2009

M. MIKIASHVILI, Z. KIKNAVELIDZE, M. KHOSITSHVILI, S. FAVALE, G. CIOLFI - Characterization of Georgian red grape cultivar Saperavi (*Vitis vinifera* L.) - Caratterizzazione della cultivar georgiana a bacca rossa Saperavi (*Vitis vinifera* L.)

M. MIKIASHVILI, Z. KIKNAVELIDZE, M. KHOSITSHVILI, S. FAVALE, G. CIOLFI - Characterization of Georgian white grape wines made in eathwork amphorae - Caratterizzazione di vini bianchi georgiani vinificati in anfore di terracotta.

S. SURIANO, R. LOVINO, G. CECI - Influenza dell'altitudine sui parametri tecnologici e fenolici dell'Uva di Troia durante la maturazione. - Influence of altitude on the phenolic compounds and technological parameters of Uva di Troia during berry ripening.

P. PIETROMARCHI, S. FAVALE, G. CIOLFI - Yeast secondary metabolism relation to the employ of ozygen, ammonium,

and calcium panthothenate during alcoholic fermentation - Metabolismo secondario dei lieviti in relazione all'impiego di ossigeno, ammonio e pantotenato di calcio nel corso della fermentazione alcolica.

M. POLSINELLI, L. BACCI - Studi sugli effetti del fungicida meptydinocap su cellule di lievito da vino. - Studies on the effects of the fungicide Meptyldinocapt on cells of wine yeasts.

O. CORONA, M. SQUADRITO, O. RIZZO - Maturazione dei vini rosati "sur lies" - Maturation of rosé wines "sur lies".



Ricordiamo che l'Unione ex Allievi è proprietaria della Rivista, la cui gestione è stata affidata all'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, viale XXVIII Aprile n. 26. Il direttore responsabile è il Prof. Antonio Calò. L'abbonamento annuo è di Euro 51,65. Il prezzo di un fascicolo è di Euro 14,20 (Iva inclusa), mentre per anate e fascicoli arretrati il prezzo è doppio. Attualmente

la Rivista conta circa 150 abbonati. Il CRA di cui fa parte il Centro di Ricerca Viticola che ha sostituito l'ex Istituto Sperimentale, ha ipotizzato la possibilità che la Rivista possa essere distribuita in futuro esclusivamente on-line. L'Unione ha formulato il desiderio che, fedele alla propria tradizione, essa continui a vivere anche in supporto cartaceo.

# Come eravamo...



4. La foto ritrae un folto gruppo di studenti che seppero portare alto il nome dell'Enotria e ci ha fatto molto piacere ricordare il sano spirito sportivo di un tempo. Ringraziamo e auguriamo tanta salute a Severino Viola che ci ha gentilmente inviato questo prezioso ricordo, dove nel 1952 l'Enotria vinse a Sacile (PN) la Finale con un memorabile 3 a 1, conquistando l'ambita Coppa. Nella foto manca il "bomber" Nicola Mario, gli studenti in piedi sono: Facchin Omero, Anghileri Guido o Brini Giancarlo, Bellini, Cippollotti Mario, Gabellone Saverio, Cazorzi Fulvio, Severino Viola, Valle Carlo, Mestriner, Dall'Arche Aldo. Studenti seduti: Canciani Ezio, Guidetti, Papini Enrico, Colussi Giambattista, Gottardo Mario.

1. e 2. Le due foto ritraggono i diplomati del 1949, una chicca gentilmente pervenutaci grazie a Meneghetti Luigi.

3. La foto, scattata al Castello di Conegliano nel 1944, ci è stata gentilmente inviata da Biasioli Giovanni e ritrae una classe della Scuola in "libera uscita" durante un allarme aereo. Forse qualcuno si riconoscerà... fatecelo sapere!

5. Questa foto del 1959 ritrae i Prof. Tarantola, Cosmo, Garoglio e Mensio. Chi mai sarà lo studente in piedi?

# Riordino Gelmini: riconosciuta specificità delle Scuole Enologiche

Nel riordino degli Istituti Tecnici, proposto dal Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Mariastella Gelmini, è stata riconosciuta la specificità del comparto agricolo, agroalimentare e agroindustriale, attraverso la previsione di un apposito indirizzo. In particolare, è stato salvaguardato, con un'apposita articolazione, il percorso didattico di viticoltura ed enologia.

Nel nuovo ordinamento il percorso quinquennale di viticoltura ed enologia si sviluppa "in un ulteriore sesto anno, ai fini del conseguimento della specializzazione di Enotecnico" (art. 8 comma 1 del regolamento approvato

dal Consiglio dei Ministri del 04/02/2010). Viene così finalmente riconosciuta in termini ufficiali la figura dell'"enotecnico".

Come Dirigente dell'I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti" di Conegliano, la più antica Scuola Enologica d'Italia, a nome anche delle altre dieci scuole enologiche presenti sul territorio nazionale, esprimo la mia soddisfazione per tale risultato che riconosce la validità di queste istituzioni che indiscutibilmente hanno contribuito allo sviluppo socio economico dei territori di pertinenza. Un grazie particolare va al Ministro Luca Zaia, illustre ex allievo di questa scuola, che ha dimostrato per questo te-



ma grande disponibilità, fattivo interessamento e che sempre ci ha sostenuti nella ricerca di una positiva soluzione al fine di salvaguardare realtà di eccellenza che tanta parte hanno avuto ed hanno nel panorama vitivinicolo nazionale.

*Damiana Tervilli*  
Dirigente I.S.I.S.S. "G.B. Cerletti"

## Visita alla Scuola Enologica dei Ministri Zaia e Gelmini

Doppietta di ministri e scuola letteralmente blindata lunedì 3 marzo 2010 per l'importante visita del Ministro della Pubblica Istruzione Mariastella Gelmini e del Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia.

Una visita guidata personalmente e con orgoglio dal nostro ex allievo, ora

ministro, Luca Zaia in tutti i locali della Scuola, dal laboratorio di Scienze a quello di Chimica, dalla Cantina ai moderni laboratori dell'Università, accompagnato da diverse personalità tra cui il Presidente della Provincia, Leonardo Muraro ed il sindaco di Conegliano, Alberto Maniero. Ad acco-

gliere nel migliore dei modi e a fare gli onori di casa c'era naturalmente la Preside, Prof.ssa Damiana Tervilli. Durante la visita, i ministri hanno dialogato spontaneamente non solo con il personale della Scuola ma anche con alcuni studenti che, a tal proposito, hanno ringraziato il Ministro Gelmini per aver introdotto "viticoltura ed enologia", permettendo alla Scuola Enologica di mantenere la sua specificità e di continuare a formare tecnici indispensabili per il settore viticolo-enologico.

Il Ministro Gelmini ha commentato "è stata una visita interessante perché il Cerletti è una scuola di eccellenza, vuoi per la sperimentazione che attua, vuoi per i proficui scambi culturali con le altre realtà professionali all'estero, ma soprattutto per l'aggancio stretto con la facoltà di Agraria e il mondo del lavoro che ruota attorno alla cultura vitivinicola del territorio trevigiano".

*Desirée Mancin*



# Co.di.Tv e Istituto Enologico 2009-2010

Per il quinto anno consecutivo si è rinnovato anche a fine 2009 l'ormai consolidato appuntamento di consegna delle borse di studio del Co.Di.Tv agli studenti della Scuola Enologica. Inoltre, grande successo per il primo forum fitoiatrico viticolo interregionale. Si è tenuta nella mattinata di mercoledì 16 dicembre 2009 presso l'aula magna della Scuola Enologica di Conegliano la cerimonia di consegna delle borse di studio da parte del Consorzio di Difesa di Treviso ai cinque studenti meritevoli che hanno preso parte l'estate scorsa ai rilievi sulle ampelopatie della vite. Alla presenza del Vicepresidente della Regione Veneto Franco Manzato, del Presidente della Provincia di Treviso Leonardo Muraro, del Sindaco di Conegliano Alberto Maniero e del Presidente del Co.Di.Tv Valerio Nadal (ex allievo) sono stati consegnati i riconoscimenti agli studenti di quarta (Tecnico Agrario) Laura Bianco, Sean



Bianco, Mauro Novaretti e Massimiliano Sonego e dello studente del Professionale per l'Agricoltura Alberto Padovan.

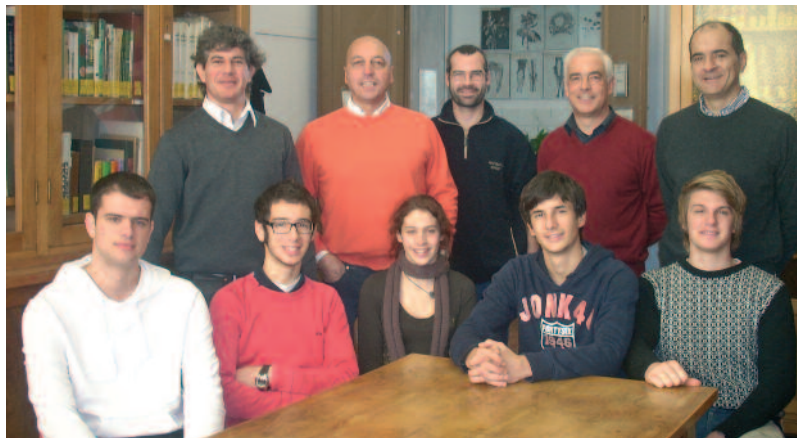
Gli studenti sono stati coordinati nell'attività di studio dal Prof. Walter Da Rodda e dal responsabile della difesa

fitosanitaria del Co.Di.Tv Fiorello Terzariol (ex allievo). Alla cerimonia hanno partecipato, oltre alla Presidente Prof.ssa Damiana Tervilli e alla nostra Presidente Severina Cancellier, anche i responsabili di due ditte di Agrofarmaci (Timac e Basf) che hanno promosso alcuni interessanti progetti di sperimentazione sull'incremento qualitativo delle uve da vini e sull'impiego di formulati biotecnologici in grado di ovviare ai danni da insetti.

Un'altra iniziativa del Co.Di.Tv svolta presso l'Istituto Enologico il 24 febbraio 2010 (quarta edizione), è stato il "Primo forum fitoiatrico interregionale" che ha coinvolto e messo a confronto ben 12 società multinazionali produttrici di agrofarmaci per la difesa viticola (per il 2011 si sono già "prenotate" 15 società!).

L'incontro, che ha avuto come moderatore Michele Borgo direttore del CRA-Vit di Conegliano e la presenza dell'Assessore provinciale per l'Agricoltura Marco Prosdocimo ha visto un'ampia partecipazione, con tecnici e viticoltori provenienti da tutte le regioni del nord-est.

*Fiorello Terzariol*





# Progetto Treviso per l'Armenia

Tra il Veneto e l'Armenia, esiste uno stretto rapporto che dura da secoli. Ai tempi della Serenissima, l'Armenia, per la sua posizione strategica, era una postazione logistica per i traffici veneziani verso la Persia e l'Asia e proprio a Venezia nel 1717 nell'isola di San Lazzaro, si sono insediati i padri Armeni della Congregazione Mechitarista universalmente riconosciuta per la sua opera culturale e di conoscenza reciproca tra Oriente e Occidente e da sempre attiva nel mantenere vive le relazioni tra il Veneto e la madrepatria.

L'Armenia, culla della viticoltura, un piccolo Paese montano di 29.800 kmq, il 90% del suo territorio supera i 1.000 metri di altitudine s.l.m., mentre il 40% supera perfino i 2.000 metri s.l.m.

Secondo la Bibbia è il Paese che ospitò le vigne di Noè non appena l'Arca, dopo il diluvio universale, si posò sul monte Ararat, la montagna sacra agli Armeni. Questo patriarca, che si racconta visse 950 anni e non certo in stato di angelica astinenza, rappresenta forse il primo caso in assoluto nella storia di un buon rapporto tra il vino e la salute. In ogni caso, la *Vitis vinifera*, secondo gli scienziati, ed in particolare come scrive nel 1888 Victor Hahn, ha avuto la sua culla nella parte meridionale del mar Caspio,



nella Colchide (l'antica Armenia) tra il Caucaso, l'Ararat e i monti Taurus e da qui si è poi diffusa verso le terre attraversate dall'Eufrate e, quindi, in Occidente. La viticoltura Armena la si può ben definire "una viticoltura eroica" per le condizioni climatiche estremamente avverse (nel periodo inver-

nale si raggiungono i  $-35^{\circ}\text{C}$ ), ma dove la tenacia e la passione dell'uomo riescono da millenni a tenere viva la cultura del vino. Dal 1991, con il crollo della Repubblica Sovietica, l'Armenia ha potuto rendersi indipendente e formare la Repubblica Armena. Da diciotto anni è un paese che





sta progressivamente e con fatica costruendo il proprio futuro, essendo partito da una situazione non facile. Priva di sbocchi sul mare e di risorse energetiche, l'Armenia ha inevitabilmente pagato conseguenze rilevanti a seguito del crollo dell'URSS, di cui era una delle repubbliche tecnologicamente ed economicamente più avanzate. All'indomani dell'indipendenza, è stato messo in atto un rapido piano di privatizzazioni nel settore agricolo ed industriale, sostenuto anche da un cospicuo contributo economico della diaspora. Ma il percorso è tutto in salita, con momenti di forte rallentamento nello sviluppo, dovuto soprattutto alle condizioni dell'economia mondiale in questi ultimi anni. Nel contempo però la società armena, che ha storicamente dato prova di considerevole compattezza etnica e culturale, ha negli ultimi tempi evidenziato una progressiva apertura ideologica verso l'Occidente e l'Europa. In ambito prettamente poli-

tico-statale si deve registrare, nel 1996, l'adesione dell'Armenia all'Accordo di Paternariato e Cooperazione con l'Unione Europea, divenendo a seguire anche membro del Consiglio d'Europa. Anche a livello di opinione pubblica si registrano segnali di cambiamento, tanto che da recenti sondaggi emerge che sta aumentando in modo esponenziale il numero dei cittadini armeni che preferirebbe l'adesione dell'Armenia all'UE.

La Regione Veneto al fine di incrementare il legame che già esiste con l'Armenia ha finanziato un progetto ha visto coinvolti la Provincia di Treviso e la Scuola Enologica finalizzato a formare e specializzare tecnici armeni nel settore viticolo-enologico, articolando il progetto in tre distinte fasi operative:

1) Imprenditori, tecnici ed esperti armeni hanno partecipato ai primi di maggio ad un corso/stage formativo alla Scuola Enologica "G.B. Cerletti" di Conegliano, visitando aziende e

cantine cogliendo così l'opportunità di essere aggiornati sulle più moderne tecniche vitivinicole.

2) La seconda fase si è svolta in Armenia, nei primi giorni di ottobre, durante la quale il Dott. Mario Barbieri e Prof. Pietro Mascarin, hanno realizzato incontri svolti a sviluppare sia le conoscenze locali che offrendo consulenza su come intervenire per migliorare il prodotto.

3) Il progetto, si è concluso nel mese di febbraio con la visita in Armenia di una delegazione di amministratori della Provincia di Treviso, che oltre a promuovere i legami istituzionali, ha inteso sviluppare la possibile cooperazione per creare opportunità di crescita viticola-enologica, esplorando le possibili opportunità.

*Pietro Mascarin*



Su proposta del Prof. Patti, tramite l'Associazione Filatelica Numismatica Conegliano, si comunica che l'emissione del **francobollo postale celebrativo della Scuola Enologica** è stato fissato il giorno 21 ottobre c.a. In occasione di tale evento saranno organizzate delle manife-

# I Laureati dal 15/12/2009 al 16/02/2010 e le loro tesi

## Corso di Laurea Triennale in Scienze e Tecnologie Viticole ed Enologiche

**Carnielli Bruno** "Profili dei consumatori di vini passiti in Veneto".  
*Relatore: Prof. Vasco Boatto; Correlatore: Dott. Gianni Teo.*

**Cettolin Riccardo** "Profili del consumatore del Raboso Piave".  
*Relatore: Prof. Luigi Galletto; Correlatrice: Dott.ssa Claudia Bellone.*

**Destro Nicoletta** "Selezione clonale applicata a due presunti biotipi della cv Franconia".  
*Relatore: Dott. Diego Tomasi; Correlatori: Dott. Giovanni Cargnello, Dott.ssa Federica Gaiotti.*

**De Vita Michelangelo** "Caratterizzazione dei composti azotati in otto varietà autoctone di uva provenienti da cinque diverse regioni vitivinicole italiane".  
*Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.*

**Padovani Luca** "Utilizzo di proteine estratte da vinaccioli per la chiarifica dei vini rossi".  
*Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.*

**Zanatta Alberto** "Analisi dell'offerta enoturistica della strada del vino D.O.C. Lison Pramaggiore".  
*Relatore: Prof. Luigi Galletto; Correlatrice: Dott.ssa Annamaria Cristofanon.*

**Zanatta Marco** "Innovazione e creatività nelle imprese del distretto del Prosecco".  
*Relatore: Prof. Vasco Boatto; Correlatore: Dott. Luigino Barisan.*

**Aiello Giovanni** "Purificazione e caratterizzazione di isoforme di chitinasi in mosto e vino Manzoni bianco".  
*Relatore: Prof. Andrea Curioni; Correlatore: Dott. Simone Vincenzi.*

**Giacalone Pietro Emanuele** "Analisi del distretto vitivinicolo D.O.C. Marsala: indici di tutela".  
*Relatore: Prof. Vasco Boatto.*

**Luisi Graziano** "Studio dei precursori aromatici di alcune varietà di uve bianche".  
*Relatore: Dott. Riccardo Flamini; Correlatrice: Dott.ssa Annarita Panighel.*

## Università degli studi di Padova, Udine e Verona. Corso Interateneo

## Laurea Magistrale in Viticoltura, Enologia e Mercati vitivinicoli

**Marchinu Federico** "Studio per l'ottimizzazione di un metodo analitico rapido per la stima dell'ossidabilità dei vini".  
*Relatore: Prof. Emilio Celotti; Correlatrice: Dott.ssa Deborah Franceschi.*

**Borgo Alessandro** "Il vino nella ristorazione italiana di fascia medio-alta".  
*Relatore: Prof. Vasco Boatto; Correlatore: Dott. Sandro Sillani.*

## Spumante da professionisti

Dalla produzione, alla gestione commerciale e la comunicazione per i vini spumanti: sono queste le competenze specialistiche dei laureati al Master in tecnica e comunicazione dei vini spumanti alla scuola enologica di Conegliano. Sono i primi 16 professionisti dello spumante che hanno ricevuto i diplomi del Master in tecnica e comunicazione nel corso di una cerimonia presso l'aula magna del Cerletti il 7 febbraio 2010. Ma chi pensa che tale professione sia femminile si sbaglia poiché il 50% sono donne e tale figura è richiesta dal mercato tanto è vero che sono già tutti occupati al termine del corso. Ad assegnare i Master il delegato del Rettore dell'Università, Prof.

Cesare Voci, affiancato dall'Assessore alla Formazione della Regione Veneto, Dott.ssa Elena Donazzan e dal Preside della Facoltà di Agraria, Prof. Giancarlo Dalla Fontana.

Il Master, finanziato dalla Regione Veneto e il Fondo Sociale Europeo, è stato realizzato dall'Università di Padova ed ha previsto la formazione professionale di una figura altamente qualificata a seguire tutte le fasi della realizzazione dei vini spumanti, dalla produzione alla gestione commerciale, alla comunicazione. I 16 studenti sono laureati, non solo in scienze e tecnologie agrarie, ma anche in giurisprudenza, lingue, economia, chimica. Un Master che quindi rafforza il ruolo



di Conegliano come sede di interesse nazionale nella formazione nel settore vitivinicolo, visto che i 16 studenti provengono, oltre che dalla Marca e il Veneto, da Friuli, Puglia, Lazio, Sicilia, Germania e Cile, con un'età che varia dai 23 ai 35 anni.

"All'alto livello di preparazione raggiunto da questi ragazzi hanno contribuito in modo importante anche un confronto diretto con i maggiori esperti del settore spumantistico italiano e internazionale, lo studio di aree che vantano rispetto a noi maggiore esperienza: l'area piemontese di Asti, lo Champagne in Francia e il Cava in Spagna" ha sottolineato il Prof. Vasco Boatto Direttore del Master.

*Deborah Franceschi*



In queste pagine riportiamo il ricordo solamente dei colleghi della cui scomparsa siamo venuti a conoscenza. Sarebbe nostra intenzione dare il giusto spazio a tutti. Per questo ci serve la vostra collaborazione.

## Bruno Serafini

Caro Bruno, siamo stati per 25 anni alla guida della SO.VI.VE entrambi condirettori assegnati nell'incarico dai rispettivi Consorzi Agrari di appartenenza, Venezia e Treviso. Lui era solido non solo fisicamente, ma anche di carattere; la sua franchezza e combatività a volte irruente esprimeva la volontà di portare a casa i risultati che si era prefisso e che spesso otteneva anche con l'aiuto di una mia mediazione più pacata e persuasiva. Un giorno ormai lontano decisi di vendere una vecchia casa a Musestre, sapevo che lui era interessato in quel periodo ad acquistare, passarono i giorni senza notizie e quando mi proposi di saperne di più interrogai il custode addetto all'immobile, se si fosse fatto vedere qualcuno, lui pronto rispose "Xe vegnuo un bel cristian alto e



Un intervento appassionato durante un Convegno dell'unione a cui lui partecipava assiduamente.

biondo che pareva proprio interessà", capii che alludeva a Bruno, che poi non concluse, ma restò scolpita l'immagine del probabile acquirente e del Bruno di allora. Partimmo con la Società Vini Veneti (SO.VI.VE.) di Roncade per l'imbottigliamento dei vini al consumo diretto; alle spalle avevamo 7 enopoli con un carico di circa 400.000 quintali d'uva, l'obiettivo era di aiutare la vendita del nostro pro-

dotta. Iniziammo con poche migliaia di bottiglie ma alla fine risultarono più di cinque milioni i litri venduti direttamente. Quando di buon mattino partivamo per "offensiva" commerciale con piani ben prestabiliti, eravamo confortati dalla calda attenzione della gentile e bella Sig.ra Maria e dai saluti della figlia Stefania, ora nota avvocato in quel di Venezia.

Lancia in resta e via... proprio con la Lancia ad iniezione dello spericolato pilota, lui era abituato a velocità sostenute e... a scovare clienti privati o Consorzi Agrari che fossero.

Aveva un senso dell'orientamento incredibile e si muoveva per Milano ed altre città con una disinvoltura ed una precisione come se a bordo ci fosse un radar: le apparecchiature c'erano davvero, ma nel suo cervello.

Queste escursioni durarono anni ma in contemporanea curammo la vendita all'estero, e vennero la Germania, il Regno Unito, il Belgio, l'Olanda, il Canada, gli Stati Uniti ed infine la Russia ad arrotondare il nostro patrimonio commerciale. Tutto ciò fu possibile anche per lo scrupolo e l'intelligente opera dell'enologo e amico comune Costantino Sartorello. A quanto sopra in quel periodo, gli fu conferito il compito aggiunto di tutta rilevanza di Capo servizio di raccolta di tutti i cereali che il Consorzio Agrario di Venezia aveva predisposto, che egli doveva raccogliere, gestire e commercializzare. Inutile dire che fece benissimo anche in questo difficile e nuovo settore. Perfettamente assolto anche il non facile compito assegnatogli dalla

## Omaggio a Ferruccio Digo

Non è passato molto tempo dalla sua dipartita. Sentiamo il desiderio di ricordare il caro e stimato Ferruccio in un modo inusuale ma che riteniamo simpatico e coerente con le caratteristiche del personaggio. Forse non tutti sanno che, oltre alla indiscussa professionalità, il nostro collega possedeva anche doti inaspettate di scultore del legno e di poeta, ironico, umoroso e "ruspante" ma pieno di morale del... buon tempo andato. Riportiamo qui di seguito un brano della sua produzione dalla quale traspare anche la passione per tutto quello che riguarda bilanci, contabilità ed amministrazione.

Franco De Rosa

### "Composizioni Grame" Filastrocche

#### PESCADOR

*Mattina bonora  
subito fora,  
tanta voia  
pescar sul Bidoia.  
Cammina gnent  
cul sol sent,  
canna pesca  
vermo innesca,  
cala lenza  
tanta passienza.  
Aria fa onde,  
brussoea ponde  
pess no magna  
ahi che lagna.  
Suro no tira  
gnent che gira.  
Tira su  
gnent pess  
amo pers  
no xe giornada,  
rincasada.*

Federconsorzi di Roma di vendere vino sfuso, di tutta Italia, in Lombardia e Piemonte. Il Suo hobby preferito era quello delle convivialità e davanti ad una tavola imbandita, del buon cibo ed una bottiglia di vino, scioglieva tutta la sua energia e si dava al rito con passione sacerdotale. Diventava conversatore amabilissimo e piacevole e a volte così ricurvo pareva la "balestra" di un vecchio camion di buon acciaio temperato che dalla sua cabina scrutava l'esito delle sue battaglie ortopediche che non furono nè poche nè brevi. Lui si dimostrò sempre più forte del suo male.

Ora Bruno, con quella mole e quella iniziativa non ti sarà difficile trovare una comoda nicchia, in quella casa del Padre. Noi piccoli siamo in arrivo e Ti faremo da cornice.

Piero Graziani

## Mario Castino

A fine estate 2009 si è spento, a 75 anni appena compiuti, il dr. Mario Castino, persona molto conosciuta ed apprezzata nel settore enologico per l'importante attività scientifica svolta nel settore enologico, oltre che per le sue doti di gentilezza e disponibilità. Si era laureato con lode in Scienze Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università di Torino nel 1959. Dopo un periodo di borsista del CNR è passato all'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti dapprima come sperimentatore avventizio, proseguendo la carriera nei ruoli di sperimentatore, dal 1964, direttore della sezione di Tecnologia enologica dal 1977 e dal giugno 1995 a febbraio 1997 come direttore interinale.

Dal 1976 al 1985, era stato incaricato direzione della Sezione periferica di Velletri del medesimo Istituto. In quiescenza dal 1998, aveva proseguito la sua attività con l'Università di Torino, con cui collaborava già dal 1988 nella Scuola di Specializzazione in Viticoltura ed Enologia, in qualità di professore a contratto di Chimica Enologica al Corso di Laurea in Viticoltura ed Enologia. È autore di oltre 180 pubblicazioni scientifiche, molte di carattere sperimentale, che riguardano argomenti enologici: messa a punto di metodi di analisi, risultati conseguibili con le diverse tecniche di vinificazione, saggi sensoriali, sviluppo ed applicazione di tecniche statistiche. È



Il dr. Castino conversa con il Prof. Miconi al Convegno dell'Unione del 2005.

anche autore o coautore di quattro volumi: il primo "Statistica applicata" (in collaborazione con E. Roletto, Ed. Piccin, 1991); il secondo "Vini bianchi. Tecnologia di produzione", Ed. Edagricole, 1993. Il terzo "Guida pratica dell'enologo" è stato scritto in collaborazione con C. Saracco e A. Gozzelino (Ed. Edagricole, 1996). L'ultimo, nel 2002 scritto per Edagricole in collaborazione con G. Gay, C. Saracco e A. Gozzelino porta il titolo "Manuale pratico del viticoltore e del cantiniere". Ha curato la traduzione dal francese e l'adattamento alla situazione italiana dell'opera di Claude e Michel Flanzy e P. Benard "Tecnologia dei vini novelli", Ed. AEB, 1989. Nel 1982 gli era stato conferito, da parte dell'Ass. Enologi Italiani, il premio per la ricerca scientifica in enologia. Era Socio ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino dal

1975, di cui fu anche apprezzato consigliere nel periodo 1977-2004; nel 1978 fu ammesso all'Accademia di Agricoltura di Torino ricoprendo gli incarichi di revisore dei conti, membro del Consiglio e vice-presidente. Era anche membro del Consiglio direttivo della OICCE (Organizzazione Interprofessionale per la Comunicazione delle Conoscenze in Enologia) e dell'ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino). L'Unione ex allievi lo ricorda nel 2005 al 25° Convegno dedicato alla "Chimica Enologica alla Scuola di Conegliano", in cui presentò, con parole lusinghiere, la figura e l'opera del nostro Presidente Onorario, Carlo Miconi.

Severina Cancellier

## Giancarlo Dal Prà

Il Poeta feltrino nostro amico e nominato da noi enologo "Honoris causa" per il suo amore verso il mondo enologico. Autore di diversi scritti dedicati anche alla vigna ed al vino, ha pubblicato una raccolta di poesie a tema vinicolo, dal titolo "Vin da vesin". Certamente sentiremo molto la mancanza del suo spirito e del suo poetare. Ecco un piccolo estratto della nota poesia in dialetto "La viña de Santa Lučia":

...In mèdo a kuei sas  
no kreséa  
ñanca n fastuk;  
sol ke le vit piene de ua:  
an Kristo in kros  
ko la testa basa  
tante olte ripetest  
su kuel Kalvario...

Franco De Rosa

## I nostri familiari

Si è spento Avellino Da Re, padre dell'ex allievo Renzo è il "salvatore" dell'Incrocio Manzoni 13.0.25, il Manzoni Moscato.

Ricordiamo anche la scomparsa di Annamaria Corsini, moglie dell'ex allievo Giuseppe Tocchetto.

All'età di 96 anni è morta Teresa Maria Borna, vedova Bellussi, madre degli ex allievi Antonio ed Evaristo e zia degli ex allievi Antonio e Francesca Borna.

Ci giungono purtroppo notizie in redazione, con il Notiziario pronto per essere stampato, della perdita di altri due nostri ex allievi: Pier Domenico Garbellotto (enotecnico 1946) e Reinaldo Cais (enotecnico 1948). Ai familiari le nostre più sentite condoglianze.

# Ex Allievi dal 1/11/2009 al 27/2/2010

*La data del versamento è quella che la posta ci comunica con accredito sul nostro c/c postale. Ciò potrebbe essere fonte di disagi e vi preghiamo di avvertirci se ci dovesse essere qualche omissione.*

Amadio Adriano	Costacurta Angelo	Lorenzon Francesco	Rusalen Francesco
Anzanello Piergiorgio	Costantin Amelio	Maccari Pietro	Sacchetti Azio
Artico Gianni	Cova Igino	Magris Renato	Sacchetto Gerardo
Baldo Adriano	Covassi Marco	Malacchini Germano	Sala Cesare
Baruffa Antonino	Curtolo Ottavio	Marchi Fiori Pietro	Salatin Alessandro
Bassi Carlo	Da Lozzo Maurizio	Valerio	Salmaso Gianni
Benassi Tullio	Da Rè Renzo	Marchioni Iginio	Saran Antonio
Berardi Angelo	Da Riva Diego	Marin Massimo	Sardi Bruno
Bergamaschi Maurizio	Dal Canton Orazio	Marini Mario	Sartor Paolo
Bertolani Umberto	Dal Col dott. Giovanni	Martinis Arturo	Sartori Lorenzo
Bettinelli Luca Cesare	D'Alessandro Francesco	Maschio Remo	Scaini Giorgio
Biral Antonio	Dalla Barba Luigi	Mattiuzzo Luigi	Scaini Teodoro
Bisson Marcello	Dalla Cia Armando	Maurizio Corrado	Scandolo Antonio
Boaretti Andrea	Damuzzo Gaetano	Mazza Lionillo	Serafini Pierantonio
Bolzonello Flavio	De Biasi Roldano	Meloni Gianpietro	Sovran Walter
Bonotto Loris	De Fusco Gaetano	Michieli Marcella	Stevan Davide
Bornia Luca	De Nadal Claudio	Miotto Andrea	Taffarel Francesco
Bortot Ivan	De Noni Pierpaolo	Miotto Enrico	Tocchetti Giuseppe
Boscarato Roberto	De Polo Gabriele	Miraval Luigi	Tognoli Luca
Botteon Laura	Della Bruna Adriano	Modanese Luigi	Tomasella Elio
Bragaia Antonio	Della Libera Dino	Moretti Mario Marco	Tonon Fabrizio
Brunelli Luigi	Destefani Alessandro	Morettini Romolo	Torricelli Werther
Buffoni Giuliana	e Tiziano	Moschetta Enrico	Vanzella Luigi
Busolin Adriano	Donadi Pierluciano	Motti Angelo	Vanzin Renzo
Cais Dino	Fadel Antonio	Muz Livio	Vedovato Remigio
Calzavara Daniele	Faggini Giannino	Nadal Valerio	Vellani Luigi
Campo dall'Orto	Ferronato Denis	Orlando Mauro	Veneziano Guido
Giovanni	Fiore Vittorio	Ossi Matteo	Venturin Arcangelo
Candussi Giorgio	Frassinelli Gianluca	Oteri Romualdo	Vesco Mario
Cardin Matteo	Furlan Federico Giovanni	Parri Luigi	Vettori Toti
Carl Eyrl Margarethe	Furlanetto Giuseppe	Pastore Giacomo	Visentin Gianni
Carrer Lamberto	Fusco Andrea	Pessa Oscar	Vuerich Silvano
Carrer Romeo	Fuson Valerio	Pezza Luciano	Zaccaron Gianluigi
Carron Bernardino	Gaiotti Alberto	Piazza Elisa	Zamai Luca
Casagrande Sergio	Gaiotti Piero	Piccin Silvio	e Carraro Jennifer
Cassandrini Annibale	Galli Arnaldo	Pivetta Emanuele	Zanatta Luciano
Castagner Carlo	Gava Fabrizio	Pol Terenzio	Zanatta Renato
Catellani Antonio	Giotto Paolo	Possamai Remigio	Zanin Enrico
Cavazzani Nereo	Gortani G. Battista	Possamai Remigio	Ziglioli Riccardo
Cecchetto Giorgio	Granzotto Christiian	Pranovi Giovanni	Zornio Guido
Ceschin Fabio	Grassi Cesario	Prevarin Giancarlo	Zucchiatti Giorgio
Cesco Fabio	Gravante Antimo	Quaglia Pierantonio	Zumerle Benedetto
Cescon Danilo	Graziani Piero	Ranuzzi Donato	
Chinello Alessandro	Graziani Piero	Rebuli Aldo	
Cigaia Luigi	Graziotto Ivan	Reggiani Erennio	
Citron Paolo	Gulinelli Giampiero	Roccatello Renato	
Coan Annalisa	Introvigne Virginio	e Franco	E inoltre ringraziamo
Coccia Romano	Iseppi Gianni	Ronan Andrea	gli Ex Allievi del 1979
Coletto Danilo	Lemmi Mario	Rossi Alfio	(Sez. A, B, C)
Corridori Italo	Lini Fabio	Rossi Gino	e la Sig.ra Visentin
			Nicoletti Carmen

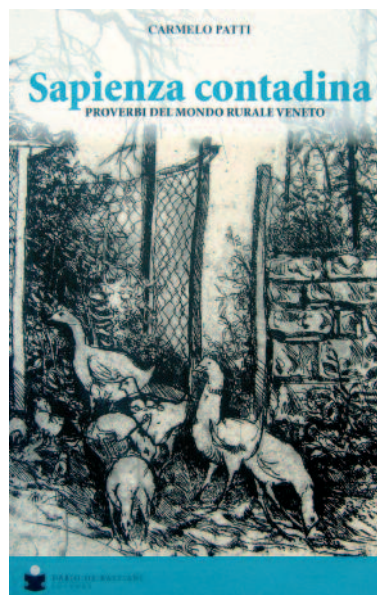
**Permetteteci un appello rivolto alle “classi”:  
quando vi incontrate, ricordatevi di noi!**

## Sapienza contadina - Proverbi del mondo rurale veneto

di Carmelo Patti, ed. Dario De Bastiani, Euro 18

"Sapienza Contadina", curato dal Prof. Carmelo Patti, ex docente della Scuola Enologica di Conegliano ed autore di altre fortunate pubblicazioni del settore, è un lavoro frutto di una appassionata ricerca, effettuata per lo più durante quasi tre decenni di insegnamento, sui proverbi veneti del mondo rurale. Questa raccolta di proverbi, che si distingue per la ricerca filologica, per la cura della grafia, della pronuncia dialettale e della resa grafica, rappresenta una pagina di storia della civiltà e dell'umanità della gente veneta, che esprime la durezza ma anche la semplicità della vita contadina di un tempo rispetto alla fretta, alla superficialità e all'insoddisfazione dallo "zapping", come la definisce l'autore, dell'uomo moderno. Un lavoro certosino e minuzioso, quello di Carmelo Patti, in cui ricercare le nostre radici ed un mondo ormai scavalcato dalla tecnologia ma vivo nella cultura e nelle tradizioni venete. Il libro, per chi fosse interessato, può essere acquistato nelle migliori librerie, presso l'autore (tel. 0438.32538) o l'editore (tel. 0438.388584).

*Carmelo Patti*



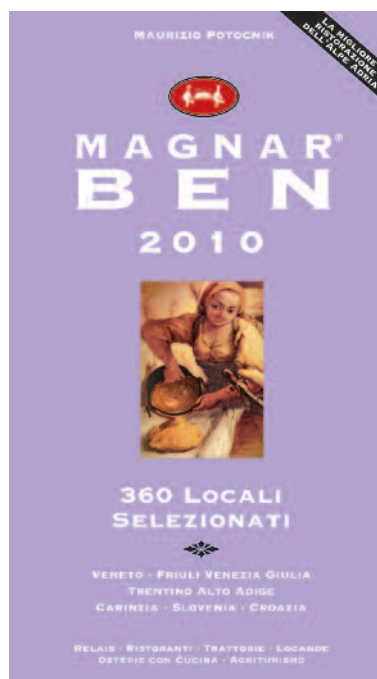
## Guida Magnar Ben 2010 - 14ª edizione - 360 locali selezionati

di Maurizio Potocnik, ed. Brandlife Srl, Euro 20

È nata nel 1993 a Conegliano la più grande Community italiana dedicata agli appassionati di cibo e vino. Maurizio Potocnik, enologo, editore e appassionato gourmet, è stato il fondatore ed è l'attuale presidente dell'associazione che ha lo scopo di valorizzare la ristorazione di qualità, la cultura enogastronomica dei territori del Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia, Carinzia, Slovenia e Croazia occidentale. Un percorso che ogni anno raccoglie e recensisce nella Guida Magnar Ben la migliore cucina tipica, tradizionale e la cucina moderna selezionando sia il piccolo ristoratore di "campagna" sia la cucina dei grandi ristoratori stellati. È proprio questo il successo dell'editoriale che ogni anno ha saputo arricchirsi di nuove e moderne iniziative come l'esclusivo Club Magnar Ben (18.000 associati) con tanti esclusivi vantaggi dedicati ai soci, la possibilità di interagire direttamente con ristoratori, chef, hotel, aziende vinicole e produttori d'eccellenza del bacino Alpe Adria. Dal Prosecco allo Schioppettino, dal Malvasia alla Franciacorta, dal radicchio rosso Tardivo IGP di Treviso all'asparago bianco di Bassano e Cimadolmo, dai formaggi "Imbriaghi" ai formaggi delle malghe e così via un viaggio tra antiche ricette e nuove tecnologie in cucina con le storie ed i piatti dei migliori chef. Durante l'anno il Club Magnar Ben organizza eventi, incontri, vacanze a contatto diretto con i produttori, serate a tema con ristoratori in collaborazione con enti e la speciale classifica (la prima in Italia) dove i consumatori e gli associati sono chiamati a votare e dare le loro preferenze da veri gourmet a più di 360 locali selezionati. L'iscrizione al Club è gratuita ed avviene esclusivamente nel portale [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it), dove sono pubblicate recensioni, commenti, ricette ed aggiornati in real-time tutti gli eventi enogastronomici. Di tutto e di più... per organizzarsi una cena, un week-end, una vacanza all'insegna del buon cibo, del buon vino. Per maggiori informazioni:

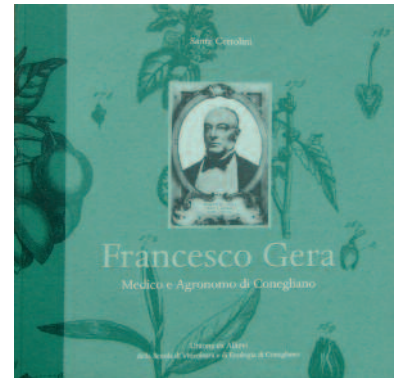
ASSOCIAZIONE CULTURALE CLUB MAGNAR BEN - via Maggior Piovesana, 155 Conegliano (TV) - [www.magnarben.it](http://www.magnarben.it) - [info@magnarben.it](mailto:info@magnarben.it)

*Maurizio Potocnik*



**Francesco Gera** di Sante Cettolini, ed. Grafiche Antiga, **Euro 12,50**

A Francesco Gera abbiamo dedicato il 23° convegno. Il volume è stato realizzato da Giorgio Zoccolotto che ha ripreso la biografia del Gera scritta a suo tempo da Sante Cettolini, inserendovi alcuni interessanti disegni tratti dall'enciclopedia sulla agricoltura scritta dal Gera in 36 volumi.

**Scuola Enologica di Conegliano** di Mario Ulliana, ed. Canova, **Euro 30**

In esaurimento il volume che narra la storia della Scuola dalla fondazione sino agli anni 90; in sede ci sono poche copie che l'Unione custodisce con cura.

**Gli Incroci Manzoni** di Severina Cancellier e Italo Roncador, **Euro 10**

Completa e dettagliata descrizione degli incroci fatti dal prof. Manzoni. Non manca la ricetta del "liquoroso".

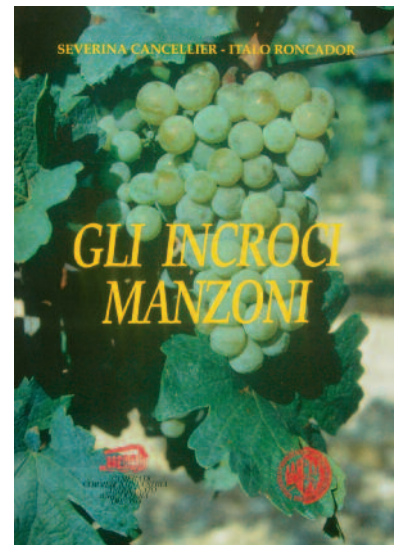
**Storie Minime e Ricordi alla Rinfusa** di Franco De Rosa, ed. Parise Adriano, **Euro 10**

Con illustrazioni e caricature dell'epoca, realizzate dall'autore Franco De Rosa. Renzo Rinaldi, i diplomati nel '54 della Scuola enologica di Conegliano e l'Autore hanno curato la stampa del volume e devolvono il ricavato all'Unione ex allievi. Il libro, recentemente recensito da Bianca Maria Simonetti, ha riscosso particolare successo in occasione di Enoconegliano 2003.

**Misure Densimetriche e rifrattometriche su mosti, vini e distillati** di Carlo Miconi, ed. Arti Grafiche Conegliano

"Non si tratta della semplice riedizione aggiornata della precedente di trenta anni fa... È stato rivisto un po' tutto... La raccolta è ancora divisa in due parti. La prima riguarda le misure densimetriche e rifrattometriche relative alle due fondamentali "determinazioni del contenuto in alcol ed estratto secco", per le quali esistono metodi ben definiti e universalmente accettati. La seconda parte, riguarda invece quelle stesse misure che, o perché eseguite con mezzi imprecisi, o perché destinate a risolvere problemi di forte complessità, portano soltanto a delle "valutazioni", cioè a valori che soffrono di una certa approssimazione, e tuttavia molto utili nella pratica: nel caso dei mosti, per la previsione del contenuto in zucchero e quindi in alcol potenziale; nel caso dei vini, il possibile titolo in alcol e il contenuto in estratto secco da misure densimetriche e rifrattometriche. Di proposito ho ommesso la descrizione delle attrezzature, oggi compito ben eseguito dai fornitori..."

*Carlo Miconi*

**DOVE ACQUISTARLO**

Troverete questo manuale, che riteniamo indispensabile per ogni Azienda, in vendita presso i negozi Enopiave; al laboratorio Michelet; al laboratorio Enochimico ex Allievi. Potrete ordinarlo direttamente alla nostra sede, inviando un versamento anticipato di euro 25, comprensivo delle spese di recapito al Vostro indirizzo. Per acquisti in sede: euro 20.



**Chi è interessato all'acquisto di questi volumi si metta in contatto con l'Unione Ex Allievi.**